Gilles Renusson, un pasticcere francese negli States

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 15 Marzo 2017 10:49



Dopo aver portato a casa il titolo di Campioni assoluti nella cucina combinata ai **Campionati Italiani della Federazione Italiana Cuochi,** che si sono svolti fra il **18 il 21 Febbraio 2017** presso il complesso fieristico di **Rimini**, il **Culinary Team Palermo** dell'**Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo**, ha subito iniziato a prepararsi per le prossime competizioni mondiali. Infatti, l'oggetto di approfondimento del seminario **F.I.C.** svoltosi a Palermo l'**8 e 9 Marzo 2017** presso l'**IPSSEOA Pietro Piazza**, è stato il complesso regolamento delle gare internazionali, grazie alla disponibilità del Pastry Chef **Gilles Renusson**, membro WorldChef e dello Chef **Domenico Maggi**, entrambe giudici **W.A.C.S.**, i membri del **Culinary Team Palermo**, oggi guidati dal Team Manager **Mario Puccio** e dal sempiterno Coatch **Giuseppe Giuliano**, hanno avuto accesso a importanti dettagli la cui conoscenza sarà utile nelle prossime competizioni nonchè nella loro vita professionale.

Il **10 Marzo**, approfittando dell'amicizia che lega **Giuseppe Giuliano**, giudice internazionale nostrano, con **Gilles Renusson**, è stata organizzata, sempre presso l'**Istituto Pietro Piazza**, una demo di quest'ultimo durante la quale è stato preparato un dessert al piatto. **Gilles**, nonostante il nome francese, è cittadino americano da tanti anni, abita nello stato del **Michigan** e insegna la sua materia agli studenti con passione e dedizione come solo un pastry chef che è diventato giudice internazionale può fare. Ovviamente non mi sono fatto scappare l'occasione di avere **Gilles** a portata di fotocamera e così gli ho chiesto di poter registrare la mia solita video intervista, la troverete qui di seguito insieme a qualche mia anticipazione scritta, ma per realizzarla ho dovuto chiedere aiuto allo Chef Benny Priolo, conoscitore della lingua inglese e ormai traduttore ufficiale per le mie interviste A.P.C.P.PA.

{youtube}xB5F1IKty3w{/youtube}

Come già detto, la storia di **Gilles Renusson** è iniziata in un piccolo paesino francese nei pressi di **Parigi** in cui seguendo l'ispirazione della mamma ha scelto la scuola di cucina per poi accorgersi che invece era la pasticceria la sua vera passione, galeotto è poi stato l'incontro con sua moglie americana, il trasferimento in **Michigan** è quindi stato una normale conseguenza. Trasferitosi negli **States** ha subito iniziato ad insegnare, poi sono arrivati i concorsi e la qualifica di giudice internazionale. **Gilles** mi ha raccontato di una pasticceria americana che sta lentamente risalendo la china della qualità in direzione di una versione più salutistica, lasciandosi alle spalle le numerose macerie alimentari causate dagli elevati contenuti di zuccheri e grassi.

Cosa mangia **Gilles**? A tavola guai a chi gli tocca le insalate, sono indispensabili per la sua salute, ma gradisce molto il pollo con le verdure, a fine pasto però, il dolce gliel'ho suggerito io, considerando che **Gilles** ama i bigne e le castagne un bel Profitterol con crema alle castagne per lui sarebbe proprio perfetto!

moocasa_albumid=6396140337118877681