

GASTRONOMIE



Despre certitudini și langustine scoțiene



Restaurantul cu două stele Michelin al Chef-ului *Philip Howard* este, de 24 de ani, o constantă a scenei culinare londoneze, dovedind că, în gastronomie, adevărații „clasici” nu se demodează niciodată.

de Diana-Florina Cosmin, Londra



Pe lângă conceperea meniului și pregătirea riguroasă a personalului, Chef-ul și proprietarul „The Square” gătește personal de câteva ori pe săptămână.

Toate domeniile care au legătură cu stilul de viață și cu starea de bine cunosc, din când în când, așa-numitul „wow-factor“. Un designer avangardist apare de nicăieri și face lumea-ntreagă să-și dorească subit hainele lui. Un brand de parfumuri de nișă ne îndrăgostește pe toți de o anumită aromă, mai ceva ca în „Parfumul“ lui Patrick Süskind. Un bolid cu mulți cai putere ne promite că se parchează singur și că ne răspunde la comenzi cu accentul lui Daniel Craig. Și, special pentru alter-ego-ul gurmand al fiecăruia dintre noi, câte un restaurant nou și în vogă promite periodic să ne facă să reconsiderăm toată mâncarea gustată vreodată. Asemenea „revoluții“ apar tot mai des în ultima vreme, pentru a ne satisface nu doar pofta de experiment, ci și nevoia de material spectaculos de împărțit pe rețelele sociale. În fond, brandurile personale se cultivă cu experiențe „cool“.

Mărturisesc, goana după ce a apărut mai nou și mai diferit tinde să mă obosească tot mai tare, fiindcă predispune la cel mai modern sindrom al vremurilor noastre, așa-numitul FMO: fear of missing out. Când aproape în fiecare săptămână apare un loc hip, un creator wow sau un bar



despre care vorbește toată lumea, a te strădui să „bifezi“ tot ce e nou încetează a mai fi o plăcere și devine un fel de maraton. De aceea, în toate călătoriile mele mi-am făcut obiceiul de a descoperi, în contrapartidă la noutățile pe care le propovăduiește toată lumea, acele locuri cu vechime, experiență și constanță. Boutique-uri cu selecții impecabile, care au supraviețuit cu brio tuturor revoluțiilor modei; mici cafenele cu poveste, unde sigur n-o să găsec capuccino flambat, cu semnătura unui berrista premiat internațional, dar cu siguranță voi bea cel mai bun cafe latte, după o rețetă „home-made“ de acum 30 de ani. Și, preferatele mele, restaurante care rezistă de peste 20 de ani în locuri în care fiecare săptămână înseamnă o nouă lansare, un nou Chef-minune, o nouă revoluție gastronomică. Un loc precum efervescenta Londra.

În acest context, „The Square“ este, pentru gastronomie, ceea ce cămașa albă din poplin este pentru modă. Un clasic la care te întorci mereu, indiferent că trendurile „fierbinți“ ale străzii te înghiontesc din toate părțile către topuri din neopren în nuanțe fluo. Neoprenul ține un sezon, dar cămașa albă rămâne în dressing pentru totdeauna. Aceasta ar fi viziunea gastronomică a chef-ului (și proprietarului) Philip Howard: cele mai proaspete ingrediente ale anotimpului respectiv, combinații savuroase și o interpretare delicioasă a felurilor clasice, premiată cu două stele Michelin. O cină la „The Square“ te lasă cu sentimentul plăcut că ai mâncat ceva extraordinar de bun și te încântă fără să-ți răstoarne cu susul în jos concepțiile despre mâncare. Și, cel mai important, te face să aștepți cu nerăbdare următoarea vizită, fără să-ți trezească dileme existențiale despre ce experiment culinar și ce surpriză te așteaptă data viitoare în farfurie.

Am testat specialitățile lui Philip Howard în atmosfera elegantă și simplă a restaurantului de pe Bruton Street, la câteva străzi de celebra Old Bond Street, unde se înșiră, disciplinate, toate magazinele de lux ale lumii. Totul a început cu o combinație de amuse-bouche-uri savuroase și cu aspect

inedit (gândiți-vă la un cracker de crevete, cu cerneală de sepie, modelat în forma unei scoarțe de copac, cu câteva picături de brânză onctuoasă pe deasupra), iar odată cu sosirea primului fel, „The Square“ s-a impus drept un clasic pe lista mea de experiențe gastronomice. Voi spune doar atât: langustine scoțiene sotate pe gnocchi din parmezan, cu un fenomenal sos dulce-acrișor; ou de rață organic, gătit slow după o rețetă a lui Howard, cu trufe de primăvară și ciuperci proaspete și carne de vită care se topește instantaneu pe papilele gustative și a cărei garnitură de ravioli cu sos din pesto de usturoi te face să-ți dorești ca prânzul sau cina să nu se termine niciodată. Plus încă alte zece specialități pe care le-am „reportat“ pentru data viitoare.

Spre deosebire de alți bucătari „înstelați“ de Michelin, al căror șirag de restaurante se întinde în toate marile orașe ale lumii și a căror contribuție la mâncarea efectivă se rezumă la conceperea meniului și pregătirea temeinică a personalului, Philip Howard se află fizic în bucătăria „The Square“ de câteva ori pe săptămână, gătind cot la cot cu echipa lui. Eu una am plecat îndrăgostită pentru totdeauna de felul lui semnat: lasagna de crab de Dorset, cu o cremă-cappuccino de crustacee și spumă de șampanie. Și, indiferent dacă la următoarea mea vizită în Londra, „moda“ culinară va fi moleculară, fusion sau asiatic-american-tex-mex, abia aștept să-l încerc din nou.

Despachetându-mi valiza, la întoarcerea de la Londra, am constatat încă o dată că obiectele vestimentare care au călătorit cel mai mult cu mine de-a lungul timpului nu sunt acele piese extravagante care întorc capetele, ci pantalonii negri, croiți impecabil, sau jacheta Chanel din tweed, pe care aș putea s-o port în sute de combinații diferite, fără să mă plictisesc vreodată. Nu, nu toate hainele trebuie să fie „wow“, unele trebuie să fie doar „de încredere“, certitudini stilistice care să-ți dea o senzație de plăcută familiaritate atunci când le porți. Și, păstrând comparația de la începutul acestui articol, am senzația că lasagna de crab și langustinele scoțiene ale lui Philip Howard tocmai au devenit certitudinea mea culinară. □



Designul restaurantului situat pe Bruton Street susține abordarea clasică a bucătarului Philip Howard.