

Printemps arriva a Manhattan: lo chef Gregory Gourdet racconta la nuova avventura

2025-04-29 10:00:20 di Alessandra Mattanza

URL:<https://forbes.it/2025/04/29/printemps-arriva-a-manhattan-lo-chef-gregory-gourdet-racconta-la-nuova-avventura/>

Il brand francese di lusso **Printemps** ha annunciato una nuova apertura a Manhattan, nel centro del Financial District. Il taglio del nastro ha visto la partecipazione di **Anna Wintour**, icona della moda e global editorial director di Vogue. Printemps offre esperienze che vanno dallo shopping, al design contemporaneo, alla gastronomia ed è diventato un punto di incontro di banchieri e traders di Wall Street, investitori, uomini d'affari, famiglie e creativi di tutti i settori. Tutta l'esperienza culinaria è stata affidata allo chef Gregory Gourdet.

Lo chef di Printemps Gregory Gourdet

Gregory Gourdet è nato nel Queens da genitori immigrati di Haiti. Ha una visione progressista, innovativa, originale e diversificata della cucina che spazia a tutti i sapori, gli ingredienti e le tradizioni del mondo. “Ognuno porta qualcosa di importante sulla tavola globale. Ogni cultura è importante per rendere il mondo rotondo”, ha detto Gourdet. Per lui è fondamentale che ogni cultura si distingua a modo suo, nelle sue creazioni gastronomiche si può assaporare l'origine di ogni cultura, sentendo separatamente gli ingredienti. Ogni boccone rivela nuovi sapori e sensazioni. “Facendo leva sulle nostre radici parigine e sul nostro dna innovativo, abbiamo voluto creare un nuovo concept a New York”, ha spiegato **Jean-Marc Bellaiche**, ceo di Printemps Group. “Printemps New York non è un grande magazzino, ma rappresenta un approccio visionario al futuro del retail, dove integriamo perfettamente retail, ospitalità, ristorazione e programmazione innovativa con un approccio curato alla moda e allo stile di vita, che ci consente di adattarci ed evolverci continuamente per soddisfare le esigenze dei consumatori più esigenti di oggi”. Tra i tocchi unici ci sono un'ampia scalinata di quarzo rosa, il Red Room Bar, con ricchi marmi diaspro rosso e vetrate artistiche, con una lounge, con cocktails e mocktails, accompagnati da delizie come gamberi con salsa creola. La Red Room è un vero capolavoro di Art Decò, design contemporaneo e moda, ricoperta da mosaici rossi con accenni di oro. Il pittoresco Wine Shop, impreziosito da marmo verde, ha una selezione di vini e liquori di super lusso.

L'offerta gastronomica

Lo chef Gregory Gourdet è il direttore culinario di tutti i locali gastronomici, del cibo e delle bevande. Il raffinato ristorante principale è **Maison Passerelle**, in cui lo chef approfondisce l'influenza culinaria della colonizzazione francese sui suoi ex territori, miscelando la gastronomia francese ai sapori dell'Africa Occidentale, dell'India, del Vietnam e del Canada francese. Uno dei piatti di maggiore successo al momento è, per esempio, il **confit d'anatra** servito su uno stufato di spinaci di ispirazione africana, ravvivato dai sapori di zenzero, peperoncino e olio di palma dal colore rosso intenso. Oppure, c'è l'insalata di cicorie primaverili, con mele di New York, una vinaigrette aromatizzata alla citronella, salsa di pesce e chili di pollame, un omaggio al Vietnam. O, ancora, la bistecca di controfiletto di New York frollato a secco e condita con un mix di caffè haitiano biologico, peperoncino o spezie. Allo Champagne Bar si servono elisir a zero gradi oltre vino e champagne selezionati. Al caffè si provano altri stuzzichini o “chicche”, come un latte al pistacchi. Gregory Gourdet ha studiato al Culinary Institute of American in Hyde Park e ha vinto per tre volte il James Beard Award, oltre ad aver ottenuto un premio come Best New Restaurant e Best Chef: Northwest and Pacific, nel 2023 e nel 2024, e a essere stato finalista nella serie TV Top Chef. [gallery

