

---

Ha ospitato dalla regina Vittoria a Dalì e Picasso. Oggi tiene fede alla sua storia, riletta da Philippe Starck e dai menu di Alain Ducasse

---

# LE MEURICE, IL RIFUGIO DEI RE

di  
**Gabriele Principato**



Rifugio preferito di Salvador Dalì nella Ville Lumière. Per re e regine era la casa lontano da casa. Ospita un ristorante due stelle Michelin firmato da Alain Ducasse ed ha come pasticcere Cédric Grolet. Un tempo veniva chiamato l'Hotel des Rois. Dalla sua apertura nel 1835 Le Meurice ha ospitato una lunga lista di personalità, dalla regina Vittoria e re Giorgio VI, all'artista Pablo Picasso, fino alla stilista Coco Chanel e il rapper Jay-Z. Oggi l'hotel di Rue de Rivoli — tra Place de La Concorde e il Louvre — continua a essere all'altezza dei fasti di un tempo, con gli elevatissimi standard di un hotel extralusso parigino, grazie a un'attenta ristrutturazione ad opera di Charles Jouffre e dello studio lionese Lally & Berger. L'opulenza degli interni, ispirata a Versailles — soffitto bianco ornato con dorature, lampadari di cristallo —, è rimasta intatta e il servizio ha conservato quel rassicurante stile d'altri tempi che rende hotel come questo dei *place to be* unici. Non manca una sontuosa spa: la celebre Valmont, fulcro del program-

ma benessere di Le Meurice. E, camere sono molto varie. Se le categorie di base sono comode e spaziose, le suite sono davvero eccezionali sia in termini di stile che di comfort. Il panorama che si

gode da molte di esse, poi, è impareggiabile: alcune scoprono dal giardino delle Tuileries alla Tour Eiffel, mentre la penthouse Belle Étoile, al settimo piano, ha una terrazza privata con vista a 360 gradi sui tetti di Parigi. Il lato gastronomico è l'altro fattore che rende unica questa struttura. Philippe Starck ha ridisegnato i ristoranti «Le Meurice» — due stelle Michelin — e «Le Dalì». Tanto che quest'ultimo presenta opere d'arte di Ara Starck, la figlia dell'archistar. Poi, entrambe sono firmate dallo chef Alain Ducasse, fra le personalità dominanti della scena gastronomica contemporanea, che con i suoi ristoranti è il detentore del maggior numero di macaron della Rossa al mondo. Qui a guidare le cucine ha chiamato l'allievo Amaury Bonhours. Parigino, 35 anni, la

sua carriera in cucina è iniziata con uno stage di sei mesi al tritelato «Louis XV» dello chef Ducasse a Monaco, al tempo guidato da Franck Cerutti. Poi, è passato al «Plaza Athénée», tre macaron della Rossa, dove ha lavorato in tutte le partite ed è stato promosso *chef de partie* da Christian Saintagne,

prima dell'arrivo di Romain Meder. Dopo, ancora, è stato due anni secondo al «Lasserre» e finalmente ha conquistato il ruolo di *chef adjoint* di Jocelyn Herland a «Le Meurice», a cui poi è succeduto diventando *executive*. Quella che propone nel ristorante bistellato — in cui è possibile prenotare anche allo chef table da otto posti — è una cucina contemporanea basata sul prodotto e su una ricerca creativa costante, capace di tenere in equilibrio gusti spinti: dall'amaro all'acido, dall'affumicato allo iodato e lo speziato. Bando a sottovuoto e estrazioni, nelle cucine de Le Maurice si arrostitisce e brasa come nella tradizione francese, senza comunque essere chiusi alle novità. Ad esempio, per alcune cotture viene usato un barbecue giapponese, che è meno aggressivo. E, si lavora sulla fermentazione dei prodotti di stagione in conserva. Proprio come si faceva all'inizio del secolo scorso, quando non c'erano ancora i frigoriferi. Un approccio che si comprende bene in piatti

imperdibili come la Granseola di Roscoff con piselli, lavanda e rabarbaro. E, l'Orata di Noirmoutier leggermente cotta, con carote, calendula e yogurt affumicato. O, il Pollo scottato di Culoiseau con melanzana, abete e aioli. Oppure, ancora, il Brasato di rombo selvatico, con zucchine, capperi e finocchi di mare. A chiudere i menu sono gli ottimi e esteticamente perfetti dolci di Cédric Grolet, pasticciere dell'hotel e celebrità social da quasi 11 milioni di follower su Instagram. Creazioni presenti non solo alla fine percorsi degustazione, ma anche a colazione

ne è nelle vetrine della sua Pâtisserie du Meurice.

© RIPRODUZIONE RISERVATA