



Hotelul austriac Sacher are o istorie de 135 de ani

CEI TREI CLASICI

Mii de noi restaurante se deschid în fiecare an, dar unele locuri rămân legendare. Orice adevărat gurmand trebuie să experimenteze măcar o dată în viață un foie gras „à la Ritz“, un Tafelspitz de la restaurantul hotelului vienez Sacher sau o ceașcă de ceai cu scones la Harrods.

de Diana-Florina Cosmin



Udecând după modul în care denumirile restaurantelor de nișă circulă, din șoaptă-n șoaptă, iubitorii de haute-cuisine compun un fel de societate secretă în care parolele sunt mereu altele și au cel mai adesea nume franțuzite de sosuri și de ingrediente care valorează greutatea lor în aur. Membrii ei sunt capabili să ocolească jumătate de Europă pentru o anumită tartă cu lămâie sau să-și reorganizeze geografia concediului pentru a include și vreo străduță anonimă dintr-un orașel unde se mănâncă unica și inimitabilă friptură demnă de trei stele Michelin care le-a subjugat papilele gustative. Și totuși, chiar și în universul lor mereu avid de noi ingrediente și combinații șocante, există acele locuri care nu ies niciodată din modă și unde toate spumele high-tech și toate geometriile moleculare pălesc în fața ingredientelor clasice și delicios de familiare. Restaurantele „fierbinți“ ale momentului sunt mereu altele. În schimb Ritz, Sacher și Harrods nu se demodează niciodată.



ROTE BAR LA HOTEL SACHER

Dincolo de încăperile cu tapet din mătase în culori tari și pereți acoperiți cu sute de fotografii ale personalităților care i-au trecut pragul de-a lungul celor 135 de ani de existență, imaginea hotelului Sacher este legată indestructibil de celebra Operă din Viena, care tronează vizavi. Tocmai de aceea, o masă copioasă în Rote Bar, sala cu tapet din mătase roșu aprins și tablouri cu împăratul Franz Iosef este cel mai adesea încheierea apoteotică a unei serii la operă. Chiar și pentru cei care nu gustă în mod deosebit opera sau baletul în accepțiunile lor clasice, experiența culturală vieneză poate fi o revelație. Mi-a dovedit-o ultimul spectacol vizionat, un colaj de balet american inspirat de opera coreografului Jerome Robbins, unde balerinele deveneau piese de mobilă mutate de colo-colo, protagoniștii stârneau râsul prin coregrafii executate pe scaune și mese iar momentele alternau între reflecții întunecate asupra existenței și parodii ale clasiceleor „Giselle“, „Lacul Lebedelor“ sau „Spărgătorul de nuci“. Finalul unei astfel

de seri de operă este așa-numitul Tafelspitz austriac: o farfurie imensă pe care tronează felii de carne de vacă fierte rasol, cu hrean, sos de brânză, sos de măr și ridiche albă, spanac cu cremă de unt și cartofi în stil vienez. Totul completat de un vin austriac tipic, un Prieller produs în Burgenland, plus piesa de rezistență: o felie de Sacher Torte, prăjitura creată în 1832 de Franz Sacher pentru Prințul Klaus von Metternich. Legenda spune că bucătarul-șef al lui Metternich s-a îmbolnăvit chiar în seara în care trebuia să creeze un desert special pentru câțiva oaspeți de seamă ai prințului. Metternich l-a abordat atunci pe ucenicul bucătarului, tânărul Franz Sacher, adresându-i o singură indicație: „Să nu mă lași să mă fac de rușine în seara asta“. Rezultatul a fost prăjitura cu de ciocolată și frișcă proaspătă rămasă în istorie drept „Sachertorte“ care nu numai că nu l-a făcut de rușine pe Metternich în fața oaspeților săi dar a devenit, în timp, unul dintre simbolurile gastronomice ale Vienei.

