

L
Lezioni di Stile

Lezioni di stile I CONSIGLI DELL'ESPERTO

Prego signora, desidera?

Text: Maria Zanoli
Photo: Andrea Peroni
Allestimento: Elite Casa





Con la guida di Loris Mozzini
tutti i consigli, i suggerimenti e
le regole per una perfetta
Mise en Place

chi è?

Nasce a Montepulciano e risiede a Pienza. Inizia la sua carriera nel 1971 come Commis Suite all'Hotel Quisisana di Chianciano Terme ed è qui che nel 1972 si diploma all'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi". Dopo numerosi stage formativi diviene Chef de Rang in numerosi hotel della zona e poi Maitre, approfondendo la sua esperienza anche all'estero all'Hilton di Londra e al Whits Hotel. Nel 1973 è al Grand Hotel di Roma e l'anno successivo è al "Jolly Hotel", il prestigioso albergo della capitale frequentato a quel tempo da Albano e Romina, Celentano e numerosi capi di stato. Di lì a poco sarà al Grand Hotel di Chianciano, molto amato dal regista Fellini. Negli anni Ottanta continuano le esperienze nell'alta ristorazione e nel 1994 sarà direttore del ristorante albergo Villa Il Patriarca di Chiusi. Un'esperienza che proseguirà anche negli anni dal 1999 al 2004 facendo conquistare una stella Michelin al ristorante "I Salotti". A partire dal 2005 presta la sua consulenza in molti ristoranti italiani ed esteri: al Grand Hotel San Marco di Cascina Terme, al Metropolitan Restaurant Galileus, all'Haymarket di Londra, all'Hotel Koko di Milano Marittima, al ristorante Le Tastevin di Arezzo, approdando alla Scuola Internazionale di cucina Alma come Consulente tecnico di Ristorazione. Dal 2007 gestisce il ristorante Arcimboldo di Arezzo e lo Zafferano Restaurant



Quando e dove nasce storicamente la mise en place?

e in Italia?

Noi dipendiamo molto dal Galateo. La mise en place in Italia è arrivata dalla grande ristorazione, dai grandi hotel. Poi nel 1970 negli alberghi è entrata la business corporate e la grande ristorazione si è impoverita.

Le regole della mise en place nascono in Francia, nell'Ottocento, all'epoca di Napoleone, vengono dalla grande ristorazione, dai tavoli imperiali, dalle maestose tavole imbandite a corte, dai re. Noi in Italia abbiamo importato le regole francesi. C'è un grande personaggio vissuto in Francia a cavallo tra Ottocento e Novecento, Auguste Escoffier, "Cuoco dei re, re dei cuochi", che ha codificato il lessico della cucina internazionale portando la sua esperienza di eccellente ristoratore nei suoi scritti. Al fianco di César Ritz, fondatore della omonima catena internazionale di alberghi di lusso, Escoffier era diventato anche un efficientissimo organizzatore di servizi di ristorazione, oltre che un grande propugnatore della cucina francese nel mondo.



NELLE IMMAGINI DI QUESTO SERVIZIO TUTTI GLI ALLESTIMENTI DELLA MISE EN PLACE SONO STATI CREATI DA **Elite Casa**.

NELLA PAGINA DI APERTURA ED IN SECONDA, IL SERVIZIO PROD. **Hermès, Balcon de Guadalquivir**; NELLA PAGINA ACCANTO, LE POSATE SONO DI **Hermès**, MODELLO **HTS**. IN QUESTA PAGINA, SERVIZIO PROD. **Hermès, Siesta e Siesta Island** (IN ALTO) E **Fil D'Argent** (IN BASSO).

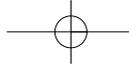
Curiosità al ristorante

La presa della comanda

Il ristorante, quando prende la comanda, deve raccogliere tutte le informazioni sui suoi commensali. Prima ci si rivolge alle signore con una frase semplice ed educata: "Prego signora, desidera?". Attraverso la scheda di comanda a ogni ospite viene imputato il piatto scelto, ma anche le preferenze dell'acqua (naturale o gassata), del vino. Questo permette di non interrompere i commensali durante la conversazione e di avere tutte le informazioni necessarie per eseguire un servizio perfetto, senza disturbare.

elite^{casa}

VIA VITTORIO VENETO N° 32 - BRESCIA
TEL.- FAX: 0039-030-301904
INFO@ELITECASA.IT - WWW.ELITECASA.IT



IN QUESTA PAGINA SERVIZIO **Hermès, Chaval D'Orient**; CALICI PROD. **"S. Louis"**,
MODELLO **Indiana**, POSATE MODELLO PROD. **Hermès**, MODELLO **"Attelage"**.

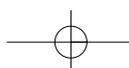


Una perfetta Mise en place

Nel disporre i piatti scegli sempre l'ordine di entrata delle singole portate. Secondo la tradizione del galateo, la mise en place della tavola formale richiede piccole regole precise: il piatto grande (26 cm) detto piatto americano per servire i secondi, viene sistemato per primo allineato sulla tavola a tre centimetri dal bordo con una distanza tra i posti tavola almeno di sessanta centimetri; a questo può essere sovrapposto un secondo piatto a scelta tra il piatto piccolo da antipasto (23 cm), oppure la fondina se il tuo menù non prevede entrées. Se invece la tua arte culinaria o l'ausilio di una persona di servizio ti permette di portare in tavola gli antipasti o i primi già decorati nei piatti singoli, sulla tavola andrebbe posizionato solo il piatto centrale con il sottopiatto.

Metti i piatti da dessert su un carrello d'appoggio che avrai preparato con una tovaglietta bianca o avorio: i piatti per il formaggio e per il dolce verranno posti in tavola solo all'occorrenza.

