

# SUB CLAR DE LUNĂ ÎN Belle Epoque

La trei ani de la inaugurarea hotelului-boutique „Epoque” și după două distincții Travelers’ Choice Award pe segmentul de lux, restaurantul hotelului s-a reinventat sub bagheta lui Stephane Simond. Am pus la încercare noua identitate culinară L’Atelier, ca și auto-declarata obsesie gastronomică a chef-ului francez pentru ingredientele de sezon și pentru detaliile semnificative.

de Diana-Florina Cosmin

Forbes **LIFE** Gastronomie

HOTEL  
EPOQUE







**Deși autor** anonim, pe cel care a rostit întâia dată principiul pomului lăudat la care nu se cuvine să te prezinți cu sacul l-am considerat mereu un prieten drag și apropiat inimii mele. Și, mai ales când vine vorba despre gastronomie, i-am urmat aproape orbește sfatul, evitând mereu să mă așez la mese pretențioase cu așteptări prea mari. Când vine vorba de arta culinară, gusturile sunt atât de nuanțate încât niciodată doi oameni diferiți nu vor descoperi aceeași savoare și aceeași emoție în fix același fel de mâncare. Așadar, am poposit în „L' Atelier”, restaurantul din incinta Hotel Epoque, într-o seară destul de friguroasă de miercuri, pregătită pentru o cronică gastronomică incognito, dar și pentru o seară relaxată, între prietene. Fără idei preconcepute, fără speranțe până la cer, dar cu foarte multă curiozitate. De la primele acorduri de pian (Richard Clayderman, urmat în mod surprinzător, dar perfect armonios, de „Halo” al lui Beyoncé și alte melodii contemporane reinterpretate), lumina caldă și mirosul discret de „Dr.Vranjes” cu aromă de vin roșu, am avut senzația că, mult mai mult decât pentru o seară de chicoteli cu cea mai bună prietenă, locul pare ideal pentru o cină romantică.

**Zona parcului Cișmigiu**, unde se află situat Hotel Epoque, a avut mereu o aură aparte de romantism și nostalgie interbelică, iar atmosfera micului pavilion rotund cu ferestre mari și pereți capitonăți



cu pernuțe de mătase de nuanță *moutarde* aspiră să recreeze întocmai o bucătică din micul Paris interbelic. Tacâmurile moderne, masive, cu forme geometrice, condimentează cu un strop de design contemporan decorul parcă făcut pentru doi îndrăgostiți, dar senzația rămâne pregnantă până la final: indiferent dacă vii la un prânz de afaceri, la o gustare pentru o singură persoană sau la o serată cu prietenii apropiați, vei avea senzația (plăcută, de altfel) că te afli la o cină romantică, la lumina lumânărilor, cu Bucureștiul însuși. Experiență pe care, să fim sinceri, Capitala nu ne-o oferă prea des.

**Meniul este** bref, tipic pentru „cuisine gastronomique”, și mai ales pentru iubitorii de dulciuri tentațiile sunt ample - avem două pagini de aperitive, una de supe, două de feluri principale și... trei de deserturi. După tipar francez, meniul se reînnoiește odată cu fiecare anotimp, fiind structurat în creații sezoniere, în specialități ale casei și respectiv preparate reprezentative ale Chef-ului Stephane Simond. Selecția de vinuri internaționale cuprinde cam o sută de nume, de pe cinci continente, (inclusiv selecții românești), însă foarte puține sunt disponibile la pahar. De înțeles, dar în același timp ușor incomod pentru cei care, la o masă de două persoane, cu câte două feluri de mâncare (plus desert) vor să deguste câte un tip de vin potrivit fiecăruia în parte. Deși în România

conceptul de „restaurant” este unul singur, bucătăria franceză face diferența între restaurantele obișnuite, și așa-numitele „restaurante gastronomice”: cele care se bat pentru stele Michelin, încercând să pună cât mai bine în valoare ingredientele, să reinventeze feluri de mâncare clasice și să ofere viziunea originală a bucătarului asupra anumitor preparate. Într-un restaurant gastronomic, fiecare aspect punctează cu plus sau cu minus la impresia generală: de la serviciul chelnerilor și atmosfera de ansamblu până la așezarea preparatului în farfurie și la savoarea acestuia. Astfel, după câteva înghițituri dintr-un pahar de *prosecco rosé* (singurul tip de prosecco sau șampanie disponibil la pahar), am început seara cu un capuccino parizian de ciuperci, cu spumă de porcini și *vol au vent* (un foietaj tipic franțuzesc, gol în interior) cu mix de ciuperci de pădure. Deși așa fi putut pune pariu că termenul de „cappucino” era doar o figură de stil legată de culoarea creimei de ciuperci, prezentarea preparatului a fost inedită, sub forma unei veritabile cești de cappucino, cu tot cu „spuma de lapte și scorțișoara de deasupra”, în cazul nostru o spumă de ciuperci și un praf de condimente. De departe una dintre cele mai bune supe-creme de ciuperci pe care le-am gustat vreodată și cu siguranță cel mai original plating. Pentru data viitoare am lăsat supă franțuzească tradițională de ceapă, cu baghetă și brânză Comté.



