intervista a



SYLVIE LA CAMPIO

di Lucy Gordan

Come racconta la biografia sulla copertina del suo splendido volume *"Culinary Luxembourg"*, Sylvie Bisdorff è la proprietaria dell'Hotel-Restaurant Bisdorff che si trova a Berdof.
Il suo indirizzo è ben conosciuto in tutto il Lussemburgo per la sua cucina tradizionale. Già all'inizio del secolo scorso nonna Bisdorff dava il benvenuto sia ai clienti locali, sia ai turisti che veniva-

L'IN

M I nostri gusti riguardanti il cibo sono strettamente collegati all'infanzia; le sue prime memorie sul cibo?
Mio padre Valentin era un famoso chef. Si potrebbe dire che sono nata in cucina. Lui gestiva l'albergo di famiglia qui e la cucina del palazzo granducale in

BISDORFF

NESSA DELLA CUCINA LUSSEMBURGHESE



no in questo luogo idilliaco del Müllerthal. Sylvie Bisdorff è nata nel 1956, ha imparato il mestiere alla scuola alberghiera "Lycée Alexis Heck" e lavorando con suo padre Valy Bisdorff, le cui doti in cucina risultarono gradite per ben diciassette anni alla famiglia Granducale.
Fare la conoscenza di Sylvie è stata un'esperienza importante per Lucy Gordan che l'ha intervistata per La Madia.

T E R V I S T A

Luxembourg City. Quando il nostro albergo rimaneva chiuso durante l'inverno, lui lavorava a tempo pieno per il Granduca. Passava l'estate qui e andava ogni tanto in città.

M Si potrebbe quindi dire che suo padre è stato il suo mentore?
Certo, ma anche di mia sorella che si chiama Danièle, in famiglia soprannominata Dan. Adesso lei è la nostra pasticciera, ma ha studiato da ottica. Invece io ho frequentato la scuola alberghiera di Diekirch. Fare la pasticciera è dunque la seconda carriera di Dan. È la sua passione.



intervista a

Sara

Altri personaggi che l'hanno influenzata?
Nessuno in particolare, ma ho sempre amato viaggiare e ho avuto la fortuna di mangiare in tanti ristoranti eccezionali in tutto il mondo. Durante il mio prossimo viaggio farò una tappa da Thomas Bühner a Osnabrűck. Il suo ristorante vanta due stelle Michelin. Un altro dei miei chef preferiti è Alain Senderens a Parigi.

Le qualità essenziali per essere top chef?
Una passione viscerale per la professione e l'infaticabilità. Non puoi permetterti di essere mai stanca: bisogna essere consapevole che fa parte della professione lavorare dalla mattina presto a notte fonda. Devi rassegnarti al fatto che ci sono altri chef altrettanto bravi se non ancora più bravi di te e che non puoi creare da sola tutte le ricette innovative del mondo. Dovresti quantomeno andare a trovare i colleghi per ammirare le loro creazioni e trarne ispirazione. Devi essere sempre allerta e acquistare soltanto i migliori prodotti sul mercato. Direi che già tutto questo è abbastanza impegnativo, no?

Secondo lei, perché è così difficile per una donna top-chef rimanere sulla cresta dell'onda?
Perché è una professione troppo impegnativa.
La maggioranza delle donne desidera formare una famiglia tradizionale con bambini. Non bisogna mai dimenticare che fare lo chef fa parte del mondo professionale maschile.
Per esempio: venti anni fa ho fatto domanda di lavoro presso un ristorante con tre stelle Michelin. L'executive chef mi ha risposto seccamente: "In questa cucina non diamo lavoro alle donne". La situazione sta leggermente migliorando, ma è ancora vero che i ristoranti famosi non impiegano donne con mansioni importanti.
È poi certamente difficile equilibrare le responsabilità familiari con il lungo orario della professione di chef. Io sono stata fortunata perché quando ho preso le redini in mano dopo la morte di mio padre, potevo contare sull'aiuto di mia nonna e di mia madre nel crescere mia figlia che adesso ha trentun'anni, un bebè e nessuna intenzio-







ne di continuare la tradizione di famiglia. Dice giustamente che questa professione richiede troppi sacrifici: non esistono i weekend, non esistono le feste, non esiste una sera libera per andare al cinema o fuori con gli amici.

M L'aspetto del suo lavoro che ama di più?

La creatività e il contatto con i miei ospiti. Quando ho finito di cucinare, mi piace tanto venire in sala a salutare i miei ospiti e ricevere i loro eventuali complimenti.

M Di meno?

La stanchezza fisica. Se faccio tardi la sera, la mattina dopo non posso rimanere a letto. Mi devo alzare per forza.

M Quale esperienza professionale le ha dato maggiori soddisfazioni?

La visita di Gorbaciov il 1° maggio del 2005. In seguito è venuto anche il Ministro degli Esteri russo Lavrov. Naturalmente la famiglia del Granduca è di casa; viene regolarmente.

Un'altra grande soddisfazione è stata quella di essere lo chef ufficiale dell'ambasciata lussemburghese a Pechino durante i giochi olimpici l'estate scorsa.

M Lei conduce un programma televisivo, vero?

