



Ana Patriciu lucrează de un an la relansarea Heritage.

Vată din zahăr de stele

Ce poți cumpăra cu 500.000 de euro pe timp de criză?
Printre altele, o oază de gastronomie tehno-emoțională, sub semnătura unuia dintre primii 50 de bucătari ai lumii.

DE DIANA-FLORINA COSMIN

Un mare amator de tutun de bună calitate îmi explica, demult, diferența între țigară și trabuc: „Țigara se fumează când vrei tu, trabucul se fumează când vrea el“. Mai exact, în funcție de momentul zilei, de băutura din pahar și de armonia lucrurilor înconjurătoare. Am râs. Acum, așezată pe un fotoliu din „Camera trabucelor și a cognacelor“ din Restaurantul Heritage, încep să-i deslușesc mai bine metafora. Asemeni unui trabuc rafinat, nici bucătăria fină – „haute cuisine“ – nu se consumă cu ochii lipiți de ceas, într-o pauză de masă, ci se savurează în voie, la momentul oportun. Un moment care nu este nicidecum o figură de stil, pentru că un fel sofisticat de mâncare își poate schimba complet gustul preț de-o plimbare între parter și terasă. Cel puțin așa susține Juan Amador, unul dintre cei 50 de bucătari ai lumii laureați cu „Oscarul pentru gastronomie“ sub forma a trei stele Michelin.

„Am făcut experimentul cu Juan“, povestește Ana Patriciu, reprezentantul acționarilor majoritari ai Heritage, „am gustat din carnea gătită de el în bucătărie, apoi în restaurant și, până să ajungem pe terasa de iarnă, gustul deja se schimbasese“. La haute cuisine se aplică principiul parfului care își dezvăluie treptat notele: aromele și savoarea mâncării evoluează, se schimbă și se dezvăluie încetul cu încetul auditorului de gust.

În ultimele șapte luni de când lucrează la relansarea Restaurantului Heritage din centrul Capitalei, Ana

și-a petrecut aproape tot timpul în universul lui Juan Amador, neamțul de origine catalană care semnează noua direcție gastronomică a localului. Amprenta sa culinară este o combinație între bucătăria franceză („mama tuturor bucătărilor“), cea spaniolă (savuroasă și plină de pasiune) și cea germană (consistentă și exactă), sub o titulatură care îi aparține: gastro-



nomie tehno-emoțională. Pe limba – ori mai bine zis pe papilele gustative! – ale celor care i-au gustat creațiile, asta înseamnă că fiecare fel de mâncare este gândit ca o sumă a componentelor individuale (80% aduse din străinătate), care sunt puse în valoare, fiecare în parte, cu ajutorul unor tehnici gastronomice elaborate.

Printre cele 25 de persoane care formează efectivul restaurantului se află un Maître d', o meserie uitată în România zilelor noastre, dar și trei

bucătari din echipa lui Juan Amador. Doi dintre aceștia, bucătarul-șef și sous-chef-ul, sunt cotați cu câte o stea Michelin. La o primă stea aspiră și Heritage, în cel mult doi ani. În limbajul celui mai faimos sistem de clasificare internațională a localurilor, acesta ar fi un început mai mult decât promițător. Trei stele Michelin desemnează un local pentru care „merită să faci o

călătorie“ (doar 81 de astfel de locuri se află în toată lumea), două stele au localurile pentru care „merită să faci un ocol în drumul tău“, iar o stea înseamnă „interesant și plin de perspective“. De anul viitor, restaurantul va începe și demersurile de intrare în grupul „Relais & Chateaux“, o comunitate exclusivistă a celor mai frumoase restaurante și hoteluri din toată lumea.

Indiferent dacă vorbește despre viitoarea stea Michelin, despre amortizarea investiției de 500.000 de euro sau despre unul dintre deserturile sale preferate „by Juan Amador“ – vată de zahăr cu aromă de fructul pasiunii – Ana Patriciu povestește totul cu răbdarea unui connoisseur al domeniului. De un an de zile, Heritage a devenit proiectul său de suflet, care vine să-i confirme și destinația de carieră aleasă.

„De când am început să lucrez în HORECA, mi-am dat seama că acesta este drumul meu“ explică Ana, care a lucrat înainte în cadrul agenției de publicitate Odyssey și mai conduce în prezent și restaurantul Madame Pogany din Capitală. „Știu clar că asta este ceea ce-mi doresc să fac de-acum încolo.“ **FB**

**AFLAȚI MAI MULTE
DESPRE PLANURILE
ANEI PATRICIU ÎNTR-UN
INTERVIU VIDEO PE**

Forbes.ro