

C'est si BON...

Noul restaurant francezesc deschis în Centrul Vechi al Bucureștiului se laudă cu un meniu premium și cu... 300 de uși vechi, adunate cu migață de prin Transilvania, Austria și Ungaria. ForbesLife l-a pus la încercare.

de Diana-Florina Cosmin

Anul trecut, Centrul Vechi s-a tot îmbogățit cu restaurante, toate depozitare de promisiuni irezistibile începând, de regulă, cu „primul”, „singurul” sau „cel mai...”. Nefiind adepta primului impuls, aștept de cele mai multe ori ca vârtoarea debutului să se risipească, iar localul să se așeze cum se cuvine pe piață înainte să-l includ în planurile mele pentru timpul liber.

Totuși, la Bon Restaurant m-am dus la mai puțin de o lună de la momentul lansării oficiale, la începutul lui decembrie, pentru că spre deosebire de alte localuri cu intenții nobile și promisiuni gurmante, reușise să-mi aprindă curiozitatea și cu ceva ne-gastronomic.

Să mă explic: nu mă consider o gurmândă în adevăratul sens al cuvântului, pentru că nu aș pune în cui orice fel de rețineri doar de dragul unui festin culinar. Chiar de-aș ști că se mănâncă mai ceva ca la trei stele Michelin, dacă îmi dansează furculițele pe masă din cauza zgomotului, îmi dau coate cu vecinii sau stau înghesuită pe un colț de masă cu vedere directă către mormanul de farfurii murdare care își așteaptă rândul la bucatărie, o să spun „Mulțumesc, nu”. Văd gastronomia ca pe o experiență de ansamblu, la care contribuie nu doar ceea ce se află pe masă, ci și ceea ce se află în jurul ei. Nu vreau lux, ci un strop de confort și o atmosferă

care să te îmbie să stai la povești. Nu cer Rachmaninov în surdină, dar nici muzici care-mi evocă zgomotul pânzelor de bomfaier ale vecinului de la trei. Nu design de „Art&Decoration”, dar nici atmosferă de sufragerie optzecistă în varianta „fără bibelouri”.

Așadar, încă dinainte să-i trec pragul, Bon m-a atras cu un element de atmosferă: ușile. La plural, pentru că restaurantul este decorat cu nu mai puțin de 300 de uși vechi de zeci de ani, adunate de prin Transilvania, Austria și Ungaria. Toate au fost dispuse pe pereți, asemeni unui mozaic imaginat de arhitectul Cristian Corvin, care și-a mai pus semnătura, tot în centrul istoric, pe „La Bonne Bouche” și „Lacrimi și sfinți”.

Arhitectul nu este, de altfel, singurul element pe care îl au în comun La Bonne Bouche și Bon. De la Chef-ul Mihai Bazavan până la managerul Florin Mihai și la mai-tot staff-ul Bon, vorbim de aceeași echipă care a contribuit la succesul Bonne Bouche și care, după propriile afirmații, vrea să demonstreze că există gastronomie de top și dincolo de zona de nord a Capitalei.

Primul pas a fost făcut prin ingredientele premium, din care mi-au atras atenția vita argentiniană, rața „trăită” în Franța, peștele proaspăt și trufele negre care se regăsesc în meniu. Alegerea celor două feluri și a desertului a fost dificilă, pentru că mă atrăgeau multiple puncte din listă (încă plănuiesc să mă întorc pentru escargot!). Până la urmă am ales o salată texturată de creveți cu grepfrut





și avocado, pentru că - în ciuda aparentei simplități - am considerat mereu salata o piatră de încercare pentru un restaurant cu adevărat bun. Creveții au fost exact atât de calzi și de fragezi pe cât trebuie, avocado a fost cremos și proaspăt, iar frunzele de salată au avut prospețime. Începusem bine. La felul al doilea am luat un tartar de vită tăiat din cuțit și condimentat de bucătar, servit cu cartofi prăjiți și salată verde. Deși am protestat la adresa cartofilor prăjiți, chelnerul m-a convins să-i încerc totuși și mă bucur că am făcut-o: au fost delicioși, nicidecum prăjiți în sensul clasic, ci mai curând rumeniți asemenea cartofilor țărănești făcuți în casă.

Desertul a fost, de departe, piesa de rezistență și piatra de încercare, pentru că am ales taman dulcele meu preferat, extrem de pretențio: île flottante - pe românește „lapte de pasăre” - așezându-l astfel pe bucătar în luptă (ne)dreaptă cu nostalgiile mele din copilărie. Rezultatul a fost excelent, iar dacă ar fi să aleg un singur lucru pentru care mi-aș dori să revin la Bon, acela ar fi, cu siguranță, île flottante. Vanilat doar atât cât trebuie - și delicat exact cum promite meniul - a fost o experiență de neuitat.

Am mâncat în Salonul Mesei Ovale (denumit așa după unica masă ovală care tronează în încăperea și care a aparținut cândva, spune legenda, unui cărturar român), unde - cum șade bine restaurantelor de bon-ton din ziua de azi, scaunele sunt desperecheate, iar povestea spune că provin dintr-un castel bordelez și respectiv

din averea scăpătată a unei familii austriece. Celelalte două încăperi de la etaj recrează o orangerie (cu tot cu portocalul de rigoare), decorată cu obloane de lemn vechi, și respectiv o vinotecă ce include 200 de sticle de vin, dintre care 50 se pot comanda și la pahar. Două detalii incitante pentru iubitorii licorii lui Bachus: vinul este păstrat într-un spațiu de patru metri cubi, cu temperatură constantă, realizat tot din uși vechi, iar pe baza unei precomenzi se poate degusta „orice vin din lume”. Rămâne să-i pun la încercare data viitoare.

Cred cu tărie că gustul, ca și simțul mirosului, înmagazinează cu fidelitate senzații și amintiri, pentru că o mâncare bună sau un parfum fin îți aduc întotdeauna aminte, chiar și peste ani, de momentul în care le-ai experimentat prima oară. Bon a reușit să-mi lase o primă impresie gastronomică plăcută, transportându-mă într-o stare pe care francezii o cunosc prea bine (ei au inventat-o, prin delicatesele lor culinare și nu numai!) și care subsumează mult mai multe epitetes decât simpla „plăcere”. Bonheur. Deși intraducibil mot-a-mot, „bonheur” definește o stare generală de bine, ca o aură de fericire tihnită pe care o poartă un om cu el peste tot. Și care, într-un dicționar francez-francez, s-ar traduce fix prin toate cele de mai jos: plăcere, fericire, mulțumire, bucurie, stare de bine, satisfacție, entuziasm, deliciu. La partea cu „deliciu”, nu mă pot abține să nu zâmbesc. ■