

elle itinerario

BONTÀ d'arte

Le nuove mete dei gastronomi? I ristoranti dei musei. Progettati da celebri designer e guidati da chef stellati, offrono con il loro menù più di un'amena sosta durante la visita. Una full immersion nella creatività

di ALESSANDRA PON



Vista sulla Tour Eiffel dal ristorante Les Ombres. A destra, maschero Dogon (in mostra fino al 24/7).



MUSÉE DU QUAI BRANLY, PARIGI

Su disegno, come l'intero museo, di Jean Nouvel, occupa i 300 mq della terrazza panoramica e ha una *carte* cosmopolita da aspiranti collezionisti di arti primitive e non solo.

Sul menù anche... Il 25-26/6 si festeggia il quinto compleanno con l'ingresso gratuito; tutte le domeniche di luglio, visite guidate al giardino verticale di Gilles Clément.

Les Ombres, 27 Quai Branly, Parigi; www.lesombres-restaurant.com.



Sopra, l'équipe dello chef Josean Martínez Alija nel nuovo Guggenheim Bilbao Bistró.

GUGGENHEIM, BILBAO

Pioniere del genere, lo chef Josean Martínez Alija (già Best Young Chef) ha sdoppiato il precedente restò. Il Nerua, feudo della haute cuisine basca, e il Bistró per il fast-food gourmet.

Sul menù anche... Inaugurati appena due settimane fa, raccomandano la prenotazione, pranzo o cena, on line. La sera il Bistró promette di essere "il" ritrovo delle notti bianche, non solo museali. Nerua e Bistró, av. Abandoibarra 2, Bilbao; www.guggenheim-bilbao.es.

I giardini alla francese del Belvedere sui quali si affaccia il Bistró Menagerie.



BELVEDERE, VIENNA

Stile bistró, ma con il best of della pasticceria viennese, per questa piccola Versailles.

Sul menù anche... Fino al 18/9, prima colazione e, ogni mercoledì, light dinner con visita guidata alla mostra sul pittore Hans Makart. Bistró Menagerie, Rennweg 6, Vienna; www.belvedere.at.

GRONINGER MUSEUM, GRONINGEN

È fresco di apertura nonché di proposte filoitaliane, il Ristorante Mendini firmato da Maarten Baas.

Sul menù anche... Oltre la grande bouffe di design, dal 3/7 la Famille Verte, una prima mondiale dedicata a questa rara porcellana cinese. Ristorante Mendini, Museumiland 1, Groningen; www.groningermuseum.nl.



A sinistra, l'interno del Ristorante Mendini nel museo olandese Groninger.

Sopra, l'Open Colonna. A sinistra, Ritratto di donna di Max Klinger.

PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI, ROMA

Le creazioni romanocentriche (ravioli di trippa e pecorino) dello chef Antonello Colonna si gustano sotto la serra fin de siècle "rivista" da Paolo Desideri.

Sul menù anche... Fino al 17/7, i laboratori del colore per famiglie all'interno della mostra "100 capolavori dallo Städel Museum di Francoforte". Open Colonna, v. Milano 9a, Roma; tel. 06 47822641, www.palazzoesposizione.it.





elle itinerario

Il Dolce Stil Novo nella Reggia della Venaria Reale.

LA VENARIA REALE, TORINO

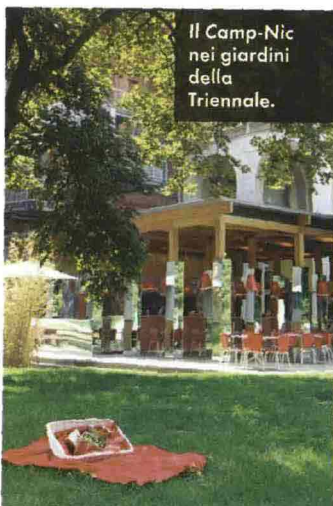
In quelli che un tempo erano gli appartamenti delle dame di corte, lo chef e patron Alfredo Russo nobilita piatti quotidiani come la pasta in bianco e il riso dolce.