**Pentru francezi, așa-numitele „restaurante gastronomice” sunt cele care încearcă să pună cât mai bine în valoare ingredientele, reinventând feluri de mâncare clasice, în viziunea originală a bucătarului. Tot ele se luptă și pentru stelele Michelin.**

**Am avut** parte de un chelner deosebit de amabil și de reverențios, familiarizat cu toate rigorile meseriei, al cărui singur păcat părea să fie necunoașterea celorlalte două limbi în care este redactat meniul - franceză și engleză. Amănuntul m-a surprins puțin, având în vedere că păream să fim singurii vorbitori de română aflați în restaurant la momentul respectiv, dar am apreciat felul în care a salvat situația. Cerând o porție de „escargots de Bourgogne în unt și usturoi, serviți în cupe de ciuperci, cu Pancetta de rață afumată și spanac”, termenul „escargot” a părut să-l pună în încurcătură pe băiatul

amabil care ne servea. „Melcii de Bourgogne”, am adăugat, cu un zâmbet încurajator, iar replica lui zâmbitoare mi-a dovedit că există speranță. „Nu știam că se cheamă așa, dar de-acum înainte n-o să mai uit”. O bilă albă, din punctul meu de vedere. Nu am crezut niciodată în perfecțiune, doar în perfecționism, iar orice persoană care nu se consideră din start suficientă îmi dă mereu dovada că mai există speranță în lume (și mai ales în serviciile din România). Deși aproape întotdeauna aleg și escargots într-un restaurant „gastronomique” și am văzut până acum o mulțime de prezentări cu aer de



## MENIUL LUI STEPHANE SIMOND SE REÎNNOIEȘTE ODATĂ CU FIECARE ANOTIMP

originalitate, cei de la Epoque au fost serviți, la fel ca spuma de ciuperci, într-un mod cu adevărat atipic: în locul farfurilor speciale în care se plasează șase sau douăsprezece bucăți de melci, în sos de usturoi și ulei, chef-ul Stephane Simond a așezat patru „*pièces*”, fiecare într-un „suport” format dintr-o ciupercă, umplută și cu spanac și pancetta de rață. Foarte gustos și ușor în același timp, iar prezentarea a fost de efect. Din multiplele ispite – scoici St.Jacques din Bretania în crustă de porcini, reducere de pătrunjel cu ulei de trufe, piure de dovleac și gnocchi de castane home-made; mușchiulet

de vițel de lapte de proveniență franceză, cu porumb dulce și crutoane de foie gras, praz fondant și piure cu trufe negre (una dintre specialitățile bucătarului) și respectiv biban de mare mediteranean în stil „*Meunière*”, cu migdale și capere, cartofi cremoși și sparanghel verde – partenera mea de cină franțuzească a ales porcul în vin de Porto, cu cireșe confiate, risotto cu fistic, șuncă crocantă și baby fenel. Foarte bun și demn de o „*cuisine gastronomique*”, ceea ce ne-a făcut poftă și de desert. Astfel, am încheiat cina cu câte un preparat dulce – fondantul de ciocolată Valrhona cu

sos de coacăze negre, sorbet de mandarine făcut în casă și financier cu fistic pentru mine și o tartă crocantă cu mere și cremă de migdale, plus înghețată de vanilie făcută în casă, în cazul prietenei mele. Ambele au fost foarte bune, iar ceea ce am apreciat în mod deosebit la fondantul de ciocolată – un preparat în general foarte dulce – a fost contrabalansarea zahărului cu sosul acrișor de coacăze negre, care a făcut totul mult mai interesant și savuros. A fost prima dată când am putut mânca până la capăt un fondant, fără să am senzația că glicemia mea a suferit un salt periculos pe verticală.

**Per total**, viziunea lui Stephane Simond de la L'Atelier este demnă de sintagma „*haute gastronomie*”, asumată în momentul (re)lansării restaurantului, la finele anului trecut. Ceea ce au lipsit, însă, au fost micile detalii – neesențiale în ansamblul experienței, dar totuși caracteristice restaurantelor similare din afară: micile gustări de trecere între felurile culinare (o înghițitură dintr-un preparat „signature” al chef-ului, menit să facă legătura între diferitele etape ale mesei) sau post-desertul (în Franța se oferă în general macarons sau bomboane specialitatea chef-ului).

Totul a fost atât de savuros încât orice element în plus ar fi fost oricum mai mult decât puteam duce, dar aceste două elemente de stil, la care francezii țin foarte mult, ar putea fi un obicei demn de implementat și în localurile bucureștene de înaltă clasă. În cele trei ore petrecute în „L'Atelier” însă, m-am simțit ca într-un București mai altfel, în care totul se întâmplă tihnit, sofisticat și cu ceva din ceremonia seratelor elegante de odinioară, acelea despre care doar citești, dar pe care de (prea) puține ori ai ocazia să le și trăiești. Iar asta, *sans doute*, face toți banii! ■