Diventare cuochi imparando sul campo da Philippe Léveillé

«Il ristorante degli chef» è il nuovo cooking show dal 20 novembre su Rai2 con il giudice «bresciano»

Televisione

Claudia Ricifari

MILANO. A metà strada fra talent e reality, ma anche fra «MasterChef» ed «Hell's Kitchen». È «Il ristorante degli chef», cooking show che debutta martedì 20 novembre alle 21.20 su Rai 2.

Come sempre in questi programmi, a fare la differenza sono gli chef che avranno il compito di giudicare i concorrenti arrivati da ogni parte d'Italia: Philippe Léveillé, chef del Miramonti l'Altro a Concesio con due stelle Michelin; Andrea Berton, stella Michelin con entrambi i suoi ristoranti omonimi; e Isabella Potì, sous chef del Bros di Lecce e tra le 20 pastry chef migliori secondo il Gambero Rosso.

Il sogno dei partecipanti è sempre lo stesso: cambiare vita e riuscire a fare della cucina non solo una passione, ma una vera professione.

E proprio il premio messo in palio per il vincitore rappresenta una novità per il genere. A fronte di altri programmi in cui il fine ultimo è la gloria o perlomeno la possibilità di guadagnare abbastanza per aprire un proprio locale, «Il ristorante degli chef» offre un percorso formativo all'Alma, la scuola internazionale di cucina italiana fondata da Gualtiero Marchesi.

Sarà affiancato da Andrea Berton e Isabella Potì: prove in studio e in sala In palio stage all'Alma

Il reality, dunque, diventa punto di partenza, più che punto d'arrivo. Che è già una sostanziale novità.

«C'è stato un costante miglioramento e innalzamento del livello - spiega Potì -. I concorrenti hanno imparato a gestire le tempistiche e il lavoro. Partivano da una buona base e l'opportunità offerta da Alma può sicuramente aiutarli a perfezionarsi e fare della passione un lavoro».

Prima, però, c'è la gara. Dei circa 3mila che hanno fatto domanda, ne vedremo solo 80 nella prima puntata, che saranno ulteriormente scremati secondo l'insindacabile giudizio dei giudici per arrivare in 20 all'arena: di questi, solo 10 potranno accedere al ristorante.

In una sala «vera». Il resto dello show sarà sempre suddiviso fra una parte in studio, in cui i concorrenti cercheranno di stupire gli chef con le loro creazioni, e una parte in una vera e propria sala, con due brigate guidate a turno da uno dei giudici nel ruolo di Executive Chef.

«Questa è la componente che più mi ha emozionato e mi ha convinto a partecipare a questo programma - racconta Berton -. Ho vissuto tutto il programma come se fosse vita quotidiana. Abbiamo interpretato il servizio come se fosse davvero un nostro ristorante».

Tra gli avventori, persone comuni e volti noti dello spettacolo, che di volta in volta si avvicenderanno e testeranno i menù delle due brigate. Alla fine del servizio solo una sarà vincitrice, con il capo brigata che passa di diritto alla puntata successiva scegliendo un assistente meritevole da salvare.

Gli altri concorrenti dovranno sfidarsi in altre due prove, dalla quale ogni volta uscirà il nome dell'eliminato. //

Star della cucina. Da sinistra Andrea Berton, Isabella Potì e Philippe Léveillé, i tre giudici del programma

L'INTERVISTA

Parla lo chef del Miramonti l'Altro di Concesio, anima del nuovo talent

«GIRO IL MONDO, MA BRESCIA È ORMAI CASA»

Claudia Ricifari

Le carte per diventare il nuovo Carlo Cracco, televisivamente parlando, Philippe Léveillé ce le ha tutte. Sia per competenze (quelle non le mette in dubbio nessuno), sia per il bell'aspetto e l'affascinante accento francese (è nativo di Nantes), che non guasta mai. «Non è la prima volta che partecipo a un programma televisivo, ma è la prima produzione così importante», ci racconta a proposito della sua partecipazione a «Il ristorante degli chef».

«La gente vedrà ragazzi che andranno a sfidarsi tra di loro. Ma formeranno anche delle vere e proprie brigate che entreranno in una vera cucina con un vero chef. Per loro è la prima volta e non è facile, perché chi non l'ha mai fatto si ritrova spiazzato e spaesato. Ha dei veri clienti, più di 40 persone a cui preparare da mangiare ogni volta. È una prova importante».

Il suo obiettivo è chiaro: trovare qualcuno che lo stupisca e che possa tracciare per se stesso una nuova strada. «Voglio dare l'opportunità a qualcuno di cambiare la propria vita. Per me che il premio sia uno stage all'Alma è molto bello. Quello sarà il vero momento clou». Già, perché il cooking show è solo l'inizio di un percorso. Parola di chi ha girato il mondo, prima di fermarsi a Concesio per dirigere il Miramonti l'Altro (due stelle Michelin).

«Lo studio è fondamentale. Chi pensa che sia facile arrivare a determinati livelli o che ci siano scorciatoie si sbaglia. Io ho 55 anni e imparo ancora tutti i giorni. È un mestiere che dà una marea di opportunità, si viaggia tanto e, non lo nego, si può arrivare a guadagnare molto bene. Ma devi lavorare tanto, proprio tanto».

E a chi teme che il successo televisivo possa farlo allontanare da Brescia, Léveillé risponde: «Mi muovo spesso, giro ancora per sapere cosa succede. Ma sono ormai 32 anni che sto qui. Non so chi dei due abbia adottato l'altro. Ho passato ormai più tempo a Brescia che nel mio Paese. Se non stessi bene, sarei un masochista. L'amore per questa città c'è. Non scappo».