

Sø Posh!

By Γιώτα Παναγιώτου



Η γαλλική γαστρονομία αγκαλιάζει την Αθήνα

Ο σεφ Henri Emmanuel Guibert δημιουργεί δύο ξεχωριστά μενού για το Explorer's Bar-Bistro του NJV Athens Plaza



Henri Guibert



Αν έχετε βρεθεί στο Explorer's Bar-Bistro, στον ημιώροφο του ξενοδοχείου NJV Athens Plaza σίγουρα θα σας έχει μείνει στη μνήμη αυτή το ιδιαίτερο στυλ του που παραπέμπει απευθείας σε ένα παραδοσιακού βρετανικό club. Η ξύλινη επένδυση των τοίχων, μαζί με τις κομψές πράσινες δερμάτινες πολυθρόνες, τα χειροποίητα χαλιά και τις κρυστάλλινες απλικές με τον απαλό φωτισμό δημιουργούν την αίσθηση ότι από κάπου, από στιγμή σε στιγμή θα εισβάλει ο θρυλικός Winston Churchill.

Ενώ ο χώρος είναι γενικά γνωστός, καθώς αποτελεί ιδανική επιλογή για επαγγελματικά ραντεβού εντούτοις, μέχρι σήμερα, δεν είχε συζητηθεί για τις γευστικές του προτάσεις. Αυτό όμως επιχειρείται να αλλάξει, καθώς ήδη από τις 3 Φεβρουαρίου φιλοξενεί δύο νέα μενού του Ελληνο-γάλλου σεφ Henri Guibert, τα οποία ο τελευταίος δημιούργησε ειδικά για το Explorer's Bar-Bistro.

Ο γεννημένος στην Ελλάδα σεφ ξεκίνησε την καριέρα του στο γαλλικό εστιατόριο, βραβευμένο με αστέρι Michelin, Auberge de Chavanne και συνέχισε στο Hollington House στο Reading της Αγγλίας, το οποίο ανήκε

στην γαλλική αλυσίδα των πολυτελών Relais et Chateaux. Στο ενδιάμεσο της επαγγελματικής του πορείας, το καλοκαίρι του 1998, επισκέφτηκε την Πάρο από την οποία μαγεύτηκε. Δεν την ξέχασε ποτέ κι έτσι το 2019 ο αδελφός του Patrick και ο ίδιος έκαναν πραγματικότητα, το όνειρο επιστροφής στον τόπο που ερωτεύτηκαν κεραυνοβόλα, ανοίγοντας το εστιατόριο Henri σε ένα αρχοντικό νεοκλασικής αρχιτεκτονικής του 1890, μέσα στην καρδιά της παλιάς πόλης της Παροικιάς.

Το πρώτο από τα εμπνευσμένα μενού του Henri Guibert για το Explorer's Bar-Bistro περιλαμβάνει λευκή ψαρόσουπα με σχοινόπρασο, σκορδάτα κρουτόν και σάλτσα «Harissa», μυλοκόπι κονφί σε αλατισμένο βούτυρο μαζί με πουρέ πατάτας με ελληνική τρούφα και μους σοκολάτας Gauapaja 70% παρέα με φράουλες μαριναρισμένες σε πετιμέζι (55€). Το δεύτερο κινείται σε διαφορετικά μονοπάτια και αποτελείται από τόνο ταρτάρ, με γουακαμόλε και μους ούζου, φιλέτο μοσχαρίσιο στην σχάρα σε όμορφο παίρισμα με πάστα ελιάς Καλαμών και ψητά λα-

Φιλέτο μοσχαρίσιο στην σχάρα με πάστα ελιάς Καλαμών και ψητά λαχανικά με θυμαρίσιο μέλι

χανικά με θυμαρίσιο μέλι και capraccio μάνγκο, με γλυκό τριαντάφυλλο και παγωτό γιαούρτι (59€).

Όπως καταλαβαίνετε, ο σεφ επιχειρεί να συνδυάσει στοιχεία και από τις δύο χώρες που αγαπά. Η φιλοσοφία των μενού, άλλωστε, συνοψίζεται σε αυτό που ο ίδιος τονίζει για τις δημιουργίες του: «Συνδύασα αγαπημένα προϊόντα της Ελληνικής γης, ακολουθώντας γαλλική τεχνική για δύο διαφορετικά μενού που θα εμπλουτίσουν την αθηναϊκή γαστρονομική εμπειρία».

NJV Athens Plaza, Βασιλέως Γεωργίου Α' 2, Πλατεία Συντάγματος
Τηλ. κρατήσεων: 210-33.52.400

Μους σοκολάτας Gauapaja 70% με φράουλες μαριναρισμένες σε πετιμέζι

