

» **La nuova cucina belga** Le praline «impossibili» di Dominique Persoone. La prossima frontiera? Cacao abbinato al sashimi

L'uomo che fa sposare il cioccolato con il wasabi

La sua filosofia tatuata sul corpo. Una linguaccia con scritto «chocolate is rock'n'roll» sul braccio destro e una foglia di cacao sul petto. Dominique Persoone, 44 anni, ha l'aria di uno che si diverte parecchio. Però quando lavora è capace di stare con le mani nella cioccolata dalle cinque del mattino a notte fonda. «Non so nulla di auto, di calcio, del resto: il cioccolato è l'unica cosa che so fare», racconta. Tipico fiammingo, genio e sregolatezza. Solo che mentre i connazionali si cimentavano con birra, arte e design lui ha scelto l'«oro nero». Teatrale, estremo, praticamente una rockstar: uno «shock-o-latier». Per esempio quando minacciò di far piovere giganti bolle di cacao guinea-

no su una platea di giornalisti. O quando racconta il momento

più bello della sua vita: «A un party in Spagna, al quarto gin tonic, mi affianca Heston Blumenthal, superchef inglese tritellato. Pensavo volesse insultarmi, invece sapeva tutto di me e da lì abbiamo iniziato a sperimentare insieme».

Persoone crea praline al wasabi, liquirizia affumicata, cavolfiore. Per esaltare i sapori del suo Belgio con ostriche, indivia, semi di senape, asparagi. «Sono arrivato alla complessità del cioccolato dopo aver provato tutto in cucina: lavoro per aprire la mente e il palato dei miei clienti» racconta di passaggio a «Identità Golose», a Milano. Con lui tre chef simbolo della rottamazione gastronomica

in atto nelle Fiandre. Pieter Lonneville che ha aperto Tête Pressée, un ristorante in cui mostra ai clienti seduti allo stesso tavolo ogni ingrediente, Kobe Desra-

maults che ha aperto una fattoria di cucina organica e Gert De Mangeleer che nonostante tre stelle Michelin continua a coltivare ortaggi e fiori.

Persoone ha iniziato a costruire la sua fabbrica di cioccolato a 20 anni dopo alcuni viaggi in Messico per innamorarsi del cacao. Quali sono le tre abbinature più riuscite? «La pralina con aceto caramellato di cabernet sauvignon e pinoli, lo "choc-tail" da mangiare con la pipetta con tequila, sale e lime o l'ultima, caprino, fichi e nocciola». Per l'Italia invece ha creato uno dei suoi capolavori più riusciti: cioccolato bianco, basilico, marzapane, olive nere e marmellata di pomodori secchi. L'80 per cento degli esperimenti può anche finire nella spazzatura, ma il venti che so-

pravvive entra nella storia del cioccolato moderno. Azzardando fino all'estremo.

«Da piccolo passavo le domeniche a tavola. Ho nitido il ricor-

do del cosciotto d'agnello che cucinava mia nonna. Era pieno d'aglio. Per anni ho cercato di riprodurre quell'aroma e ci sono riuscito usando il caffè come ponte gustativo». La prossima frontiera? «Lavorare con i crudi: carpacci, sashimi». Persoone oggi ha una serie di adepti nel mondo. Un giorno durante una tournée in Belgio, su suggerimento di Mick Jagger, costruì una catapulte per sniffare la polvere di cacao dominicano, con aggiunta di zenzero e menta per aprire i condotti nasali e farlo arrivare alla testa. Da lì, è diventata una delle attrazioni di «The Chocolate Line», il santuario del cioccolato che gestisce nella sua Bruges.

Stefano Landi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nomi e luoghi

Rottamatori

Pieter Lonneville, Kobe Desramaults, Gert De Mangeleer (tre stelle Michelin) e Dominique Persoone sono i quattro maggiori esponenti della nuova cucina belga

Dove sono

Solo Desramaults non è di Bruges: la sua locanda di cucina organica «In De Wulf» è collocata vicino a Roubaix, dunque al confine con la Francia



In polvere Dominique Persoone, 44 anni, maître chocolatier