L'intervista a Gregory Gourdet

Quando si è appassionato alla gastronomia? Sono cresciuto circondato da molti cuochi. Mia madre si assicurava sempre che una buona cena fosse in tavola e ci teneva a prepararmi il pranzo da portare a scuola ogni giorno. Ma il momento clou della settimana era il pranzo della domenica, quando organizzava banchetti elaborati. Andavamo prima in chiesa, poi tornavamo a casa e cucinavamo un grande pasto con gli amici o i parenti in visita da Haiti. **Quando decise che voleva fare lo chef?** Cominciai a cucinare per me stesso quando ero all'università, perché vivevo da solo per la prima volta. Mi resi da subito conto di quanta gioia mi desse cucinare per gli altri. Così un mio amico mi incoraggiò a trovare lavoro in un ristorante. Il mio primo incarico fu lavare i piatti e preparare panini. Ma fin da lì, volevo dare il massimo. **In principio studiò però un'altra materia...** Da bambino volevo diventare medico. Quando rischiai di essere bocciato ai corsi di medicina, puntai sulla biologia della fauna selvatica. Mi dedica a un programma su questo tema in Montana. Anche se adesso mi occupo di un settore totalmente diverso, sento che esiste un filo conduttore. Anche nella gastronomia c'è molta scienza e chimica. **Chi l'ispirò di più nella sua professione?** Il mio mentore è Greg Brainin, lo sviluppatore di ricette per lo chef Jean-Georges in tutto il mondo. Ha creato ricette per sessanta ristoranti. Ma, in generale, la mia principale fonte di ispirazione è la storia. Amo esplorare nuovi luoghi e trovare ingredienti unici che li caratterizzano. Per me, il cibo è la storia, l'interazione tra culture nel tempo, che si racconta in un piatto. **Ha lavorato per lungo tempo per lo chef Jean-Georges Vongerichten. Cosa le ha insegnato?** Ho lavorato per Jean-Georges durante i miei anni formativi come cuoco. Durante la scuola di cucina, ho svolto il mio tirocinio con lui. Poi ho iniziato subito dopo la laurea a essere operativo. Cucinare nel mondo reale è diverso che farlo in una scuola di cucina, soprattutto in un ristorante stellato Michelin, dinamico e raffinato. Per questo motivo il periodo trascorso da Jean-Georges è stato quello in cui ho imparato quasi tutto quello che so sul mestiere dello chef. **Qual è stata la lezione più importante?** L'importanza di creare piatti che attraggano un vasto pubblico e che siano allo stesso tempo deliziosi, saporiti e interessanti. **Qual è la sua visione gastronomica oggi? Nel suo viaggio gastronomico si è anche concentrato sulle sue origini haitiane e sulla promozione della cucina caraibica negli Stati Uniti e nel mondo...** Credo che la gastronomia possa aiutarci a rivisitare la storia e a comprenderci meglio. So che è un po' ingenuo affermare che il cibo possa costruire ponti tra i popoli, soprattutto nel clima attuale. Ma, penso che il cibo sia davvero un buon punto di partenza. Il cibo può permetterci di trovare connessioni con persone di tutto il mondo. **Perché ha deciso di aprire il suo ristorante Kann? È a Portland in Oregon, dove si è trasferito anni fa...** Sono enormemente orgoglioso di avere un ristorante tutto mio, ma non è sempre stato un mio obiettivo. Ho lavorato per altri chef per anni. Non volevo affrettarmi a cominciare questa attività, perché il lavoro è così difficile... Ma a un certo punto, ho sentito di aver assorbito tutto ciò che potevo dagli altri e di essere cresciuto abbastanza dentro di me. La mia prospettiva di aprire il mio ristorante era quindi abbastanza forte quando ho deciso nel 2022, dopo alcuni ritardi a causa della pandemia. **Quando e come ha cominciato a collaborare con Printemps a New York?** Sono stato contattato da loro quasi due anni fa. Mi sono da subito interessato, perché ci sono tante esperienze culinarie nascoste in ogni angolo di Printemps New York. Ho sempre desiderato aprire un bar in cui caffè e ottimi succhi fossero sullo stesso menu, dove qualcuno potesse prendere un croissant e un suo amico potesse gustare un delizioso prodotto senza glutine e lattosio. Per questo motivo, è stato particolarmente divertente lavorare al menu del Café Jalu (prende il nome dai fondatori di Printemps, Jules e Augustine Jaluzot, n.d.r.). Sono anche un grande appassionato del raw bar e ordino la torre di frutti di mare ovunque vada. È stato entusiasmante sviluppare questo concetto al Salon Vert. A Maison Passerelle non vedevo invece l'ora di esplorare la gastronomia dei paesi francofoni in tutto il mondo. **Lei è anche un autore di bestseller. Nel suo libro "Everyone's Table" propone ricette e soluzioni per una vita sana e scelte vegetariane e perfino senza glutine. Desidera che la sua gastronomia sia prima di tutto sana?** Ancora prima di cultura e storia, penso che il cibo debba fornire nutrimento. Credo che tutti coloro che siedono alla stessa tavola debbano poter mangiare, indipendentemente dalle proprie restrizioni alimentari. Voglio che la mia cucina sia inclusiva. Nella mia vita personale miro a essere sempre più estremamente sano e per questo cerco di presentare ai miei ospiti piatti salutarci quanto possibile e appropriato. **Come vede evolvere la sua gastronomia in futuro?** Sono curioso di vedere cosa riusciremo a realizzare alla Maison Passerelle, continuando a esplorare i paesi che hanno ispirato i piatti del menu. Spero che potrò visitare alcuni di quei luoghi ancora e imparare a conoscere altri ingredienti e metodi

di cottura locali. È entusiasmante poter presentare piatti di importanza regionale e storica a un nuovo pubblico. **LEGGI ANCHE:** [*Gli Oscar, la visione gastronomica e il successo: lo chef Joe Garcia si racconta a Forbes*](#)