



N. 20 - A. VI - 11.2023 - € 10

# JAMES<sup>®</sup>

MAGAZINE

CHAMPAGNE WINE FOOD TRAVEL ART HOTEL LIFESTYLE



Palazzi Maritati e Muci - Nardò  
Press review

travel & culture

# GUY MARTIN

## *"bienvenu à la maison d'art"*

di Laura Pacelli

In pieno Salento, a Nardò, il celebre chef francese ha trasformato due antichi palazzi nobiliari in una guest-house di lusso. Un luogo dove soggiornare e sognare, un viaggio sinestetico tra storia, arte e design, per riconnettersi attraverso *"lu mare, lu sole e lu ientu"*

E pensare che il destino pareva lo volesse in cima alle Alpi francesi, pronto a lanciarsi a valle con un paio di sci ai piedi. Rigorosamente fuori pista. Invece Guy Martin, senza né volerlo né ambirlo, è finito dietro ai fornelli, collezionando stelle Michelin, libri di cucina, ristoranti dalla Svizzera alla Francia, poi nel resto del mondo. Non contento, ha pensato che gli mancasse ancora qualcosa, stavolta a suggerirgliela è stato un viaggio in Italia, in Puglia. *"Ho locali in Cina e in Polinesia, ma quando ho scoperto Il Salento, nel 2015, è scattato il classico colpo di fulmine (mi è capitato spesso ...), ho acquistato alcune residenze del '700 con l'intenzione di ospitarvi amici, poi mi sono lasciato prendere la mano"*. Dopo un'accurata opera di restauro, oggi Palazzo Maritati e Palazzo Muci a Nardò, in provincia di Lecce, si sono trasformati in guest house di lusso con dieci suite in stile contemporaneo e residenziale, con l'arte come comune denominatore e l'idea di "leggerzza" come filo conduttore. Un luogo che rappresenta a pieno lo spirito di Guy Martin, uomo dalle mille experien-



ze, culture, passioni. Tutte fuori dal coro. Dovendo riassumere in breve la sua vita precedente, si potrebbe cominciare dall'ingaggio a 22 anni nei ristoranti del circuito Relais & Châteaux. *"A me interessava solo sciare nell'Alta Savoia, non sapevo farmi neanche il nodo alla cravatta ma, quasi contro voglia, ho accettato di fare lo chef con praticamente zero esperienza e da lì è cominciato tutto"*. Prima allo Château de Coudrée sul lago di Ginevra, poi allo Château de Divonne, dalla parte opposta, dove diventa direttore e chef di cucina a soli 26 anni. Sei mesi dopo ottiene la sua prima stella e nel 1990 la seconda. L'anno dopo entra a Le Grand Vefour (nel 1° arrondissement di Parigi) come direttore e poi diventa consigliere, nonché il protégé di Jean Taittinger, che oltre alla nota Maison di Champagne, ha anche guidato il ministero della difesa francese ai tempi di Charles De Gaulle. *"Se non ci fosse stato lui, credo che la mia vita avrebbe preso una strada diversa; da giovane ho fatto tante pazzie, ho vissuto una vita al limite... rischiando anche la pelle, poi, dopo un po' di batoste, ho incontrato mia moglie, la seconda, che mi ha aiutato a moderare gli istinti"*. Viaggi in Asia per lavoro, in Italia per piacere. Da Roma, *"dove ho un gruppo di carissimi amici"*, a Nardò, *"il mio posto del cuore"*. Ed è qui che Guy Martin ha realizzato la sua oasi di bellezza con quel gusto d'oltralpe raffinato ed esclusivo, *"che non significa solo per pochi, ma 'solo' per chi condivide, come me, la passione per l'arte, il design, la natura e... l'ozio"*. Palazzo Maritati e Palazzo Muci si trovano a meno di dieci minuti l'uno dall'altro, due residenze totalmente diverse tra loro, sia dentro che fuori, con piccole corti, un giardino e terrazze affacciate su chiese barocche e i vicoli bianchi del paese. *"Ci sono voluti tre anni di lavori per far rinascere lo splendore delle forme architettoniche del passato"*. Così, in quelle che una volta erano stanze abitate da famiglie neretine, poi diventate ruderi, si possono ancora ammirare le volte a stella, le nicchie scavate nella pietra, i capitelli antichi e alcuni affreschi. Una scenografia essenziale, quasi mistica, nella quale spiccano, oltre ai coffee table book, in edizione limitata, pezzi scelti di design e opere d'arte antica, moderna e contemporanea (molte africane, passione di Martin) firmate, tra gli altri, da François Dautresme, Gio Ponti, Charles Garnier, Paolo Buffa, Alvar Aalto, Ettore Sottsass, Man Ray, Geneviève Claisse, Ada Mazzei.

Ogni pezzo proviene dalla collezione privata di Guy e della moglie Katherina, iniziata oltre 30 anni fa. *"È stata lei a occuparsi degli interni, più brava di me in fatto di tendenze e décor"*, affiancata dall'interior designer Jérôme Faillant Dumas, ex direttore artistico di Yves Saint-Laurent e Dior, e di Katherina Marx, decoratrice d'interni, che hanno cercato con cura pezzi vintage e antichi in uno squisito dialogo con tocchi di interior déco francese. La scelta dei tessuti, dei complementi di arredo fanno il resto, in uno scenario, quello di Nardò, dove le luci, dall'alba al tramonto, regalano frammenti di poesia e bellezza, in un flusso continuo di luci e ombre tra interni ed esterni. *"Trasformare è ciò che più mi piace, in cucina come nella vita"*. Ma attenzione, chef Martin in Salento appende il grembiule al chiodo. *"Cucinare per gli ospiti? Per carità, preferisco il pesce fresco che si trova qui, le orecchiette fatte a mano e i pasticciotti alla crema"*. Forse l'unica cosa che manca davvero è la montagna. Ma le vette da scalare ci sono anche qui. *"È solo l'inizio, perché pour moi Nardò c'est la Dolce Vita"*.

JAMESMAGAZINE.IT