

# SAIGON

L'INDIRIZZO / 2

La facciata total black  
del nuovo ristorante Saigon,  
inaugurato il 6 giugno

## Milano — IL VIETNAM ALL'IMPROVISO

INVOLTINI PRIMAVERA, DJ E COCKTAIL ESCLUSIVI. OLTRE CHE RISTORANTE, IL NUOVO SAIGON DI VIA ARCHIMEDE È UN RAFFINATO MUSIC-BAR ISPIRATO ALLE ATMOSFERE COLONIALI ANNI 30 E 40. CON EFFETTI METROPOLITANI

TESTO — ELISABETTA COLOMBO  
FOTO — LUCA ROTONDO PER LIVING



L'angolo bar, all'ingresso, ha un bancone in marmo bianco con sgabelli in paglia di Vienna rivestiti di velluto rosso a nido d'ape (a sinistra). Gli involtini sono avvolti in carta di riso (a destra). Il bagno è un gioiello vintage: dagli specchi ai rubinetti in ottone, alla carta da parati francese originale degli Anni 20 (in basso a destra)

anche il design tropical-vintage. *Timelessly cool*, eternamente bello. «Confermo», continua Guelfi. «Sono affascinato dallo stile dell'impero coloniale francese nel Sud Est asiatico. In Vietnam ci sono palazzi meravigliosi, come li puoi trovare solo a Parigi. Soffitti alti, marmi bianchi, boiserie. Ho voluto replicare gli interni nella loro originalità. Abbiamo fatto una ricerca di materiali dell'epoca, due anni di lavoro, visite, sopralluoghi, contatti con gli artigiani. Questa è un'immagine nuova per Milano e l'Indochine style è una tendenza che resiste nel tempo: passano gli anni ma resta attuale». Classico eppure contemporaneo. Come non apprezzare – oggi e domani – il pavimento in rovere intarsiato, ispirato a Versailles. Le sedie e gli sgabelli in paglia di Vienna rivestite con velluto rosso a nido d'ape («ci sono voluti tre mesi per trovare il tessuto»). Le luci di Venini ripescate dai cataloghi degli Anni 30 e 40. L'esuberante vegetazione di kenzie e banani, nati in Malesia, comprati all'asta in Olanda e messi a dimora dentro grandi vasi di ceramica grezza. I ventilatori a pale per il soffitto importati dall'India. La tappezzeria floreale francese, anche questa originale Anni 20, che arreda il bagno-gioiello.



A dettare lo stile coloniale sono il pavimento di legno Versailles a cura di Carlo Apollo; la boiserie in paglia di Vienna; l'illuminazione di Venini; i ventilatori a pale importati dall'India; la vegetazione tropicale di kenzie e banani. I quadri sono del pittore vietnamita Do Ngoc Diep (a destra)

«Mancava in città», esordisce Luca Guelfi. «Un ristorante vietnamita che proponesse la cucina più delicata dell'Asia all'interno di un contesto raffinato. È la nostra scommessa». Saigon apre in una palazzina di due piani (totalmente dipinta di nero) che fino a sei mesi fa era un magazzino abbandonato di attrezzature per cucina. Il quartiere è quello attorno a via Archimede, il 'Greenwich Village' milanese costellato di showroom, negozi alternativi e la giusta movida internazionale. «Quasi in centro, ma appartato. La lontananza dalla metropolitana a noi fa gioco». Il fiuto dell'imprenditore: quarantotto anni, una lunga esperienza nell'ambito della ristorazione, Luca Guelfi è specializzato nell'incapsulare angoli di mondo e portarli a Milano. Da Petit, il bistro che richiama il fascino rilassato della campagna francese, al Canteen messicano, tutto tapas e tequila, fino alla brasserie Ricci con mood americano. E da New York arriva anche l'ispirazione per Saigon. Da quel posto 'così dannatamente elegante che è l'Indochine', scrive il *New York Times*, il ristorante in Lafayette Street aperto nel 1984, pioniere nel far scoprire agli americani non solo i Gỏi cuốn (gli involtini primavera) ma





Dettagli e chiccherie, aspettando Mick Jagger. «All'Indochine è di casa. Potrebbe esserlo anche qui». La formula del resto è quella giusta: cibo, musica, intrattenimento. «È il futuro della ristorazione. La qualità del prodotto da sola non basta più. Serve un'ambientazione, una colonna sonora, la giusta illuminazione, e soprattutto serve il bar». Quel bancone di quattro metri e mezzo dove si miscelano, *on the rocks*, gin, sake, infusi al karkadè, lemongrass e toniche aromatizzate al pepe rosa. Sono dieci i *signature cocktail* del Saigon e si servono per l'aperitivo o l'after dinner, subito dopo le zuppe Pho con filetto di manzo, i gamberi avvolti su bastoncini di canna da zucchero, i ravioli in farina di tapioca (cena tra i 50 e i 55 euro, vini esclusi). «La cucina vietnamita è molto leggera, ma è un tale equilibrio di spezie e aromi che basta aggiungere un anice stellato di troppo per rovinare il sapore». Dunque, brigata ben selezionata. 🍷

Saigon, via Archimede 53, tel. 0270101966, Milano

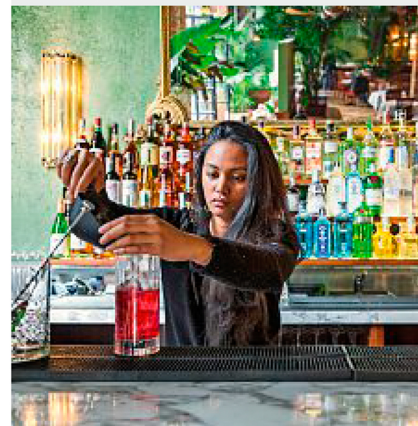
➤ [LUCAGUELFICOMPANY.COM](http://LUCAGUELFICOMPANY.COM)

**Apparecchiatura classica per il Saigon con piatti bianchi brandizzati (sopra). La barmaid Zoe alle prese con il Camellie Cocktail (a destra)**

## CAMELIE COCKTAIL: ROSSO ON THE ROCKS

### CHE COSA SERVE

5 cl vodka  
3 cl liquore al litchi  
6 cl infuso al karkadè  
3 cl cordiale al lemongrass  
ghiaccio



①

Nel bicchiere, versare prima gli alcolici - vodka e liquore al lichene - e aggiungere poi gli analcolici: l'infuso al karkadè e il cordiale al lemongrass.

②

Il cocktail è *on the rocks*, costruito sul ghiaccio, quindi non va né shakerato né diluito con l'acqua, basta mescolare gli ingredienti con un cucchiaino lungo.

③

Come decorazione, la barmaid suggerisce di aggiungere due litchi denocciolati e un fiore di ibisco, lo stesso da cui si estrae la bevanda al karkadè dal colore rosso intenso.

④

Il drink può essere servito in un bicchiere highball oppure in un tumbler basso.

W

La gallery completa cercando IL VIETNAM A MILANO nella sezione CITY GUIDE di [living.corriere.it](http://living.corriere.it)