

mood europe

man

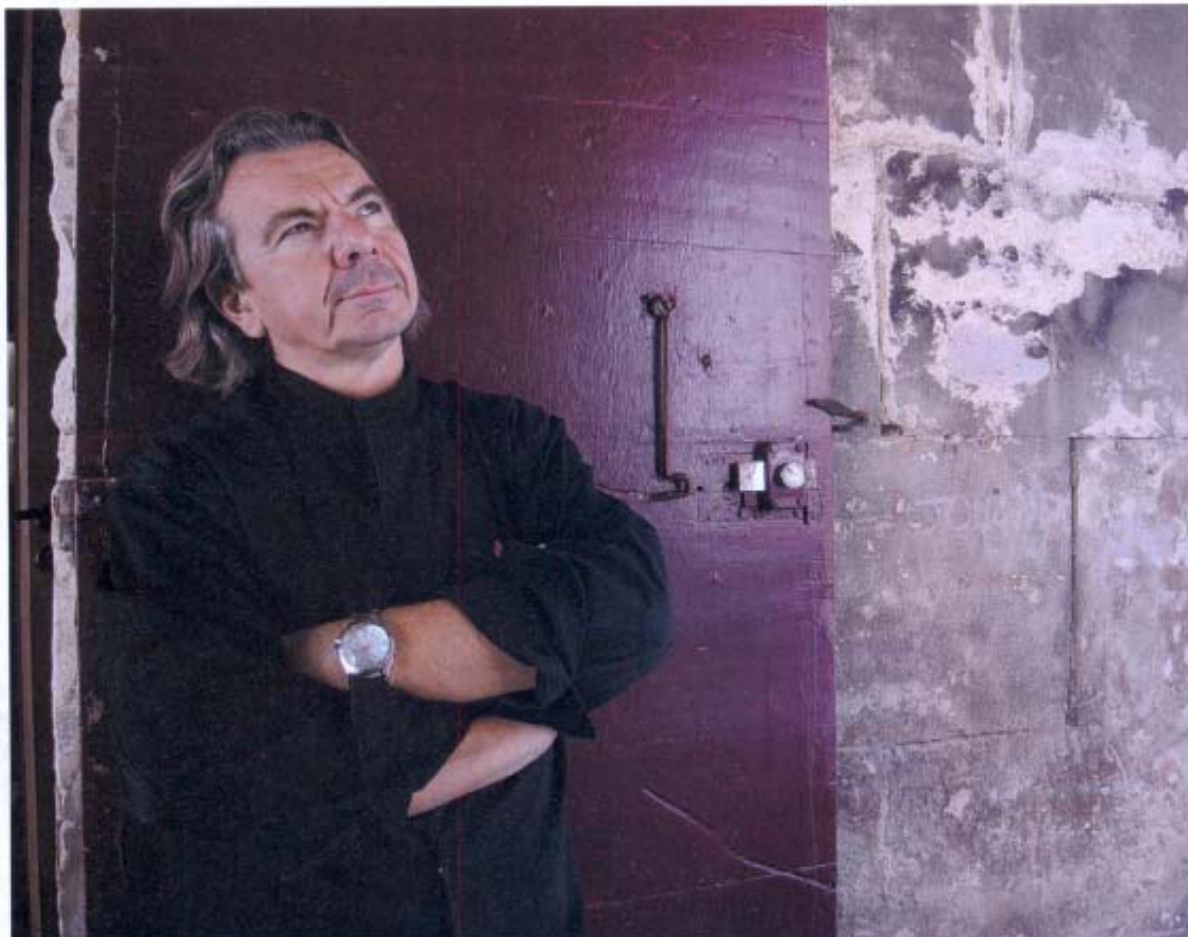
1

BARCELONA | BERLIN | GENEVA
LONDON | MILAN | PARIS
TREND | WORKWEAR | BIKE ATTITUDE
TALENTS | UPCOMING DESIGNERS
INTERVIEW | GIAN MARIA ARGENTINI
PLACE & TASTE | AIR DE PROVENCE
DESIGN | HUSSEIN CHALAYAN
ART | TEMPO DI SALDI PER L'ARTE
TEXTILE | IL LINO
ECONOMY | MARKETS | MEETING



027331374330097
www.moodmagazine.com
€ 4,90 Italy only

"Rabanel è uno dei moschettieri,
quello più irruento"



Jean-Luc Rabanel.

Jean-Luc Rabanel e Arles.

Arles è una sorta di confine fra Camargue e Provenza, una zona sospesa. Arles è famosa perché c'è il grande anfiteatro romano. Ma anche perché ci ha vissuto e dipinto Van Gogh. Ci sono ancora degli scorci uguali a come li aveva dipinti lui, anche se poi ti spiegano che in realtà è quasi il contrario: li hanno risistemati oggi basandosi sui suoi quadri. C'è poi questa Ecole Nationale de la Photographie. Arles è la città della fotografia. Se passi davanti alla scuola, una casa patrizia nella città vecchia, oltre il cancello vedi gli studenti. Sono tutti in posa, tutti vestiti come in un film francese d'autore. E fumano. Sono come tanti Sartre, ma molto attenti a come si muovono. Sono lì tutti

impostati come se fossero in procinto di fotografarsi a tradimento fra di loro. Il contrario di tutto questo è lo chef Jean-Luc Rabanel. Rabanel è uno dei moschettieri, quello più irruento. Rabanel ha una faccia così da francese che in confronto Depardieu sembra uno svizzero. Rabanel è sanguigno. Rabanel pensa che la cucina è un atto d'amore, come quello che tutti giorni fanno le mamme. Rabanel è un vero guascone, infatti è nato in Guascogna. Rabanel è sempre in attività, ha un'energia atomica. In confronto a Rabanel, Sarkozy sembra un pensionato. Al centro del mondo di Rabanel c'è Rabanel stesso, un maestro. Un grande istrione. Poi Rabanel ti stupisce. Ti immagini chissà che piatti carnivori ti fa, con tanto

vino rosso. Invece no. Lui ti propone soprattutto verdure. Lui ti dà una variazione di rape. Tre rape. Diverse. E cucinate in modo diverso, una in crosta di sale, una arrostita e una in gelato, poi c'è anche il chip di rapa. Il piatto ha la precisione di un gioielliere e la fragranza olfattiva di un profumo. Queste rape ti fanno affezionare molto a Rabanel, perché ti trasmettono l'intelligenza e il coraggio di chi le ha concepite. La verdura è al centro del piatto di Rabanel, la verdura con le sue molteplici varietà di forme, di colori, di gusto, molto più varia della carne o del pesce, la verdura che rispecchia il cambiamento delle stagioni. A volte ritocca le verdure con lo iodio. Il pesce, lui lo chiama "iodio". Comunque anche questo "ritocco di