

PHILIPPE LÉVEILLÉ

UN ANGOLO DI FRANCIA IN ITALIA

Tra i massimi esponenti della cultura gastronomica in Italia, Philippe Levéillé è oggi tra gli Chef più popolari, anche grazie ai numerosi successi televisivi. Conosciamo meglio lui e il suo ristorante due Stelle Michelin, Miramonti L'Altro.

di Stefania Buscaglia

A CORNER OF FRANCE IN ITALY

Among the greatest exponents of gastronomic culture in Italy, Philippe Levéillé is, today, among the most popular Chefs thanks to the numerous television successes. Let's know him and his restaurant two Michelin stars, Miramonti L'Altro.

by Stefania Buscaglia



Taluni sostengono che le migliori ricette nascono dalle commistioni. Immaginate dunque che la contaminazione in causa possa coinvolgere le due massime culture gastronomiche europee (e probabilmente non solo), sintetizzando in essa sapori, emozioni e dettagli capaci di convergere armonicamente in una cucina unica e sorprendente.

Una cucina abile nell'esprimersi in gesti e piatti generosi, avvolgenti e a tratti opulenti, dai connotati sensuali e ammalianti. Una cucina seducente che porta la firma di Philippe Léveillé, grande esponente della gastronomia francese in Italia che, nella provincia di Brescia, e più precisamente a Concesio, ha trovato la sua roccaforte e il luogo in cui esprimere l'essenza della propria anima e di una filosofia di cucina ineguagliabile.

Una filosofia che nasce e cresce grazie a un'esperienza di vita ricca e poliedrica, emozionalmente narrata ne «*La mia vita al burro*», l'autobiografia in cui lo chef bretone si racconta attraverso scorci di esistenza privata e professionale, ripercorrendone le fasi dalle origini, sino agli attuali successi del ristorante Miramonti L'Altro di Concesio. Poiché, come afferma lo stesso Levéillé: «*chi pensa che un piatto prenda vita solo ai fornelli, rimarrà stupefatto*».

Terzo di tre figli, Philippe Levéillé nasce a Nantes - nel nord ovest della Francia - nel 1963. Figlio di un ostricoltore, è proprio grazie al padre e alla sua professione, che Philippe ha il primo rapporto consapevole con il cibo. Ma non sono le ostriche a condizionare l'approccio alla vita e alla cucina di Levéillé poiché - come egli stesso racconta: «*in Bretagna, su ogni tavolo di cucina c'è il burro, a tutte le ore e in tutte le stagioni: metterlo in frigo sarebbe un sacrilegio! Si copre la ciotola con un panno e la si lascia sul tavolo. Al limite, se d'estate fa caldo, si porta in cantina, ma in frigo jamais!*». Il burro, per lo chef bretone, rappresenta un elemento di assoluto valore simbolico, prima ancora che un alimento. Un principio proustiano che, insieme alla figura materna, condizionano positivamente l'intera esistenza dello Chef (anche grazie alla passione per i viaggi e alla curiosità che lo conducono in giro per il mondo) ne completano il bagaglio culturale e ne affinano l'affascinante personalità.

Una personalità che si manifesta sin dagli esordi quando, da giovanissimo, riesce ad accedere alla





scuola alberghiera di Samoure con tre anni di anticipo, grazie a un talento superiore alla media. Talento che permette a Levéillé di muovere i primi passi al Lucas Carton di Parigi (primo ristorante al mondo ad aver ottenuto le tre stelle Michelin nel 1933), dove trascorrerà “*dodici mesi, cinquantadue settimane, trecentosessantacinque giorni in silenzio e in solitudine*” a sgusciare ostriche in cantina, per poi risalire “al pianoforte”, ovvero nelle cucine del Tempio della ristorazione mondiale. Un inizio che ne temprò il carattere e gli consente di cogliere le sfide successive che lo catapultano in alcuni tra i più prestigiosi ristoranti al mondo da New York alla Martinica, sino a Montecarlo. Poi, una breve parentesi in occasione del servizio umanitario nazionale prestato in Somalia, Etiopia e Yemen per la croce rossa nel biennio 1981-82 (che comunque, contribuisce a formare lo Chef che oggi conosciamo) e infine l'Italia, o meglio, la provincia di Brescia che - sul finire degli anni ottanta - accoglie un Philippe Levéillé appena ventiquattrenne.

Nel 1992 l'incontro che gli cambierà la vita: quello con la famiglia Piscini che lo coinvolge inizialmente nelle cucine del Mira-

monti e successivamente in famiglia, grazie al sodalizio amoroso con Daniela che, insieme al fratello Mauro Piscini, gestisce con affabilità e calore la Sala del Miramonti L'Altro di Concesio, punta di diamante della ristorazione bresciana: due Stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso e Cappello d'Oro per le Guide de L'Espresso, non sono che dettagli per uno chef che ha saputo coniugare in maniera armonica e naturale due espressioni gastronomiche, tra richiami francesi e ingredienti locali, dando forma a quella che lo stesso Levéillé ama definire come «*la mia cucina italiana*».

