



FOTO: PHILIPPE SCHIAFF

Hélène, Ratatouille și

Este discipolul lui Alain Ducasse, conduce două restaurante cu stele Michelin, câte unul de fiecare parte a Canalului Mânecii, și a servit drept inspirație pentru personajul Colette din „Ratatouille“. De ce merită să faci o vizită la Londra pentru a mânca din porțelanuri Hermès creațiile culinare ale franțuzoaicei Hélène Darroze.

de Diana-Florina Cosmin, Londra



FOTO: DAMIAN RUSSELL



englezii



FOTO: DAMIAN RUSSELL

La Hélène Darroze am ajuns datorită lui Alain Ducasse. Afirmatia nu are nimic metaforic, e vorba de un gest cât se poate de concret prin care o legendă a gastronomiei arată cu degetul – via email – în direcția potrivită, respectiv în direcția unuia dintre foștii săi „ucenici” de bucătărie. După ce am scris în **Up by Forbes** despre „Le Jules Verne”, restaurantul de la etajul al doilea al Turnului Eiffel, aflat sub oblăduirea culinară a lui Ducasse, îmi pusesem în gând să prezint, pentru **ForbesLife** de această dată, „Alain Ducasse at The Dorchester”, restaurantul-signature situat vizavi de Hyde Park, într-una dintre cele mai extravagante zone din Londra.

Pentru că Paștele catolic s-a interpus fix în planurile mele gastronomic-jurnalistice (restaurantul a fost închis exact în săptămâna în care m-am aflat la Londra), le-am cerut celor din stafful lui Ducasse o recomandare sinceră, apelând la solidaritatea chef-ilor de top care nu și-ar pune obrazul la bătaie pentru un coleg de breaslă nedemn de această bunăvoință. „Caut un restaurant cu stele Michelin care să merite încercat și recomandat mai departe” a fost solicitarea mea directă (între noi fie vorba, nu orice restaurant Michelin este atât de special încât să merite un review, iar dintre cele pe care le-am încercat de-a lungul vremii doar câteva și-au găsit, în cele din urmă, locul în revistă).

Răspunsul a venit prompt: Hélène Darroze. Mai precis franțuzoaica de 46 de ani care își împarte viața între două restaurante, unul la Paris (de o stea Michelin) și unul la Londra (de două stele Michelin) și care a lucrat timp de trei ani cu Alain Ducasse, la restaurantul „Ludovic al XV-lea” din Monaco.

Deși a cunoscut celebritatea ca ucenic al faimosului Ducasse, Hélène este „chef” la a patra generație, Nicolas Sarkozy i-a pecetluit, în 2012, intrarea în Legiunea de Onoare a Franței în grad de cavaler, iar filozofia pe care se bazează restaurantele sale este simplă: „Ești ceea ce gătești”. A scris o carte – un pic autobiografie, un pic mai mult roman de dragoste – intitulată „Personne ne me volera ce que j’ai dansé” (Nimeni nu-mi poate lua ceea ce am dansat) – și este mamă singură pentru doi copii adoptați din Vietnam. Și da, producătorii desenului animat Ratatouille au folosit-o în mod oficial ca model pentru simpatica bucătăreasă Colette. Ceea ce, recunosc, mi-a pecetluit alegerea.

Sosirea lui Hélène la conducerea restaurantului din cadrul bătrânului hotel „The Connaught”, în 2008, a făcut parte dintr-o „reînviere” artistică a emblematicului stabiliment londonez, care s-a ridicat la peste 70 de milioane de lire sterline. Rezultatele se văd însă cu ochiul liber, încă dinainte de a gusta creațiile culinare de două stele Michelin: o sală cu nu mai mult de 30 de fotolii – comode și foarte britanice ca aspect – lambriuri din lemn de mahon și un front de lucru ce împarte restaurantul în două și pe care, la fel ca într-o bucătărie tradițională, se află cuțitele de tăiat jambonul, bucățile de prosciutto crudo din sudul Franței, chiflele proaspete și moi și – nu voi uita niciodată – cea mai pufoasă, fragedă și absolut perfectă focaccia pe care mi-a fost dat vreodată să o încerc.

Întreaga filozofie culinară a lui Darroze pornește din bucătăria ușor rustică și savuroasă, tipică sudului Franței (ea însăși fiind originară din Villeneuve-de-Marsan, regiunea Landes) pe care o ridică la rang de artă. „Nu pot să gătesc ceva ce nu îmi place sau în care nu cred, iar metodele mele sunt extrem de tradiționale”, afirmă ea. „Nu veți vedea niciodată ceva molecular pe vreuna dintre farfuriile mele. Respect acest tip de gastronomie, dar nu mă va caracteriza niciodată”.

