



O sofa între munți

Schiul, echitația, plimbările cu bicicleta sau traseele montane sunt pretextele clasice pentru a face turism pe Valea Prahovei. ForbesLife tocmai a adăugat pe listă și... gătitul alături de un Executive Chef, în cea mai nouă vilă de lux deschisă la doi pași de pârtia Clăbucet.

de Diana-Florina Cosmin



Deși mai accesibilă ca niciodată prin inaugurarea autostrăzii București-Ploiești, Valea Prahovei rămâne încă o sursă inepuizabilă de controverse. Între bucureștenii care își vizitează săptămânal apartamentele sau casele din zonă și turiștii de weekend care se plâng de discrepanțele mari între prețurile și serviciile oferite de pensiunile ori hotelurile din zonă, rămâne suficient spațiu de manevră și, implicit, destule nișe neocupate pentru toți cei care își doresc să ofere un alt tip de turism și o experiență diferită pentru turiștii care le-au văzut și le-au trăit pe toate celelalte.

La atelierul de cooking organizat la Predeal de către proprietarii restau-

tului bucureștean Sofa, am descoperit, în variantă interactivă, una dintre variantele mai... altfel. Vila Etiquette, proaspăt-intrată în circuitul turistic, a fost locul în care Executive Chef-ul de la Sofa, Marian Lupu, și-a călcat pe inimă și ne-a primit și pe noi, învățăceii, în locul „sacru” al oricărui maestru culinar: bucătăria. Pentru că serviciile gastronomice ale vilei se bazează pe meniul de la Sofa, felurile de mâncare gătitе de noi alături Marian au fost, de fapt, reiterarea în varianta pentru începători a unora dintre cele mai apreciate preparate culinare ale restaurantului bucureștean.

Exceptând partea cu pregătirea efectivă a mâncărilor împreună cu Chef-ul vilei (opțiune valabilă doar pentru pasionații într-ale gătitului), viitorii oaspeți de la Etiquette vor beneficia de un meniu

similar celui preparat de noi alături de Marian Lupu, în funcție de tipul de pachet de cazare ales (Silver, Gold sau Platinum), cu variațiunile de rigoare pentru cei care își doresc o variantă sută la sută personalizată. Cina noastră de vineri seara a început, astfel, cu un grătar în aer liber, gătit și savurat pe gazonul vilei: mușchi de vită, piept de curcan, cotlet de berbecuț, ceafă de porc, cartofi copti și dovlecei. Misiune îndeplinită!

Așezată pe drumul care urcă spre Pârția Clăbucet, Vila Etiquette are 15 camere, organizate sub forma a cinci apartamente și, chiar dacă procesul de amenajare s-a încheiat în vara anului trecut, vila abia a intrat în circuitul turistic. Motivul: proprietarii și-au dorit să pună la punct un concept care să aducă ceva nou în peisaj, nu doar să adauge o vilă luxoasă șiragului de hoteluri și pen-



Redactorul-șef ForbesLife,
Diana-Florina Cosmin,
gătind alături de Execu-
tive Chef-ul Marian Lupu



siuni din zonă. Astfel, indiferent de sezon, principalii oaspeți așteptați vor fi familiile cu copii (pentru aceștia din urmă există un spațiu de joacă special amenajat), grupurile de prieteni sau de pasionați ai artei culinare, dar și oamenii de afaceri dornici să-și scoată echipele din rutina zilnică printr-un team-building relaxat, în care gastronomia să fie completată de atracții locale. Dacă iarna schiul va fi activitatea-vedetă, pentru vară modalitățile de petrecere a timpului sunt dintre cele mai variate: cursuri de călărie organizate de Centrul de Echitație „Speranța” din Poiana Brașov (între două drumuri în bucătărie, i-am cunoscut la rândul nostru pe Dorel, Dumbravă, Nicu, Victor,

Puiu și ceilalți căluți) trasee montane cu ATV la „Trei Brazi”, plimbări cu mountain-bikes sau chiar concursuri de biliard, Rummy, poker sau table, care se pot organiza ad-hoc în interiorul vilei.

Urmând tabieturile gurmanzilor din stațiuni renumite precum Courchevel sau Cortina d'Ampezzo, dimineața zilei de sâmbătă a demarat cu un pahar de prosecco, urmat de un mic-dejun sănătos, cu proteine, grăsimi bune și multe fibre din legume și fructe: avocado, somon afumat, ouă fierte, roșii, cremă de brânză cu mărar, la care s-a adăugat un platou de brânzeturi și struguri negri. La acest mic-dejun contribuția noastră a fost mică, dar semnificativă: am

Preț de un weekend, am gătit alături de Executive-Chef-ul restaurantului Sofa, Marian Lupu, cel care va realiza și lista de bucate a Vilei Etiquette.



FOTO: WWW.VILAETIQUETTE.RO

gustat, am savurat, am comentat și ne-am încărcat bateriile pentru cina de sâmbătă seara, pe care urma să o pregătim cot la cot cu Marian Lupu.

În orele petrecute în bucătărie am aflat și povestea lui Marian, care are doar 28 de ani, practică această meserie de la 14 și, spre deosebire de alți colegi de breaslă, are o răbdare extraordinară de a împărtăși din experiența sa și unor neinițiați stângaci, dar sincer entuziaști.

Sub privirile atente ale lui Marian, fiecare dintre noi a pregătit o parte din cina de sâmbătă. Mie mi-a revenit tartarul de ton pe pat de castraveți cu susan negru, în timp ce colegii mei de șorț și cratiță s-au îndelet-

nicit cu salata yogurt beef, fileul de sea bass și salata de calamari, puiul asiatic cu sos de soia și tăței și respectiv pachetelele de legume chinezești legate în fir de praz. Totul s-a încheiat cu o panna-cotta (pregătită exclusiv de Marian) și un Aperol-spritz cu care am sărbătorit cea dintâi victorie notabilă în bucătărie!

Chiar dacă a durat un singur weekend, după atelierul de cooking de la Vila Etiquette intru de fiecare dată puțin mai semeț în bucătărie, știind că pot scoate oricând din mână nisaiva ponturi gastronomice de „connaisseur” învățate de la Marian: de la metoda prin care poți determina temperatura optimă a uleiului de gătit presărând un

vârf de cuțit de piper deasupra până la arta aranjării unei farfurii cu mâncare într-un mod plăcut ochiului.

Totuși, pe lângă artificiile de Chef pe care le pun deja în practică în propria bucătărie, am plecat de la Etiquette și cu o constatare deosebit de plăcută: ziua de luni arată mult mai puțin „amenințător” când primul lucru pe care-l vezi dimineața este panorama munților, iar prima gură de cafea se savurează pe o bancă din lemn, în mijlocul unui ocean de culoare verde crud. Doar că, spre deosebire de ponturile gastronomice ale lui Marian Lupu, această lecție de seninătate va fi mult mai dificil de pus în practică în diminețile bucureștene. ■