

GRAZIA • casa

CASE
DA
milano,
PARIGI,
sestri
levante.

LETTI CON
PERSONALITÀ

TADAO
ANDÒ CI
RACCONTA

TENDENZA
NATURA
E FINZIONE

LONDRA.
CAFÉ ROYAL
GOODBYE

stanze d'EMOZIONE



2,50

1/2 MENSILE

ENNAIO /

EBBRAIO

0 0 9

MONDADORI



1-I cerchi, décor prediletto da Emmanuel Babled, tornano di zucchero a velo anche sul tiramisù ricoperto di cacao.
 2-Ritratto del designer di origine francese; alle spalle, una sua lampada, della serie "Extranormale".
 3-In soggiorno, lampade e un mobile-scultura di Babled.



1

A CENA CON IL DESIGNER DEL VETRO

Fragili vasi e ceramiche colorate ci accolgono nella milanese casa-atelier di Emmanuel Babled. Raffinato creatore francese di forme e linguaggi materici, che ama la tavola "basic" ma d'effetto. Con un super tiramisù décor.

Servizio e foto di NALLY BELLATI. Testo di FIAMMETTA BONAZZI



2



3



1



2



1-La cucina-pranzo. Sullo sfondo, la porta scorrevole separa gli spazi abitativi dall'ufficio.
2-La torta salata a base di carciofi, lardo e ricotta.
3-Sulla tavola, sinfonie fluo: vasi, posate, contenitori e caraffe tutti firmati Babled.
4-Sull'ultimo ripiano della libreria, vasi e bottiglie in vetro soffiato.

UN EX LABORATORIO NELLA VECCHIA MILANO, INONDATA DALLA LUCE CHE in tutte le stagioni penetra dalle grandi vetrate affacciate sul cortile. In questo *open space* con le pareti bianche e i pavimenti di resina traslucida il designer francese Emmanuel Babled ha creato la sua casa-atelier. Una porta scorrevole di gusto industriale separa infatti l'Emmanuel Babled Studio dall'abitazione, anche se tutto l'insieme «dà un'idea di armoniosa continuità»: non a caso Babled, "signore" del vetro e della ceramica che ha lavorato (tra i tanti) per Venini e Baccarat, Covo e Rosenthal, ama mescolare spunti creativi differenti anche nei suoi inviti,



4

programmati soprattutto la sera. Le tavole sono essenziali ma d'effetto: porcellana bianca "basica" abbinata agli oggetti disegnati da lui in quasi vent'anni di carriera, come i bicchieri, le posate e i set all'americana firmati per Giannini e le ceramiche ideate per Covo.

Qualche volta anche Emmanuel si mette ai fornelli e prepara un tiramisù decorato con cerchi di zucchero a velo che ricordano i fregi dei suoi vasi. Nei menù non mancano mai una ciotola di ortaggi freschi, una di carne bianca cotta nel wok e insaporita con le spezie. E, come variante della più famosa francese *quiche lorraine*, il tortino di carciofi ideale per i mesi invernali. «La sera prima si lessano otto cuori di carciofo e si tagliano a fettine», spiega Babled. «Poi si prepara una pasta sfoglia (va benissimo anche quella surgelata) e si stende in una teglia imburata e infarinata; a parte, si fanno rosolare gr. 175 di lardo a tocchetti; poi si frullano gr. 400 di ricotta con 4 uova intere, si insaporisce con sale, pepe e un pizzico di noce moscata, si aggiungono i carciofi cotti e il lardo e si versa nella teglia foderata di pasta. Si fa cuocere in forno per circa 30 minuti a 180° e, una volta intiepidita, si guarnisce con un piccolo carciofo intero». La *quiche* è perfetta con un vino rosso mosso, da servire fresco in una bottiglia di vetro verde e nero. Che di solito accoglie i primi fiori di primavera ●