

La Tavola di Enzo Vizzari

# UN ALGERINO A PARIGI

**È BENALLAL AKRAME, HA SOLO 31 ANNI MA È GIÀ PADRONE DI VARIE TECNICHE. PER UNA CUCINA SENZA BARRIERE**

**F**aticoso tenere il passo delle novità, e ancor più delle mode, sulla scena parigina. Si stanno attenuando le luci della "bistronomie" e parecchie insegne si sono appannate dopo un paio d'anni di ribalta mediatica. A parte i movimenti al vertice (il nuovo Ducasse al Plaza, il clamoroso passaggio di Christian Le Squer a Le Cinq, a spese dell'eccellente Eric Briffard) e la curiosità per il Clover di Piège a Sain Germain («né gastrò, né bistrot, né brasserie», lo definisce), due o tre sono i nomi sui quali convergono i favori di pubblico e critica: ancora Saturne, David Toutain, soprattutto Benallal Akrame, 31 anni, franco-algerino, oggi considerato la vedetta dell'ultima generazione di star chef.

Un mese d'attesa per il tavolo a mezzogiorno, due per la sera, dimostrano che Akrame ha saputo toccare le corde giuste per la clientela parigina e internazionale. Aperto nel 2011, una stella Michelin l'anno dopo e due stelle nel 2014, il piccolo (massimo 25 coperti) e sobrio ristorante è in rue Lauriston, a trecento metri dall'Arc de Triomphe. Di fronte, ancor più semplice, c'è l'Atelier Vivanda, carne e grill, seconda insegna della casa. Che cosa colpisce della cucina di Akrame? La disincantata originalità nell'accostare gli elementi più disparati, mai più di tre o quattro, che compongono il piatto, e la padronanza delle varie tecniche, classiche o d'avanguardia. Nulla di riconducibile, insom-



ma, a tendenze già viste.

Ha lavorato con Pierre Gagnaire e con Ferran Adrià, ma poi ha messo a punto una filosofia tutta sua, senza tabù, salvo quello di rispondere soltanto al mercato del giorno, senza barriere o connotazioni geografiche. La "cucina del mercato" non è, evidentemente, una novità, ma sono per davvero tutti inediti (il che non significa tutti entusiasmanti) i piatti dei tre menu giornalieri proposti (50 euro a pranzo, 90 e 120). Vanno a segno, per esempio, l'ostrica con foie gras e nocciole, l'astice crudo-cotto con brodo di sedano, le animelle di vitello con cavolfiori, il piccione con mais, pop corn e curry. Ovvio, con percorsi del genere, affidarsi all'oculato consiglio di vini a bicchiere.

**AKRAME**  
Parigi  
Rue Lauriston 19  
Tel. (+33) 01 40671116  
Chiuso sabato e domenica  
www.akrame.com

www.ristoranti.espresso.repubblica.it

## Altre tavole

### BELLACARNE

Roma  
Via del Portico d'Ottavia 51  
Tel. 06 6833104

Chiuso venerdì a cena e sabato a pranzo

Culla di tradizioni e sapori della cultura ebraica, con particolare attenzione a carni e salumi (rigorosamente kosher). Da non perdere il "fritto del pecoraro", così come il cous cous di verdure e i chitarrini con acciughe e briciole croccanti. Piccola cantina, con vini anche israeliani; conto sui 30 euro.

### LERCHNER'S IN RUNGGEN

San Lorenzo di Sebato (BZ)  
Via Ronchi 3  
Tel. 0471 404014

Chiuso il mercoledì

Recente casa sorta presso il maso di famiglia dei proprietari, vicino a Brunico, con arredo leggero e cucina che guarda alla tradizione senza imitare né stravolgerla. Da provare la "Brennsuppe", l'introvabile "mosa" di panna e la rara trippa all'agro con i cetriolini. Buone bottiglie e conto leggero: sotto i 35 euro.