

Bardonecchia-Aussois. Francia e Italia unite dalla cucina di Chalier e Pelliccioni

“I Cusiné di via Medail al forte Marie Christine

Un ragazzo di 13 anni sente che la sua strada sarà dietro ai fornelli; si iscrive alla scuola alberghiera di Pinerolo. Terminati gli studi la sua vita diviene un continuo spostamento: Torre Pellice, Alba, Ceresole Reale e molte altre località turistiche invernali ed estive. Nel 2003 il 2 gennaio, Michele Chalier, questo è il nome dello chef che a 13 anni sentiva già il suo futuro, lavorava a Cogne all'Hotel Miramonti, in cui sono arrivati due stagisti. Uno dei due è Giorgio Pelliccioni che, allora, studiava arte bianca a san Benedetto del Tronto. Dal 2005 Chalier diviene chef fisso al Rivè, porta nella sua squadra nei mesi invernali anche Giorgio. Otto anni dopo il 18 ottobre 2013 i due cuochi decidono di aprire un'attività in proprio e scelgono Bardonecchia come terreno per le proprie radici. Spiega Michele: *“Ho sempre desiderato di aprirmi qualcosa di mio e la stima lavorativa e il rapporto di amicizia che lega me e Giorgio mi ha portato a realizzare, a 37 anni, il mio sogno. Volevo un locale che fosse nel cuore del paese così ora ci troviamo in via Medail”*. Il locale “I Cusiné”

di Pelliccioni e Chalier prende il nome dal termine piemontese che significa “i cuochi”, e ospita fino a circa 100 persone. La sala unica è divisa solo da alcuni colonnati, adatta anche a matrimoni, cerimonie, occasioni che necessitano di uno spazio ampio. E' stato un arredatore di Torino ad occuparsi dell'interno del locale, ma Pelliccioni ci ha messo del suo proponendo di esporre dei quadri tridimensionali in legno, costruiti con materiali riciclati, dall'artista livornese Giuseppe Pierucci. Qualcosa nel 2010 è accaduto casualmente e, per Chalier e Pelliccioni, si è aperta una porta anche verso la Francia. Il sindaco di Fourneaux tramite l'allora sindaco di Bardonecchia Francesco Avato era venuto a conoscenza della possibilità di avere un catering per il proprio matrimonio con cucina italiana. Dopo tre anni il passaparola ha funzionato anche in Francia e i due chef diverranno i referenti per i catering nel comune di Aussois. Bardonecchia porterà la sua cucina anche nel cuore dei francesi. Per maggiori informazioni: icusine@libero.it.

M.T.V.

