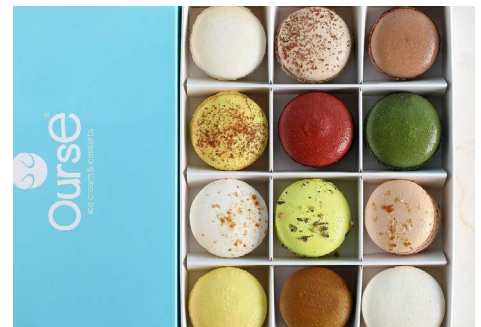




Ourse - Μαθήματα υψηλής ζαχαροπλαστικής στη Γλυφάδα



Λατρεύω τη γαλλική ζαχαροπλαστική. Τη θεωρώ υψηλή τέχνη και νομίζω ότι μπορεί να μοιραστεί με την μόδα τον όρο haute couture. Κάθε δείγμα της είναι ένα μικρό, βρώσιμο θαύμα που ισορροπεί με μαεστρία στις δύσκολες πίστες της φρεσκάδας, της γλυκύτητας και (γιατί όχι) της ηδονής. Γι' αυτό κι όταν ανακάλυψα το ολοκαίνουριο Ourse στη Γλυφάδα η χαρά μου ήταν απερίγραπτη.

Αυτό το υπέρκομφο ζαχαροπλαστείο είναι το παιδί της Βίκυς Νταλαγιάννη και του Στέφανου Τσουκαλά, οι οποίοι συνεργάστηκαν γι' αυτό το πρότζεκτ με έναν από τους πιο άξιους του χώρου: τον Σπύρο Πεδιαδιτάκη, τον καλύτερο Pastry Chef στην Ελλάδα σύμφωνα με τον οδηγό τον Gault & Millau Hellas (Pâtissier de l'année 2020). Το σημείο που κάνει τη διαφορά, σε σχέση με άλλα ζαχαροπλαστεία που ακολουθούν παρόμοια οδό, είναι ότι πέρα από τη γαλλική κουλτούρα, η ομάδα προτάσσει παράλληλα την ελληνικότητα. Πως μεταφράζεται αυτό; Πρωταγωνιστές εδώ είναι υλικά όπως η μαστίχα Χίου, το φιστίκι Αιγίνης, το σύκο, αλλά κι ο ελληνικός καφές.

Αδιαπραγμάτευτα θέματα, επίσης, παραμένουν τόσο η προσήλωση στην εποχικότητα όσο και η σχέση που έχουν με την προέλευση των υλικών τα οποία χρησιμοποιούν. Η σοκολάτα, για παράδειγμα, προέρχεται από 100% βιώσιμο κακάο, και φτάνει στο Ourse αποκλειστικά από την Cacao Barry. Μια δοκιμή θα σας πείσει πως κάθε τι που βγαίνει από το εργαστήριο εί-

ναι χειροποίητο και φτιαγμένο με συστατικά υψηλής ποιότητας, αγνά και αυτούσια. Στις βιτρίνες θα βρείτε ολόφρεσκα γλυκά ημέρας και θα διαπιστώσετε πρακτικά με ποιον τρόπο οι τεχνικές υψηλής ζαχαροπλαστικής διαμορφώνουν την εμφάνιση, αλλά και τη γεύση.

Διαλέξτε, με κλειστά μάτια, τη Flan Parisién, την κλασική γαλλική τάρτα με πραγματική βανίλια Μαδαγασκάρης, τη συγκλονιστική τάρτα πεκάν - μέλι, καθώς και τη δική μου αγαπημένη τάρτα με φιστίκι Αιγίνης, σε τέσσερις διαφορετικές υφές. Βρήκα, επίσης, ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα την ελληνική version του Paris-Brest (το έχουν ονομάσει Paris-Aegina, λόγω του φιστικιού Αιγίνης) και εξαιρετικά τα μακαρόν, τις τρούφες και το μιλφέιγ με παρφέ. Δε λείπει, φυσικά, το χειροποίητο παγωτό σε πολλές και ιδιαίτερες γεύσεις, οι λαχταριστές σοκολάτες, ενώ σε πολύ περιορισμένο αριθμό κάθε ημέρα (30 τεμάχια) παράγεται το έτερο διάσημο και απόλυτα αναγνωρίσιμο γαλλικό γλύκισμα η St. Honore. Εντυπωσιασμένοι θα μείνετε και από το design του χώρου στο Ourse, τον σχεδιασμό του οποίου ανέλαβε η Gladys Trezou - ε, ναι γεύση και αισθητική αποτελούν μαζί μια κορυφαία ολιστική εμπειρία.

Ourse
Μυστρά 39, Γλυφάδα
Τηλ. 212-10.67.019