

STEAUA CU NUME D

Spune-i „Seven Park Place“ unui taximetrist londonez într-un „black cab“ și vei fi încadrat, dintr-o singură privire, în categoria turiștilor cu gusturi fine și cunoștințe temeinice despre crema gastronomiei britanice.

de Diana-Florina Cosmin



E STRADĂ BRITANICĂ





De câte ori mă gândesc la moștenirea culinară a britanicilor, îmi vine fără să vreau în minte un citat răutăcios din Hercule Poirot, șugubățul detectiv născocit de Agatha Christie. „Britanicii să vorbească despre mâncare bună?”, bufnea belgianul cu mustăcioară și baston. „Poporul pentru care sendvișul cu pastă de pește este cea mai apropiată noțiune de delicatese?”. Mai în glumă, mai în serios, britanicii nu au prea multe preparate rafinate cu care să iasă la înaintare, cel puțin nu în fața francezilor, cu a lor haute gastronomie perfecționată în secole de gătit la curți de regi și împărați (nu că britanicii nu i-ar fi avut și ei pe ai lor!). Spre deosebire de Paris, unde nu sunt suficiente zile pe an pentru toate restaurantele capabile să-ți încante papilele



gustative, Londra nu este chiar primul oraș pe care l-ai asocia cu ideea de „experiențe culinare unice”. Există, ce-i drept, aproximativ 60 de restaurante cu stele Michelin, majoritatea imposibil de frecventat fără o rezervare făcută cu săptămâni înainte. Tocmai această ardoare a britanicilor de a găsi un loc la restaurantul lui Alain Ducasse de la The Dorchester sau la extrem de hip-ul Sketch (unde cândva mi s-a greșit comanda de două ori în aceeași seară) m-a făcut să-mi temperez mult mai mult entuziasmul când vine vorba despre stele Michelin și să nu-mi transform călătoriile în orașul meu preferat într-un fel de cursă pentru bifarea celor mai faimoase localuri.

Auzisem, totuși, despre un restaurant cu profil mai discret, cu doar nouă mese și o stea Michelin (câștigată, nota bene, din primul an de funcționare, în 2009!), ascuns pe o străduță din centrul Londrei și cu unul dintre cele mai ingenioase meniuri de degustare. Numele acestuia: „Seven Park Place”, după adresa fizică din incinta St.James Hotel and Club de pe Park Place nr.7 (la câteva sute de metri de Green Park și de Palatul Buckingham). Chef-ul este William Drabble, un englez care și-a moștenit talentul de la o bunică intrată în istorie ca bucătăreasă pentru marii moșieri din Yorkshire. William a început să lucreze la 14 ani ca asistent neplătit în bucătărilor restaurantelor, iar la 26 de ani câștigase (după doar patru luni în post) prima stea Michelin pentru restaurantul Michael's Nook. Până la 30 de ani avea deja specialitățile lui culinare și un stil gastronomic bine-conturat: bucătărie franțuzească realizată cu ingrediente britanice, neapărat de sezon. Mi-a plăcut ideea de a schimba meniurile în funcție de anotimp, virând de la creațiile mai ușoare și light, precum ravioli de langustine cu varză și sos de trufe în unt sau homar cu piure de conopidă, la creații cu un aer mai rustic, potrivite pentru iernile friguroase (precum mielul cu cartofi confiați, considerat cel mai bun din Londra).

Rezervarea s-a făcut, trebuie să precizez, cu două săptămâni înainte, ceea ce mi s-a părut perfect de înțeles când am văzut încăperile micuțe și cochete, decorate într-un stil care amintește de Parisul sfârșitului de secol XIX, dar are și multe accente rococo. Se intră în restaurant prin bistroul hotelului, patronat tot de către Drabble și intitulat, „William's Bar and Bistro” și, chiar dacă tot ansamblul hotel-bar-restaurant reprezintă un bastion al luxului londonez, atmosfera este discretă și elegantă, fără detalii inutil-opulente cu aer de muzeu. Pentru că ne aflăm în luna noiembrie și aveam în minte o experiență culinară completă, am ales așa-numitul „Menu Gourmand”, cu șase feluri de mâncare

