

È MORTO CHRISTIAN MILLAU, PADRE DELLA NOUVELLE CUISINE E DELLA CELEBRE GUIDA



8 Agosto 2017

ROMA - **Christian Millau**, il fondatore in Francia delle guide ai ristoranti *Gault & Millau* e negli anni Settanta uno dei padri del movimento della nouvelle cuisine, è morto a 88 anni.

Lo annuncia oggi la casa editrice delle guide precisando che il decesso di Millau risale a domenica.

La nota non aggiunge alcun dettaglio sulla morte del gastronomo, ma lo descrive come un autore "impertinente e indipendente".

Nato nel 1929, Millau ha iniziato l'attività come giornalista e insieme a **Henri Gault** ha iniziato a produrre la loro prima guida ai Ristoranti nel 1969, venduta in 100.000 copie. La

guida gastronomica classifica i ristoranti recensiti non in base alle stelle, ma utilizzando come grafica del rating il numero di Toques, i caratteristici cappelli bianchi da chef, da uno a 5.

È autore di best seller e libri di successo, come *Dining in France* e *La France à la carte*.

Tra i meriti riconosciuti al movimento della nouvelle cuisine negli scritti di Millau, la valorizzazione di una cucina a base di produzioni fresche e priva di eccessi nei condimenti e salse; una cucina dunque semplificata nei condimenti e nella presentazione.

A Christian Millau è stata inoltre attribuita la scoperta di talenti ai fornelli del calibro del ristoratore francese **Joel Robuchon**, definito come “chef del secolo” proprio dalla guida *Gault Millau* nel 1989