Addio a Bertrand Grebaut, morto a 44 anni lo chef visionario di Septime

Descrizione

(Adnkronos) â?? Eâ?? morto a Parigi, in seguito a un tumore, lo chef francese Bertrand GrÃ©baut, cofondatore del ristorante Septime, uno dei luoghi simbolo della trasformazione della scena gastronomica parigina contemporanea: aveva 44 anni. La notizia Ã¨ stata diffusa sul profilo Instagram del ristorante dal socio e amico di una vita ThÃ©ophile Pourriat, che lo ha accompagnato fin dallâ??inizio del progetto imprenditoriale. â??Ha lottato con tutte le sue forze e con immenso coraggioâ?•, ha scritto Pourriat, rivolgendosi anche alla famiglia dello chef â?? la moglie Tatiana Levha e i figli Anna e Roman â?? e ricordando il loro legame personale e professionale: â??Ho perso il mio migliore amico, il mio socio, mio fratelloâ?•.

default watermark

La scomparsa di GrÃ©baut ha immediatamente suscitato unâ??ondata di commozione nel mondo della gastronomia internazionale. In Francia, il quotidiano Le Monde lo ha definito â??uno dei creatori piÃ¹ influenti della cucina contemporaneaâ?•, sottolineando il ruolo centrale avuto nel rinnovamento della ristorazione francese, grazie a una visione che univa rigore tecnico e spirito informale.

Con lâ??apertura di Septime nel 2011, insieme a Pourriat, GrÃ©baut aveva contribuito a definire il concetto di â??bistronomieâ?•: unâ??alta cucina accessibile, essenziale, centrata sul prodotto e lontana dai formalismi tradizionali. Il ristorante aveva ottenuto la stella Michelin nel 2012, appena un anno dopo lâ??apertura, diventando rapidamente un punto di riferimento internazionale. Secondo la guida Michelin, la sua cucina si distingueva per un approccio â??moderno, creativo, prevalentemente vegetaleâ?•, capace di esaltare la materia prima senza eccessi, con equilibrio e profonditÃ . Anche la classifica dei Worldâ??s 50 Best Restaurants ha inserito Septime tra i locali piÃ¹ influenti della scena mondiale fin dai primi anni di attivitÃ .

Il percorso di GrÃ©baut era iniziato nella prestigiosa scuola Ferrandi, dove si era diplomato primo del corso. In quegli anni aveva conosciuto la futura moglie Tatiana Levha, oggi chef e ristoratrice, alla guida insieme alla sorella del ristorante Le Servan e del locale Double Dragon.

Dopo le prime esperienze professionali nella ristorazione parigina, tra cui La Table de Robuchon, il giovane chef era entrato nella brigata del ristorante Lâ??ArpÃ¨ge, sotto la guida di Alain Passard, esperienza che avrebbe segnato profondamente la sua formazione e la sua visione culinaria. A 27 anni aveva giÃ ottenuto il suo primo riconoscimento importante alla guida di Lâ??AgapÃ©, confermando precocemente il suo talento. Successivamente aveva scelto un approccio sempre piÃ¹ libero e personale, fino alla nascita di Septime e dei progetti collegati. Attorno al ristorante principale si era formata negli anni una vera e propria â??famigliaâ?• gastronomica, con format complementari: lâ??osteria di mare Clamato, lâ??enoteca Septime La Cave e la pasticceria Tapisserie. Un ecosistema culinario radicato nel XI arrondissement parigino, divenuto laboratorio di una nuova idea di ristorazione sostenibile e condivisa. La cucina di GrÃ©baut si Ã¨ distinta anche per lâ??uso creativo dei vegetali, la

riduzione degli sprechi e lâ??attenzione al benessere del personale. Una filosofia che ha influenzato una generazione di giovani chef in Francia e allâ??estero.

In un messaggio diffuso sui social, la squadra di Septime ha annunciato che i locali resteranno aperti fino ai funerali dello chef, come segno di continuitÃ e omaggio alla sua ereditÃ professionale. Successivamente, Ã¨ prevista una chiusura temporanea di tre giorni. â??Continuare a lavorare fianco a fianco Ã¨ il nostro modo di resistereâ?•, hanno scritto i collaboratori. Un gesto che sintetizza lo spirito di un progetto che, piÃ¹ di un ristorante, Ã¨ diventato un modello culturale della cucina contemporanea francese. (di Paolo Martini)

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

default watermark

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Luglio 4, 2026
Autore
redazione