



## Mister Chef

### Arnaud Faye, il fascino del risotto al sedano rapa

ROCCO MOLITERNI

«**P**iù che la carne e il pesce mi piace cucinare ortaggi e vegetali. Non ho un mio orto ma alcuni produttori di fiducia che lavorano per me»: a parlare è Arnaud Faye, 35 anni e due stelle Michelin all'Auberge du Jeu de Paume di Chantilly, località famosa per aver dato il nome alla crema creata da Vatel, il cuoco del Principe di Condé. All'Hermitage di Cervinia, nell'ambito del Gourmet Festival, organizzato dalla catena Relais & Chateaux, sabato sera Faye ha firmato una cena a quattro mani con il nostro stellato Roberto Pession, per festeggiare i 40 anni della struttura valdostana. «Un piatto che sintetizza la mia cucina - spiega Faye - è il risotto al sedano rapa con il tartufo nero». A vederlo sembra una schiuma punteggiata dai tartufi neri, ma ad assaggiarlo è un'armonia delicata di sapori e consistenze. L'apprendistato Faye l'ha fatto con alcuni grandi di Francia da Michel Roch a Thierry Marx, e quando è approdato a Chantilly in due anni ha ottenuto la doppia stella. A Cervinia ha incantato anche con i suoi finger food, come le sfere di foie gras in gelatina di mandarino, le ostriche in salsa diavola e le fresche tartine di granchio reale. «Credo - dice - che oggi per uno chef sia importante puntare sulla qualità delle materie prime e riuscire ad esaltarne i sapori». E ne ha offerto un altro esempio con il branzino su crema di tobinambour. Qui il pesce era accompagnato dalle varie consistenze dell'ortaggio: crema, cubetti e schiuma. Peccato che Faye non ami usare la crema inventata da Vatel: in suo soccorso è venuto Pession con un'eccellente millefoglie con fragoline di bosco, lamponi e Chantilly.