Sì, una volta al mese. È trasmesso soltanto in Lussemburgo sul RTL Kichen, nostro canale del cibo. Poi trasmetto due volte alla settimana









sulle frequenze radio di RTL Kichen. Sono spesso l'ospite di vari programmi televisivi in Germania. Di recente sono stata intervistata dal primo canale della televisione russa.

M Come definirebbe la sua cucina?
Del mercato. Dove comprare esclusivamente i migliori prodotti - che non vuol dire necessariamente quelli più cari - da cucinare con il cuore. Un top chef deve cucinare con amore, come faccio io.

M Oggi ci ha proposto un buffet di piatti tipici lussemburghesi; ne può fare un piccolo elenco?
Judd mat Gaardebounen (collo di maiale con fagioli coralli); Bouneschlupp mat Gromperenkichelcher (zuppa di fagioli coralli con patate soffiate); Gesolpertes mat Sauerkraut (maiale marinato con crauti); Liewerkniddelen (polpette di fegato); Stäerzelen (polpette di farina di mais); Kallefskapp mat Vinaigrette (testa di vitellino alla vinaigrette); Panéiert Schwengsféiss (zampetti di maiale panati); Schnéicrème (zabaione); Quetschenflued mat Schmand (crostata di prugne con panna); e Schuedi (crostata allo zucchero), per citare soltanto alcuni dei piatti tipici lussemburghesi.

M Le sue specialità?
Kriipsen (langoustine), tutti i crostacei, ma soprattutto l'aragosta alla Valentin Bisdorff, la cacciagione e tutti i piatti tipici del Lussemburgo. Ho imparato le ricette da papà.



A che cosa attribuisce il suo grande successo?
Sebbene debba molto a mio padre, la sua fama era uno svantaggio per me all'inizio della mia carriera. Devo il mio successo al mio modo estroverso di comunicare con la gente, al mio modo di far sentire a loro agio i miei ospiti, al fatto che i prodotti di altissima qualità che uso nella mia cucina si trasformino in piatti eccezionalmente gustosi, per non sottovalutare il mio grande impegno e la mia dedizione in cucina.

Gli chef sono noti per avere collezioni di moto, di macchine veloci, o di orologi, e lei?
Oggetti di vetro rosa. La porcellana di Meissen, grattugia pepe, grattugia caffè, quadri che raffigurano aragoste, come vede sui muri del ristorante. A casa possiedo una collezione notevole di quadri.

Lei ha scritto un libro di cucina?
Sì, "Culinary Luxembourg: Country, People, and Cuisine" che include più di 100 delle mie ricette. È stato pubblicato in francese, tedesco e inglese da Editions Guy Binsfeld nel 1997. È in vendita direttamente da me: Hotel Le Bisdorff, 39, Rue Heisbich, L-6651, Lussemburgo, tel. 00352-790808; www.hotel-bisdorff.lu, e-mail: hotelbishdorff@pt.lu.

Ne sta scrivendo uno nuovo in questo momento?
Sì, sarà pubblicato in tedesco e in francese, a settembre. Il suo titolo provvisorio è "Ma Cuisine".

Ci crede nei giudizi delle guide? Un consiglio che vorrebbe dare ai loro critici?
Quando vado in un posto per la prima volta, consulto le guide Michelin e Gault Millau per orientarmi e decidere se voglio cenare in un ristorante con tre stelle o in una bettola con piatti locali. Professionalmente parlando, le guide non mi creano stress. Credo che dipenda dal proprio carattere il dispiacersi di un giudizio meno buono di quello atteso. Nella guida Michelin sono classificata come albergo e non come ristorante, quindi non ho stelle. Nella guida Gault Millau ho 14/20, pari ad una stella nella guida Michelin.



HÔTEL LE BISDORFF
Sylvie e Dan BISDORFF
39, rue Heisbich L-6551 Berdorf
Tel. +352 79 02 08 • Fax +352 79 06 29
www.hotel-bisdorff.lu • hotelbisdorff@pt.lu
Giorni di chiusura lunedì e martedì
Relais du Silence dal 2002



Atri chef che ammira?
Harald Wohlfahrt del "Schwarzwaldstube", Alfons Schuhbeck, Alain Chapel (adesso purtroppo deceduto), il giovane e innovativo René Mathieu, Jean-Georges Klein, e Heinz Beck. Li ammiro perché ho dei ricordi splendidi delle varie volte che ho mangiato da loro. A Roma mi piace anche il ristorante "34", semplice ma squisito. Adoro Roma. Vado a Roma e a Parigi ogni anno. Io sono nata per stare in cucina, ma anche per viaggiare. Ho girato il mondo. Viaggio per godermi i cibi, l'arte e i musei locali, e ovviamente per rilassarmi. Adoro i Caraibi e le crociere.

Se non avessero fatto lo chef, Heinz Beck avrebbe voluto fare il pittore, Gualtiero Marchesi il pianista, Thomas Keller lo shortstop dei "New York Yankees". E lei?
L'attrice. Quando entro nella sala del ristorante dopo aver finito le mie responsabilità in cucina, mi sembra di essere sul palcoscenico.