



## Το τέλος μιας εποχής: Ο Alain Ducasse εγκαταλείπει το Plaza Athénée



Για κάθε τι που υπάρχει αρχή, υπάρχει αναπόφευκτα και το τέλος: Λίγες μέρες πριν ανακοινώθηκε επίσημα ότι ο πολυβραβευμένος Alain Ducasse κλείνει τον κύκλο της συνεργασίας του με το Plaza Athénée οριστικά. Το τελευταίο δείπνο με επικεφαλής τον διάσημο σεφ θα σερβιρισθεί στις 30 Ιουνίου, τη μέρα που κατά σατανική σύμπτωση ο περιορισμός του 50% στην πληρότητα των εστιατορίων στο Παρίσι θα πάψει να ισχύει. Παρόλα αυτά η συνεργασία του Ducasse με τον όμιλο Dorchester Collection Group στον οποίο ανήκει το Plaza Athénée θα συνεχιστεί μέσα από το εστιατόριο Le Meurice Alain Ducasse στο Παρίσι και με το λονδρέζικο Alain Ducasse at The Dorchester.

Η είδηση, φυσικά, έσκασε σαν βόμβα και προκάλεσε αντιδράσεις. Δεν είναι λίγο να λήγει μια σχέση που μετρά 21 χρόνια ζωής και άπειρες συγκινήσεις. Να σας υπενθυμίσω ότι η λαμπρή πορεία ξεκίνησε το 2000 όταν ο σεφ ανέλαβε τα νήια της γαστρονομικής ταυτότητας του θρυλικού, υπερπολυτελούς ξενοδοχείου, μεταφέροντας εκεί το εστιατόριό του, το οποίο έχει το όνομά του. Μέσα σε πέντε μήνες από την άφιξή του κατέκτησε τα πολυπόθητα τρία αστέρια Michelin και κατόπιν ανέθεσε το management της κουζίνας διαδοχικά στον François Trap, στον Christophe Moret, στον Christophe Saintagne και τελικά στον Romain Meder με τον οποίο μάλιστα ανέπτυξε και το περίφημο κόνσεπτ Naturalite, μια διαρκή υπενθύμιση του σεβασμού απέναντι στο περιβάλλον και στην πρώτη ύλη που προμηθευόμαστε από αυτό, με λιγότερο κρέας και πολύ λιγότερο βούτυρο.

Προς το παρόν δεν έχει γίνει κάποια επίσημη ανακοίνωση σχετικά με το μέλλον του Romain Meder και της pastry chef Jessica Préalpato, αλλά οι φήμες λένε πως τουλάχιστον ο Meder προχωρά το Sapid ένα πρότζεκτ στο 10ο διαμέρισμα του Παρισιού, που αφο-



ρά στο street food σε συνεργασία με τον εξηνταετήχρονο μέντορά του Alain Ducasse. Οι φήμες στο μεταξύ (που δεν έχουν επιβεβαιωθεί την ώρα που γράφονται αυτές οι γραμμές) θέλουν το Plaza Athénée να αναλαμβάνει ο Jean Imbert, νικητής του τηλεοπτικού show Top Chef. Γεγονός, πάντως, είναι ότι οι δύο πλευρές βρίσκονται σε επαφή και «γόνιμο» διάλογο, όπως λένε επίσημα χείλη από την πλευρά του ομίλου. Να σας πω, σε αυτό το σημείο πως ανεξάρτητα με τις εξελίξεις η αξία της αυτοκρατορίας του Alain Ducasse, πριν την πανδημία, είχε εκτιμηθεί στα εκατό εκατομμύρια ευρώ. Σημεία των καιρών; Μπορεί, αν και δε θέλω να βγάλω βιαστικά συμπεράσματα για το μέλλον του fine dining και για κοσμογονικές ριζικές, πριν επιβεβαιωθεί κι από άλλες ειδήσεις και συνεργασίες η αρχική μου σκέψη πως τα πράγματα βαδίζουν προς τον απεγκλωβισμό της σύγχρονης γαστρονομίας από τα δεσμά της ακριβής εστίασης. Ο χρόνος θα δείξει και μάλιστα σύντομα.