

Florence Guyot

Madame Champagne

Prima di cominciare, un consiglio spassionato agli avventurosi: evitate di cenare con lei. Nel caso accadesse comunque, che sia vostra premura ordinare piatti freddi, anche perché non riuscirete toccare il cibo nei quindici minuti seguenti all'arrivo della pietanza. Il motivo è semplice: Florence deve girare il suo spot promozionale con il piatto e la bottiglia di champagne. Al confronto, il set della trasmissione televisiva di Nigella Lawson è un gioco da ragazzi. A differenza della famosa inglese (sveniamo appena dice parole come "sciroppo scarlatto"), Flo è one woman show, nel senso che è lei a pensare a tutto, dallo styling agli scatti e all'intera baraonda. Il tutto accade davanti ai vostri occhi, per la disperazione dei commensali che vorrebbero assaggiare il cibo prelibato. Piccola dimostrazione, in versione ridotta e rilassata: "Alors. Togli la mano. Sposta il bicchiere. Gira la bottiglia. Non, pas comme ça. Alors, non. Ancora un po'. Non va bene, si vede la tua camicia. Gira ancora. Sposta. Togli. Gira. Sposta. Togli". Tu quasi ti scusi che esisti, avresti voglia di chiedere se non fosse meglio andare ad un altro tavolo. Poi la tempesta si calma e puoi iniziare a mangiare. Ovviamente, nel frattempo si è raffreddato, a meno che non abbiate ordinato il carpaccio di pesce oppure i sushi. Carne, ve la sconsigliamo: meglio andare con lei al giapponese o da Wicky, suo grande estimatore. Segue un altro lungo cerimoniale, con la scelta delle foto da pubblicare sui vari social, il titolo della serata e affini: per farla breve, si fa prima a decidere i titoli del New York Times, inteso come tutte le 60 pagine. La ragazza ha un'energia infinita e una passione sconfinata per le sue creature, ovvero i cinque petali della margherita, i suoi cinque champagne, motivo per

il quale le perdoni qualsiasi simpatica e genuina esagerazione: in fin dei conti meglio la gente che fa troppo rispetto a quella che fa nulla.

In più, la ragazza ci sa fare: al Vintaly lo stand più affollato è il suo. Ha creato un teatrino vero e proprio, portando perfino una band che suona il jazz: l'atmosfera è a dir poco avvolgente. Good vibes, direbbero gli americani. Nel mondo della ristorazione, italiano e francese, è immensamente rispettata per la tua tenacia e, inutile aggiungerlo, per la qualità del suo prodotto. Noi siamo dei fan sfegatati dell'etichetta verde, Desir: uno champagne poco dosato, come si usa oggi. Lei ne produce cinque, cinque petali di una margherita, il fiore che ha lo stesso nome della nonna, Marguerite Guyot: "Ho chiamato così i miei champagne per tenere vivi i ricordi di famiglia", ci ha raccontato la prima volta che ci siamo incontrati, esattamente due anni addietro.

Gli altri quattro? Lasciamo raccontare a lei: "Cuvée Séduction andrebbe divinamente con le ostriche ed i crostacei. Cuvée Passion, che è uno champagne molto elegante e fresco, con una bella persistenza, è perfetto con una tartare di tonno, un risotto di mare, oppure l'aragosta. Cuvée Extase si abbina idealmente alle carni bianche e ai formaggi, mentre Cuvée Fleur de Flo lo preferisco con i salumi, gli scampi crudi oppure con la catalana (un piatto strepitoso al Baretto di Milano, il mio coup de coeur italiano). Quando sono a casa mia a Lione adoro abbinare i miei champagne al Pâté croute di Joseph Viola, al Daniel e Denise, mentre per il dolce vado dai Garçons Bouchers nella Halles Paul Bocuse e mi delizio con la tarte praliné. Se vi capita di essere nei pressi chiamatemi e vi inviterò". Sarà fatto.



I migliori ristoranti dove potete assaggiare i petali di Florence:

Lione: Cours des Loges, La Tour Rose, L'Auberge de l'île, La Mère Brazier, Le 33, L'Âme Soeur, Due By Maurizio Bullano, Le Neuvième Art, Daniel et Denise Crequi et St Jean, Bernachon Chocolats, Halles de Lyon, Christian Têtedoie, Maison Clovis, Tout le monde à table

