



Forbes **LIFE** Gastronomie



Suprarealism gastronomic

Decorul este semnat de Philippe Starck, meniul de Alain Ducasse și face parte din hotelul-emblemă al Parisului, „Le Meurice”. O seară la restaurantul „Le Dalí” este o experiență demnă de trecut pe lista scurtă a lucrurilor pe care trebuie să le încerci într-o viață.

de Diana-Florina Cosmin, Paris

Scaune cu picioarele sub forma unor pantofi cu toc, o lampă prevăzută cu sertare sau un homar sculptat pe un telefon din bronz masiv. Sunt doar câteva dintre referințele la opera lui Salvador Dalí pe care le poți regăsi, la o privire atentă, în incinta restaurantului care îi poartă numele, din cadrul hotelului parizian „Le Meurice”. „Le Dalí” este, de altfel, singurul restaurant din lume autorizat oficial de către Fundació Gala-Salvador Dalí să folosească numele faimosului artist catalan și un tribut cultural-gastronomic adus spiritului extravagant și genial al acestuia.

Atmosfera suprarealistă a locului, decorat în negru, auriu și ocre, este desăvârșită de o

frescă imensă, pictată pe o suprafață de 145 de metri pătrați de către Ara Starck, fiica lui Philippe Starck, autorul designului de ansamblu al restaurantului. Și, chiar dacă istoria de peste un secol și renumele hotelului „Le Meurice” predispun la o atmosferă puțin neașteptat de relaxată la cina mea de sâmbătă seara, în încăperea imensă decorată cu multe oglinzi antichizate și cu lumină difuză.

Deși cinam de una singură, nu m-am simțit câtuși de puțin stingheră, dedicându-mă cu sârg activității care - după actul savurării efective a preparatelor, firește - este cel mai bun lucru pe care îl poți face într-un restaurant franțuzesc de modă

veche: să privești chipurile oamenilor din jur, să admiri postura elegantă a doamnelor, eleganța la patru ace a domnilor, rafinamentul cu care se avântă în aer furculițele și delicatețea așezării pe genunchi a șervetului de bumbac perfect apretat.

Nicio școală de bune-maniere și niciun pension contemporan n-ar putea compensa mica lecție de stil și sofisticare pe care ți-o predă însuși faptul că te afli în aceeași încăpere cu oameni pentru care bogăția nu înseamnă doar bancnote, ci asumarea naturală a unui statut adesea încetățenit firesc încă din momentul venirii pe lume. Și, unul dintre detaliile de mică importanță dar de mare efect care mi-au plăcut la „Le Dalí” - dovedind,



poate, că și eu sunt un suflet bătrân, cu tabieturi din alte vremuri – a fost lipsa oricărui fond muzical. O liniște deloc apăsătoare, mai degrabă reconfortantă, ca un balsam pentru o minte obosită, într-o lume în care totul vine cu coloană sonoră, cu zgomot de fond, cu note de subsol. La „Le Dalí” nimic nu te irită, nu te inoportunează, nu se luptă să-ți atragă privirea și atenția. E de ajuns să te așezi, să te liniștești, să fii pur și simplu.

Ca orice restaurant franțuzesc care se respectă, „Le Dalí” se mândrește cu meniurile de sezon și mai ales cu mici

specialități exclusive, pe care echipa de bucătari a lui Alain Ducasse le transformă, la fiecare trei luni, în vedete gastronomice ale locului. Pentru vara aceasta, în prim plan se află carnea de vițel de lapte din provincia Limousin, cu o culoare fin rozé și o savoare la fel de delicată. Mult mai puțin aspră decât friptura de vită matură și infinit mai gustoasă.

Carnea de „veau fermier” este completată de ciupercile girolles tête-de-clou (pe românește „cap de cui”, nume datorat formei lor). Cu o consistență ușor crocantă și puțin mai picant-înțepătoare decât suratele champignons



sau pleurotus, girolles care se servesc în farfuriile de la „Le Dalí” sunt culese cu o zi în urmă în regiunea Corrèze de către Jean-Pierre Barbès.

Astfel, pentru că în locuri cu ştaif îmi place întotdeauna să încerc sugestiile bucătarilor (raţionamentul fiind cât se poate de simplu şi de pragmatic: mă gândesc mereu că nu şi-ar permite, la reputaţia lor, să recomande cu căldură ceva de care nu sunt într-adevăr mândri), am ales cele două feluri din meniu care conţineau ingredientele de mai sus şi care troneau, la loc de cinste, la categoria „Suggestions”.

O porţie de girolles sotate, cu lămâie conflată şi sos de soia şi, respectiv, o „piccata” de viţel de lapte, cu tagliattele cu citrice. Pentru ele, am renunţat la alte două variante care-mi făceau cu ochiul şi atentau la papilele mele gustative, respectiv tartarul de creveţi cu alge şi susan şi faimosul foie-gras de raţă, cu chutney de roşii.

Trăgând linia şi analizând realist experienţa, fără efuziuni inutile de entuziasm datorate locului şi momentului, mâncarea de la „Le Dalí” a fost gustoasă, fără să-mi provoace însă epifanii culinare. Aş nu-mi-o mai degrabă una dintre cele mai corecte mese „la française” care mi-au stat vreodată dinainte:

ingredientele de cea mai bună calitate, sosuri executate ca la carte şi combinaţii atent gândite de către unele dintre minţile luminate ale gastronomiei pariziene. La un asemenea restaurant însă, nu te duci niciodată aşteptând ca farfuria să-ţi fumege pe masă (deşi mi s-a întâmplat cândva asta cu un sos de mentă, într-un restaurant cu două stele Michelin, din Londra), să sară artificii din crème brûlée sau să-ţi tremure mâna de emoţie pe tacâmurile din argint.

Te duci pentru experienţa de ansamblu, de la momentul în care te aşezi în scaun şi priveşti în jur la un secol şi jumătate

La restaurantul „Le Dalí” nimic nu te inoportunează şi nu se luptă să-ţi capteze privirea sau să-ţi atragă atenţia.

O linişte reconfortantă, ca un balsam pentru o minte obosită, într-o lume în care totul vine cu coloană sonoră, cu zgomot de fond, cu note de subsol.

de istorie, până la arhitectura curajoasă a plating-ului, furnicarul de chelneri din jur, ceremonialul de modă veche şi imaginea clienţilor fideli care vin de ani de zile să-şi petreacă o după-amiază sau o seară de sâmbătă într-un loc cu poveste. „Le Dalí” face parte din acele ritualuri de care au nevoie din când în când sufletele noastre, ritualuri despre care citeam în copilărie în „Micul Prinţ” al lui Antoine de Saint Exupéry şi nu le înţelegeam pe deplin tâlcul. Simplul fapt că te pregăteşti pentru o seară specială, o aştepţi, o trăieşti şi o savurezi, cu înghiţituri mici şi multă curiozitate, este cea mai aleasă hrană la care poate aspira un suflet. ■