

Foot + food: passioni lionesi

L'ITALIA DEBUTTA AGLI EUROPEI DI CALCIO IL 13 GIUGNO A LIONE CON IL BELGIO.

UN REPORTAGE PER VIVERE – IN QUATTRO MOSSE E TRE ITINERARI – UN TERRITORIO DOVE ARTE, STORIA, GRANDI SAPORI E FOOTBALL OFFRONO UNA RICETTA MERITEVOLE DI ESSERE ASSAPORATA CON GUSTO

di GUIDO BAROSIO
foto MARCO CARULLI

Foot + food, calcio + sapori d'eccellenza, la chiave di lettura di una location che si prepara ad accogliere i tifosi di Euro 2016 seducendoli con un patrimonio enogastronomico tra i più significativi dell'Hexagone. Naturalmente stiamo parlando di una certa tipologia di supporter, quelli attenti al territorio, alla sua offerta, alle sue bellezze. Coloro che colgono l'occasione di un evento globale per scendere nel particolare. E la cucina d'autore può sposarsi con il calcio evocando seduzioni parallele: passione con passione, estro con estro, invenzione con invenzione, amore per il territorio e amore per la bandiera e i colori di una squadra. Così – come in una partita a scacchi – vi proponiamo un viaggio a Lione e dintorni in quattro mosse e tre escursioni. Partendo naturalmente dal nuovo stadio, che accoglierà la partita d'esordio dell'Italia il 13 giugno contro il Belgio.



I colori della notte al Parc Olympique Lyonnais



Il Parc Olympique Lyonnais



Mossa 1

Il Parc Olympique Lyonnais

Ospiterà sei match di Euro 2016, compresa una semifinale, ed è il più nuovo e avveniristico tra gli stadi di Francia. Terminato quest'anno e inaugurato il 9 gennaio dopo 25 mesi di lavori, ospita le gare interne dell'Olimpique Lyonnais in un contesto altamente spettacolare. Collocato al di fuori del perimetro urbano, conta quattro grandi parcheggi e un collegamento bus con la città, si riempie e si svuota facilmente come impongono le nuove tendenze architettoniche in tema di stadi. La sera l'illuminazione esterna lo rende simile a un'astronave colorata con le tinte (rosso e blu) della squadra di casa. All'interno trovano posto 59mila spettatori, tutti seduti e disposti in due grandi anelli sovrapposti. La pendenza delle tribune garantisce una visione ottima da ogni posizione, ma ciò che colpisce maggiormente sono la ricchezza dei servizi e l'impostazione manageriale. L'impianto wi-fi dello stadio permette 20mila connessioni gratuite e 6mila spettatori dispongono di aree vip riservate (aziende, club, gruppi organizzati, stampa...), con buvette autonome (una gestita dal team del maestro Paul Bocuse) e accesso diretto a palchi e tribune. Da vedere provando l'esperienza del match, col Parc Olympique il futuro del calcio si tocca con mano.



Anthony Bonnet durante l'intervista



Il Cour Les Loges

Mossa 2

Un appuntamento gastronomico al Cour des Loges

Il più suggestivo hotel della città vecchia, classificata patrimonio mondiale dell'Unesco, ospita le arti e il talento di uno chef 29enne che vanta già una ricca carriera alle spalle. Anthony Bonnet è stato eletto nel 2007 'giovane chef talentuoso' da Gault&Millau e detiene la stella Michelin dal 2012. Se il mondo dell'enogastronomia di alto livello sembra imporre chef viaggianti e show televisivi, Anthony si propone in felice controtendenza: «Sono nato in questo territorio e amo restarci – afferma convinto – chi viene nel mio locale deve avere modo di vedermi e di conoscermi». Medesimo ragionamento per i prodotti: «Nella realizzazione dei miei piatti è fondamentale la scelta meticolosa degli ingredienti. Io ho rapporti diretti con i contadini e gli allevatori. Li vado a trovare spesso nei campi, scegliamo insieme quello che mi serve e verifico con attenzione il loro lavoro. Sovente ci porto il mio staff ed è il viaggio che preferisco, anche se dietro la porta di casa». Come nascono le sue ricette? «Le ricette devono esaltare i sapori, metterli in evidenza. Una grande ricetta realizzata con prodotti mediocri resterà sempre e solo una formula, lontana da ogni risultato accettabile». E la sua filosofia si ritrova magnificamente in tavola: accordi semplici che esaltano l'anima degli accostamenti e la scelta delle materie prime, che siano il foie gras, il piccione o il pesce di fiume. Su tutto una varietà di verdure e profumi regale, quella che questo giovane maestro sa scovare tra campi e fattorie.

