



L'Orient-Express è tornato, e offre ai fortunati che saliranno a bordo un'esperienza d'altri tempi. Siamo stati invitati a prendere parte al viaggio inaugurale: ecco com'è andata

di Magda Mutti foto di Helen Cathcart e Martin Scott Powell

IL TRENO DEI RE È IL RE DEI TRENI

Quando si tratta di lusso, la lentezza trionfa. Prendiamo il treno, non uno qualunque, il re dei treni o meglio il treno dei re: il Venice Simplon-Orient-Express, convoglio che ha ospitato teste coronate, alimentando la leggenda delle Belle Époque e stuzzicando scrittori e registi. E che è ancora oggi protagonista sui binari, da Venezia a Londra via Parigi. Correre a destinazione non è il suo scopo, o almeno non quello determinante, la sua ragione è il viaggio nel tempo, accomodati in carrozze centenarie. Tutto come in origine, ma con una grande novità. Da oggi guida la cucina Jean Imbert, il cuoco francese del momento, 40enne, capigliatura ribelle, volto mediaticissimo, vincitore di programmi tv come *Top Chef*, mezzo milione di follower su Instagram, amato da personaggi come Madonna e Pharrell Williams, entrato nella galassia del lusso Lvmh di Bernard Arnault dalla porta principale. Noi di *d* abbiamo avuto il privilegio di salire a bordo per il suo battesimo, nei tre vagoni ristorante e per vivere l'esperienza di questo treno leggendario. Gli steward in livrea accompagnano gli ospiti all'interno degli alloggi ed eccoci catapultati nei ruggenti anni Venti.

Una diversa dall'altra, le 17 carrozze Art déco (costruite tra il 1926 e il 1931) perfettamente restaurate, allineano cabine singole o comunicanti, due vagoni con sei *grand suites* dedicate alle capitali europee, il riscaldamento è ancora affidato a una caldaia a carbone. Il *fil rouge* è la ricercatezza (Marella Agnelli diceva: "ogni cosa è incastrata nel suo posto prestabilito, come un preziosissimo gioco"): lavelli in vetro di Murano, pavimenti in marmo riscaldati, salottini in stile vittoriano, ai valletti la sera il compito di ribaltare il sofa trasformandolo in letto, con lenzuola inamidate e coperte di mohair. Nascosto in un armadio un lavandino di ceramica, il ventilatore che racconta le origini, la cassaforte stile Grand Hotel. Sul tavolino laccato dà il benvenuto un calice di Veuve Clicquot.

All'ora di cena entriamo nel mito: prima attraversando la 3674, la carrozza bar, il posto più social del convoglio, con pianoforte a mezza coda, cocktail a gogò e quell'aria modernista immaginata dall'interior design René Prou. Per affrontare poi le tre carrozze ristorante: Oriental, Étoile du Nord, Côte d'Azur. Pareti rivestite di mogano o teak intarsiato, porte damascate, lampade a tulipano, lampadari di cristallo e pannelli di vetro realizzati dal maestro gioielliere René Lalique. "Conserverò il menu come souvenir", disse il detective Hercule Poirot in *Assassinio sull'Orient-Express*. Oggi a guidare la cucina c'è, appunto, Jean Imbert. È lui che a settembre ha preso il posto di Alain Ducasse nelle cucine del Plaza Athénée di Parigi, conquistando la sua prima stella. Nel frattempo è diventato anche lo chef del Monsieur Dior, nel nuovo hub della maison in avenue Montaigne. Sull'Orient-Express, dunque, Imbert segna l'inizio di una nuova era.

Da dove ha tratto l'ispirazione per la sua cucina?

«La parte tecnica all'École di Paul Bocuse, certamente dai piatti secolari ▶









di Auguste Escoffier che però riscrivo, e da Guillaume Gomez il cuoco che è rimasto in sella per quattro presidenti francesi, decisamente resistente. E poi, soprattutto, da mia nonna Nicole: l'eredità storica è sempre contemporanea. Riaccendo i fornelli nel solco della tradizione francese, ma *updated*.

Ricreare la tradizione e non essere auto-celebrativi, che gusto c'è?

«L'emozione è il viaggio su questo treno, le sue atmosfere, la sua magia. Non scavalco questa emozione ma l'accompagno con una cucina fresca, semplice, niente di destabilizzante, voglio che il viaggiatore trascorra bei momenti anche a tavola».

La cena propone solo tre o quattro piatti. C'è un motivo?

«Non uno, due. L'intero viaggio è gastronomico, la flûte di benvenuto, gli aperitivi, i cocktail, il *teatime* con la selezione Marco Polo di Mariage Frères e la colazione con la pasticceria, sono già proposte ricche, e una cena molto articolata è sconsigliabile. Al contrario un menu-sintesi è l'ideale, piatti ben costruiti di memoria europea, ispirati dai territori toccati nel percorso e riconoscibili nell'autenticità, anche un po' aristocratici, rispettano le varie culture e nazionalità degli ospiti».

E la firma d'autore dove sta?

«Diamine, nel *coup de théâtre*, nella mise en place, con un servizio d'antan in stile *Grande Gatsby*, abito lungo per le signore e *black tie* per gli uomini. Tra una portata e l'altra sflogora il ballo spettacolare stile

«Tra una portata e l'altra sflogora il ballo stile Folies Bergère o irrompe un trio jazz con musiche anni 20»

Folies Bergère o irrompe un trio jazz con musiche anni 20. Cosa c'è di più memorabile?».

Quali ingredienti non possono mancare?

«L'aragosta e il filetto di bue sono capitali di francesi, parto da qui. Seguo il crostaceo con una salsa fresca dai toni acidi e il filetto, cucinato alla Wellington ma più elegante, ha una cialda sottile invece della sfoglia, e verdure stagionali. Chi predilige il pesce trova spigole e rombi con salse classiche come l'olandese, ma alleggerite, o erbe aromatiche e legumi stagionali di fidati fornitori

che ho selezionato nelle aree di viaggio. Adoro fare la spesa spigolando tra i mercati di Venezia e Parigi: asparagi, pisellini, lamponi. C'è anche l'imprescindibile *plateau de fromages*, e la degustazione dei caviali Petrossian. Ho in serbo un finale globale che di volta in volta omaggia una regione: soufflé al Tiramisù, flan vanille, boule di meringa e gelato di fragola».

Come si concilia la cucina nello spazio limitato delle carrozze?

«Ho trovato una brigata organizzata e sincronizzata, 12 cuochi, per la maggior parte italiani. È un lavoro armonioso, di squadra. È così da un secolo e funziona benissimo». ■

Nelle immagini il Venice Simplon-Orient-Express: 17 carrozze, lussuose grand suites e una gastronomia di bordo firmata Jean Imbert. Le nuove tratte, con partenze da Roma, Firenze e Cannes, viaggiano da aprile all'autunno (belmond.com).