

CINA CEA LUMINATĂ





*Are un business culinar de ordinul milioanei de euro, iar numele lui se regăsește obligatoriu în orice frază care începe cu „haute-cuisine”. **ForbesLife** a testat „perla coroanei” imperiului lui Alain Ducasse: restaurantul de trei stele Michelin din incinta legendarului hotel britanic The Dorchester.*

de Diana-Florina Cosmin, Londra

BUCĂTĂRIE FRANȚUZEASCĂ în cel mai avangardist stil contemporan, exclusivism în cantități decente (a se citi: rezervări făcute cu cel puțin o lună înainte) și o echipă de tineri entuziaști aflați într-un du-te-vino organizat printre mesele de un alb imaculat care dau viață încăperii și-c-minimalist imaginată de designerul de interior Patrick Jouin. Toate cele de mai sus se întâmplă într-un hotel emblematic pentru cultura ospitalității londoneze, The Dorchester, renumit, printre altele, pentru accentele Art Deco și pentru ornamentarea abundentă.

Dacă imediat cum intri în hotel te întâmpină o bogăție de texturi, nuanțe și buchete somptuoase de flori de sezon, în oaza minimalistă a lui Ducasse tronează fibrele naturale, nuanțele pastelate și simplitatea rafinată

în general. Singurul element care îți captează instantaneu privirea în oceanul de alb și beige îl reprezintă superba „Table Lumière”, o masă separată de restul încăperii printr-o perdea subțire din bucăți de mătase albă, ce prind viață cu ajutorul a 4.500 de luminițe.

Pe lângă faptul că la „masa luminată” ai privilegiul de a putea vedea tot restul încăperii și de a simți energia locului fără ca restul oaspeților să te vadă în vreun fel, cei care rezervă acest separeu unicat pot alege câteva feluri dintr-un meniu special, pentru o experiență culinară unică. Cât despre cei circa 80 de oaspeți care aleg o masă obișnuită, experiența este la fel de intensă, iar felurile culinare la fel de reverențios servite în farfurii din porțelan Hermès și recipiente din cristal Saint-Louis, cu tacâmuri

de argint Puiforcat Chiar dacă într-un restaurant cu stele Michelin – mai ales într-unul cu trei stele – ai întotdeauna o vagă senzație că ar trebui să plutești mai degrabă decât să pășești, pentru a nu deranja în vreun fel ordinea perfectă a lucrurilor, la „Alain Ducasse at the Dorchester” componenta ludică este totuși prezentă și concurează cu apretul perfect al fețelor de masă din in, ieșite din mâinile artizanilor casei D.Porthault din Paris. Așteaptă-te la o politețe vie, dozată cu zâmbete sincere și pe alocuri cu o doză de auto-ironie, aceeași care care l-a determinat probabil pe designerul Patrick Jouin să decoreze mesele cu tăvi pline cu legume și fructe din material ceramic, un detaliu pe care mulți oaspeți îl întâmpină cu o delicată ridicare din sprâncene.



DUCASSE ÎL ARE EXECUTIVE CHEF PE JOCELYN HERLAND



RESTAURANTUL DE TREI STELE MICHELIN „ALAIN DUCASSE AT

ÎN PREZENT, Alain Ducasse deține trei restaurante clasificate cu câte trei stele Michelin (din cele aproape 30 care-i poartă semnătura prin lume): „Le Louis XV” în Monaco, „Alain Ducasse la Plaza Athénée” din Paris și respectiv „Alain Ducasse at the Dorchester”. La momentul deschiderii restaurantului din incinta The Dorchester, în 2007 (avându-l ca Executive Chef pe Jocelyn Herland), Ducasse își mărturisea intenția de a-l transforma într-un loc care să recreeze aerul modern al restaurantului său din Tokyo, Beige, sobrietatea frumosului Plaza Athénée din Paris și respectiv deliciae lui „Le

Louis XV” din Monaco, totul mixat cu energia extraordinară a Londrei. Pentru reușita sa stau măturie sutele de oaspeți care au stat pe liste de așteptare pentru a-i trece pragul în ultimii șapte ani, fiecare dintre aceștia fiind mai mult decât dispus să plătească peste 180 de lire sterline (fără băuturi incluse) pentru exclusivistul meni de degustare pregătit pentru fiecare sezon în parte.