Cour des Loges – 6 rue du Boeuf
tel. 0033.472774444 – www.courdesloges.com

Mossa 3

Il racconto dell'uomo e della Terra

L'avventura umana dall'origine fino ai giorni nostri. Nel punto di esatta confluenza tra Rodano e Saona è stato edificato uno dei più sorprendenti musei internazionali: un luogo magico e avveniristico dove vanno in scena la storia dell'uomo, il concetto di civilizzazione, l'evoluzione della vita stessa sul nostro pianeta: «Il Musée des Confluences interroga la Terra sin dalle sue origini e l'umanità sulla sua storia e la sua geografia», spiega la direttrice Hélène Lafont-Couturier. Su 3mila metri quadrati il percorso permanente propone un racconto in quattro atti e quattro sale, arredate con scenografie di eccezionale impatto visivo. I temi affrontati sono: Le Origini – con le diverse narrazioni del mondo

Il Musée des Confluences interroga la Terra sin dalle sue origini e l'umanità sulla sua storia e la sua geografia



Il Musée des Confluences



Nella foto in alto:
il Musée des Confluences
Sopra: lo scheletro di un mammoth
all'interno del Museo
In basso: Guy Lassausaie durante
l'intervista con Guido Barosio

– La Società – il teatro degli uomini – Le Specie – l'insieme degli esseri viventi – e L'Eternità – con le visioni dell'aldilà proposte nelle diverse culture e latitudini. La varietà e la quantità degli oggetti presentati lasciano stupiti e incuriositi a ogni passo: meteoriti, ammoniti, uccelli della Cocincina, il microscopio di Huygens, la mandibola dell'Homo

Sapiens, sculture senufo, reperti dallo spazio, gatti egiziani, pantere e leoni imbalsamati 200 anni or sono, rocce millenarie, armature samurai e tanto altro. Grazie a un ingegnoso sistema di sguardi incrociati, gli oggetti provenienti dai quattro universi proposti iniziano a comunicare tra di loro creando un vero e proprio dialogo tra la Terra e gli uomini. Ma il Museo delle Con-

