



FOOD, PARIGI

## Il Braisenville: la brace che riconcilia lo chef e il gourmet

Posted by SARAHSCAPARONE on 7 MARZO 2014

Romuald Sanfourche. Aperto nel 2011, in piena crisi, questo indirizzo che ha subito attirato il popolo del *Fooding* (la guida giovane e meno impomatata che si è imposta da qualche anno affianco alle più blasonate *Michelin*, *Gault&Millau* e *Pudlowski*), ha anche sedotto i buongustai e i curiosi, che continuano a spingere la porta del 36, *rue Condorcet* per riannodare il dialogo oggi sempre più negato con chi sta ai fornelli senza subirne passivamente l'estro creativo.

La vetrina, semplicissima, sulla quale campeggia un neon rosso come la brace, appunto, prevedeva nel suo progetto originario delle incrostazioni colorate, delle tessere rossastre, dei lapilli schizzati da un vulcano in eruzione sfuggiti al dio fabbro. Le rigide regole dell'urbanismo parigino, ordinatore e a volte appiattente, hanno deciso altrimenti, ma all'interno i riferimenti materici sono espressi con efficacia, giustezza e semplicità. Il cemento grigio chiaro del pavimento, quello scuro dei mattoni alle pareti, il legno naturale del bancone, l'illuminazione arancione a grosse sfere sospese, il rosso acceso del muro della sala di fondo rinviano ai colori del fuoco e della brace. La cucina si affaccia sulla sala attraverso un box giallo di plexiglas che gioca con le opacità e le trasparenze come i ristoranti tradizionali giapponesi. La cornice abbraccia gli approcci complementari dei due fondatori: la ricerca

Prendete prima **Philippe Baranes**, appassionato di novità in cucina, e **Karim Habibi**, un gioioso e competente padrone di casa, poi aggiungete la *braise* (la **brace** in francese) e mescolatela con il *baisenville* (l'equivalente dei nostri "borselli" utilizzati negli Anni '70, ma che in Francia, come dice il nome, si utilizzava per il *nécessaire* nelle scottanti notti fuori casa) e otterrete il nome di uno degli indirizzi che vivacizzano le papille dei parigini con un occhio al contenuto, uno alla forma e un terzo al portafoglio.



Ai piedi della collina di *Montmartre* e a 2 passi da *Pigalle* (da qui il gioco di parole), nel cuore del 9°

*arrondissement*, il **Braisenville** costruisce la sua cucina intorno alla cottura alla brace, una delle specialità, insieme al pesce, dello chef

gustativa di Philippe, moderna, semplice e creativa, e l'arte dell'accoglienza praticata da Karim, conviviale e calorosa, cui si aggiunge la sua propensione per il lato leggero e dietetico della cucina nipponica. Gettate così le premesse nel 2008, Romuald Sanfourche, bordolese, ha saputo tradurre le attese con generosità, competenza, talento e raffinatezza naturali. Il *Braisville* è nato così per proporre una cucina contemporanea, rinfrescante, poco grassa, dove l'uso del burro è ridotto al massimo e i dolci contengono poco zucchero, dove il piacere si allea alla dietetica.



Sul menù è abolito l'approccio della trilogia classica antipasto, primo o secondo e dolce. Nessun ordine è imposto arbitrariamente. Il cliente è invitato a essere attore, protagonista del pasto scegliendo liberamente tra i piatti che cambiano regolarmente sulla base delle stagioni e dei prodotti dei fornitori selezionatissimi, un po' sul principio delle *tapas*. È possibile comporre una *suite* di due o tre piatti salati, le *raciones alla spagnola*, ad esempio, e di uno o più dolci, che il personale in cucina e in sala metterà nella sequenza più appropriata per esaltare i gusti e le materie, privilegiando anche il piacere del commensali. La scelta dei vini, altrettanto curata e in sintonia con le pietanze, rinforza una partitura frizzante e sensuale in cui le note più importanti sono lasciate ai piatti copiosi senza eccessi. La sera dell'assaggio ho viziato papille e pupille con le verdure grigliate, croccanti e saporite con equilibrio, un'emulsione di *ratte* (una piccola patata soda e pregiata) vellutata e carezzevole con carattere, il *ceviche* di palamita con patate dolci fresco, tenero e carnoso, il delicato *filet mignon* di maiale con pastinaca e cioccolato bianco e una sorprendente pera con gelato al pepe e spezie.



In sala, Karim tesse per ogni avventore il legame impalpabile che lo unisce al cuoco e veglia alla libertà creativa dello chef, come a quella papillare del gourmet. Un rispetto e un'attenzione che si manifesta anche attraverso i 14 posti sempre disponibili e non prenotabili riservati a chi arriva trafelato con un desiderio non previsto di un menù degustazione, una rarità per un ristorante di questo genere.

Ringraziate Prometeo, uscendo dal *Braisenville*: se non avesse rubato il fuoco dalla fucina di Efesto, Philippe, Karim e Romuald sarebbero forse più fabbri che ristoratori!

**Domenico Biscardi - Incroyables et Merveilleuses (mideco@gmail.com)**