

CORRIERE DELLA SERA

Living[®] Kitchen

DESIGN ISSUE

TENDENZE 2017

LO STILE IN CUCINA





I RISTORANTI DELL'ANNO



Il best of degli ultimi locali d'autore in giro per il mondo. Torino, Parigi, Londra, Valencia, Lione, Ginevra, New York e le Dolomiti: un tour del buon gusto dove l'interior decoration si accompagna a menu da gourmet. Dal bon ton di India Mahdavi al glam di Tom Dixon, il design è *à la carte*

DI MARA BOTTINI



1 <

LA FORÊT NOIRE
Il menu francese della tradizione – specialità la torta alsaziana flambée – nel ristorante di Lione progettato dallo Studio Claude Cartier Décoration. Che mixa atmosfera industriale e dettagli preziosi: dalle sospensioni di Marie-Lise Féry agli storici arredi Gebrüder Thonet Vienna, fino ai parati tropicali di Wall & Deco.
la-foret-noire.com

2 ^

LADURÉE
«È un giardino di delizie», spiega la decoratrice India Mahdavi, che per la catena francese dei Macarons firma a Ginevra un luogo onirico a metà tra Versailles e Alice nel paese delle meraviglie. Sala da tè, ristorante e pasticceria: la nuova meta gourmand sfoggia colori sorbetto e pareti stellate, velluti e marmi damier. Foto Annik Wetter
laduree.com

3 <

FLORA DANICA
La birra artigianale danese e il salmone cucinato dallo chef Guillaume Leray: sembra di essere a Copenaghen invece siamo sugli Champs Elysées. Al piano terra della fondazione La Maison du Danemark, il Flora Danica è nordico dal menu al design. E gli interior calibrati del duo GamFratesi fanno già tendenza. Foto Heidi Lerkenfeldt
floradanica.fr

4 >

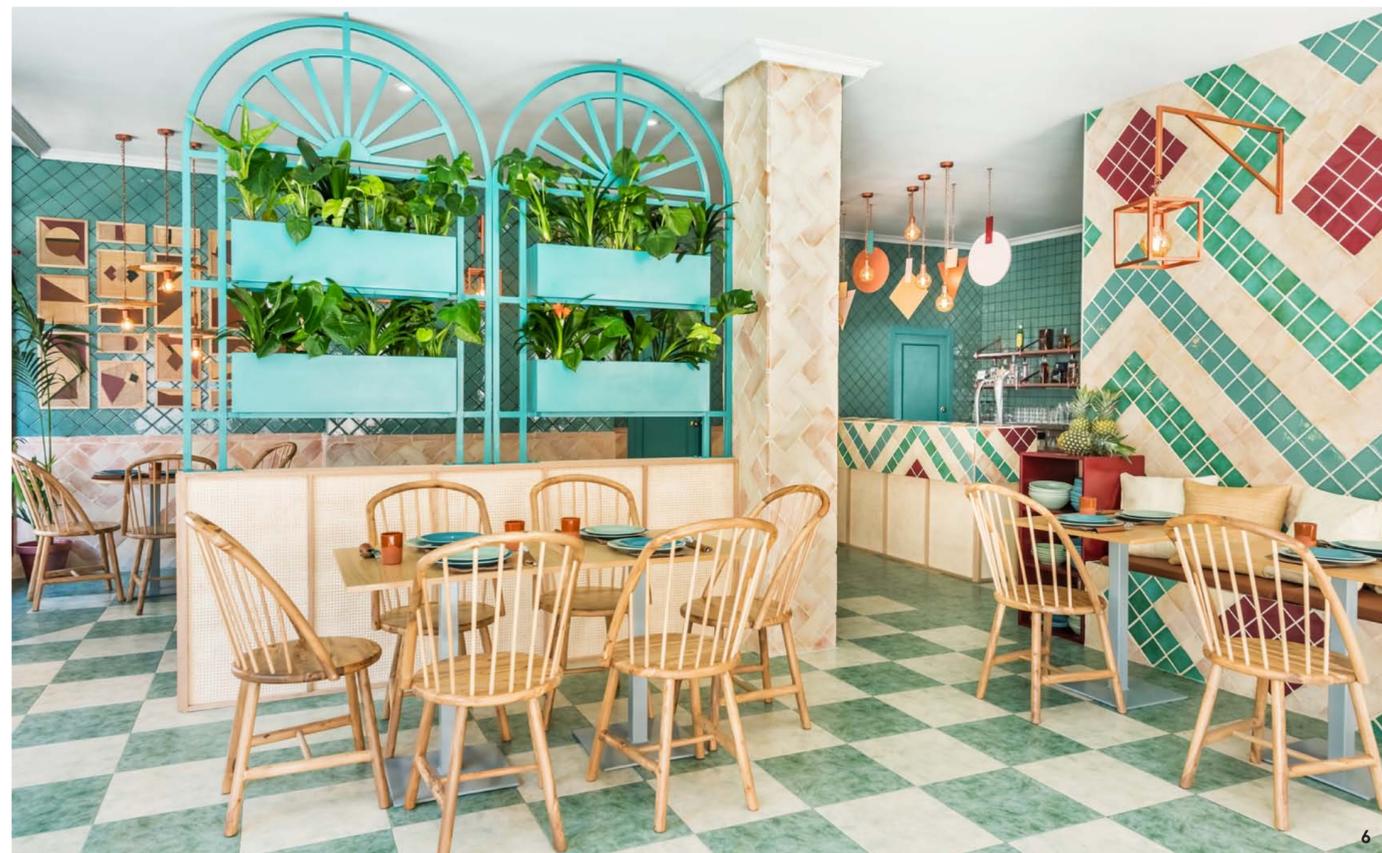
LOULOU
Nel ristorante del Museo delle Arti Decorative di Parigi, la grandeur incontra il design. Ma a contrasto con il lusso degli interni dell'architetto Joseph Dirand tra stucchi e boiserie, mobili Anni 50 e lampadari scultura, il menu dello chef Benoit Dargère è casalingo, con piatti della Riviera francese e italiana.
loulou-paris.com

