

Călătorie culinară în jurul lumii

Se află într-o vilă pe apă, în mijlocul *Oceanului Indian*, și este o oază de fine-dining într-un loc paradisiac în care clientela exclusivistă nu poartă ceas, costum sau... pantofi. Am mâncat „*Asian-Chic*” sub bagheta lui *Jordi Vila*, într-un restaurant gândit ca o transpunere culinară a unei biografii impresionante de chef-globetrotter.

de Diana-Florina Cosmin, *Maldives*



A desea, meniurile din restaurantele fine, cu pretenții de stele Michelin sau cu bucătari care s-au întâlnit de-a lungul timpului cu prestigioasele stele, se numesc, sugestiv „Meniuri de descoperire”. În cazul restaurantului Jing, situat în resortul maldivian Constance Halaveli, noțiunea de „discovery menu” este mult mai puțin figurativă și mai mult concretă. În cele două pagini scrise mărunț, am făcut o călătorie din Europa în Asia și înapoi, cu oprire în Franța, Spania, Marea Britanie, Japonia, Irlanda și orice stat îți trece prin minte, cu condiția să aibă o bucătărie demnă de luat în seamă (sau măcar de trezit curiozități). Denumit „Journey around the World”, meniul creat de catalanul Jordi Vila este o combinație între delicatesele franțuzești – foie gras, asparagus, trufe – și metodele asiatice de gătit.

Originar din Barcelona, catalanul a lucrat în restaurante cu stele Michelin alături de Joel Robuchon sau Ferran



Adrià (inclusiv la faimosul „El Bulli”) și s-a specializat în ultimii ani în bucătării dintre cele mai surprinzătoare, precum cea clasic-irlandeză sau arta delicatelor calde și reci din Sudul Pacificului. Sub bagheta lui, am testat combinații surprinzătoare de tartar de ton și chipsuri de banană și avocado, un bisque de homar servit într-o eprubetă, dar și una dintre cele mai fragede fripturi Black Angus, gătită într-o combinație extravagantă de trufe, foie-gras, asparagus și gălbenuș de ou. Totul, *por supuesto*, într-o vilă cochetă în stil oriental, așezată pe apă și cu vedere la valurile turcoaz ale lagunei.

Complet inedit pentru un restaurant de fine-dining în accepțiunea clasică a termenului, meniul de la Jing este consistent și amplu, cu nu mai puțin de 5 sub-meniuri. Cel principal este intitulat, sugestiv, „Asian Chic”, și este o combinație eclectică de capuccino thailandez de langustină, foie-gras cu ketchup de ghimbir, vită Wagyu sau pepene „gătit” în sos de ceapă, cu migdale prăjite și usturoi.

Totul presărat, pe ici pe colo, cu accente iberice, precum fâșii de jamon serrano autentic. Sună neașteptat de avangardist? Celelalte patru meniuri, intitulate „World Discovery”, „The Chef’s Choice”, „Discover Asia” și „The Vegan” duc și mai departe imaginația debordantă a lui Vila, fiind gândite ca un mod de a alătura, cu ireverențiozitate și îndrăzneală, tartarul de ton și foie-gras-ul cu parmezan cu scoicile Saint Jacques în stil Hokkaido, cu risotto-ul Teriyaki, homarul maldivian aseasonat cu cartofi gătiți în stil bouillabaisse sau cu sorbet-ul de gin și frunze de Shiso.

Totuși, favoritul meu rămâne, surprinzător, meniul vegan. Deși este un teritoriu pe care îl privesc în general cu scepticism, spaniolul reușește – fără foc și fără artificiile bucătăriei clasice – să facă spectacol cu ingrediente dintre cele mai simple: consomé de tofu cu ciuperci și nucă de cocos, tartar de mango cu chipsuri din banană deshidratată și, piesa de rezistență, cheesecake-ul raw-vegan de lămâie, lime și smochine proaspete. □

DRUMUL SPRE MALE...

Qatar Airways este una dintre companiile aeriene cu cea mai rapidă creștere din întreaga lume, fiind aleasă compania aeriană a anului 2011 și 2012 și laureată a premiului „World’s Best Business Class by Skytrax”, în 2013 și 2014. Cabina business a fost concepută pornind de la principiul „toate lucrurile potrivite la timpul potrivit”, cu atenție maximă la fiecare detaliu senzorial: o selecție de obiecte personale Giorgio Armani, lenjerii italienești de la Frette, un scaun ajustabil până la statutul de canapea sau pat, un sistem inovativ de divertisment prevăzut cu ecran tactil intuitiv, plus un meniu conceput de către doi bucătari de renume, unul fiind însuși faimosul Nobu Matsuhisa. Din București pleacă zilnic o cursă pe zi către Doha, căreia îi corespund două posibile zboruri de legătură către Male, Maldive. Durata zborurilor individuale este de circa patru ore și jumătate, cu o escală minimă de două ore.

