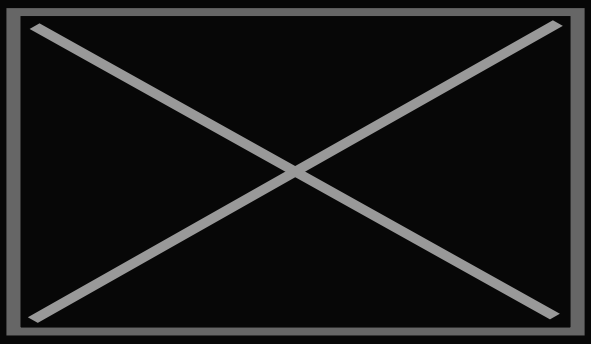
Bernard Fournier: i talent culinari? "Una moda passeggera"

bernard-fournier-alt-1-84225763

Ormai da 30 anni in Italia, lo chef francese **Bernard Fournier** nel suo **Da Candida** a Campione d’Italia, dal 1995 una stella Michelin, propone una cucina di prodotto in cui la tradizione francese è contaminata dal gusto e dalle materie prime italiane. Qualche esempio? Tra i primi, ci sono tagliatelle di crespelle con salmone affumicato in casa al burro bianco, gnocchi di patate al Gorgonzola piccante, nocciola tonda gentile e salvia e tagliolini di pasta all’uovo e cipolla cotta al camino catalogna e puntarelle, olive taggiasche, crudo di scampi e caviale di salmone. Mentre tra i secondi troviamo l’ombrina sauna di cumino carota alla curcuma e capperi di Pantelleria, la cernia alle verze e cipollotto, la sella di capriolo zucca al mandarino e miele, cavoletti di Bruxelles e succo di melograno e la coscia di coniglio pomodoro, ceci, origano di montagna e aglio nero. Senza scordare il suo famosissimo foie gras, che dal 1994 è possibile acquistare anche sottovuoto.



Lo incontriamo in occasione della cena di gala organizzata nel ristorante del Castello di Tolcinasco Golf Resort & Spa a Pieve Emanuele per l’ultima tappa della manifestazione **Chef In Green 2018**. E nella nostra esclusiva video intervista spiega come avere successo, commenta il fenomeno del food pairing e chiarisce perché non parteciperebbe mai a MasterChef e affini. “I talent culinari sono una moda passeggera, meglio occuparsi del ristorante”, afferma.

Bernard Fournier non fa nomi, ma il riferimento ad **Andrea Berton** sembra evidente visto che insieme a **Philippe Léveillé e Isabella Potì** il celebre chef approderà per la prima volta in tv dal 20 novembre con *Il ristorante degli chef*, nuovo talent show culinario targato Rai2.