

La guida Denuncia del critico del «Figaro»: Le Bristol è l'unico a passare da 2 a 3 stelle. È il preferito della coppia dell'Eliseo

Michelin, promosso il locale di Sarkozy

L'accusa: servilismo

Sarkò e Carlà, assidui frequentatori, qui di recente hanno ospitato Tony Blair e il presidente egiziano Mubarak

MILANO — L'ultima gastro-polemica rimbalza dalla Ville Lumière: «sospettata» la coppia più importante di Francia. S'insinua, infatti, che la promozione a 3 stelle del ristorante dell'hotel *Le Bristol* di Parigi, guidato da Eric Fréchon — unico nuovo ingresso trisstellato nella Michelin France 2009, centesima edizione, presentata ieri sera in pompa magna — c'entri con lo zampino (indiretto) di *monsieur le président*, Nicolas Sarkozy e della *première dame*, Carlà. Scandalo istituzionale? Non esageriamo. Vero è che in Italia non sarebbe successo. Da noi, al più è capitato di affib-

biare a Gianfranco Vissani l'etichetta di chef di D'Alema; o di indicare Antonello **Colonna** come il cuoco preferito da Berlusconi. A Parigi, invece, il fustigatore di costumi che denuncia il presunto «servilismo» della Guida rossa, il critico gastronomico del *Figaro*, Francois Simon, lancia un sasso nello stagno: *Le Bristol* di Faubourg Saint-Honoré è il ristorante preferito degli inquilini dell'Eliseo che lo frequentano assiduamente, ospitandovi capi di Stato in visita e amici importanti. Di recente, sono stati invitati Tony Blair e il presidente egiziano Mubarak: *poularde de Bresse* e tartufi neri ineguagliabili.

Dunque, se due più due fa 4, la cucina di Fréchon deve fare 3. Stelle. In verità, le note acidule di Simon vanno oltre il fatto specifico (ripreso dai

media internazionali) per allargare il tiro sui criteri con cui vengono valutati e promossi i locali stellati. I numeri la dicono lunga: la Guida 2009 di Francia piazza 26 ristoranti a 3 stelle (contro i 5 italiani della nostra edizione), 72 con due, 449 con una. Per inciso, la Michelin, in versione europea, sbarca sull'iPhone, dove sarà possibile scaricare per 14 euro la selezione di alberghi e ristoranti.

Ma torniamo al punto. La valanga di riconoscimenti «conformisti» (parola di Simon) non piacciono al severo critico del *Figaro*, il quale invita a tenere più conto della *bistronomie*, eccellente, semplice, originale, dai prezzi abbordabili. Il che, in tempi di crisi, non è da sottovalutare. Eppure, visto dall'Italia, il rovescio della polemica a proposito dell'alta cucina di Fréchon —

strenuo difensore della tradizione, appena rielaborata in chiave contemporanea — è che le istituzioni francesi, per un verso o per l'altro, influenzano i destini della loro gastronomia nazionale. Abituate ad esaltarla, arrivano perfino ad essere considerate «complici» della fama di uno chef importante. Del resto, non è stato Sarkozy a lanciare la candidatura della cucina di Francia verso il marchio Unesco, come patrimonio dell'umanità? Non sappiamo a che punto sia la pratica, ma, c'è da scommetterlo, prima o poi andrà a buon fine. E a proposito del quarantacinquenne Fréchon («la cucina francese merita di essere difesa nel mondo, la mia si basa sui sapori e affonda nella cultura», ha detto), c'è da aggiungere che lo chef è «cavaliere della Legione d'Onore».

Marisa Fumagalli

La storia

La prima edizione

La prima guida Michelin nasce in Francia nel 1900 come «piccola guida per migliorare la mobilità». La tiratura è di 35 mila copie, contiene un elenco di meccanici e distributori di benzina, viene regalata agli automobilisti dalla rete di rivenditori di pneumatici Michelin. Dal 1920 la guida è a pagamento (sotto, la copertina) e include un elenco di alberghi e ristoranti

Nel 1926, nasce la «stella di buona tavola» e nel 1931 seguono la seconda e terza stella. Durante la Seconda Guerra Mondiale le truppe americane sbarcate in Francia usano una versione personalizzata della Michelin per orientarsi lungo le strade francesi

Gli italiani

La centesima edizione della guida Michelin conferma i cinque ristoranti italiani già laureati con le tre stelle, il massimo riconoscimento. I ristoranti premiati sono: «Il Sorriso»

di Soriso (No), «Le Calandre» di Sarmeola di Rubano (Pd), «Dal Pescatore» di Canneto sull'Oglio (Mn), l'«Enoteca Pinchiorri» di Firenze e «La Pergola» presso l'hotel Hilton di Roma

Tradizione e tecnologia

Da quest'anno l'edizione europea della Guida rossa è scaricabile sull'iPhone



Le stelle



Il preferito
Eric Frechon,
chef del
Bristol, il
preferito da
Sarkozy

