

GASTRONOMIE





Cină în cub

Este restaurantul de poveste în care unul dintre cele mai faimoase cupluri din istoria televiziunii – Carrie Bradshaw și Mr. Big - și-au făcut petrecerea de logodnă.

Restul e doar *istorie culinară newyorkeză* de cel mai înalt nivel.

de Diana-Florina Cosmin,
New York

Un imens cub de culoare neagră, situat lângă boema Chelsea Market din New York. Așa arată, văzut din afară, restaurantul Buddakan, opera unui creator de restaurante renumit în America, Stephen Starr, care a știut să vadă în fosta fabrică de prăjituri Nabisco potențialul imobiliar al unei afaceri culinare de zile mari. La momentul respectiv, Starr deținea deja 12 restaurante în Philadelphia, inclusiv unul denumit tot „Buddakan“, însă fama pe care avea să o capete, din 2006 încolo, Buddakan New York, depășea chiar și cele mai optimiste așteptări ale creatorului său.

Pe o suprafață de 1.500 de metri pătrați, Buddakan este o oază de stil chinezesc în



Buddakan se întinde pe o suprafață de 1.500 de metri pătrați.



cea mai „fusion“ accepțiune posibilă: vechi capodopere ale picturii renascentiste, revizitate, decorațiuni orientale din lemn, rafturi aurii cu un număr infinit de cărți aliniate soldățește, obiecte din porțelan chinezesc și scaune cu design asiatic. Piesa de rezistență a locului, care a și apărut de altfel în primul film „Sex and the City“, ca loc în care se desfășoară petrecerea de logodnă a lui Carrie Bradshaw cu Mr. Big, este sala denumită „Chinoiserie“: o încăpere cu pereții acoperiți de lemn de stejar sculptat, pe care se coboară pe două scări laterale, având de sus imaginea spectaculoasă a unor candelabre imense, așezate deasupra unei mese de gală de 30 de persoane. Pe lângă ea, nenumărate săli, firide, cotloane ascunse și separee discrete,

care fac întreg locul să semene cu un labirint chinezesc.

Responsabil de transformarea unei fabrici de prăjituri într-un loc uber-cool în geografia culinară a New York-ului este designerul francez Christian Liaigre, al cărui concept se îmbină de minune cu abordarea inedită a preparatelor din farfurie. Deși păstrează din plin savoarea gastronomiei chinezești, dim-sum-urile, tartarele și preparatele din carne au fost actualizate pentru ca la momentul apariției în farfuriile oaspeților să existe efectul-surpriză. Și ce efect!

Pachețelele de primăvară cu tartar de ton reușesc să fie crocante și să se topească în același timp în contact cu papilele gustative, scoicile Saint Jacques cu sos negru se combină

în mod neașteptat cu baconul chinezesc și ciupercile shiitake, salatele de rață de peking și king crub au două sosuri absolut delicioase – de pomelo, castravete persan și vinaigrette de fasole neagră, respectiv de ou și vinaigrette de cireșe – și, chiar dacă sunt mai degrabă o adeptă a gastronomiei japoneze decât a celei chinezești, care îmi pare adesea prea greoaie și orientată către tot ce e prăjit și crocant, absolut tot ce am gustat din multitudinea de farfurii și farfurioare care s-au aflat înaintea-mi în cele câteva ore la Buddakan a fost la superlativ. Ba chiar, o premieră în relația mea cu un restaurant chinezesc, mi-am promis că la fiecare vizită la New York voi reveni pentru încă o porție de cod negru de Alaska glazurat, cu vânăță picantă și sos



Preparatele culinare de la Buddakan sunt opera a doi bucătari: un chinez și un american.

de fasole neagră. Sau măcar pentru câteva înghițituri de Chili Rock Shrimp cu ghimbir prăjit și ananas.

Având în vedere că „șefia” culinară a restaurantului este împărțită de un chinez, Yang Huang, și un american, Brian Ray, înțeleg de unde și acest joint-venture al gustului extrem de bine echilibrat între extravaganta gastronomiei asiatice și dorința americanilor de preparate „safe”, care să-i facă să experimenteze gusturi noi fără a le trezi teama că se îndepărtează prea tare de terenul sigur al preferințelor lor de-o viață.

Succesul de care se bucură Buddakan este rezultatul intuiției lui Starr, președintele Star Restaurant Organization și unul dintre cei mai premiați și citați antreprenori din domeniul restaurantelor. Îndrăgostit de muzică și de cultura pop, Starr a avut la 21 de ani inspirația de a deschide în Philadelphia un local numit Grandmom Minnie's, un diner american clasic, transformat într-un local „doi în unu”: ziua mâncare gustoasă, seara spectacole de comedie. După succesul acestuia, au urmat „Starr's” – un cabaret pe scena căruia au ținut show-uri de comedie nume pe-atunci necunoscute precum Jerry Seinfeld – și Ripley Music Hall, o sală de spectacole în care au concertat de-a lungul timpului U2, Eurythmics, Cyndi Lauper și Bruce Springsteen. În prezent deține un mic imperiu întins de-a lungul a patru orașe – Philadelphia, New York City, Fort



Lauderdale și Atlantic City – și care include orice are legătură cu entertainment-ul și mâncarea bună, de la dinere americane precum Burger and Roll sau Shake până la cluburi de dans („The Bank”) sau un inedit bar de caviar rusesc și vodcă, denumit „Cafe Republic”.

După seara petrecută la Buddakan m-a fascinat să citesc povestea lui Starr, fiind evident că doar un vizionar asemeni lui ar fi putut gândi un spațiu atât de cool, eclectic și primitor în același timp. O uniune a contrariilor, cu doze mici de (aparent) kitsch, muzică de chill-out și atmosferă de clubbing, dar unde îți dorești să revii imediat ce ai pășit pe ușa de ieșire. Aceasta fiind, de fapt, acea formulă a succesului antreprenorial pe care orice proprietar de

restaurant și-ar dori să o înțeleagă, dar cu care Starr pare să fi venit pe lume.

Chiar și mai surprinzător pentru mine, deși „mood”-ul general din Buddakan este mai degrabă de club decât de restaurant, prin însăși geografia monumentală și decorurile ample, m-am simțit mai confortabil și mai în largul meu decât în multe restaurante mici și cochete care promiteau să-mi trezească senzația de acasă. Ceea ce m-a dus cu gândul, inevitabil, la un citat paradoxal și extrem de adevărat din „Marele Gatsby”, rostit la una dintre petrecerile grandioase ale personajului jucat de Leonardo diCaprio: „Iubesc petrecerile mari, sunt atât de intime. La o petrecere micuță n-ai niciun pic de intimitate”. □