



Brasserie Lorraine: Το Παρίσι και η Νέα Υόρκη, στο Κολωνάκι



Την προηγούμενη εβδομάδα ανηφόρισα προς τα «ορεινά» του Κολωνακίου, ιδιαίτερα κεφάτη. Είχα ραντεβού σε ένα εστιατόριο που δεν είχα προλάβει να το χαρώ λόγω των μέτρων της πανδημίας και μου είχε μείνει απωθημένο, καθώς αγαπώ πολύ τη γαλλική κουζίνα. Ο λόγος, για τη Brasserie Lorraine. Φινετσάτη, με μια αύρα που συνδυάζει κάτι από το Παρίσι και την Αμερική της Ποτοπαγόρευσης, η συγκεκριμένη μπρασερί ανήκει σε μια ομάδα τεσσάρων επιχειρηματιών, του Γιώργου Μελισσάρη, του Γιάννη Μωράκη, του Thomas Grubac και του Πέτρου Απαλάκη και φιλοδοξεί να γίνει ένα γαστρονομικό hot-spot αξιώσεων.

Προσωπικά ένιωσα ένα σκίρτημα όταν βρέθηκα στο εσωτερικό. Κάτι η σκούρα μπουαζερι, με την ταιριαστή φλοράλ ταπετσαρία, κάτι τα άσπρα πλακάκια με τους μαύρους αρμούς και οι πολυέλλαιοι, σε συνδυασμό με τα κεριά και τον Μιχάλη Ζώη που έπαιζε live πιάνο, με έκαναν να νιώσω ότι διακτινίστηκα στην πόλη του φωτός και στην Art Ντεκό εποχή. Την ίδια στιγμή, το προσωπικό με το κλασικό dress code και τη φιλική διάθεση μου θύμισε ένα πολυτελές, αλλά ανεπιτήδευτο, νεοϋορκέζικο bar-restaurant.

Καθισμένη αναπαυτικά, χαμογέλασα στη σκέψη ότι εμφανισιακά τουλάχιστον η Brasserie Lorraine είχε έξυπνα κερδίσει τις πρώτες εντυπώσεις της δυαδικότητας. Αυτό που έμενε ακόμη να δω ήταν αν το μενού της περιλάμβανε πιάτα που οι προκάτοχοί της ανέδειξαν ως τα κορυφαία της γαλλικής γαστρονομίας και διέθετε ταυτόχρονα αυτό που αποκαλούμε μοντέρνο twist.

Στην κουζίνα, λοιπόν, τον πρώτο λόγο έχει ο σεφ Παναγιώτης Ζώκος. Έχοντας μακρά θητεία στο πλευρό του βραβευμένου Μιχάλη Νουρλόγλου, στην Brasserie Lorraine τολμά ένα επιτυχημένο fine tuning στις κλασικές συνταγές. Με την παρέα μου διαλέξαμε για αρχή μια βαθιά νόστιμη rotage Parmentier- την περίφημη σούπα με πατάτα και πράσο- η οποία διέθετε έναν υπέροχο γήινο χαρακτήρα εξαιτίας του χουρμά και του φουντουκιού που περιείχε, τα κρύα σπαράγγια και τη σαλάτα από ψητά παντζάρια με τυρί fourme d' Ambert, μανταρίνι και φιστίκι Αιγίνης παρέα με ένα αλσατικό Gewurztraminer του Leon Bayer. Συνεχίσαμε



ακάθεκτοι με τη σαλάτα niçoise που εδώ την ταιριάζουν με τρυφερό tataki τόνου και κατόπιν ακολούθησαν τα φρέσκα χτένια με beurre blanc, miso, βούτυρο noisette, μαζί με ένα παλαιοκοσμικό chardonnay. Δεν αντισταθήκαμε στη γοητεία των δύο διαφορετικών εκδοχών quiche Lorraine με τη θαυμάσια κρούστα και την πληθωρική γέμιση, ενώ από το τραπέζι πέρασαν επίσης το μοσαρίσιο ταρτάρ από φιλέτο Charollais, ιδανικά καρυκευμένο με πάστα από τσίλι και κρεμμύδι, το χυμώδες burger από κιμά Black Angus με καραμελωμένα κρεμμύδια και τυρί Mimolette, το οποίο σερβίρεται au jus, δηλαδή με πυκνό, πεντανόστιμο ζωμό βοδινού και φυσικά μια άψογη entrecote Black Angus με σως béarnaise και πουρέ τρούφας- τα πιάτα με κρέας ταίριαξαν θαυμάσια με ένα εκφραστικό Jean Pierre Moueix Bordeaux του 2016.

Το δείπνο έκλεισε ιδανικά με ένα τραγανό mille feuille βανίλιας και ένα Paris- Brest με πραλίνα φουντουκιού την ώρα που ακουγόταν το τραγούδι My way του Frank Sinatra σε μια ιδιαίτερα αισθαντική εκτέλεση. Τελικά κλασική ή μοντέρνα, κουζίνα υπάρχει μόνο μία, η καλή!

INFO

Brasserie Lorraine, Σπυσιόπου 1Α, 210-72.43.009

