

STRAORDINARIO INCONTRO

TRA LA CUCINA FRANCESE E QUELLA ASIATICA



DI GIACOMO NEWLIN

INTERVISTA A **GUILLAUME GALLIOT** IN OCCASIONE
DEL GOURMET FESTIVAL DI ST. MORITZ 2019

Nato in Francia a Tours, nella provincia della Turenna, situata nel bacino della Loira, il giovane Guillaume Galliot, 37 anni, già all'età di 10-12 amava cucinare per la propria famiglia e alla mamma diceva che il suo sogno era quello di lavorare in un bel ristorante e col tempo ottenere la stella Michelin. Guillaume in effetti

lavorò in seguito per rinomati ristoranti stellati, sia in patria, sia all'estero. La sua sincera passione per la cucina e il suo carattere affabile, alla mano, con un tocco di "humour", nonché il rispetto per i suoi colleghi chef, lo hanno fatto apprezzare da tutta la sua équipe di cucina con circa 35 collaboratori e una quarantina al servizio, nel prestigioso ristorante "Caprice" del Four Seasons Hotel a Hong Kong, dove recentemente si è meritato la terza stella Michelin.

Guillaume è uno chef a tutto tondo, nel senso che ha iniziato come cuoco, poi come pasticciere e di nuovo cuoco, con un'esperienza lavorativa di grande importanza a Montpellier nel ristorante "Le Jardin des sens" dei fratelli Pourcelet trisstellati Michelin. Nella sua terra natale, dove ha svolto il suo apprendistato di cuoco è praticamente sconosciuto dal grande pubblico, nonostante sia il terzo cuoco di tutti i tempi della Turenna con le tre stelle, dopo Charles Barrier e Bruno Ménard. Questo certamente è dovuto al fatto che si è guadagnato la notorietà lontano da casa, in particolare in Asia, a Singapore, Macao ed ora a Hong Kong. Guillaume Galliot, che per l'edizione 2019 del St. Moritz



Gourmet Festival è stato lo chef ospite del Suvretta House, coadiuvato dall'executive chef della casa Fabrizio Zanetti, è una persona semplice, felice del massimo risultato raggiunto, ma che non si è montato la testa e alla domanda su quale è stato lo stimolo che l'ha portato a scegliere la cucina risponde: «Avevo 12 anni e alla mensa scolastica si mangiava male, così dissi alla mamma che a mezzogiorno potevo cucinare io a casa con i buoni prodotti del territorio e così è stato, con la passione che aumentava ogni giorno». Il nostro chef è una persona che ha bisogno di essere sotto pressione per dare il meglio di sé e per essere creativo ed è così che sono arrivate le stelle anche se un segreto c'è: «È indispensabile uno stile di vita sano. Io non esco la notte a fare bagordi, perché capisco la necessità di un buon riposo con le classiche otto ore di sonno, poi importante è la scelta dei collaboratori che riesco a formare e con i quali stabilisco un buon rapporto anche a livello umano». La cucina di Guillaume ha delle solide radici francesi ma non solo: «La mia cucina è una cucina che posso definire di viaggi, cioè ho arricchito le basi francesi con le mie esperienze ad esempio in Marocco, a Singapore, in Cina, d'altronde è da 14 anni che mi trovo in Asia e l'Asia ormai fa parte di me. Posso dire che le tecniche sono francesi e il gusto è molto asiatico». In un tempio della gastronomia come il "Caprice" del Four Seasons Hotel di Hong Kong, per mantenere l'eccellen-

za tutto deve funzionare alla perfezione tra la cucina e il servizio in sala: Per 60 coperti abbiamo in sala una brigata di quaranta collaboratori, compreso un sommelier d'eccezione, Victor Petiot che ha lavorato al George V a Parigi, insomma lavoriamo tutti a stretto contatto e il cliente lo percepisce e si sente perfettamente a proprio agio». Una delle prerogative della cucina di Guillaume Galliot è di utilizzare in particolare i prodotti del proprio territorio in Francia, come ad esempio il rinomato piccione di Racan e non solo prodotti costosi come caviale, aragosta e tartufo. «Al Caprice ovviamente c'è richiesta di questi prodotti costosi, ma poi desidero

far piacere al cliente con un semplice pomodoro che mia mamma mi manda e che proviene dall'orto di casa o con il piccione di Racan che ricevo regolarmente per elaborare la mia ricetta».

Diamo un'occhiata ora al futuro di Guillaume: «Mi piace molto lavorare a Hong Kong al "Caprice", un ristorante così bello che ogni giorno vado volentieri al lavoro. Poi nella vita non si sa mai, magari quando sarò più vecchio potrò pensare di tornare in Francia e aprire un ristorante per gli amici però solo con 10 coperti. Non si sa mai». Al Gourmet Festival di St. Moritz 2019, lo chef Guillaume Galliot, ospite al Suvretta House ha dato una prova inequivocabile della sua bravura, con piatti straordinari nella loro apparente semplicità, ne cito solo tre: Vichyssoise ostrica e caviale; Sogliola con tartufo nero, gnocchi di patate e salsa al "Vin Jaune"; Manzo giapponese (Wagyu) affumicato al legno, ridotto di mais e salsa reale. Sublime è l'aggettivo conclusivo.