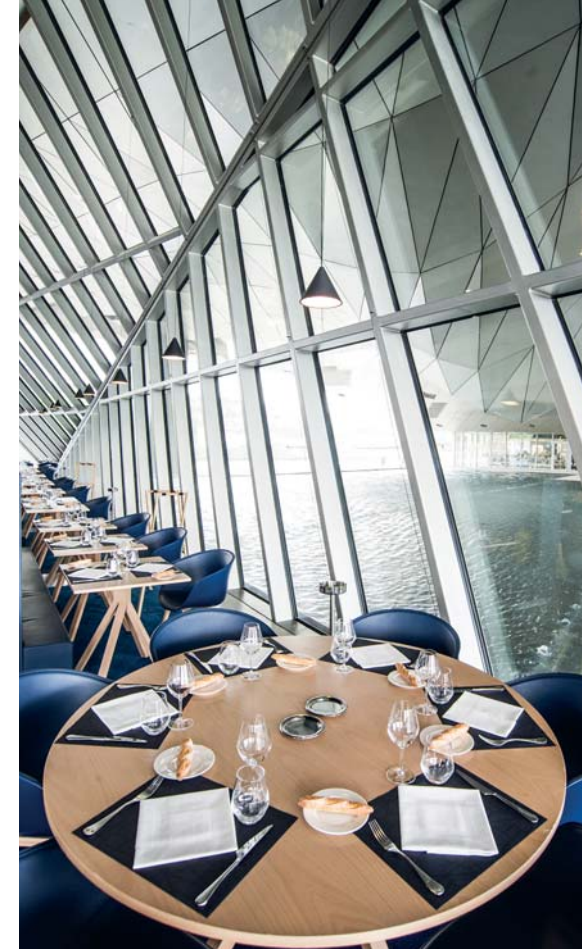
fluenze non sorprende solo per la sua concezione e per la filosofia dell'esposizione: emoziona a prima vista per la sua imponenza e leggerezza. Le sale e un grande auditorium alloggiato al centro di una struttura monumentale che richiama una grande nuvola, dove l'elemento dominante è il cristallo che riflette il cielo. La forza visiva del complesso e la sua posizione fanno del museo un edificio nel quale ci si dedica per lo stesso tempo al fascino degli interni e alle prospettive esterne, con particolare attenzione al panorama che si gode dal vertice: la grande terrazza che domina il paesaggio. Da visitare assolutamente, come volare in una nuvola sulla storia del mondo.

Musée des Confluences – 86 quai Perrache
www.museedesconfluences.fr

Mossa 4

I sapori gourmand alla Confluences

La cornice della Brasserie des Confluences è mozzafiato. Siamo nella parte bassa dell'edificio e lo spazio del ristorante appare rivolto verso lo specchio d'acqua interno (che di notte si colora di blu), limitato esclusivamente da grandi vetrate panoramiche. Si è sostanzialmente immersi tra acque e museo, 'confluenza nella confluenza', per godere sapori gourmand sapientemente definiti, che puntano sulla fantasia di accostamenti dove vince la cucina territoriale con escursioni nel Midi e nel Mediterraneo. Autore della carta, lo chef bistellato Guy Lassausaie. Ed è lui a raccontarci le sue scelte: «Rispetto al mio ristorante gastronomico ho



semplificato l'offerta, ma senza rinunciare mai alla qualità assoluta delle materie prime. Per me è fondamentale il concetto di 'memoria del gusto' e la cucina lionese mi offre costante ispirazione». Restando felicemente sorpresi di fronte a una polenta servita con chorizo, funghi e gamberi arrostiti, gli chiediamo cosa pensi della cucina italiana: «La amo moltissimo – risponde – anche per la sua capacità di essere economica. Un riso, una polenta, un piatto di pasta possono dare spunto per grandi ricette con budget assolutamente accettabili». La Brasserie – aperta anche alla sera, quando il museo è chiuso – offre la magia di uno spazio dove portate semplici, ma sempre sorprendenti,



possono essere godute nella bellezza contemporanea dell'edificio simbolo della nuova Lione.
Brasserie des Confluences, Musée des Confluences
86 quai Perrache, tel. 0033.472411234

Itinerario 1

Châtillon-sur-Chalaronne, la Francia in miniatura nella Cité Rose

Confessiamolo: chi – almeno tra quelli della mia generazione – non ha sognato una volta di fronte a un trenino? In questo raccolto villaggio della Dombes, dove si passeggia tra deliziose case a graticcio e muri in

Il centro storico di Châtillon-sur-Chalaronne
In basso: la ferrovia in miniatura di Châtillon





Il Monastero Reale di Brou a Bourg-en-Bresse



brique (di una sfumatura simile al rosa, di qui la definizione 'Cité Rose'), dove ogni sabato si tiene un pantagruelico mercato alimentare, la ferrovia in miniatura più spettacolare di Francia trova la propria dimora. Ci sono voluti 25 anni di passione per creare una meraviglia che mette in diorama un mondo in miniatura, perché non ci sono solo i trenini ma case, villaggi, stazioni, strade, auto, persino un passaggio del Tour de France. Poi, naturalmente loro, locomotori e carrozze, che lasciano per un momento rapiti con i loro movimenti perfettamente sincronizzati. Volete qualche numero di questa meraviglia: un chilometro di ferrovia, 30 treni, 400 vagoni... Una sosta per tornare 'bambini degli anni Sessanta'.