5 >

LE COUCOU
Lo chef americano Daniel Rose interpreta la cucina francese con tocchi made in Usa: il suo ristorante a SoHo ha già sedotto i newyorkesi. Merito anche del progetto del duo Roman and Williams: stanze rétro, pezzi di antiquariato e inaspettate pareti di cemento affrescate con un ramage in stile Settecento. Foto Ditte Isager
lecoucou.com

6 >

ALBABEL
I fratelli Ramirez volevano una cornice a tema per i piatti andalus del loro locale a Picaña (Valencia). I Masquespacio hanno interpretato la tradizione del Sud della Spagna con colori mediterranei e pattern grafici, mood fusion e folklore. Locali anche i materiali: rafia, ulivo e maioliche su disegno lavorate artigianalmente. Foto Luis Beltrán
restaurantelbabel.es





7



9



8

7 <

OBERHOLZ
Sulle Dolomiti lo chef Franz rivisita le specialità montane, da assaporare in un'architettura contemporanea sotto le arcate di abete rosso aperte su vetrate panoramiche. Il rifugio a quota 2.096 metri è un progetto dello studio di Peter Pichler, allievo di Zaha Hadid, con Pavol Mikolajcak. Raggiungibile con la seggiovia di Obereggen, a Nova Ponente, è aperto dal 24 giugno all'8 ottobre. oberholz.com

8 <

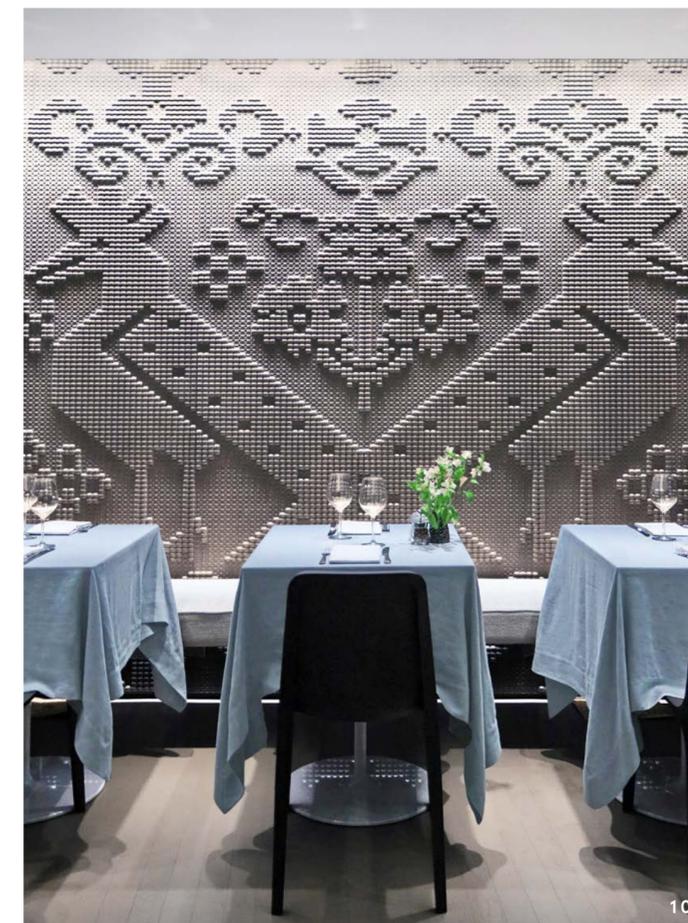
BRONTE
È già un culto il bar & restaurant affacciato su Trafalgar Square, con doppia cucina britannica e asiatica. Da provare il Bronte Burger. Gli spazi li firma Tom Dixon, che dà vita a un 'Cabinet of Curiosities' completo di teche con minerali e manufatti. Eclettico il mix di materiali: seminato, granito, cemento rosa, peltro. Luci e arredi di sua produzione o creati ad hoc come i divani in pelle verde. bronte.co.uk

9 >

DASH KITCHEN
'Good Food e Good Beer' il motto del locale torinese: negli spazi industriali di un'ex tipografia si degustano birre artigianali e ricette gourmet, dalle tapas di gambero ai ricci di mare e asparagi. Sofisticato l'ambiente in stile 70, dove l'architetto Fabio Fantolino contrappone il raw di cemento e mattoni a vista alla preziosità di ottoni, marmi e velluti. dashkitchen.it

10 >

OLIVO
Cannonau, pecorino e malloreddus: Londra importa i sapori della Sardegna in un ristorante tutto ispirato al folklore dell'isola. Sardo anche il progettista, l'architetto Pierluigi Piu, che disegna bassorilievi in pietra naturale grigio Fossena, minuziosamente cesellati come arazzi a riprodurre la tecnica di tessitura artigianale locale, detta 'a pibiones'. olivorestaurants.com



10