Rivoire Brera punta sulla cucina francese

a580cbf6-3304-4828-b7dc-8280940e89d3

Ha debuttato in questi giorni nel cuore di Milano Rivoire Brera nella nuova veste di ristorante-brasserie, un format interessante che mette al centro del progetto la cucina francese nei suoi grandi classici e nelle sue espressioni regionali. Con questo lancio si chiude un cerchio iniziato da **Enrico Rivoire**, torinese di nascita ma di origini francesi, fornitore della Casa Reale dei Savoia, che seguì la corte a Firenze, nuova capitale, dove aprì nel 1872, a pochi passi da Palazzo Vecchio, una “fabbrica di cioccolato a vapore”.

A presentare il locale **Carmine Rotondaro**, imprenditore alla guida di un gruppo attivo nei settori della ristorazione, dell’hospitality e della moda, insieme al manager Cristiano Bortolotti che ha esposto il progetto, e Olivier Bonino, chef e maître pâtissier, che ha illustrato la sua proposta di cucina e il cui nome è presente sul menù, **Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino**. A sintetizzare i concetti successivamente esposti l’aperitivo composto da tre varianti di gougères, bigné salati al formaggio tipici della tradizione di Digione, capitale storica della Borgogna (terra di vini posta nella Francia orientale e ben nota allo chef): la prima con il Compté, rinomato formaggio a pasta pressata cotta, a seguire quella con la moutarde à l’ancienne, (senape di Digione), la terza con la pancetta, accompagnate da un assaggio di Félix Kir e di Kir analcolico.

Nuovo corso, versatilità dell’offerta

L’evoluzione di Rivoire Brera in via Formentini 9, nel cuore di uno dei più rappresentativi, amati e visitati quartieri di Milano, da pasticceria e ristorante italiano passa attraverso la nuova veste di brasserie e la valorizzazione di talenti culinari di livello internazionale come lo **chef Olivier Bonino** che d’ora in poi presenterà in questo luogo iconico la cultura della cucina francese espressa nei suoi piatti più rinomati e nelle sue specialità regionali.

Un luogo di relax piacevole, elegante e versatile nel suo dehors e nelle sue sale al piano terra e al primo piano in cui fermarsi per un drink o per un pranzo di lavoro con formule ad hoc, per un break

dolce nel pomeriggio fino alla cena e al dopo cena, potendo anche contrare sull'asporto e su una consumazione veloce" – questa la presentazione di Carmine Rodotaro che traccia l'identikit del locale. Il testimone è poi passato a Cristiano Bortolotti che ha spiegato in sintesi il progetto "volto a inserire in un contesto identitario come Brera **un locale diverso**, che, per i suoi contenuti, dialogasse con la tradizione, il cosmopolitismo e l'atmosfera unica del quartiere, **e la cui offerta fosse differente e complementare a quella milanese** già presente. Questo format sarà poi esteso ad altri locali, il prossimo, come già annunciato, sarà in piazza Cadorna, e seguirà i due obiettivi del nuovo corso: valorizzare la figura dello chef e differenziarsi sul mercato con proposte gustose e di forte appeal anche per l'ora dell'aperitivo".

La mano felice dello chef italo-francese

A dare il polso della nuova identità gastronomica e del menù ha quindi pensato lo chef Olivier Bonino, nato da genitori piemontesi ma formatosi professionalmente in Francia, in Borgogna, a Digione, che ha portato con sé il rigore della grande scuola di cucina francese, la **Scuola Ferrandi di Parigi**, dove ha conseguito il riconoscimento di Meilleur Apprenti de France, e il gusto e la sensibilità della cultura italiana impreziosito dal tocco internazionale che gli ha permesso di conquistare nel 2025 il titolo di **Campione d'Europa di Cucina Fusion**.

Quote

Come distinguere, al di là dei fondamentali, qualità della cucina, coerenza dell'offerta e livello del servizio? Con dei punti fermi e ben chiari: una visione e una realtà di gastronomia d'oltralpe autentica, un riferimento importante come il grande chef Auguste Escoffier, cambiando carta ogni tre mesi e ogni settimana la proposta del business lunch, e accogliendo il cliente con degli amuse-bouche creativi.

Olivier Bonino, chef Rivoire Brera

Di notevole interesse gli altri concetti da seguire: la stagionalità, la freschezza, l'equilibrio dei sapori, la selezione delle materie prime e la ricerca dei prodotti francesi più rappresentativi come il miglior **foie gras**, un'**ampia scelta di formaggi** e il **pane fresco in arrivo ogni giorno dalla Francia,** scelte che danno vita a un'offerta complessiva di alto livello completata da **vini di pregio del territorio** come constatato dal menù della presentazione.

Si è partiti con tris di entrée composto da Tartelletta di petto d'anatra con crema di tartufi e uva, Spiedino di foie gras con burro al caramello salato, pane allo zenzero e lampone, Crema di

senape di Digione all’antica, prosciutto in gelatina di prezzemolo, pane allo zenzero, servito con Cremant di Borgogna, si è passati al piatto di Petto d’anatra arrostito con sala al pepe verde abbinato a Pinot Nero côte Chalonnaise, per concludere con il dessert, la Crêpe Suzette, accompagnata da un must come la Chartreuse Verte, antico e pregiato liquore, ”elisir di lunga vita”, che riunisce 130 erbe, tra cui la clorofilla, fiori e radici e spezie.