

Ristoranti

Gelato e Champagne, ci pensano Cerdini & Quenardel. A Milano

di: Manlio Giustiniani

5 dicembre 2018



Aprire in centro a Milano **Cerdini & Quenardel**, un nuovo concept-store che unisce Gelato e Champagne. Nella centralissima Via Cusani, a due passi dal Castello Sforzesco e dalla prestigiosa zona di Brera, è un luogo unico che unisce l'*expertise* di due storici marchi.

Cerdini & Quenardel

La fusione tra cioccolateria, champagneria e gelateria, crea una intrigante sinergia tra due brand storici e sull'esperienza di due famiglie con un savoir-faire artigianale.

Alexandre Quenardel, Area Manager per lo Champagne J.H. Quenardel, **Pierre Cerdini**, incaricato dello sviluppo del marchio per il gruppo familiare Beatrix, e **Matteo Corbetta**, esperto di ristorazione e bar, sono le tre anime che hanno dato forma a questo progetto.

"L'idea del progetto nasce dal forte legame tra la nostra famiglia e i Quenardel, che si unisce alla volontà di tornare alle antiche radici italiane, oltre al desiderio comune di far scoprire i nostri prodotti ad un pubblico sempre più attento – ha commentato Pierre Cerdini – dove i punti di forza del nuovo concept store saranno la qualità e la creatività in un mix di tradizione e modernità".



Alexandre Quenardel: *"Cerdini & Quenardel rappresenta una novità per il panorama italiano poiché, oltre a essere il primo negozio monomarca di Champagne, è anche il primo store che basa la sua proposta su un abbinamento insolito, quello che unisce Champagne e gelato, il cioccolato e i macaron, ma non solo dolce, abbiamo creato anche la proposta Champagne & Macarons salati"*

Matteo Corbetta: *"Il progetto nasce come punto di incontro del percorso di due grandi aziende a gestione familiare. L'idea di proporre insieme i prodotti delle rispettive aziende nasce dalla volontà di crescere e stabilirsi in un nuovo mercato in Italia; non esistono, infatti, proposte enogastronomiche del genere. Il punto di forza è il fatto che il produttore sarà anche il venditore diretto delle proprie creazioni".*

La degustazione

In questa circostanza abbiamo degustato il **Blanc de Blancs Brut**, un vino ideale per il gelato: 100% Chardonnay proveniente dalla Cote de Sézanne da Cernay-les-Reims; fermentazione alcolica in contenitori inox, con malolattica svolta. Affina per 72 mesi sui lieviti ed è dosato con 9 grammi/litro al momento della sboccatura. Al naso, sentori di agrume, ancora un po' verde, intense note di pesca gialla, floreale di sambuco; sul finale lievito e crosta di pane. Al palato, giusta corrispondenza gusto olfattiva con una bella freschezza agrumata. Voto 87/100



La famiglia Cerdini e la Maison Beatrix

La Maison Beatrix, nata nel 1930 grazie ad Angelo Cerdini in un paesino nel sud della Francia, Vals-Les-Bains, è un'azienda a conduzione familiare dedita alla produzione e lavorazione artigianale di gelati e cioccolato che ha dato vita negli anni ad una pasticceria nota per l'alta qualità dei suoi prodotti. La materia prima per la creazione dei gelati viene selezionata attentamente, dalle uova provenienti da galline allevate all'aria aperta a Glun, al latte Km0, alla frutta proveniente da terreni coltivati in maniera sostenibile e biologica. L'*artisan chocolatier* Guillaume Cerdini trasforma il cioccolato in vere opere d'arte. Premiato a livello nazionale e internazionale, i suoi macarones hanno ricevuto il premio come "Miglior Macaron di Francia". Una professionalità artigianale di alto livello riconosciuta dallo stato francese che ha nominato la Maison Beatrix "Entreprise du Patrimoine Vivant" nel 2016.

Maison J.H. Quenardel

J.H. Quenardel è una cantina a conduzione familiare produttrice di Champagne con sede a Ludes, nella Montagne de Reims. La Maison è stata fondata nel 1906 da Henri Quenardel e da allora si è sviluppata tramandando esperienza con l'obiettivo di produrre Champagne di qualità in modo ecosostenibile nel pieno rispetto del territorio.

Cerdini & Quenardel

Via Cusani 10 – 20121 Milano

tel. 02.84131232

www.cerdiniquenardel.com

www.facebook.com/cerdiniquenardel
