

Esquire

MAN AT HIS BEST

N. 30 DICEMBRE 2023

ITALIA



EURO 4,00

PREZZI ESTERO:
C6,50 ITALIA PER ESTERO - AUSTRIA C10,30
BELGIO C9,00 - FRANCIA C11,00
GERMANIA C11,50 - PORTOGALLO C8,50
SPAGNA C8,50 - STATI UNITI \$12,00
SVIZZERA ITALIANA CHF 11,80
01-12-2023 BIMESTRALE



THE NEW
CLASSICS ISSUE

ALFA
33 modi per creare
un mito italiano

ISRAELE E GAZA
Cartoline dalla guerra

VOLODYMYR ZELENSKY
«Un nuovo giorno
per l'Ucraina»

GAY TALESE
Il giornalismo che
anticipava gli influencer

SALMO
«La mia rabbia
è ancora integra»

DESIDERI & PASSIONI
La vita definitiva

Adriano Giannini | Indossa PAL ZILERI

Adriano Giannini
Uomo moderno ed eterno

ECO-GOURMET

Tra natura e sogno, in un castello nella valle della Loira alla scoperta della cucina green dello chef Christophe Hay

Geolocalizzare il sogno di una fuga invernale: Fleur de Loire, a Blois, sulle sponde della Loira, è una vera ode all'*art de vivre* (relaischateaux.com/it/francia/fleur-de-loire-blois). E dove se non qui, in questo raffinato hotel che invita a vivere in armonia con la natura, poteva mettere radici il celebre chef Christophe Hay, per servire nel ristorante gourmet Amour Blanc la sua divina cucina eco-responsabile, audace e radicata nel territorio? Due stelle Michelin, una stella verde (riconoscimento Michelin che premia i ristoranti all'avanguardia nel campo della sostenibilità) e cuoco dell'anno G&M 2021, Christophe Hay mette davanti a tutto la tutela della biodiversità animale e vegetale, per unirla al gusto: a qualche chilometro dall'albergo, per esempio, coltiva in permacultura la frutta e la verdura di stagione che utilizza come ingredienti per i suoi piatti.

Di recente, Hay ha potuto far vivere la sua cucina agli ospiti della XVII edizione di San Pellegrino [Sapori Ticino](https://saporiticino.sanpellegrinosaporiticino.ch) ([saporiticino.ch](https://saporiticino.sanpellegrinosaporiticino.ch)) arrivando direttamente da Blois. Ha ricreato, in un altrettanto romantico 5 stelle sulle sponde del lago di Lugano, la sua filosofia proprio come nel suo ristorante Amour Blanc. La manifestazione, ideata da Dany Stauffacher e quest'anno incentrata sul tema *Vive la France*, è ritenuta tra le più importanti a livello europeo perché, attraverso scambi culturali con i maggiori chef di vari Paesi del mondo, fa conoscere le potenzialità turistiche dei loro territori, dalle bellezze naturali fino, naturalmente, all'enogastronomia. Appuntamento al 2024. (G.G.) ●



A Blois, in un edificio storico costruito su ordine di Gaston d'Orléans, fratello del re Luigi XIII, l'hotel Fleur de Loire ospita il ristorante Amour Blanc, dello chef stellato Christophe Hay.