

IL GUSTO

SPECIALE VINITALY

I PIACERI DEL GUSTO

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO



# FRE, il ristorante nel cuore delle Langhe dall'anima francese

di Lorenzo Cresci

Lo chef Yannick Alléno e il resident Francesco Marchese lanciano il nuovo menu in un locale rinnovato anche negli arredi: una cucina ibrida, di carattere, con salse, garniture e ricette nel solco della crio-concentrazione

17 Giugno 2023 Aggiornato alle 07:57

2 minuti di lettura

Un angolo di paradiso, nel cuore delle Langhe. Dove incontrare una cucina che ha radici francesi, esplorata con prodotti locali. Se non è un miracolo ci siamo vicini, e l'artefice di questo progetto non poteva probabilmente che essere lo chef pluristellato Yannick Alléno, regista e protagonista del **FRE**, il ristorante una Stella Michelin del **Réva Resort**, a Monforte d'Alba. Sarebbe sbagliato però accendere i riflettori soltanto su Alléno, perché il suo braccio, e che braccio, è un giovane resident chef - **Francesco Marchese**, 33 anni, veneto, qui dal 2020 - che piace perché tanto bravo quanto umile.

**E la primavera porta un carico di novità**, in cucina e in sala. Iniziamo per una volta dalla sala, completamente rinnovata, dove legno e ferro che per molto tempo hanno caratterizzato il ristorante, lasciando adesso spazio a un candido tovagliato che è stato creato con cotone biologico e non trattato, su misura per il FRE, dalla storica **Tessitura Pertile** di Chieri. Il tutto per dare un'eleganza che richiama anche nei colori il gusto dell'haute cuisine francese. E se le sedie e i tappeti sono dello studio di design chierese **Pavia&Pavia**, le luci di **Davide Groppi**, cambia anche la mise en place, con le ceramiche realizzate in esclusiva dallo **Studio Porcelain**, degli artisti **Vladimir Groh** e **Yasuyo Nishida** che trasformano i complementi di porcellana in piccole opere d'arte.



La sala rinnovata negli arredi, nel tovagliato e nella mise en place