



giu 20

LE JARDIN FLEURI: UN VIAGGIO NEL TEMPO

Written by [Debora Bocchiardo](#). Posted single in [Senza categoria](#)



LE JARDIN FLEURI: UN VIAGGIO NEL TEMPO

Il Canavese da quest'anno si è arricchito di un unicum nel suo genere a livello nazionale: "Le Jardin Fleuri". Definirlo ristorante caffetteria liberty è quasi riduttivo...

Un intero piano, dell'antico stabile di inizio Novecento, che ospita "Le Jardin Fleuri", **riproduce un ambiente domestico, familiare di inizio '900**. Nel percorso di visita museale spiccano la cucina-potager tipica dell'epoca, un salotto ad angolo di fattura piemontese con la stoffa dipinta a mano, le due camere da letto: una in stile italiano e una in stile francese, con relativi accessori.



L'architetto **Davide Fornero**, che ha curato il recupero dell'edificio, durato circa tre anni, ricorda *“ho lavorato immaginando questi luoghi letteralmente pervasi dalle sonorità del tempo e da quelle magiche atmosfere ho preso spunto per realizzare gli interventi... abbiamo reimpiegato elementi già appartenenti alla struttura assegnando loro un nuovo ruolo, un esempio? Le antiche piastrelle delle cucine, oggi formano un decoro simile ad un tappeto davanti all'antico bancone presso cui prese il caffè persino **Gabriele D'Annunzio**. Sono stati inoltre tutti riutilizzati gli spettacolari vetri cattedrali di proprietà della Fondazione Arte Nova, da cui peraltro derivano gli arredi, le stoviglie e l'oggettistica. Nulla è andato perduto.”*



Gran parte degli arredi provengono dai saloni di **Grand Hotel italiani, austriaci o francesi**, i servizi di piatti sono stati realizzati tra la fine dell'800 e inizio '900 da celebri manifatture inglesi. E che dire del **salottino riservato ai fumatori**? Un luogo accogliente e tranquillo che ricorda la **cabina di un transatlantico di inizio Novecento**.

“Le Jardin Fleuri” è una cornice d'epoca, allestita con gusto e raffinatezza, **utilizzando solo arredi originali** appartenenti alla collezione della Fondazione Arte Nova. Salottini per gustare thè e pasticcini, sale più ampie per degustare piatti tratti da ricette tradizionali del territorio, o della vicina Francia, con un pizzico di espressività moderna e utilizzando, quando possibile, prodotti a **“chilometro zero”... per un menu che si rifà alla cucina di inizio Novecento**. Lo chef, **Andrea Rizzo**, spiega: *“Ho unito la raffinatezza della mia esperienza francese allo studio dei cuochi di*

quell'epoca tra cui **Georges Auguste Escoffier e Pellegrino Artusi...** ho dovuto mediare i sapori dell'epoca con il palato dei clienti di oggi. Da questa ricerca, sono nati piatti tutti da scoprire tra cui: il coniglio alla Jardin Fleuri, le cape sante con salsa nantua e la guancia di vitello brasata. Tra i dolci segnalo due icone intramontabili: la crème brûlée e le madeleine di Proust."



Un curatissimo giardino, con la sua **magnolia secolare** e numerose varietà di fiori antichi, accoglie quanti si recano a "Le Jardin Fleuri", che possiede anche un secondo cortile su cui si affaccia il "**Salone di Bacco**". Un ex fienile che oggi rivive nella sua nuova veste di location per eventi culturali o convegni, capace di contenere circa settanta persone. Decorazioni bucoliche, dedicate alla vita agreste, con uva e cachi oggi ornano muri che ormai non esistevano più. Le pareti ed i soffitti sono affrescati in parte recuperando i decori originali della struttura, anch'essa di inizio '900, e in parte inserendo motivi floreali nuovi ma **ispirati all'amore per il colore e la natura che caratterizzò l'Art Nouveau**.

Un invito quindi a visitare un luogo in cui il tempo si è fermato e dove la sensazione è quella di venire accolti da una agiata famiglia di inizio Novecento. Un'esperienza che coinvolge tutti i sensi.. oltre alla fantasia!"

PER INFO: www.lejardinfleurigustiliberty.com/

Facebook 0

Twitter 0

Google+ 0

Print 0

Email 0

WhatsApp

0 shares

Tags: [art nouveau](#), [caffetteria](#), [liberty](#)