

---

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

### Descrizione

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

La scomparsa di Grébaut ha immediatamente suscitato un'ondata di commozione nel mondo della gastronomia internazionale. In Francia, il quotidiano Le Monde lo ha definito uno dei creatori più influenti della cucina contemporanea, sottolineando il ruolo centrale avuto nel rinnovamento della ristorazione francese, grazie a una visione che univa rigore tecnico e spirito informale.

Con l'apertura di Septime nel 2011, insieme a Pourriat, Grébaut aveva contribuito a definire il concetto di "bistronomie": un'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 l'apertura, diventando rapidamente un punto di riferimento internazionale. Secondo la guida Michelin, la sua cucina si distingueva per un approccio moderno, creativo, prevalentemente vegetale, capace di esaltare la materia prima senza eccessi, con equilibrio e profondità. Anche la classifica dei World's 50 Best Restaurants ha inserito Septime tra i locali più influenti della scena mondiale fin dai primi anni di attività.

Il percorso di Grébaut 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 L'Arpège, sotto la guida di Alain Passard, esperienza che avrebbe segnato profondamente la sua formazione e la sua visione culinaria. A 27 anni aveva già ottenuto il suo primo riconoscimento importante alla guida di L'Agapé, confermando precocemente il suo talento. Successivamente aveva scelto un approccio sempre più 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 "famiglia" gastronomica, con format complementari: l'osteria di mare Clamato, l'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 Grébaut si è distinta anche per l'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 continuit  e omaggio alla sua eredit  professionale. Successivamente,   prevista una chiusura temporanea di tre giorni.  ?Continuare a lavorare fianco a fianco   il nostro modo di resistere , hanno scritto i collaboratori. Un gesto che sintetizza lo spirito di un progetto che, pi  di un ristorante,   diventato un modello culturale della cucina contemporanea francese. (di Paolo Martini)

 ??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

### Categoria

1. Comunicati

### Tag

1. Ultimora

### Data di creazione

Luglio 4, 2026

### Autore

redazione

default watermark