Una cucina coerente in ogni sua sfumatura, che assume fisionomia propria e gusto in un susseguirsi di digressioni tra la classicità del passato e modernità, “rimbalzando” da una Cultura all'altra con tale naturalezza, da anestetizzare definitivamente i confini reali o ideali di Francia e Italia. Una filosofia a senso unico che contempla piatti divenuti ormai iconici come il *Risotto ai funghi e formaggi dolci di montagna*, il *Cubismo di Lingua* o il *Rognone alla Lione* e che non possono rinunciare all'impiego di elementi classici quali ostriche, piccione o cacciagione. Portate che possono essere assaporate alla carta o attraverso uno dei tre percorsi degustazione proposti: *Elogio della Tradizione* (90,00 euro), *Sapori e Colori* (120,00 euro) o *Chez Philippe* (150,00 euro). Senza dimenticare il carrello dei formaggi e il mitico gelato alla crema.

Una cucina «*generosa, golosa e burrosa*» che conferma quanto contaminazione e coerenza non siano assolutamente concetti antesignani. Anzi, se colti con intelligenza, possono dare forma a un risultato inimitabile. Inimitabile come la cucina dello Chef Philippe Levéillé.

Photo credits: Nicolò Brunelli, Lucio Elio



Some argue that the best recipes are born from the mixture. So, imagine that the contamination in question can involve the two greatest European gastronomic cultures (and probably not only), synthesizing in it flavors, emotions and details that can harmoniously converge in a unique and surprising kitchen.

A skillful kitchen in expressing itself in generous gestures and dishes, sometimes opulent, with sensual and enchanting connotations. A seductive kitchen that bears the signature of Philippe Levéillé, a great exponent of French gastronomy in Italy that, in the province of Brescia, in Concesio, found his stronghold and the place where to express the essence of his soul and an incomparable cooking philosophy.

A philosophy that is born and grows thanks to a rich and multifaceted life experience, emotionally narrated in «La mia vita al burro», the autobiography where the Breton chef tells his stories through private and professional existence, retracing the steps from origins, up to the current successes of the Miramonti L'Altro restaurant in Concesio. Levéillé states: “who thinks that a dish takes life only in the kitchen, will remain amazed!”

Third of three children, Philippe Levéillé was born in Nantes - in the northwest of France - in 1963. He was son of a



grower, thanks to his father and his profession, Philippe has the first conscious relationship with food. But there are not the oysters that influence the approach to life and cuisine of Levéillé because - as he himself says: «in Brittany, on every kitchen table there is butter, at all times and in all seasons: put it in the fridge it would be a sacrilege! Cover the bowl with a cloth and leave it on the table. If it's hot in summer, it goes into the cellar, but in the fridge jamais!». The butter, for the Breton chef, represents an element of absolute symbolic value, even before a food. A Proustian principle that, together with the maternal figure, positively conditions the entire existence of the Chef (thanks to the passion for travel and the curiosity that lead him around the world), they complete the cultural baggage and refine the charming personality.

A personality that emerged from the beginning, when he was young, he managed to access the hotel school of Samoure three years in advance, thanks to a talent above average. Talent that allows Levéillé to take his first steps at the Lucas Carton in Paris (the first restaurant in the world to have obtained the three Michelin stars in 1933), where he will spend "twelve months, fifty-two weeks, three hundred and sixty-five days in silence and in solitude" shelling oysters in the cellar, then he went back "to the piano", or in the kitchens of the Temple of world food. A beginning that tempered the character and allows him to grasp the next challenges that catapult him in some of the most prestigious restaurants in the world from New York to Martinique, up to Monte Carlo.

Then, a brief break during the national humanitarian service provided in Somalia, Ethiopia and Yemen for the red cross in the two-year period 1981-82 (that, anyway, helps to shape the Chef we know today) and finally Italy, or rather, the province of Brescia that - at the end of the eighties - welcomes Philippe Levéillé just twenty-four.

In 1992 the meeting that will change his life: the one with the Piscini family that initially involves him in the Miramonti kitchens and later in his family, thanks to his love affair with Daniela, and together with his brother, Mauro Piscini, manages with affability and warmth the Miramonti l'Altro of Concesio, the flagship of Brescia's restaurants: two Michelin Stars, Three Forks Gambero Rosso and Cappello d'Oro for the Guides of L'Espresso, are details for a chef who has been able to harmoniously combine two gastronomic expressions between French references and local ingredients, giving shape to what Levéillé himself likes to define as «my Italian cuisine». A coherent cuisine in every nuance, which takes on its own physiognomy and taste in a succession of digressions between the classicism of the past and modernity, "bouncing" from one culture to another with such naturalness, to definitely anesthetize the real or ideal borders of France and Italy. A one-way philosophy that includes dishes that have become iconic, such as Risotto ai funghi e formaggi dolci di montagna, Cubismo di Lingua or Rognone alla Lione, they can not renounce to the use of classic elements such as oysters, pigeons or game. These can be tasted à la carte or through one of the three tasting itineraries offered: Elogio della Tradizione (90,00 euro), Saponi e Colori (120,00 euro) or Chez Philippe (150,00 euro). Don't forget the cheese cart and the legendary ice cream. A «generous, greedy and buttery» kitchen that confirms how contamination and coherence are absolutely no forerunner concepts. On the contrary, if picked up intelligently, they can give form to an inimitable result. Inimitable like the kitchen of Chef Philippe Levéillé.



E

Eleonora Lastrucci

