

αθηνόγραμμα

14-20 ΜΑΡΤΙΟΥ '12 ΠΕΡΙΟΔΟΣ Β' # 670 € 2,00

ΤΥΠΩΝΕΙ Ο,ΤΙ ΑΞΙΖΕΙ

ΑΝΤΩΝΗΣ ΛΟΥΔΑΡΟΣ

Η επιθεώρηση
είναι σαν
την Ελλάδα,
αντέχει!

«ΘΑ ΣΕ ΠΑΡΩ ΝΑ ΦΥΓΟΥΜΕ»

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ
ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ ΣΤΟ
ΜΠΑΝΤΜΙΝΤΟΝ

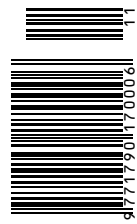
MICHEL LEGRAND

Ο ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΤΩΝ
SOUNDTRACKS
ΣΤΟ «GAZARTE»



Χρυσή Σκούφι 2013

ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ



14-20/03/13

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

από τον Δημήτρη Αντωνόπουλο dantonopoulos@athinorama.gr
και την Αντζελα Σταματιάδου astamatiadou@athinorama.gr

σελ. 106

σελ. 108

σελ. 109

ΘΕΜΑ

Νέα εστιατορικά
concepts από όλο
τον πλανήτη

FOCUS

Θαλασσινά σενάρια
στα εστιατόρια
της Αθήνας

ΚΡΙΤΙΚΗ

«Mentzelo's Slow Food»
στη Γλυφάδα



Το εστιατόριο-θερμοκήπιο «De Kas»



«Bubbledogs»: και junk, και gourmet



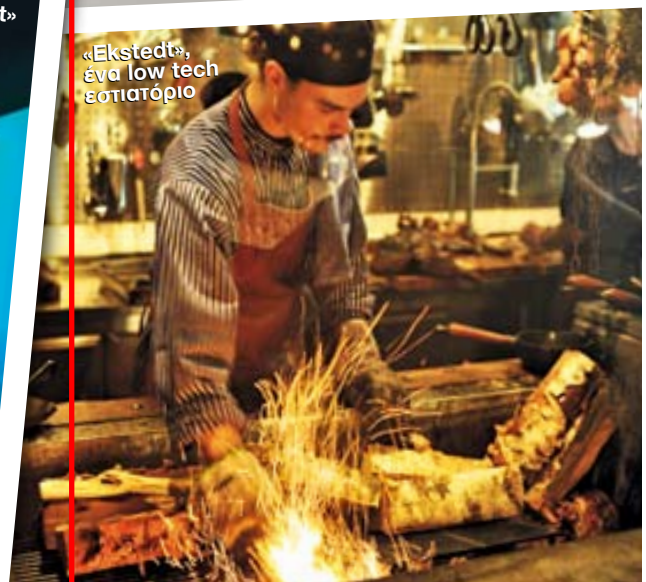
Ο Grant Achatz
βρίσκεται σε διαρκή εναλλαγή
concept στο «Next»



«Eleven Madison Park», a New York story



Η πιο αβανγκάρντ εμπειρία στο «Ultraviolet»



«Ekstedt»,
ένα low tech
εστιατόριο

GLOBAL RESTAURANTS

Αυτοί που αλλάζουν το παιχνίδι

Μπορεί στην Αθήνα να βραβεύσαμε πριν από λίγες ημέρες τα καλύτερα δικά μας εστιατόρια, δεν σταματάμε όμως ούτε στιγμή να παρακολουθούμε τα μοναδικά concepts σε ολόκληρο τον πλανήτη που αλλάζουν την έννοια «εστιατόριο». Από τον Δημήτρη Αντωνόπουλο

Nομίζετε ότι ο ορισμός της έννοιας «εστιατόριο» είναι υπόθεση της Wikipedia; Μέχρι πριν από 10 χρόνια τα πράγματα ήταν όντως απλά. Από τότε όμως που ο Ferran Adrià απελευθέρωσε τα μυαλά μας βάζοντας το concept και στη γαστρονομία, η δημιουργικότητα πήρε φωτιά. Οι τελευταίες έρευνες αποκαλύπτουν, λοιπόν, conceptual φαινόμενα που ούτε μπορούσαμε να φανταστούμε πριν από λίγα χρόνια.

Η πιο αβανγκάρντ εμπειρία

Ένα λεωφορειακό αφήνει εσένα και τους άλλους εννέα συνδαιτυμόνες της βραδιάς σε μια ταπεινή πόρτα. Μπαίνεις σε ένα γυμνό δωμάτιο, όπου υπάρχουν ένα λευκό λακαρισμένο τραπέζι και νιτζαϊνάτες λευκές πολυθρόνες. Το μενού αρχίζει, ας πούμε, με μπουγιαμπέσα-μεσογειακή βόμβα και από τα ηχεία ακούγεται η «Μασσαλιώπιδα». Έπειτα τεμαχίζουν μια σουπιά μπροστά σου και μεταφέρουν στον Ειρηνικό Ωκεανό, καθώς ψάρια «κολυμπούν» γύρω σου και ο χώρος ψεκάζεται με άρωμα θαλασσινής αύρας. Κατόπιν έρχεται αστακός με τρουφάτο ψωμί και το δωμάτιο μετατρέπεται σε δάσος που μοσχοβολάει φθινόπωρο. Αυτή η πολυαισθητική technomotion γαστρονομική εμπειρία λαμβάνει χώρα εδώ και 6 μήνες στο «Ultraviolet» που άνοιξε στη Σανγκάη ο Γάλλος σεφ Paul Pairet – την ιδέα τη δούλεψε 15 χρόνια. Ό,τι έχουμε γνωρίσει στο «El Bulli» και το «Fat Duck» εδώ μεγαθύνεται και υλοποιείται με ανεπανάληπτο τρόπο. Το γεύμα στοιχίζει γύρω στα € 250. www.uvbypp.cc

