

Forbes **LIFE** Gastronomie

**DIPLOMATIA
GUSTURILOR
FINE**



De un an încoace, restaurantul Clubului Diplomatic din București s-a reinventat printr-un mix mai greu de găsit în agitația Capitalei: o oază de mâncare italiană „ca la carte”, într-o atmosferă care sugerează căldura boemă a sufrageriei de acasă. Bonus: una dintre cele mai frumoase priveliști din oraș.

de Diana-Florina Cosmin

Există mulți factori prin care se poate cuantifica farmecul unui restaurant, de la eleganța de ansamblu până la arta culinară și de la designul felurilor de mâncare din farfurie până la amabilitatea echipei. Sunt însă, (prea) puține locuri în care mixul de mai sus reușește să-ți dea și senzația plăcută de familiaritate care să te facă nu doar să revii, ci și să zăbovești un pic mai mult în fața cafelei sau a farfuriilor cu file de ton în crustă de fistic, salată de dovleac cu miez de nucă și trufe negre sau creveți în sos de crustacee, cu peperoncino și roșii cherry. Aici, noul - ori mai bine spus vechiul și re-inventatul „Diplomat” - marchează câteva puncte decisive, începând cu vederea către terenul

de golf și către lac, care dau cel mai frumos cadru natural pe care și l-ar putea dori un loc din centrul Bucureștiului: un covor perfect verde, în lunile calde, și respectiv o nesfârșită întindere albă, în lunile de iarnă.

Redeschis în urmă cu un an, în cadrul Clubului Diplomatic din zona Parcului Herăstrău, restaurantul „Diplomat” este proiectul unui trio de oameni de afaceri, printre care se numără și Alex Popescu, proprietarul clubului Gaia. „Ne-am dorit un loc în care oamenilor să le fie drag să revină și să se simtă atât de bine încât să ajungă parte din tabieturile lor”, mărturisește Alex.

Actualul meniu - scris în limba bucătăriei ce caracterizează restaurantul, italiana - a

fost conceput de către bucătarul-șef adus din sudul Italiei, respectiv din Bari, care lucrează alături de o echipă selecționată, după afirmațiile proprietarului însuși, „ca la un concurs Masterchef”. Mai exact, fiecare din cei 50 de candidați (selecționați dintr-un total de aproape 300 de aplicanți) a primit o sumă de bani cu care să-și cumpere ingredientele necesare pentru realizarea unui fel de mâncare, la alegere, printre care să-și dovedească măiestria culinară.

La momentul adevărului, surprizele au fost de proporții - și catastrofale, și revelatoare, după cum îmi povestește, râzând, Alex - dar în cele din urmă s-a cristallizat o echipă de circa 40 de persoane, care servește,

zilnic, în jur de 50 de clienți, cei mai mulți deveniți deja „de-ai casei”. „Suntem o echipă mare, da, dar este singurul mod în care putem face față, păstrând și standardele pe care ni le dorim”, explică Alex.

Decorul „Diplomatului” este semnat de un designer interior belgian și pornește de la ideea că un restaurant în care te simți bine este cel care reușește să-ți inspire măcar puțin din sentimentul de liniște și tihnă pe care îl regăsești doar în intimitatea propriului cămin: scaunele și canapelele sunt gândite ergonomic, lumina - sub forma unor spectaculoase lustre prevăzute cu lumânări electrice - este una caldă, iar muzica este gândită astfel încât să nu copleșească avântul conversațional. Vinerea sau sâmbăta, o trupă unplugged concertează în interioarele „Diplomatului”, printre dulapurile cu porțelanuri și măslinii plantați în ghiveci (cu lumini speciale de fotosinteză

deasupra, pentru a le asigura condițiile optime de supraviețuire).

Pe lângă meniul și atmosferă, unul dintre atuuri, mai ales pentru oamenii de afaceri și celebritățile care trec pragul restaurantului, îl reprezintă discreția și aura de „loc pentru cunoscători” pe care și-o păstrează în continuare Clubul Diplomatic. Totuși, una dintre cele mai de succes inițiative ale locului rămâne tradiția săptămânală de „Aperitivo” în stil italianesc, care face locul neîncăpător în fiecare miercuri, de la orele șapte și jumătate seara. Vedeta seratei „Aperitivo” este un bufet suedez care reunește câteva dintre specialitățile culinare care au așezat Italia pe harta gastronomică a lumii și care nu se regăsesc în meniul obișnuit al locului: salamuri tradiționale, prosciutto crudo și prosciutto cotto și mai multe tipuri de brânzeturi maturate. Firește, totul stropit, din belșug, cu prosecco. ■