Chef Alléno porta il croissant fuori dalla colazione

Agnello confit, Wagyu, aragosta scozzese, ma anche praline, cioccolato, frutti rossi e gelato. Yannick Alléno, 18 stelle Michelin distribuite tra 21 ristoranti, ha aperto il 1° settembre al Four Seasons Park Lane di Londra una Croissanterie gourmet che parte da un'idea semplice: togliere il croissant dalla colazione e trasformarlo in un piatto da consumare durante l'intera giornata. Lo racconta **Il Gusto**, che colloca l'operazione nel più ampio fenomeno di reinvenzione della viennoiserie. La base è il Pavyllon Signature Croissant, sul quale vengono costruite versioni salate e dolci. Il croissant semplice costa 8 sterline, circa 9,40 euro, mentre le proposte farcite arrivano a 14 sterline, oltre 19 euro: un prezzo che avvicina definitivamente il prodotto alla logica del fine dining più che a quella della pasticceria da colazione. Il croissant è da tempo terreno di sperimentazione, dal cubico al New York Roll, fino agli ibridi con cookie, muffin e waffle, ma Alléno compie un passaggio diverso. Non cambia tanto la forma quanto l'occasione di consumo: un prodotto conosciuto da tutti, con un'identità e un valore percepito molto precisi, viene riposizionato attraverso farcitura, servizio e firma dello chef fino a poter occupare pranzo, aperitivo e cena. È un'operazione di alta cucina, certo, ma il meccanismo è molto più trasversale: invece di inventare un nuovo prodotto, si aumenta il valore di quello esistente moltiplicandone usi e momenti della giornata.