Sul menù anche... Fino a novembre, ogni venerdì, sono servite nella cornice della Galleria Grande le Cene Regali: piatti tipici delle cucine regionali italiane preparati da grandi chef. Ogni serata è dedicata a una regione diversa e, prima della cena, si è accompagnati in visita alla Reggia. Dolce Stil Novo, p.zza della Repubblica 4, Venaria Reale; tel. 011 4992343, www.lavenaria.it.

TRIENNALE, MILANO

L'accesso al Café, dove si possono gustare sui ripiani tra i tavoli esposizioni temporanee, non è vincolato da alcun biglietto. Ma la prenotazione è obbligatoria per la cena griffata Carlo Cracco (solo giovedì e venerdì) e raccomandata per il brunch della domenica.

Sul menù anche... Per tutte le domeniche di giugno e luglio, lo spazio Camparitivo, ideato dal designer Matteo Ragni, lancia il Camp-Nic, versione contemporanea dell'intramontabile picnic con plaid e cestino. Triennale DesignCafé, v.le Emilio Alemagna 6, Milano; tel. 02 875441, www.triennale.org.



Il Camp-Nic nei giardini della Triennale.



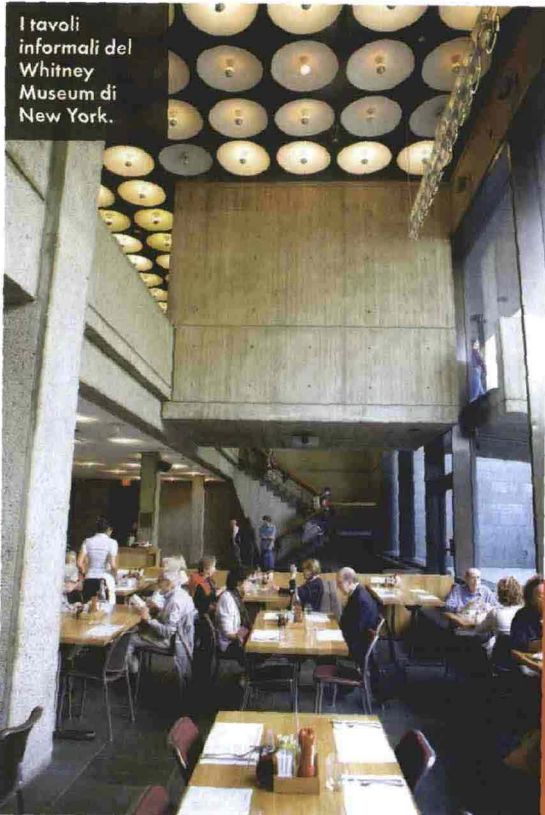
Sopra, il bancone del Gourmart al Gam di Palermo.

GALLERIA D'ARTE MODERNA, PALERMO

Non è un bar e neanche un bistro, quindi prendetevi il tempo per gustare i "racconti culinari" dell'antropologo alimentare Sergio Grasso.

Sul menù anche... Dal martedì al giovedì, la sera il menù è ispirato alle correnti artistiche.

Gourmart, v. S. Anna 21, Palermo; tel. 091 8431608, www.galleriadartemodernapalermo.it.



I tavoli informali del Whitney Museum di New York.

ROYAL ACADEMY OF ARTS, LONDRA

Inaugurato lo scorso gennaio, il ristorante progettato da Tom Dixon è anche solo da vedere per capire come lo spirito rétro possa essere incredibilmente creativo.

Sul menù anche... Fino al 15/8, solo il venerdì, la cena permette anche la visita alla tradizionale Summer Exhibition, la più grande mostra open d'arte contemporanea del mondo, quest'anno eccezionalmente a tema libero. The Restaurant at the Royal Academy of Arts, Burlington House, Piccadilly, Londra; www.royalacademy.org.uk.

Sotto, The Restaurant at the Royal Academy of Arts.



WHITNEY MUSEUM, NEW YORK

È "senza nome", ma l'idea del guru Danny Meyer è che basti quello del museo per invitare visitatori e no alla sua tavola informale ricca di tipici pies e cakes per la quale non si accettano prenotazioni, "unfortunately".

Sul menù anche... La cena nel weekend fa eccezione (si può riservare) ma il menù si scopre all'ultimo minuto perché è deciso in base agli ingredienti freschi. Untitled, 945 Madison Avenue at 75th Street, New York, www.whitney.org. **Alessandra Pon**