



HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO



© Studio Phénix

CHRISTOPHE CUSSAC

Una cucina che viene dal cuore

Una carriera costellata di grandi Maison



© Studio Phénix

Dal 2004, Chef Christophe Cussac supervisiona brillantemente i ristoranti dell'Hotel Metropole Monte-Carlo. Dopo oltre 30 anni alla guida di strutture pluristellate, lo Chef si prepara ad affrontare una nuova sfida: l'apertura di un proprio ristorante gastronomico in questo stabilimento monegasco nella primavera 2023.

Christophe Cussac vi dirà che non è caduto in pentola da bambino, sognando di essere un virtuoso di gusti e sapori. Suo padre gli ha insegnato le basi da adolescente nella cucina dell'Abbaye Saint-Michel, di sua proprietà, a Tonnerre, in Borgogna. "Mi è stato presentato e così è stato, l'impulso è stato dato", ricorda Christophe Cussac.

Dopo gli studi alla scuola alberghiera di Parigi ed un periodo al Royal Monceau, dove si è formato, è stato al ritorno dal servizio militare che Christophe Cussac ha fatto l'incontro più decisivo della sua carriera: è diventato segretario di cucina al Concorde Lafayette, gestito da Joël Robuchon, per poi seguirlo all'hotel Nikko, al ristorante "Les célébrités". È stata la prima volta che la Guida Michelin ha assegnato due stelle a un ristorante d'albergo. Tra i due uomini è nato un rapporto unico: "Monsieur Robuchon" porta Christophe Cussac al limite, alla ricerca del rigore e dell'eccellenza, e ha insistito che si formasse come pasticciere per approfondire la conoscenza completa della cucina.

È da Jamin, con 3 stelle sulla Guida Michelin, che Christophe Cussac continuerà la sua avventura a fianco del suo mentore. Questi anni sono stati fondamentali: "All'epoca non ne ero cosciente, ma è stato lì che è scattato l'amore per la cucina". Lo chef Christophe Cussac lo ha portato con sé al ristorante Troisgros, prima di essere richiamato alle sue radici e assumere la direzione della cucina dell'Abbaye Saint-Michel. L'azienda di famiglia ottiene 2 stelle Michelin in due anni. È l'inizio di una carriera da chef a due stelle che durerà più di 30 anni.

Il DNA culinario dello chef è stato plasmato dalle sue esperienze alla guida di diverse strutture: mentre a Tonnerre Christophe Cussac ha sviluppato una cucina basata sulla regione della Borgogna, sono state le influenze mediterranee a prevalere quando è arrivato a La Réserve de Beaulieu nel 1997. Anche in questo caso, ottiene le 2 stelle dopo due anni e fa della sardina il suo piatto emblematico. Accompagnata da asparagi verdi, la sardina viene presentata in due forme: cruda in mousseline e marinata al limone. Questa ricetta rimane una di quelle che ama reinventare.

Nel 2004, Christophe Cussac riceve una chiamata dal suo maestro di sempre: Joël Robuchon ha aperto un nuovo ristorante gastronomico all'Hotel Metropole di Monte-Carlo e vuole affidare la direzione al suo ex allievo. Christophe Cussac accetta la sfida con entusiasmo. I suoi standard elevati, il suo rigore e il suo amore per la cucina mediterranea raffinata e gourmet gli hanno permesso di ottenere ancora una volta 2 macaron. Un'avventura che oggi continua supervisionando i tre ristoranti dell'hotel: Yoshi, l'unico ristorante giapponese stellato della Costa Azzurra, il Lobby Bar e Odyssey, dove propone una cucina mediterranea, aspettando la riapertura del suo ristorante gastronomico prevista per la primavera 2023.

Lo stile Cussac



© Studio Phénix

Il segreto dello chef Christophe Cussac è il gusto per l'autenticità. Quella dell'uomo e quella del piatto. Sotto l'apparente semplicità dei suoi piatti si nasconde una grande abilità tecnica, dove troviamo il suo profondo amore per il terroir francese, che sublima con tocchi mediterranei. Trae ispirazione da una spezia, da un metodo di cottura, da un incontro o persino dalla musica. Lo zafferano, ad esempio, di cui è particolarmente ghiotto, esalta i sapori e conferisce un delicato calore ai suoi piatti. Ma al di là delle ispirazioni geografiche, è la naturalezza dei prodotti che caratterizzano il suo stile, come dimostra la regola d'oro dello chef: 3 assaggi per piatto, per rispettare l'equilibrio del piatto. Questo è lo stile Cussac: puntare all'essenziale, senza ornamenti inutili.

Per lo Chef, la cucina è una questione di feeling: "La mia cucina è soprattutto una cucina che amo. Preparo piatti che mi piacerebbero". La sua ambizione è quella di andare oltre la semplice esperienza gastronomica per suscitare un'emozione, un momento di condivisione arricchito da un servizio discreto, ma sempre con un tocco di prossimità. Da vero leader, trasmette ai suoi team il gusto della determinazione, della golosità e del rigore, valori che hanno segnato la sua carriera.

CONTACT

Laurence Shukor

4 avenue de la madone – 98000 Monte-Carlo

l.shukor@metropole.com

T: +377 93 15 15 41