



Νέα από τον «πλανήτη» γαστρονομία: Δύο καινούρια fine dining ευρωπαϊκά εστιατόρια και μια τηλεοπτική εκπομπή που θα συζητηθούν



Ο Σουηδός σεφ Björn Frantzén συνεχίζει την επιτυχημένη του πορεία ανακοινώνοντας ένα νέο εστιατόριο στο διάσημο Harrods του Λονδίνου. Με το ομώνυμο εστιατόριο της Στοκχόλμης να ανακηρύσσεται το έκτο καλύτερο στον κόσμο στα βραβεία World Best 50 Restaurant και το εστιατόριο Zen της Σγκαπούρης να κερδίζει τρία αστέρια Michelin, φαίνεται ότι ο Frantzén έχει «πάρει φωτιά» και είναι αποφασισμένος να κινηθεί πολύ δυναμικά και τολμηρά στο προσεχές μέλλον. Οι ετοιμασίες έχουν ξεκινήσει και το εστιατόριο αναμένεται να κάνει πρεμιέρα στα τέλη του 2022. Οι τυχεροί επισκέπτες θα μπορούν να δοκιμάζουν εκεί τη μοναδική σκανδιναβική κουζίνα του, η οποία φέρει έντονες ιαπωνικές επιρροές και ταυτόχρονα διαθέτει μια γαλλική κομψότητα

Ο ίδιος, όταν ρωτήθηκε για τους λόγους αυτού του ανοίγματος δήλωσε πως επηρεάστηκε από το γεγονός ότι είχε δουλέψει στην Αγγλία στο ξεκίνημα της καριέρας του. Διευκρινίζει πάντως ότι αν και υπήρξαν στο παρελθόν κι άλλες παρόμοιες προτάσεις, τώρα μόνο ήρθε το πλήρωμα του χρόνου για να επιστρέψει στο Λονδίνο. Για εκείνον, άλλωστε, πρόκειται για μια από τις πιο ενδιαφέρουσες πόλεις του κόσμου και θεωρεί ότι είναι τιμή του να συνδέσει την κουζίνα του με την ιστορία του Harrods.

Παράλληλα, η βραβευμένη με τρία αστέρια Michelin για το Atelier Crenn στο Σαν Φρανσίσκο, διάσημη σεφ Dominique Crenn επιστρέφει στη χώρα καταγωγής της και επιλέγει το Παρίσι για το νέο της εγχείρημα. «Είμαστε έτοιμοι να ανοίξουμε το γαλλικό Nola, ένα εστιατόριο που θα είναι το σημείο συνάντησης μεταξύ των κουζινών της Νέας Ορλεάνης, του Σαν Φρανσίσκο και της Γαλλίας», δηλώνει περήφανα.

Εδώ, βέβαια, υπάρχει ένα «μικρό» θέμα, καθώς όπως τουλάχιστον αναφέρει εφημερίδα Le Figaro, ενώ η σύνθεση της ομάδας για το γαλλικό ντεμπούτο της σεφ έγινε γνωστή - θα αποτελείται από τους σεφ Jean-Christophe Bourguignon και Jake Smollett - ο χώρος αναζητείται ακόμη! «Έχουμε τους κατάλληλους ανθρώπους, ξέρουμε τι θέλουμε να προσφέρουμε και έχουμε τα κεφάλαια. Απλώς ψάχνουμε για ένα μέρος», λέει η ίδια παραμένοντας αισιόδοξη.

Στο μεταξύ, ο σπουδαίος σεφ David Chang, ο ιδρυτής της αλυσίδας εστιατορίων Momofuku επιστρέφει στις τηλεοπτικές μας οθόνες με μια νέα εκπομπή με τίτλο 'The Next Thing You Eat', η οποία θα ξεκινήσει να προβάλλεται στο Hulu στα τέλη Οκτωβρίου. Αυτή τη φορά, η ομάδα του, υπεύθυνη και για την προηγούμενη εκπομπή του Chang, «Ugly Delicious», εξετάζει ενδελεχώς τη διαρκώς εξελισσόμενη τεχνολογία τροφίμων - από το κρέας που καλλιεργείται στο εργαστήριο, μέχρι τη ρομποτική κουζίνα - παρουσιάζοντας τις καινοτομίες του κλάδου που θα αλλάξουν το τι τρώμε και το πως το τρώμε. Ας μην ξεχνάμε ότι οι φυσικοί πόροι εξαντλούνται, ενώ η φωνή των ακτιβιστών της κλιματικής αλλαγής δυναμώνει ολοένα και περισσότερο, απαιτώντας να βρεθεί μια νέα προσέγγιση διατροφής και, κατά συνέπεια, εναλλακτικές λύσεις στις παραδοσιακές μεθόδους καλλιέργειας.

Ο ίδιος ο Chang, μάλιστα, ανακοίνωσε πρόσφατα ότι θα σερβίρει το φυτικό χοιρινό υποκατάστατο για περιορισμένο χρονικό διάστημα στα εστιατόριά του και με αυτή του την απόφαση διχάζει: υπάρχουν κάποιοι που τον επικροτούν γιατί θεωρούν πως βοηθά ουσιαστικά να γίνουν πραγματικότητα οι αλλαγές που απαιτούνται για τη σωτηρία του πλανήτη και κάποιοι οι οποίοι τον «κράζουν» λέγοντας πως το κάνει αποκλειστικά για να προωθήσει τη νέα του σειρά.

