

Gentleman

MF
il quotidiano
dei mercati finanziari

ItaliaOggi
L'ESPRESSO
DEI MERCATI FINANZIARI

APPAREL
Arts
LA NUOVA SEZIONE
DEDICATA AL VESTIRE
SU MISURA
E AGLI ABBINAMENTI
IDEALI

PER IL MENSILE DEGLI UOMINI CHE AMANO LA VITA
NUMERO 167 - DICEMBRE 2014

Patrizio Ber-
telli di Prada, fotografato
da M. Sestini. Alle sue spalle
la pasticceria Marchesi

FASHION & FOOD

COLAZIONE = DA = PRADA

LA PAROLA CHIAVE È GUSTO. DALLA MODA ALL'ARTE, AL CIBO, DECLINAZIONI DIVERSE DI UN'UNICA ECCELLENZA. ECCO IL PROGETTO DI PATRIZIO BERTELLI, CHE AL MARCHIO ICONA DELLO STILE HA UNITE LE DELIZIE DELLA PASTICCERIA MARCHESI PRONTO A ESPORTARLE NEL MONDO

PIACERI & PASSIONI
I MAGNIFICI 7
NUOVI MUSEI
CACCIA
SCOVARE LE PREDE PIÙ BELLE
GRANDI RHUM
DA MEDITAZIONE



Oriental wave

A POCHI MESI DALL'INAUGURAZIONE DEL PENINSULA HOTEL, IL LILI È DIVENTATO IL MIGLIOR FRANCO-CINESE DI PARIGI

DI GIULIANA DI PAOLA

Qui tutto è possibile. «No è una parola che non risuona nel nostro albergo», racconta Nicolas Be-liard, general manager del Peninsula Hotel Paris, l'albergo riaperto lo scorso agosto, dopo quattro anni di lavori e un restauro accurato dell'ex Majestic, il gioiello dei primi del '900 che domina l'Avenue Kleber a due passi dall'Arco di Trionfo e dagli Champs Elysées come si vede dall'alto della terrazza del suo L'Oiseau Blanc. Attrazione irresistibile per gli ospiti dell'albergo per la raffinata cucina francese e soprattutto per la vista mozzafiato a 360° su Parigi. Turisti a parte, però, è l'altro ristorante dell'albergo ad avere attirato l'attenzione dei gourmet locali che al panorama preferiscono altro:

il LiLi (nella foto sopra, un dettaglio della sala e, a destra, alcune specialità dell'attuale menù). Un successo merito soprattutto di Tang Chi Keung, lo chef originario di Hong Kong che ha già diretto i ristoranti della catena a Hong Kong, Shanghai e Tokyo, dove il suo Hei Feng aveva ottenuto una stella Michelin. Qui l'executive unisce il meglio della cucina cantonese con i migliori ingredienti della gastronomia francese. Grazie a lui il LiLi è già diventato, a pochi mesi dall'inaugurazione, uno degli indirizzi top tra i locali asiatici-fusion della città ma anche uno tra i più fashion. Non a caso si è tenuta proprio qui la cena di chiusura delle sfilate di moda parigine lo scorso settembre. paris.peninsula.com



1. Cetriolo e rapa ghiacciati con salsa al pepe di Sichuan.
2. Filetto di rombo al vapore con peperoni.
3. Orecchia di mare con capesante e cetrioli.
4. Palline di sesamo fritte ripiene di crema pasticcera.



TRE INDIRIZZI DA ANNOTARE

Ecco gli altri locali al top per provare il meglio delle specialità asiatiche in giro per il mondo



1- HUTONG, LONDRA

Cucina della regione dello Shandong ma con la City ai propri piedi: è al 33° piano del grattacielo The Shard. hutong.co.uk



2- ASIATE, NEW YORK

Il Mandarin Oriental per cene d'affari al top. Menù fusion, vista su Central Park. mandarinoriental.com



3- DIM SUM, MILANO

Micro portate per un viaggio alla scoperta dei sapori cinesi inaugurato dai proprietari del Bon Wei. dim-sum.it



3- DIM SUM, MILANO

Micro portate per un viaggio alla scoperta dei sapori cinesi, inaugurato dai proprietari del Bon Wei. dim-sum.it