Deși meniul de degustare „Hélène Darroze” are nu mai puțin de nouă feluri – la care se adaugă aperitivul cu focaccia și prosciutto crudo și respectiv post-deserturile – porțiile sunt mai mult decât îndestulătoare, departe de clișeul „o măsliță și o frunză de salată în mijlocul farfuriei”. Ori, ca să-l citez pe Giuseppe, unul dintre chelneri, „suntem Michelin, dar nu vrem ca după ce iese de la noi clientul să se oprească în pizzeria de la colț”. O franchețe greu de regăsit în restaurantele cu pretenții, dar care de-a lungul seriei s-a dovedit o caracteristică a staffului „Hélène Darroze”. Niciunul dintre membrii echipei nu era englez – după numele de pe ecusoane și din mărturisirile proprii am consemnat naționalitățile belgiană, italiană și franceză – dar păreau că se cunosc de-o viață după glumițele la care râdeau cu poftă sinceră, acoladele subtile din momentele în care se intersectau cu platourile și, mai ales, bucuria evidentă de a se afla acolo, pe care reușeau să o transmită chiar și celor mai sobri – ba chiar scorțoși – oaspeți.

Ce-i drept, într-un restaurant cu stele Michelin plătești implicit pentru gentilețea personalului, pentru cât de rafinată este atmosfera și cât de ceremonios ritualul de servire, dar acea bucurie sinceră de a-ți face meseria la cel mai înalt nivel nu intră ca procent pe nicio notă de plată. Este sau nu este. După cum mi-a mărturisit în final chelnerița belgiană, o zvârlugă care nu a stat locului nicio clipă toată seara și pe care am complimentat-o la plecare pentru energia ei extraordinară, „să poți să faci carieră într-un asemenea loc e o șansă pe care nu-ți permiți s-o irosești, așa că n-ai niciun motiv să nu fi bucuros”. Simplu.



La masa din stânga mea s-a aflat preț de trei ore un cuplu de italieni în vârstă care, până să-și aleagă felurile din meniu, au purces mai întâi la disecarea verbală a tuturor celor din jur. Pe mine m-au sărit, auzindu-mă vorbind în italiană cu unul dintre chelneri, dar tare aș fi fost curioasă să le simt săgețile suierându-mi pe la urechi (pe modelul „Ai văzut dragă ce colier avea cucoana aia?”). Grație lor însă, nu doar am avut asigurat un fel de divertisment, dar meniului meu de degustare i s-au adăugat, indirect, și felurile lor de mâncare (selectate din varianta „à la carte”), pe care le-am putut analiza de aproape și, după caz, le-am auzit criticate și laudate în egală măsură.

Primul fel al serii a fost, în cadrul meniului meu de degustare, un tartar de stridii „Fines de Claire” cu caviar de Ossetra și sos de fasole albă de Béam, prezentat într-o variantă care a dat tonul originalității pentru toată seara: într-un pahar cu gura largă, asemănător celor folosite pentru preparat cocteilurile Margarita sau Cosmopolitan, ornat cu caviar de sturion. Un deliciu continuat cu o terină de foie gras din Landes, caramelizat în vin de Madiran, cu gem de fructe uscate, dulceață de portocale și frunze de amaranth. La acest al doilea fel vecinii mei de la masa din stânga înghițeau discret în gol, având în vedere că opțiunea lor culinară se dovedise a fi mai puțin atractivă: o tartă din burtă de porc în straturi, cu partea superioară caramelizată. După cum mi s-a confirmat, și selecția felurilor de mâncare este tot o formă de artă.

Am continuat cu un orez cremos cu cerneală de sepie Camaroli Acquerello, cu bucățele de homar rumenit, chorizo și roșii marinate, acoperit cu un sos pe bază de busuioc și cu o emulsie de Parmigiano Reggiano. Al treilea fel – scoicile Saint Jacques „culese de mână” și gratinate în tigaie cu condimente Tandoori, morcov și dulceață de citrice – au fost completate cu o reducere de ceapă de primăvară, piper Lampong și coriandru proaspăt. Un deliciu absolut și extrem de consistent (mai ales că scoicile erau, după cum amenința și meniul, XXL), după care aproape că mi-a fost teamă că nu voi putea face față următoarelor cinci feluri.

Mi-a schimbat părerea pavé-ul de biban de mare gătit „în coajă”, cu piure de cartofi și trufe negre de Périgord, mustar japonez Mizuna și sos gravy cu ceapă dulce de Cévennes. Singurul fel asupra căruia încă planează semnul întrebării în ceea ce mă privește a fost un piept de porumbel de Racan, flambat „au capucin” (în grăsime de jambon), cu ridiche glasată, căpșuni sălbatice de Malaga și sos mexican.