Low tech

Στην εποχή της αβανγκάρντ μαγειρικής τεχνολογίας, με την κρουμαγειρική και τις απίθανες σφαιροποιήσεις, υπάρχουν κάποιοι πρωτοπόροι

της μαγειρικής... προϊστορίας. Το δρόμο άνοιξε ο Victor Arguinzoniz στο «Asador Etxebarri», ένα από τα 50 καλύτερα εστιατόρια του κόσμου, κάπου ανάμεσα στο Σαν Σεμπασιάν και το Μπιλμπάο. Εκεί, στην tailor made ψησταριά του, που καίει κάρβουνα... ιδιοκατασκευής από διάφορα ξύλα, ψήνει ακόμη και χαβιάρι. Ο άλλος πρωτοπόρος της πρωτόγονης μαγειρικής με new age feeling είναι ο Σουηδός Niklas Ekstedt στο «Ekstedt» της Στοκχόλμης. Μαγειρεύει σε τζάκια, χπιτά μαγκάλια, φούρνους με ξύλα, καπνίζει αστακούς στην καμινάδα και γενικώς παίζει με αρωματικά ξύλα, θερμοκρασίες και αποστάσεις. Έχει μεγάλη γοητεία αυτή η προσέγγιση και στο μέλλον θα έχει και μεγάλη ζήτηση. www.asadoretxebarri.com, www.eskstedt.nu

Γυάλινος κόσμος

Έχω βρεθεί σε εστιατόρια μέσα σε γυάλινη σέρα, αλλά το «De Kas» στο Άμστερνταμ είναι αξεπέραστο. Δεν είναι μόνο το σκηνικό του –ένα πανύψηλο θερμοκήπιο κομπόστα επιπλωμένο–, είναι και ότι εδώ χαίρεσαι μία από τις πιο δυσέυρετες πολυτέλειες. Κάθε μέρα οι σεφ τρυγούν τα πιο φρέσκα λαχανικά κι εσύ τρως αρακά που κόπηκε πριν από μία ώρα! Το «De Kas» παλιότερα όμως λειτουργούσε ως δημοτικό θερμοκήπιο κι έχει μια μεγάλη πείρα στην καλλιέργεια σπάνιων ποικιλιών. Ακόμη και χωρίς το περιβλήμα του θερμοκηπίου, πάντως, είναι σαφές ότι το παράδειγμα του εστιατορίου-φάρμα θα το ακολουθήσουν πολλοί. www.restaurantdekas.nl

Και junk food, και γκουρμέ

Ακούστε project! Μπροστά φαγμένα hot dogs συνοδεύει –κρατηθείτε– σαμπάνια! Πίσω μια ανοιχτή κουζίνα, μια μπάρα, καμιά δεκαπενταριά στουλ-πολυθρόνες και μόνο ένα γκουρμέ μενού γευσισγνωσίας. Στο

«Bubbledogs» σεββίζουν σπιλάτο φαγητό για τις μάζες και ταυτόχρονα ο σεφ, με σύνθημα το «Love is food: keep eating», ξύνει το κεφάλι του για νέες ιδέες. Σχιζοφρενικό; Φυσικά, αλλά και το κέφι του κάνει, και το χρηματοδοτεί έξυπνα. Πού; Στο Λονδίνο φυσικά. www.bubbledogs.co.uk

Όλα είναι concept

Σκέψου να δημιουργείς από την αρχή ένα καινούργιο εστιατόριο τέσσερις φορές το χρόνο. Ο περίφημος Grant Achatz, που το «Alinea» του στο Σικάγο συγκαταλέγεται στα 10 καλύτερα εστιατόρια του κόσμου, δημιούργησε το «Next». Η πρωτοτυπία του είναι ότι κάθε τρεις μήνες αλλάζει εξολοκλήρου μενού. Από το 2011 έχει παίξει με θέματα όπως «Παρίσι του 1906», «Αφιέρωμα στο “El Bulli”», «Μετάφραση των αγαπημένων φαγητών της παιδικής ηλικίας». Η δεύτερη πρωτοτυπία είναι ότι δεν κάνεις κράτηση, αλλά αγοράζεις εισιτήριο όπως στο θέατρο, το οποίο μπορείς μεν να μεταβιβάσεις, αλλά δεν μπορείς να πάρεις τα χρήματά σου πίσω. Η τιμή του ποικίλλει ανάλογα με την ώρα που θα πας. www.nextrestaurant.com

Θέατρο της πόλης

Ο Daniel Humm έχει κερδίσει για το «Eleven Madison Park» 3 αστέρια Michelin, τα σπάνια 4 αστέρια των «New York Times» και βρίσκεται στο Νο 10 των καλύτερων εστιατορίων στον κόσμο. Το μενού γευσισγνωσίας του είναι σαν θεατρική παράσταση, με πιότα εμπνευσμένα από την ιστορία της Νέας Υόρκης, την οποία διηγούνται με χιούμορ και σιλ οι σεββιτόροι. Πρόκειται για μια γαστρονομική εμπειρία, όπου σέρβις και γεύσεις ρέουν γύρω από την ψυχή μιας πόλης και η σάλα βουίζει από προσδοκία και ικανοποίηση. www.elevenmadisonpark.com ©