È STATO DA POCO INAUGURATO NELLA CAPITALE FRANCESE UN NUOVO ALBERGO DEL GRUPPO GIAPPONESE, DALL'ATMOSFERA ESOTICA E RAFFINATA. LO CHEF È THIERRY MARX È UN VERO ALCHIMISTA CULINARIO, GRANDE AMANTE DELLA CUCINA ORIENTALE CHE, OVVIAMENTE, QUI È DI CASA, A LIVELLI DI ECCELLENZA

Il lusso jap del Mandarin Oriental

Giulia Marcucci

"SE SEI ABBASTANZA FORTUNATO DA AVER VISSUTO A PARIGI come un giovane uomo, allora per il resto della tua vita ovunque andrai, Parigi sarà con te". La frase è di Ernest Hemingway, uno dei molti scrittori, artisti, intellettuali che hanno amato Parigi e che hanno contribuito ad alimentare un mito che non accenna a esaurirsi e che fa di questa città quello che è. Perché Parigi non è solo la capitale della Francia, Parigi è un mondo e uno stile di vita, un'utopia, un ideale. È certo, dunque, che un Gruppo del calibro del *Mandarin Oriental Hotel,* non poteva sfuggire alla *ville lumière* ed è così che nel giugno scorso ha inaugurato il primo hotel in Francia "sotto il segno" del ventaglio". È, infatti, questo il logo scelto dal Gruppo per evidenziare lusso, raffinatezza e il legame con l'oriente. Il nuovo hotel si trova nel primo *arrondissement,* in rue Saint Honoré, nel quartiere dell'eleganza per antonomasia, posizione ideale per i turisti di fascia alta, ed è quindi stato sviluppato nel segno dell'eccellenza, sia per i servizi che per l'estetica. Ogni dettaglio delle 138 camere e *suite,* tra le più spaziose in città, è curato al meglio, con l'intento di sposare modernità, classe e comfort, in un luogo permeato da una delicata atmosfera esotica e romantica, e saldamente ancorato ai capisaldi del lusso e della moda parigina e internazionale.

Xxxxxxx

L'alta cucina, tra i *plus* parigini, costituisce, ovviamente, un'offerta adeguata alla reputazione del *Mandarin Oriental:* ne è artefice l'estroso Thierry Marx, executive chef e responsabile della ristorazione dell'albergo. Cha è davvero ampia: due ristoranti, un bancone *live cooking*", un bar, un Cake Shop, offrono un ampio ventaglio di scenari e atmosfere, dove l'ospite gode di un'esperienza unica. Sullo sfondo le diverse *performance* architettoniche dello Studio di *design* Jouin-Manku, che ha dato sfogo a creatività e *divertissement* nel bar e nei ristoranti.

Per riscaldare il pomeriggio con un tè e un dessert del Cake Shop, un aperitivo o un drink serale, *Bar 8* è il posto giusto, essendo aperto dalle 11 del mattino

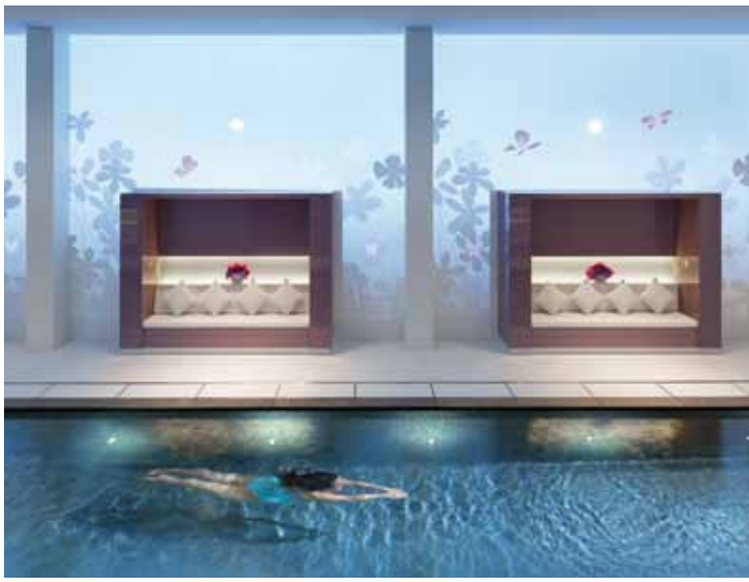
alle 2 di notte. L'atmosfera è intima, grazie ai toni caldi del marrone e del nero e ai muri di legno scuro intarsiato con cristalli verdi di Lalique. Lo sguardo è catturato dal banco bar, tratto da un monumentale blocco di marmo grigio-marrone di ben nove tonnellate, a forma di otto, numero fortunato per i cinesi. I tavolini bassi, color bronzo, sono ricoperti da un vetro *fumé*, punteggiato di mini luci che compaiono al calar del sole.

