



## Γκαστόνε: Το τυχερό παπί του casual dining



Συνήθως, όταν προτείνω σε αυτή τη στήλη εστιατόρια έχω διπλο-τσεκάρει γευστικά το μενού τους. Για το Γκαστόνε, που άνοιξε μόλις χθες (τηρώντας ευλαβικά όλα τα μέτρα ασφάλειας και υγιεινής, όπως αυτά προτείνονται από τον ΕΦΕΤ) όμως θα κάνω μια εξαίρεση και θα σας εξηγήσω αμέσως τους λόγους.

Ας ξεκινήσουμε από το γεγονός ότι αποτελεί το νέο αφήγημα της αγαπημένης τετράδας μαγειρών aka Κλεομένη Ζουρνατζή, Περικλή Κοσκινά και των αδερφών Σπύρου και Βαγγέλη Λιάκου έναν ξεκάθαρο νεανικό χώρο με φαγητό και ποτό που απευθύνεται σε όσους αγαπούν το casual dining. Το θεωρώ σπουδαίο γιατί έρχεται έξι χρόνια μετά το άνοιγμα της δημοφιλούς Cookoonaya και ακριβώς την περίοδο που η εστίαση θα δοκιμάσει τις δυνάμεις της στην εποχή μετά τον κορωνοϊό, σε πείσμα δηλαδή των δύσκολων καιρών. Οπότε πρόκειται για μια γενναία προσπάθεια στην οποία έχει επενδυθεί κόστος και μεράκι, ένα πρότζεκτ που αναγνωρίζει από πρώτο χέρι την αξία της συνέργειας, μία νέα εστία που θα υποδέχεται τον κόσμο χωρίς αυστηρούς κώδικες. Και για αυτό τον λόγο τράβηξε το ενδιαφέρον μου. Ο δεύτερος λόγος είναι διότι δανείστηκε το όνομά του από τον Γκαστόνε, το θρυλικό τυχερό παπί του σύμπαντος των Ντακ της Ντίσνεϊ.

Η δέσμευση της ομάδας που δημιούργησαν το Γκαστόνε είναι το φαγητό να ακολουθεί τις ίδιες αρχές μαγειρικής που διέπουν και τα υπόλοιπα εστιατόρια των τεσσάρων ως προς τις άριστες πρώτες ύλες, την τεχνική αρτιότητα και τη λεπτομερή προετοιμασία του τελικού προϊόντος. Σε αυτή τη φιλοσοφία, λοιπόν, το μενού δίνει έμφαση στο κρέας και περιλαμβάνει αμαρτωλές απολαύσεις εμπνευσμένες από την παγκόσμια σύγχρονη γαστρονομία του δρόμου με έντονες επιρροές της ελληνικής κουζίνας όπως το τραγανό γουρουνόπουλο στη σούβλα, μια λαχταριστή εκδοχή

του grilled cheese sandwich, έναν καλομαγειρεμένο μοσχारीσιο σιδηρόδρομο στη γάστρα και ένα ζουμερό hot dog από μαύρο χοίρο σε αχνιστό ψωμάκι (μιλάμε για ένα κρέας απίστευτης νοστιμιάς και μεγάλης διατροφικής αξίας).

Οι γευστικές προτάσεις συνοδεύονται από έναν κατάλογο με μία σειρά από κλασικά κοκτέιλ όπως Mai Tai, Frozen Negroni, Old Fashioned άρτια δομημένα από τα χέρια έμπειρων bartenders, από τους οποίους οι μάγειροι κρατούν ίσες αποστάσεις. Στο Γκαστόνε στόχος είναι να αισθανθεί κανείς την απολαυστική ανεμελιά που διέθετε ένα εστιατόριο της δεκαετίας το 90, δηλαδή της χρονικής περιόδου της αφθονίας, όταν όλα έμοιαζαν δυνατά- ακόμη και το να υλοποιήσεις τα πιο τρελά σου όνειρα- και το φαγητό αναδείκνυε την ατμόσφαιρα της εποχής και όχι το αντίθετο. Φυσικά, υπάρχει μια αξιόλογη λίστα κρασιών και καφές φίλτρο για να συντροφεύσει τα επιδόρπια. Ναι, όλα δίνουν σημασία στην ουσία των πραγμάτων κι όχι στους τύπους. Κανόνας απαράβατος.

Σίγουρα θα εντυπωσιαστείτε και από τον ψηλοτάβανο χώρο που κινείται έξυπνα στο πλαίσιο της μίνιμαλ κομψότητας και φέρει την υπογραφή Iannis Kyrlis (Arkitecture). Εύχομαι από τα βάθη της καρδιάς μου το Γκαστόνε πέρα από τη γεύση για την οποία είμαι σίγουρη ότι θα προσφέρει απλόχερα, να φέρει λίγη από την περίφημη τύχη του διάσημου ήρωα των κινουμένων σχεδίων. Νομίζω ότι την χρειαζόμαστε στην αθηναϊκή μας Λιμνούπολη. Επειγόντως!

### INFO

ΓΚΑΣΤΟΝΕ Grills & Spirits Πραξιτέλους 43 & Αγίου Μάρκου, Αθήνα - Τηλ: 210-32.11.455

