



Χρόνια πολλά Έκτορα! – Το Botrini's κλείνει τα δέκα του χρόνια και το γιορτάζει



Ένα εστιατόριο σαν το Botrini's δε χρειάζεται συστάσεις. Εδώ και δέκα χρόνια ακολουθεί με πείσμα, τόλμη, κόπο, αλλά και άκρατο ενθουσιασμό το δύσκολο μονοπάτι του να διατηρεί κάποιος ένα fine dining restaurant στην Ελλάδα. Στην υπέροχη διατηρητέα μονοκατοικία του 1939, με τη minimal-chic σάλα και τον δροσερό, κατάφυτο κήπο έχουμε ζήσει γαστρονομικές εμπειρίες τις οποίες θυμόμαστε (και θα θυμόμαστε) για καιρό. Ο Έκτορας Μποτρίνι, σε αυτό τον χώρο, καταπιάνεται με μια νεωτεριστική κουζίνα η οποία φέρει ανεξίτηλο το προσωπικό του στίγμα αφήνοντας ελεύθερη τη φαντασία του, επιλέγοντας εξαιρετικά υλικά και άσπογες τεχνικές ακριβείας – διαπιστώνουμε, μάλιστα, πως όσο πάει αγκαλιάζει με περισσή αγάπη όλο και πιο πολλές ιδέες από τις κερκυραϊκές σπεσιαλιτέ που έχουν αποθεωθεί στο φημισμένο του Etrusco, αποδεικνύοντας στην πράξη πόση δύναμη έχουν οι γερές ρίζες και τα βιώματα στη ζωή. Το μυστικό του Έκτορα όμως έχει να κάνει με την εμπιστοσύνη που δείχνει στους ανθρώπους. Προσωπικά, είχα την τύχη να μου μιλήσει πολλές φορές για τη σημασία της ομάδας στη δουλειά του κι όλες οι κουβέντες πάντα κατέληγαν στο συμπέρασμα «δεν πας πουθενά χωρίς στους δικούς σου ανθρώπους». Αυτό το δέσιμο το γεύεται ξεκάθαρα κανείς και στα δύο degustation menu του εστιατορίου τις Πλόες και το Ταξιδεύοντας και το απολαμβάνει και στο καλοκουρδισμένο, αζεπέραστα ευγενικό σέρβις – ναι, αν θέλετε τη γνώμη μου, το team bonding κάνει τη διαφορά παντού και ειδικά στα εστιατόρια αυτού του επιπέδου.

Το Botrini's φέτος κλείνει τα δέκα του χρόνια. Για αυτή τη σημαντική στιγμή του στις 23 Σεπτεμβρίου θα προσφέρει ένα εορταστικό μενού 14 σταδίων. Από την πλευρά μου αποφάσισα, προς τιμή του, να σας μεταφέρω αυτούσια τα λόγια και τη χαρά του Έκτορα, παροτρύνοντάς σας να βρεθείτε εκεί και να γιορτάσετε μαζί του.

«10 χρόνια Botrini's ένα όνειρο που εκπληρώθηκε... και συνεχίζουμε δυνατά! Όταν κάτι που ονειρεύεσαι χρόνια ολόκληρα γίνει πραγματικότητα, η χαρά δεν περιγράφεται. Στα δέκα αυτά χρόνια πολλοί πέρασαν από την κουζίνα του Botrini's Athens και άλλοι τόσοι από τη σάλα του. Όσοι έμειναν έγιναν ομάδα, οικογένεια, όπως γίνονται οι άνθρωποι που ζουν και δουλεύουν τόσες ώρες μαζί, με κοινό στόχο. Ποιον να πρωτοαναφέρω. Θα μιλήσω μόνο για τον Νίκο Μπίλλη, που

είναι ο πιο σταθερός μου συνεργάτης, οικογένεια! Και τη Φαιαντώρα Θεοφανίδη, στη γραμματεία μας. Και αυτούς που ήρθαν λίγο αργότερα, όπως η Χριστίνα Θεοδωρίδου και όλους τους εργαζόμενους του Botrini's Athens. Μαζί χτίσαμε την ταυτότητα μας, μαζί πορευθήκαμε μαγειρικά, Μαζί αφιερωθήκαμε στο δύσκολο αγώνα της προσφοράς απόλαυσης στους ανθρώπους – γιατί αυτό είναι, εν τέλει, το νόημα της δουλειάς μας. Σε όλα αυτά τα δέκα χρόνια όλοι εσείς μας στηρίξατε και μας κάνατε ακόμη καλύτερους και σας χρωστάμε ένα τεράστιο ευχαριστώ. Όλοι εσείς επίσης οι αγαπημένοι μας προμηθευτές είστε τα καθημερινά μας στηρίγματα και χωρίς εσάς δεν θα ήμασταν εδώ. Για αυτό την Πέμπτη 23 Σεπτεμβρίου θα γιορτάσουμε τα 10 μας χρόνια με ένα εορταστικό μενού 14 σταδίων. Ένα μενού με πιάτα που υπάρχουν τόσο από την πρώτη μας μέρα όσο και με πιάτα που προστέθηκαν στην πορεία, αλλά και πιάτα που θα σερβιριστούν πρώτη φορά. Θα είναι μεγάλη μας χαρά που τα πιάτα μας θα τα συνοδεύει ένα από τα ιστορικότερα «σπίτια» της Καμπανίας, η Philipponnat Champagne. Για σχεδόν πέντε αιώνες, η οικογένεια Philipponnat άφησε το στίγμα της στο έδαφος της περιοχής της Καμπανίας. Γενιές ανδρών και γυναικών καλλιέργησαν τη γη στο Ay, το σπίτι της οικογένειας από την εποχή του Arvnil le Philipponnat που κατείχε αμπελία στο Le Léon, μεταξύ Ay και Dizy από το 1522. Η Philipponnat έχει μια μοναδική κληρονομιά, τα υπέροχα ιστορικά της κελάρια του 18ου αιώνα που ήταν μέρος του Château de Mareuil. Σήμερα η Philipponnat κατέχει έναν εξαιρετικό αμπελώνα με τείχη απαρámιλλης ιστορίας στην αμπελοργική περιοχή της Σαμπάνιας, τον αμπελώνα Clos des Goisses. Η τεχνογνωσία της Philipponnat είναι ιδιαίτερα εμφανής στη χρήση της διαδικασίας solera. Αυτή η τεχνική είναι μια πολύχρονη παράδοση του Οίκου όπου συνίσταται στη διατήρηση κρασιών εφεδρείας σε δρύινα βαρέλια και στην συμπεριλήψή τους σε μη vintage μίγματα. 10 χρόνια Botrini's, φουσαλίδες, 14 στάδια, πολλές εκπλήξεις! Χρόνια μας πολλά! Χρόνια δυνατά! Χρόνια δημιουργικά!»

INFO

Botrini's
Βασ. Γεωργίου Β' 24B, Χαλάνδρι
Τηλ: 210-6857324