Itinerario 2

La magnificenza e il relax

Un romanzo d'amore scolpito nella pietra: questa può essere l'estrema sintesi del Monastero Reale di Brou a Bourg-en-Bresse. La sua vicenda è una fiaba triste, ma quello che ne resta è uno dei più bei monumenti di Francia. Margherita d'Austria, figlia dell'imperatore Massimiliano d'Asburgo e nipote di Carlo il Temerario, vive una grande storia d'amore con il marito Filiberto il Bello, duca di Savoia. Evento non comune in epoche di matrimoni 'combinati' per esigenze dinastiche. Ma

lui muore a 24 anni e la lascia vedova alla medesima età. Da allora, e fino ai suoi ultimi giorni, la nobildonna si dedicherà, dalla sua dimora a Malines in Belgio, alla costruzione del monastero che doveva contenere la sua tomba e quella del marito. Per lo stupendo edificio – che ospita anche tre chiostri – furono coinvolti artisti e artigiani da tutto il continente. Ironia del destino, Margherita non vide mai il capolavoro terminato e si spense due anni prima della conclusione dei lavori. Ancora oggi lasciano senza fiato il bellissimo tetto con tegole colorate e il maestoso interno, dominato da navate altissime e sobrie a precedere il coro in gotico fiammeggiante illuminato dalle originali vetrate del 1530. Dalla magnificenza al relax. Bourg-en-Bresse si fa apprezzare per la serena atmosfera di città francese di provincia, con bei giardini, case a graticcio, botteghe artigiane, un grande teatro classificato monumento nazionale e ottima cucina. Da provare il Place Bernard gestito da Georges Blanc (19 place Bernard, tel. 0033.474452911).

Itinerario 3

Vonnas, il villaggio gourmand

Non ci sono altri posti come Vonnas. Se siete appassionati di gastronomia, questo è il vostro regno; anzi è il regno di Georges Blanc, chef celebratissimo che



non si è accontentato solo di un ristorante, ma governa – onnipotente – sul villaggio dove lo riconoscono come sovrano. Tutto iniziò, come in una fiaba, tanto tempo fa: nel 1872, quando la sua famiglia approdò a Vonnas per condurvi un'attività alberghiera e poi di cucina. Oggi si direbbe startup, allora era un passo dopo l'altro verso il mito e la progressiva affermazione di un nuovo ramo d'azienda: la ristorazione d'eccellenza. La consacrazione arriva negli anni Trenta con Éliane Gervais, nonna di Georges, la celebre 'Mère Blanc', definita da Curnonsky (all'epoca principe dei gastronomi) 'migliore cuoca al mondo'. Il nipote raccoglie l'eredità nel 1968 e, a partire dal 1981, le tre stelle Michelin illu-

minano Vonnas. Ma Georges non si ferma e crea il Village Blanc: una macchina dei sapori con almeno una vittima predestinata (l'imprescindibile poulet de Bresse) e tante, tantissime attività: il ristorante tristellato, un hotel a cinque stelle, un altro a tre, un ristorante che propone la copia conforme della prima 'Maison Blanc' del 1872, una spa e, ancora, un relais per feste ed eventi, una boulangerie/épicerie e persino un cinema. Agguerriti come militari al fronte, gli chef segnano il paesaggio spostandosi da un luogo all'altro, a voi resta solo il piacere della scelta. Per un giorno, o un soggiorno, a Vonnas ogni gourmand si sente monarca del proprio sogno. >>>

In alto a sinistra: i cuochi di Vonnas
Sopra: il ristorante tristellato di Vonnas
In basso: Georges Blanc in cucina con il suo team