Am gustat din el de dragul review-ului, dar nu am putut înfige furculița și a doua oară, asta fiindcă tipul de carne în cauză nu este tocmai pe gustul meu și, recunosc, aveam și un mic disconfort mental (cât se poate de personal) față de ideea de a consuma carne de porumbel. Altceineva ar aprecia cu siguranță deliciul franțuzesc tradițional care este porumbelul, o delicatessă pe care am întâlnit-o în meniul mai multor restaurante cu stele Michelin, dar pe care – până la acest moment al adevărului – reușisem să o evit cu grație. Trecerea către deserturi s-a făcut printr-un intermezzo de brânzeturi maturate de la Hervé

Mons, unul dintre cei mai celebri „affineurs” (maturatori) de brânzeturi din lume și printre responsabilii de resuscitarea curentului „slow food”.

A urmat un compot de mere golden, cu biscuit pufos de migdală, sorbet de mere verzi și cremă din boabe de fasole tonka (toate reprezentând un singur fel de mâncare), iar ultimul – și nu cel de pe urmă desert – a fost crema de ciocolată Carupano, cu turtă dulce pufoasă și condimentată, sos de ciocolată fierbinte și coajă de portocală caramelizată. Ca aria finală a unei simfonii: înălțătoare!

Italianii din stânga mea au primit ca desert principal câteva bucățele de rubarbă cu înghețată. Nu păreau nicidecum mai spectaculoase decât deliciile mele de mai sus, dar procesul de creație m-a fascinat de-a dreptul: chelnerul a apărut cu un vas mare, transparent, în care părea să se afle o plăcintă proaspăt scoasă din cuptor.

A îndepărtat chirurgical crusta de deasupra, explicând că rubarba se pregătește cel mai bine în crustă de zahăr, la cuptor. În final, din imensul recipient de sticlă au rămas fix patru bucățele de rubarbă, care au fost așezate pe farfuria de porțelan, cu jeleu de șampanie și înghețată lângă ele. Pe deasupra, chelnerul a turnat câteva picături dintr-un vin misterios, scos dintr-o sticlă ca de farmacie pe care trona inscripția „1989”. Mai ceva ca într-un laborator.

Toate felurile de mâncare, inclusiv ceaiul verde cu iasomie din final, au fost servite pe veselă Hermès, în cazul meu modelul pe nuanțe de roșu Balcon du Gualquivir, iar în cazul vecinilor pe un model a cărui identificare certă ar fi însemnat să mă uit în farfuriile lor chiar și mai insistent decât o făcusem deja în ultimele trei ore, așa că am renunțat din start la încercare. Recunosc însă că mi-a plăcut acest mic detaliu pentru „connaissuri”, semnul clar că spiritul francez a învins chiar și orgoliile anglo-sax-





one care domnesc din 1815 la legendarul „The Connaught”. După cele nouă feluri din meniul de degustare, gurmanzii veritabili se pot delecta și cu cinci mini-gustări dulci la alegere, de la caramelle și nuga la un jeleu de rubarbă senzațional sau macarons cu cremă de nuci și umplutură de fructe de pădure la mijloc.

Tot gurmanzii adevărați pot solicita un tip diferit de vin pentru fiecare fel de mâncare (în total nouă vinuri), dar eu, ca un mic-specialist în formare, m-am rezumat la două sortimente, plus șampania Billecart-Salmon Rosé cu care a debutat seara.

Astfel, primele patru feluri de mâncare au fost acompaniate de un Pouilly-Fuissé „Secret Minéral”, Domaine Jandeau din 2010 (sec, cu ușoare note fructate, cu un buchet destul de opulent de alună și caju) iar pentru ultimele am ales un Jurançon „Marie Kattalin” din 2008, Domaine de Souch, din sud-vestul Franței (puțin mai dulce, cu note de caisă, piersică și trufe).

Pentru că era chiar noaptea de înviere din Paștele Catolic, seara s-a încheiat cu o plimbare pe jos din Carlos Place, unde se află „The Connaught”, până la The Dorchester-ul de lângă Hyde Park, un pic peste un kilometru distanță, dar chiar și așa prea puțin pentru a-mi anula puseele de vinovăție culinară strânse în urma celor peste nouă feluri de mâncare absolut delicioase și memorabile, pe care le consumasem mult după ora opt seara.

Alain Ducasse avea dreptate însă, ca și Colette din „Ratatouille”. „Vezi tu, noi suntem mai mult decât bucătari, suntem artiști”, îi spunea Colette simpaticului personaj Linguini. „Noi?”, întrebă el. „Oui, acum ești unui dintre noi, nu?”. „Oui”, răspunde Linguini, roșu de emoție până în vârful urechilor. Dacă cineva mi-ar adresa aceeași întrebare legată de statutul de „gurmand”, cred că aş răspunde la fel, cu tot cu mica mea emoție vinovată. „Oui”. ■

FRATELE LUI HÉLÈNE DARROZE CONDUCE RESTAURANTUL FAMILIAL „CHEZ DARROZE”
ÎN ORAȘUL NATAL AL CELOR DOI, VILLENEUVE-DE-MARSAN.

