Ronald Bourgeon alla guida di 52C, il ristorante japan-fusion di Brescia

20231109164502head-59a5186e

Si trova a Brescia **52C**, **il ristorante dello chef Ronald Bourgeon** che completa l'offerta gastronomica proposta da Atena Multiforme.

Bourgeon, classe '83, è **originario di Caracas, Venezuela**. Arriva in Italia nel 2009 quando trova impiego come sushi chef al ristorante Kukai Nibu di Napoli, ruolo che tra il 2012 e il 2017 ricopre anche al Momoyama di Firenze. Fino al 2021, anno in cui entra a far parte della brigata di 52C come executive chef, Bourgeon gira il Paese per scoprire e conoscere le diverse tradizioni enogastronomiche locali e regionali. Inoltre, nel 2023 termina il master in Gastronomia molecolare all'accademia Vakuum di Barcellona.

La cucina di 52C può essere definita **japan-fusion**: qui i piatti e le preparazioni della **tradizione gastronomica nipponica incontrano ingredienti e tecniche straniere**, in un susseguirsi di contaminazioni che abbracciano, oltre al Paese del Sol Levante, l'Italia e il Venezuela. L'intento dello chef Bourgeon è quello di **trasmettere** attraverso le sue creazioni l'amore e **la passione che lui stesso nutre nei confronti dell'arte culinaria**, risultato delle sue esperienze di vita e lavorative, fatte di costanza e dedizione. Il menù, infatti, è in grado di soddisfare ogni ospite, da quello più curioso, pronto a sbalordire il proprio palato con **accostamenti inediti**, a quello maggiormente legato alle pietanze della cultura nostrana.

52C trova spazio **all'ultimo piano di un'antica corte ottocentesca ristrutturata**, immersa nel verde e situata nella prima cinta rurale a sud del centro di Brescia, in un contesto intimo ed elegante dove il design contemporaneo trova nei dettagli storici del locale un incantevole punto d'incontro. Il ristorante è aperto tutti i giorni sia a pranzo sia a cena, eccetto il lunedì.