EXPERIENȚA MEA gastronomică la Alain Ducasse a început cu o spumă delicată de crab decortecat, ușor picantă, servită într-un vas din porțelan, de forma unui ou Fabergé. A fost primul din cei șapte pași ai unei inițieri culinare, urmată fiind de un al doilea aperitiv – asparagus verde gătit la abur, cu ciuperci girolles (cel mai apropiat echivalent românesc fiind specia de ciuperci numite „gălbioare”) și brânză Comté Grande Garde cru 2010. Totul într-un vas din porțelan, tapetat la exterior cu foi fierbinți de patiserie franțuzească. Festinul a continuat cu un „Sauté gurmând” de homar și paste homemade umplute

cu bucățele de pui tăiate infinit de mic, apoi un filé de halibut cu scoici, feliuțe fine de țelină tăiate rotund și supranumite „larmes de celeri” (lacrimi de țelină) și reducă de sos marinara.

După primele patru feluri, nu doar delicioase ci și extrem de consistente, chiar și cel mai mare gurmând din lume ar cere îndurare bucătarului și ar solicita cu ochii pironiți în pământ de rușine restul meniului.... la pachet. Totuși, în exclusivistul program de degustare al lui Ducasse mai urmează o friptură de vită cu mazăre gătită „a la française” (a se citi: puțin mai crud, *al dente* cum ar spune italienii), apoi o selecție de patru brânzeturi



THE DORCHESTER" A FOST DESCHIS, CU SURLE ȘI TRÂMBIȚE, ÎN ANUL 2007

frânzuzești cu pâine de casă și cu câte un condiment care să sporească savoarea experimentată de papilele gustative. Totul se termină cu mascarpone și fructe de pădure și beza, într-o delectare apoteotică ce s-ar putea numi, în limbajul nostru, al muritorilor, „salată de fructe”, dar care în romantismul dus la extrem al francezilor se intitulează mult mai poetic „vacherin contemporain”.

După toate acestea, chelnerii mai vin să te ispitească și cu niscaiva delicatele post-desert, cum ar fi macarons, nuga și bomboane făcute în casă, pe care este însă indicat să le iei la pachet, după cum îți sugerează și recipientele speciale de carton în care ți se livrează la masă. Deopotrivă contestat și adulat de către criticii culinari - în ciuda stelelor lui, „Alain Ducasse at the Dorchester” a fost numit de-a lungul timpului deopotrivă „capodoperă a gastronomiei” și „restaurant absolut mediocru” - o cină cu semnătura lui Ducasse este experiență de avut într-o viață. De dragul faimei lui, de dragul poveștii și mai ales de dragul celor două ore petrecute ca într-un cocon rupt de lumea exterioară, o ambasadă a Parisului fix în inima Londrei, unde chelnerii sunt italieni, minimalismul se îmbină cu poleiala Art Deco, felurile de mâncare par desprinse dintr-un album de artă modernistă, iar lista de vinuri are nu mai puțin de 44 de pagini. În plus, pentru a sărbători

redeschiderea restaurantului după perioada de vară, Alain Ducasse a introdus anul acesta în meniul restaurantului său de la The Dorchester o reinterpretare de trei stele Michelin al unuia dintre cele mai populare și aparent banale feluri culinare franțuzești, celebra gustare de mic-dejun denumită „Le Croque Madame”.

CONCRET. un sendviș cu două felii de pâine prăjită, având în mijloc brânză sau șuncă la grătar, cu un ou ochi pe deasupra, acesta din urmă făcând întreg ansamblul să semene cu pălăria unei doamne, de unde și numele care l-a consacrat. Cel

puțin așa sună rețeta clasică de „croque madame”, pentru că în accepțiunea lui Ducasse totul capătă valențe rafinat-excentrice: sendvișul este de-construit sub formă de „soldăței” prăjiți din pâine albă făcută în casă după o rețetă englezească, asezonați cu șuncă de York și brânză Comté maturată, din 2010.

Pe aceeași farfurie se află și două cofraje de ou conținând o îmbinare între omletă, brânză Comté topită și șuncă de York tăiată mărunt. Delicatesa este disponibilă doar pentru meniul de prânz, dar se anunță deja un bestseller pentru toți britanicii îndrăgostiți de gastronomia franceză. ■

O cină cu semnătura lui Alain Ducasse este o experiență de avut într-o viață: o ambasadă a Parisului în inima Londrei, unde chelnerii sunt italieni, minimalismul se îmbină cu poleiala Art Deco, iar lista de vinuri are nu mai puțin de 44 de pagini.