

GASTRONOMIE





Parisul psihedelic de la Miss Ko

Platoul de filmare al unei pelicule asiatice science-fiction, combinat cu universul benzilor desenate „manga”, teleportat pe sofisticata *Avenue George V* din *Paris*. Dacă adăugăm și semnătura lui *Philippe Starck*, rezultatul este cea mai surprinzător de cool destinație pariziană a momentului.

de *Diana-Florina Cosmin, Paris*

Decorul Miss Ko este o fuziune inedită între artă contemporană și stil industrial-modern, totul cu accente manga.

Desprins din imaginația unui regizor excentric, Parisul văzut de Starck nu are nicio legătură cu romantismul lui „Midnight in Paris” al lui Woody Allen, ci mai curând cu jocurile de lumini și umbre prin care Park Chan-Wook descrie lumea asiatică în thriller-ul „Oldboy”. Și, la drept



vorbind, „Miss Ko” nu prea are legătură cu Parisul în general, ci cu un fel de a patra dimensiune, un loc policrom, zgomotos și straniu al cărui portal de acces s-ar putea situa oriunde în această lume, dar se întâmplă să fie pe colțul dintre celebrele Champs-Élysées și Avenue George V, exact în mijlocul a ceea ce francezii numesc „triunghiul de aur”.

Am ajuns la „Miss Ko” în urma unei recomandări făcute pe ton de sentință din partea unor francezi versați într-ale cool-ului

și, trebuie spus, la capătul unui îndelungat traseu inițiat (a se citi: o rezervare făcută cu o săptămână și jumătate înainte). M-am așezat la barul de 26 de metri lungime, lipit de peretele acoperit integral de o frescă *manga* a artistului David Rochline, așteptându-mi masa și, în același timp, provocându-mă să dau un prim verdict.

„Miss Ko” este genul de loc pe care fie te fascinează din prima, fie îți trezește o reacție viscerală de respingere, fiindcă sunt atât de multe lucruri care se întâmplă în același timp încât mâncarea nu este decât pretextul unui asalt complet al simțurilor: teigheaua barului este formată din ecrane imense care difuzează în buclă jurnale de știri asiatice, peste care se suprapune imaginea unui dragon zburător chinezesc, din desene animate; scaunele sunt mici și relativ incomode și au inscripționate pe spate caractere asiatice a căror semnificație niciun chelner n-a știut să mi-o lămurească; mesele sunt înghesuite unele în celelalte; pereții sunt neterminați, cu cărămizile și mortarul la vedere (un trend care continuă să facă furori, din motive pe care nu le voi putea înțelege niciodată pe deplin); rafturile de deasupra barului sunt pline de sticlute multicolore cu etichete în japoneză sau chineză, pungă de chips-uri care te duc cu gândul la creveții vietnamezi de odinioară și creaturi din cauciuc multicolor, iar deasupra meselor plutesc, într-o lumină rece, metalică, de film SF, umbrele chinezești portocalii care, în orice alt loc din Univers, ar fi catalogate drept kitsch-ul suprem. Piesa de rezistență: un ceainic imens, pendulând în mijlocul oceanului de umbrele.

Și totuși, grație semnăturii prestigioase a lui Philippe Starck – care a colaborat cu designerul de lumini Jean-Philippe Bourdon și cu diferiți artiști contemporani de avangardă – parizienii adoră să ia cina la „Miss Ko”, dovadă viteza cu care locul s-a umplut în doar câteva minute de la venirea mea și, ulterior, zecile de chipuri dezamăgite care făceau cale-ntoarsă după o clătinare scurtă din cap a maestrului de ceremonii de la intrare. „*Sans reservation? Pas possible*”.

Meniul este amplu și merge de la aperitive japoneze la sushi rock n’roll botezat tematic „Mr.Le Gouverneur”, „Little Budha” sau

„Flower Power”, burgeri de vită cu nucă de cocos și ghimbir, salate bogate – cu cel puțin zece ingrediente organice fiecare – wok-uri delicioase și tartare de fructe de mare. Mi-am ales din meniul decorat cu modele de tatuaje un Tom Bun Sea Tiger – creveți cu tăiței de orez reci, ceapă, castraveți, coriandru, nuci și soia – și un *tataki* de somon *half-cooked*, cu smântână, coriandru și sos yuzu de soia și, recunosc, nu mă așteptam să fie... absolut senzațional. Combinații inedite de gusturi, ingrediente vizibil proaspete și organice nu doar cu numele, sosuri din care n-aș fi irosit nicio picătură și carne gătită la marea artă. Personal, echipei de bucătari îi și acord meritele depline pentru faima locului: Fabrice Monot (de la „Bound”-ul parizian), Linda Rodriguez (de la Bond Street din New York și Hachi din Las Vegas) și Martin Swift (de la Nobu Londra).

Singurul element aflat în disonanță cu atmosfera onirică a locului și care nu-mi dau seama dacă a fost doar o scăpare sau o strategie de a face și mai straniu tot mix-ul de senzații și gusturi a fost muzica. În cele două ore petrecute la „Miss Ko”, coloana sonoră a alternat între Boney M și Bruno Mars, Celine Dion și Katie Perry, cu opriri temporare în ceva pop francezesc, hip-hop american de nișă și o tentativă de ambiental. Tind să cred totuși că și această confuzie voită face parte din colajul suprarealist imaginat de Starck, un soundtrack surprinzător pentru un loc în care oricum nu știi la ce să te aștepți. Un colaj înnebunitor între o cantină amplasată în mijlocul unei piețe chinezești, o scenă din Blade Runner și o „curte a miracolelor” modernă, populată de personaje care de care mai stranii. Mâncarea este, însă, adevăratul spectacol, iar asta merită chiar și „sacrificiul” unei seri petrecute într-un decor de thriller japonez. □

Atât barul cât și fresca de 26 de metri lungime, ambele populate de personaje stranii, reprezintă creația artistului David Rochline.



ANAHOTELS®
SPORT
Hotel & Spa
Poiana Braşov

ANAHOTELS®
SPORT
Wellness Spa
Poiana Braşov



Poiana Braşov un loc care te inspiră!
Vara & Iarna

AER. SOARE. APĂ. RĂSFĂŢ. EXPLORARE. CUNOAŞTERE. RELAXARE. DIVERSITATE.