tip degustare (porții mici, pentru savoare), fiecare cu vinul său din vinoteca extrem de bogată a restaurantului. Am început cu un foie gras tras la tigaie, absolut delicios, acompaniat de pere rumenite și sirop de ghimbir. În tandem, un vin alb demi-sec, Coteaux du Layon Saint Aubin din 2009, care m-a făcut să-i cer expres chelnerului datele de pe etichetă (ceea ce, mi-a mărturisit complice, face cam toată lumea după ce îl gustă pentru prima oară). A urmat o porție de scallops cu piure de țelină în unt, suc de țelină și o feliuță de bacon caramelizat, iar al treilea fel a fost unul dintre „signature dishes” ale lui Drabble: coadă de homar gătit în apă, cu conopidă, trufe și sos de homar în unt. Toate trei au fost absolut delicioase, dar după următorul fel – file de biban de mare cu anghinare de Ierusalim făcută în unt, piure de pătrunjel și sos de vin roșu – recunosc că aveam emoții în legătură cu cel de-al cincilea, mielul. Nu sunt o mare amatoare a acestui tip de friptură, dar știind că Drabble își datorează celebritatea acestei specialități pe care a dezvoltat-o până aproape de perfecțiune, nu puteam spune nu.

Mielul britanic de Lune Valley, cu usturoi și cimbru, a fost una dintre cele mai surprinzătoare experiențe gastronomice cu care mă pot lăuda. Nu a avut nimic de-a face cu imaginea pe care o aveam în minte despre acest tip de carne, a lipsit mirosul specific, iar frăgezimea și aroma date de usturoi și cimbru au făcut să merite depășirea miciei mele prejudecăți. Concluzia: Drabble și-a câștigat pe merit renumele de artisan al cărnii de miel haute-gastronomie. După un asemenea festin, ultimele două feluri de mâncare păreau a fi, cel puțin după descrierea din meniu, mult mai light. Penultimul: o selecție de brânzeturi





britanice de Paxton & Whitfield (cei mai celebri negustori de brânză din Londra, de pe Jermyn Street nr. 93), cu crackers din făină integrală (o altă prejudecăță spulberată: au fost primii crackers pe care i-am savurat cu cea mai mare plăcere).

Desertul a fost o spumă de mere cu fructe de pădure, acompaniată de un vin care, după celelalte cinci testate înainte, nu părea (credeam eu!) să îmi mai rezerve vreo mare surpriză. Un Muscat de Frontignan, Chateau du Peyssonnie, pe care mi l-am notat la fel ca pe primul, deși nu m-am considerat niciodată vreo mare iubitoare de vin. Ca și cu mielul, căzuse încă un mit. Ca dovadă că stelele Michelin nu confirmă doar calitatea preparatelor culinare, ci și experiența completă pe care ți-o oferă locul respectiv, personalul a fost cu siguranță cel mai amabil pe care am avut plăcerea să-l întâlnesc vreodată într-un local londonez (și britanicii chiar au protocolul în sânge!). Joviali fără a fi agasanți, protocolari fără să pară rigizi și lăsând impresia că, dincolo de

fișa postului, activitățile legate de job le fac realmente plăcere.

„Romanian, right?“, ne-a întrebat în final, cu un zâmbet larg de la o ureche la alta, chelnerul nostru, Tommy (scoțian get-beget „după vorbă, după port“). Asta deși nu pomenisem nimic despre apartenența geografică. „My girlfriend... româncă, from Petroșani“, ne-a lămurit el, cu același zâmbet. „I understand română“. Și astfel, Tommy s-a alăturat pe loc cercului larg de personaje întâlnite de-a lungul vremii prin diverse colțuri de lume pe care-i așteaptă acasă câte un compatriot de-al nostru. În cazul lui Tommy o iubită cu potențial de mai mult de-atât, având în vedere că singurele cuvinte pe care le putea articula în română erau „Te iubesc“. La cerere, l-am învățat și varianta extinsă: „Te iubesc pentru totdeauna“. „Pentru totdeauna“, a repetat de două ori, cu accentul scoțian. Pe principiul „Location, location, location“, se pare că geografia chiar contează în arhitectura unui destin: a doua zi am descoperit un anuar al marilor bucătari britanici, cu un interviu inedit al lui William Drabble (printre puținele acordate vreodată), în care acesta mărturisea că, în loc de piureuri de țelină și de pătrunjel, obiectul său de muncă ar fi putut la fel de bine să fie balonul rotund. Născut în Liverpool, visa să devină fotbalist, însă mutarea întregii familii la Norfolk, departe de tentația fotbalului, l-a făcut pe micul William să-și reconfigureze traseul. Cu gândul la fileul de biban de mare cu anghinare de Ierusalim și cu aroma spumei de mere întipărită pe papilele mele gustative, mă bucur că așa a fost. ■



William Drabble și-a început cariera la 14 ani și a câștigat prima stea Michelin la 26 de ani.



ST. JAMES'S
William Drabble
Executive Chef

STILUL GASTRONOMIC AL LUI WILLIAM DRABBLE
ȚINE DE BUCĂTĂRIA FRANȚUZEASCĂ, REALIZATĂ CU
INGREDIENTE BRITANICE DE SEZON.