

CONDIVIDI [f](#) [WhatsApp](#) [in](#) [Twitter](#) [G+](#)

JÉRÔME BANCTEL LA RÉSERVE PARIS - POSSO DARTI UNA MANO?

Claudio Zeni

28/03/2020

TOP TEN

1. Virus, la grande sfida. Dal coronavirus alla peste: come la...
di Roberto Burioni, Rizzoli (€ 15.00)

2. The Mamba mentality. Il mio basket
di Kobe Bryant, Rizzoli (€ 25.00)
3. Spillover. L'evoluzione delle pandemia
di David Quammen, Adelphi (€ 14.00)
4. Le storie del mistero
di Lyon Gamer, Magazzini Salani (€ 15.90)
5. I Segreti della serotonina
di Carol Hart, Edizioni il Punto d'Incontro (€ 13.90)
6. Sirene. La seduzione dell'antichità ad oggi
di Elisabetta Moro, Il Mulino (€ 15.00)
7. Conto i giorni felici
di Daniela Gambino, Graphe.it (€ 11.90)

8. Scolpitelo nel vostro cuore. Dal Binario 21 ad Auschwitz di Liliana Segre, Piemme (€ 12.00)
9. Fragile. La mia storia di Marco Van Basten, Edwin Schoon, Mondadori (€ 20.00)
10. Don Milani e il Concilio di Erio Castellucci, EDB Editore (€ 9,00)

LO SCAFFALE

JÉRÔME BANCTEL – LA RÉSERVE PARIS

di Jérôme Banctel / Chihiro Masui, Editions Flammarion (€ 75,00)

Con Jérôme Banctel, il ristorante Le Gabriel de La Réserve Paris – Hotel and Spa è stato insignito di due stelle Michelin nel suo primo anno di apertura ed è diventato uno dei ristoranti top nella scena gastronomica parigina. In continuità con questa abbagliante ascesa, Jérôme Banctel ha svelato le sue ricette d'autore in un volume imperdibile.

Michel Reybier, fondatore de La Réserve, ha scelto personalmente Jérôme Banctel dopo anni di esperienza con i maggiori operatori del settore. Dopo pochi mesi, entrambi hanno accettato la sfida di offrire a Parigi un nuovo, eccezionale ristorante: Le Gabriel. Grazie alle splendide foto di Richard Haughton, il primo volume della cucina di Jérôme Banctel's a La Réserve Paris - Hotel and Spa offre un accesso privilegiato ad un luogo unico interamente dedicato all'eccellenza.

La quintessenza di uno stile attraverso le pagine del libro, Chihiro Masui e Jérôme Banctel rivelano i misteri della cucina raffinata che eccelle nel tradurre i sapori più sottili in sensazioni indimenticabili. Una cucina sentimentale, da esplorare nelle 80 ricette pensate per sentirsi a casa, classificate qui in base alle sensazioni che suscitano: vitalità, voluttuosità, tenerezza... Gli intenditori riconosceranno i piatti iconici dello Chef, come la famosa Vendée di piccione con cacao, risotto e grano saraceno croccante, che è stata inserita nel menu fin dall'apertura. Oltre ai tocchi distintivi generosamente condivisi alla fine del libro, Jérôme Banctel parla del suo percorso professionale, dei suoi mentori e della sua squadra. Un'immersione ispiratrice nel mondo dell'alta cucina: questo libro dipinge il ritratto di uno chef profondamente umano con la passione di trasmettere conoscenza e competenza.

POSSO DARTI UNA MANO?

di Piero Stefani, EDB Editore (€ 10,00)

Quali sono i motivi che ci spingono ad aiutare gli altri? La domanda può suonare superflua visto che l'attenzione è spesso catturata dal «come» bisogna aiutare. In effetti in un tempo nel quale l'accento sulle competenze si fa più pressante, l'interrogativo non è banale: spesso le intenzioni non bastano. Tuttavia a fronte di ripetute chiusure presenti nella nostra società torna urgente interrogarsi anche sul «perché». Sul piano sia individuale sia collettivo si afferma che bisogna aiutare gli altri per almeno cinque ragioni: perché conviene in una prospettiva tanto economica quanto relazionale; per un moto di compassione solidale presente nell'animo umano; perché è comandato in ambito sia religioso sia civile; per la radicale comune non autosufficienza della condizione umana; per non espandere il male presente nel mondo. Quando si analizzano questi motivi si constata la presenza di incroci e sovrapposizioni nelle motivazioni e nelle applicazioni; lo provano esempi tratti dalla vita e dalla Bibbia. Nell'animo umano vi sono infatti molte stanze e parecchie porte che le mettono in comunicazione reciproca. Nella prassi ritorna infine il problema del «come». Un punto resta saldo: la dignità della persona. «Posso darti una mano?», nella sua dimensione più profonda il rispetto contenuto in quel «posso» costituisce un aiuto maggiore dell'operatività espressa nel «darti una mano».

CONDIVIDI [f](#) [wa](#) [in](#) [tw](#) [G+](#)

INDIETRO



CLAUDIO ZENI

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio'. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).