Disponi le posate partendo dall'esterno verso l'interno del piatto. Le forchette troveranno posto alla sinistra del piatto e avranno i rebbi rivolti verso il basso nel caso tu segua lo stile francese, oppure verso l'alto nel caso di servizi antichi di famiglia con incisioni e stemmi nobiliari (o se segui lo stile inglese). Alla destra del piatto sistema cucchiari e coltelli con la lama rivolta verso il bordo del piatto.





Curiosità al ristorante

Il buon lessico

Chi entra in un ristorante o in un albergo non è un cliente ma è un ospite (se si trova in piedi) o un commensale (se è seduto).



Le posate da dolce saranno sistemate in alto nello spazio libero tra bicchieri e piatto, solo nel caso si tratti di una cena informale, altrimenti verranno portate in tavola all'occasione.

Il piatto da pane invece è molto apprezzato per lasciare ordinata la tavola: evita infatti che le briciole si diffondano dappertutto. Va a sinistra del piatto, in alto.

Sale e pepe nelle tavole estremamente formali dovranno essere posti ogni due commensali per evitare fastidiosi passaggi di mano. Anche se in realtà, per rispetto alla padrona di casa, non si dovrebbe mai correggere il sapore dei piatti che vengono offerti.

I bicchieri sono l'oggetto più affascinante e decorativo che determina immediatamente lo stile e la raffinatezza di una tavola.

La loro naturale eleganza e la trasparenza del materiale rende l'atmosfera scintillante, crea giochi di luce e riflessi: calici, cristalli, colorati o trasparenti, vetri sottili di Murano, sembra difficile fare delle preferenze e non potersi permettere di riempire la tavola di tutte queste luci...

Per semplificare la tua scelta, mantieni sempre uno stile classico trasparente.

Oggi il bon ton non è più tanto rigido per cui la tua creatività può esprimersi nel proporre anche vetri colorati, sebbene per il vino gli intenditori richiedono assolutamente la trasparenza del bianco, decori sabbiati e intagli a rilievo soprattutto per fogge antiche, bicchieri per l'acqua senza stelo, calici bassi abbinati a calici molto slanciati. L'ideale è disporre tre bicchieri partendo da sinistra verso destra in ordine decrescente: calice grande per l'acqua, calice da vino rosso più panciuto e bombato, calice medio a tulipano più sottile per il vino bianco. Vanno a destra del piatto, in alto.

La fantasia non ha limiti, le decorazioni per una tavola sono tantissime. Ecco alcune piccole idee: mazzetti floreali segnaposto; piccoli bouquet appoggiati sulla tavola con effetto appena colto; decorazioni con frutta e foglie poste in alzate d'argento o vetro; fiori galleggianti in vasi dai contorni bassi o irregolari; coccarde da sistemare sui bracci dei lampadari; ghirlande basse portacandele; petali sparsi sulla tovaglia.

IN QUESTA PAGINA SERVIZIO **Hermès, Fil d'Argent**, POSATE **Hermès**, MODELLO **"Cerniere"**.

Academy

l'Arte della tavola

il tavolo ...

PUÒ ESSERE TONDO, QUADRATO, ELLITTICO E OVALE. PER LA COPPIA C'È IL TAVOLO TET A TET, PER UN OSPITE SOLO L'INDIVIDUALE. MOLTO IMPORTANTE È IL MATERIALE E SECONDO LE REGOLE SI PREFERISCE IL LEGNO MASSELLO.

la tovaglia ...

SUL TAVOLO VA LA TOVAGLIA (SOLO QUELLA, SENZA IL COPRIMACCHIA, E IN FIBRA NATURALE, COTONE O LINO) E IL MOLLETTONE. PER QUANTO RIGUARDA LE NUANCES, IL MIGLIOR COLORE È IL BIANCO, MA VA BENE ANCHE L'AVORIO, IL TABACCO, L'ECRÙ, COMUNQUE TONALITÀ SOFT. TUTTO DEVE RISULTARE IN ARMONIA CON I TENDAGGI E I RIVESTIMENTI DELLE SEDIE.

le posate ...

L'IDEALE SONO QUELLE IN ALPACCA CON PLACCATURA IN ARGENTO. UN TEMPO SI USAVANO TUTTE IN ARGENTO. UN REGOLA DA TENERE PRESENTE È LA POSIZIONE DELLE POSATE ALLA FINE DI UN PRANZO: IN SENSO ORARIO, ALLE 25.

i piatti ...

TONDI, RETTANGOLARI, OVALI, DA DESSERT, DA PANE... L'IDEALE SONO QUELLI IN PORCELLANA, DI COLORE CHIARO.

i bicchieri ...

IN CRISTALLO E LISCI, SENZA ECCESSIVE DECORAZIONI. È IMPORTANTE CHE IL BICCHIERE SIA A CALICE E, ANCORA MEGLIO, A CAMPANA. IN QUESTI ULTIMI TEMPI STA TORNANDO IL BICCHIERE COLORATO, MA SE SI OPTA PER QUESTA SCELTA È BENE NON ESAGERARE CON LA TONALITÀ. TRE PARTI COMPONGONO IL BICCHIERE: IL PIEDISTALLO, LO STELO E IL CALICE. QUANDO SI BEVE IL CALICE NON SI DEVE MAI TOCCARE CON LE DITA, IL BICCHIERE SI PRENDE SULLO STELO IN BASSO, IL PIÙ POSSIBILE VICINO AL PIEDISTALLO. IL BICCHIERE POI VARIA IN RELAZIONE AL TIPO DI VINO CHE SI DEGUSTA.

