



Σε το αγαπώ επίσης

the foodie

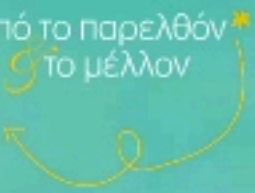
02

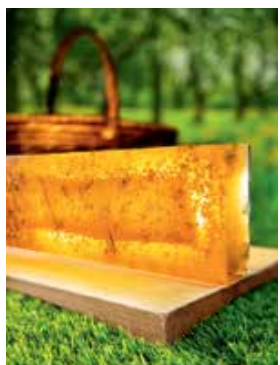
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2015
FREE EBOOK

Νοσοαγλία

αναμνήσεις από το παρελθόν
στο μέλλον

*Εδώ τα πρήματα
τα Φάρμακα





©Ultraviolet, Scott Wright of LimeLight Studio

01 02

eatertainment

αναμνήσεις
από το μέλλον

Γράφει: Ντένη Καλλιβωκά

Οι New York Times έγραψαν ότι είναι το επόμενο βήμα στον χώρο του φαγητού. Ο Brian Johnston της Sunday Morning Herald το χαρακτηρίζει ως το πιο avant garde εστιατόριο στον κόσμο και το περιγράφει σαν μια Οδύσσεια που διαρκεί 4 ώρες και 22 πιάτα. Ενώ στο βρετανικό Conde Nast το έχουν στην λίστα των καλύτερων εστιατορίων για το 2013, γράφοντας "Η πιο συγκλονιστική foodie εμπειρία στην Κίνα".

Το Ultraviolet, το "έργο ζωής" του γάλλου σεφ Paul Pairet στην Σαγκάη, δίνει νέα διάσταση στο multisensory dining διερευνώντας τα όρια αυτού που ο ίδιος αποκαλεί "psycho taste". Σαν Ψυχολογική Γεύση ο Pairet ορίζει την προκατασκευασμένη αντίληψη που έχουμε για κάτι που πρόκειται να γευτούμε -βλέποντας πχ. μια ντομάτα, ξέρουμε τι γεύση να περιμένουμε- με βάση τις μνήμες, τα βιώματα και την κουλτούρα μας και θεωρεί ότι στοιχεία όπως οι αναμνήσεις, οι συνειρμοί, η προσμονή, η ψευδαίσθηση, οι φοβίες μπορούν να παίξουν καθοριστικό ρόλο στην εμπειρία ενός γεύματος. Έτσι διαμορφώνει ένα θεματικό περιβάλλον για το κάθε πιάτο επιστρατεύοντας παντός είδους ερεθίσματα, με στόχο να επέλθει στην Ψυχολογική Γεύση και να κορυφώσει το συναίσθημα και μαζί την αντίληψη της γεύσης.

Όλα αυτά συμβαίνουν σ' ένα τελείως λιτό αλλά συχνά high-tech multimedia δωμάτιο που έχει μόνο ένα τραπέζι 10 ατόμων. Κάθε δείπνο είναι αριθμημένο (πχ NO.363) και ολόκληρο το τελετουργικό έχει ως εξής: Οι 10 άγνωστοι συνδαιτυμόνες συγκεντρώνονται στις 6:30 σ' ένα σημείο που τους αποκαλύπτεται αφού επιβεβαιώσουν προηλώνοντας την κράτησή τους. Εκεί ένας υποδοχέας τους προσφέρει pear cider από τη Νορμανδία, ενώ τα 10 εισιτήρια, διπλωμένα 17 φορές σαν μικροσκοπικά φυλλάδια και κολλημένα σ' ένα τραπέζομάντιλο, τους αποκαλύπτουν μόλις ξεδιπλωθούν το μενού, γραμμένο σ' ένα ύψος που ισορροπεί μεταξύ ποιότητας και γρίφου. Πριν μπουν στο βαν με τα φιμέ τζάμια που θα τους μεταφέρει στη μυστική τοποθεσία του Ultraviolet, κρυμμένη κάπου σ' ένα εγκαταλελειμμένο εργοστά-



01|02 Το course Picnic του Ultraviolet σερβίρεται σε γκαζόν και καρό σουπλά.
03 Το "έξυπνο" τραπέζι του Sublimation αλλάζει θερμοκρασία και όψη ανάλογα με το πιάτο.

03

σιο, ο host μέσα στο τέλειο tuxedo του τους προτομιάζει για τη συνέχεια: "Αυτό το βρόδου, να είστε δεκτικοί. Θα σας αφήσουμε να περιμένετε έξω από μία πόρτα. Κάθε φορά που μια πόρτα ανοίγει μπροστά σας, απλά διασχίστε την". Μετά από 3 πόρτες και δύο προθαλάμους που τους βάζουν στο κατάλληλο mood, το γκρουπ φτάνει στην αίθουσα με το τραπέζι, το οποίο θα λειτουργήσει σαν καμβάζ για το υπόλοιπο της βραδιάς. Το δείπνο θυμίζει θεατρική παράσταση με video projections, ήχους, μυρωδιές, αυξομειώσεις της θερμοκρασίας, "μαγικά tricks" όπως Disneyland (οι καρέκλες αλλάζουν ύψος και στάση με υδραυλικούς μηχανισμούς, το δωμάτιο δίνει την αίσθηση ότι βυθίζεται), όλα σε interaction με κάθε ένα από τα 20-22 πιάτα.

Κάτι παρόμοιο κάνει και ο διάσημος Paco Roncero στο Paco Roncero Taller που άνοιξε το 2012 στη Μαδρίτη. Το "μυστικό" εστιατόριο-εργαστήριο (taller στα ισπανικά σημαίνει εργαστήριο) λειτουργεί μόνο με προσκλήσεις, έχει χωρητικότητα 8 ατόμων και είναι εξοπλισμένο με custom made τεχνολογικά innovations όπως το "έξυπνο τραπέζι" Hisia ("αισθητήριο" στα Σουαχίλι) που αλλάζει θερμοκρασία, γίνεται οθόνη προβολής, ανακατεύει υγρά χωρίς επαφή και γενικά παίζει το ρόλο μιας interactive επιφάνειας. Το ίδιο concept μετέφερε φέτος το καλοκαίρι και στο εστιατόριο Sublimation στο Hard Rock Hotel της Ίμπιζα, που έγινε διεθνής είδηση για τον



©Sublimation

επιπλέον λόγο ότι με τιμή 1500€ είναι το πιο ακριβό εστιατόριο στον κόσμο. Ο Roncero φέρνει ως επικείμενο το υψηλό κόστος ακόμη και του προσωπικού (η αναλογία είναι 27 υπάλληλοι για κάθε έναν από τους 12 πελάτες) και υπόσχεται "ένα μαγικό tasting menu που ξυπνάει τα πιο ξεχασμένα συναισθήματα προσφέροντας στιγμές χιούμορ, απόλαυσης, φόβου, ενάτησης και νοσταλγίας". Οι κριτικές από τα πρώτα press trips είναι αποθεωτικές και περιγράφουν ένα συναρπαστικό ταξίδι σε ένα κόσμο αισθήσεων, από τον Βόρειο Πόλο όπου δοκιμάζεις ένα κρύο σνακ που φτιάχνεις ο ίδιος σκαλίζοντας ένα κομμάτι πάγου μέχρι τις Βερσαλλίες μ' ένα τριαντάφυλλο που λιώνει στο στόμα.