Da questa zona si accede nello splendido giardino, grande protagonista dell'hotel, che permette alla natura di pervadere gli spazi interni, abitati da farfalle che volano e si posano qua e là: alcune ricamate sui cuscini, altre in cristallo e in ceramica, altre ancora stampate o dipinte. Il giardino, ben organizzato e dedicato a 25 coperti, è ricco di piante e fiori bianchi, in prevalenza camelie. Interessante l'idea di ricreare *corner* che regalano intimità, in cui si trovano divani e tavolini; questi "nidi" sono illuminati da punti luce, che richiamano le lanterne, di stampo orientale così come la passerella d'acqua *zen style*.

Dal *Bar 8* si accede al *Sur Mesure par Thierry Marx*, nome ripreso dal concetto di *haute couture*, che caratterizza la via che lo ospita, così da rendere evidente l'unicità delle creazioni gastronomiche che lo chef propone, fatte appunto "su misura", ispirate a un approccio al cibo "tecno-emozionale". Il ristorante offre una scelta di menu sofisticati, da 9 o 13 portate, con piatti classici del repertorio dello chef, come *tomato iceberg*, risotto *soya*, spaghetti *calf's sweetbread* e la *No-bake warm chocholate cake*, insieme ai nuovi piatti come *oeuf éclat* e *vegetable* tagliatelle. Lo spazio è stato ideato come luogo lontano dal caos della città e dove il bianco rappresenta il simbolo di un'eleganza senza ➔

Xxxxxxx

Xxxxxxx



Xxxxxxx

tempo: muri e soffitto sono rivestiti di stoffe bianche, opera dell'artista Heidi Winge Ström. Il secondo ristorante è invece dedicato alla cucina francese: *Camélia,* luminoso e concepito come prolungamento naturale del giardino; non è un caso che la parete più grande richiami gli enormi petali di una camelia; i pannelli in noce che incorniciano l'entrata sono intarsiati con farfalle, stampate su tessuti oro e bronzo; il bancone centrale in noce, è però dedicato alla cucina asiatica *live* e crea un movimento circolare alla sala.

Riflettendo il desiderio di Thierry Marx per piatti semplici in perfetta sintonia con i tempi, il menu si focalizza su ingredienti tipici della cucina francese con richiami alla tradizione culinaria giapponese, una vera passione per lo chef. Il risultato si vede in piatti come *langoustine* in verbena *bouillon* con ravioli, *jellied boeuf mode,* calamari, *confit leg of quercy lamb in jus,* con carciofi e marmellata di pomodori. Lo chef ama giocare su *texture* e temperature, sulle forme e i colori. "Il tipo di cottura che ho scelto si può definire tecno-emozionale, tuttavia la mia cucina non conosce conflitti tra tradizione e innovazione -spiega Thierry Marx, ex paracadutista nei caschi blu dell'Onu che ha iniziato la sua carriera come pasticcere per poi diventare uno degli chef più importanti al mondo, anche grazie al *Chateau Cordeillan-Bages,* con cui conquista tre stelle *Michelin*- Credo sia possibile usare cotture diverse per uno stesso prodotto, a patto che ci fornisca un'emozione gastronomica interessante. Il risotto di soia è il piatto più rappresentativo del menu. la carta dei vini per i due ristoranti è caratterizzata da una curata selezione di 700 etichette, tra francesi e una vasta gamma di vini esteri".

Non ci sono differenze tra gli ospiti dell'hotel e quelli esterni: "La cucina incontra il pubblico -riflette lo chef- Se un ospite viene dall'altra parte del mondo o dall'altra parte della strada, se è ospite dell'albergo o meno, non importa. È una questione di curiosità, passione e apertura mentale. Essendo responsabile di tutta la ristorazione dell'hotel, la mia visione del servizio è globale. Geograficamente, c'è solo un corridoio tra i due ristoranti: in particolare, *Sur Mesure* e *Camelia* offrono due diversi stili di cottura. *Sur Mesure* è un luogo tranquillo, dove offriamo ai nostri ospiti le più recenti innovazioni culinarie. *Camelia* ha uno stile di cucina più semplice, si concentra *in primis* sul prodotto e la sua atmosfera è vivace, soprattutto al bancone. Requisito di base è sempre lo stesso: la perfezione".

SCHEDA

Mandarin Oriental Paris

Rue Saint Honoré 251
…….. Parigi
tel. +33 (0)170987888
www.mandarinoriental.com/paris/