LONDRA



HARRODS TERRACE LA HARRODS

Recunosc, nu am o relație bună cu rezervările de restaurant. Viețile noastre arhipline abundă și așa în certitudini notate cu liniuță între copertele agendelor săptămânale, încât măcar din când în când vreau să mă revolt cu ceva spontan. Cum ar fi un „ceai de la ora cinci” băut la Harrods, pe faimoasa terasă închisă de la etajul patru. Am ajuns acolo pentru prima oară nu doar datorită faimei locului, ci și pentru că Georgian Restaurant, care conține terasa, nu mai avea nicio masă liberă, iar eu refuzasem din principiu să-mi organizez toată ziua în jurul unei ore fixe. Terasa, în schimb, avea un principiu mult mai drag mie: primul venit, primul servit. Tot răul spre bine, pentru s-a dovedit a fi mult mai luminoasă și mai liniștită, cu excepția podelei care trepidează ușor, din cauza curentului puternic de pe latura de vest a clădirii. Pe lângă ceaiul de la ora cinci, festinul cuprinde trei tăvițe supraetajate cu prăjituri, sendvișuri și celebrele „scones”, un hibrid între pâine și brioadă cu interiorul moale, aproape untos. Lângă ele, boluri miniaturale de sticlă cu fructe și smântână dulce, plus vreo zece „soldăței” sub forma unor borcanele cu dulceturi englezești, numai bune pentru de întins pe jumătate de „scone”. Sendvișurile servite la ceaiul londonez de la ora cinci fac parte dintr-o categorie aparte, aflată undeva la intersecția dintre pătrătoasele sendvișuri clasice din copilărie și uriașele „clubhouse sandwiches” americane: sunt triunghiuri de pâine integrală fragedă, fără urmă de coajă, fiecare reprezentând o altă combinație de ingrediente: somon afumat cu pastă de capere, castravete cu cremă de iaurt mentolat, brânză cheddar și murături Branston sau salată de ou cu muștar.

L'ESPADON LA HOTELUL RITZ

În ciuda reputației lor, în locurile cu istorii glorioase am pășit mereu cu o mică strângere de inimă. Ambalajul opulent de vintage al multor localuri cu ștaif ascunde adesea un conținut prăfuit și anacronic, cu rugina vremii vizibilă pe ici pe colo, ceea ce m-a făcut să mă gândesc de două ori și înainte să iau masa la faimosul Ritz parizian, din Place Vendôme. Uneori e mai bine să rămâi cu imaginația decât s-o confrunți cu realitatea și să-ți dea cu minus. Totuși, Săptămâna Modei de la Paris este cea unică perioadă a anului în care ești în mod inexplicabil predispus la comportamente mai îndrăznețe decât de obicei. Nu știu dacă a fost vina rochiilor spectaculoase, a regiilor de sute de mii de euro pe care le pun la cale marile branduri pentru show-urile lor sau pur și simplu a atmosferei de glamour care îmbracă Parisul toamna, dar brusc, Ritzul nu mi-a mai părut același mastodont prăfuit și ușor intimidant. Ba chiar, pentru prima oară, aproape că-mi făcea cu ochiul. M-am avântat, așadar, în L'Espadon, restaurantul de două stele Michelin care abundă în perdeluțe pastelate, canapele îmbrăcate în catifea, mese pe care tronează buchete imense de flori, candelabre de cristal și veselă din porțelan înflorat cu tacâmuri de argint pe margine. Peste toate, la propriu, un tavan pictat trompe l'oeil înfățișând un cer albastru cu norișori pufoși. Există mai multe meniuri, iar cel de degustare m-a atras din prima grație abundenței de smochine. Primul fel: foie gras de rață cu smochină



PARIS



caramelizată, urmat de o tartă crocantă de spanac, cu spumă de legume pe deasupra. La desert, o prăjitură cu smochine, beza și vanilie. Totul însoțit de un pahar de șampanie rozé, obiceiul casei, plus micile gustări dintre felurile principale – trufe, macarons și spume de vanilie. Restaurantul are două stele Michelin pe deplin meritate de bucătarul Michel Roth, iar istoria lui datează din 1886, când Cesar Ritz l-a înscăunat „chef” pe celebrul elvețian Auguste Escoffier. Originar din Lucerna, Escoffier a lăsat în urmă nu doar o moștenire culinară incredibilă, ci și o constatare celebră cu care nu poți să nu fii de acord, indiferent de epocă: „Mâncarea bună este singura sursă veritabilă de fericire a omenirii”. ■