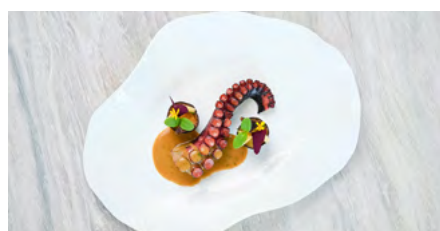




Οδηγός Michelin 2021: Ποια εστιατόρια της Αθήνας διακρίθηκαν στον «πόλεμο των άστρων»



Να που ήρθε και η σειρά μας. Η ανακοίνωση του Οδηγού Michelin που αφορά στα ελληνικά εστιατόρια (και συγκεκριμένα αυτά της Αθήνας για το 2021) είναι από την Παρασκευή 19 Νοεμβρίου γεγονός και μάλιστα ιδιαίτερα αισιόδοξο, καθώς η λίστα περιλαμβάνει δύο επιπλέον ξεχωριστούς χώρους εστίασης που βραβεύτηκαν με ένα αστέρι.

Ξεκινώ με το CTC του Αλέξανδρου Τσιοτίνη, το οποίο είχε αναφερθεί στον Οδηγό πριν μια πενταετία, αν δεν με απατά η μνήμη μου, ενώ το καλοκαίρι άνοιξε τις πόρτες του σε νέα τοποθεσία, εκεί που βρισκόταν το παλιό Αθήρι. Νομίζω πως η απονομή αυτού του αστεριού Michelin είναι η ανταμοιβή των κόπων της ομάδας του CTC που δεν υποχώρησαν ποτέ στα σπάνταρτς τους, ακόμη κι όταν όλα έμοιαζαν σκοτεινά στην περίοδο της καραντίνας κι αυτοί πάλευαν με τις κατασκευές, τα μπάζα και τα τσιμέντα για να είναι πανέτοιμοι με την έναρξη της θερινής σεζόν. Αυτό που θα απολαύσετε στο CTC είναι ένα εντυπωσιακό μενού έντεκα πιάτων, με τον τίτλο Voyage. Πρόκειται για ένα ταξιδι-εμπειρία στη γαστρονομική ιστορία της Ελλάδας, το οποίο βασίζεται στη ντόπια αστραφτερή πρώτη ύλη και στις υψηλές επιπέδου μαγειρικές τεχνικές. Συνοδεύεται, φυσικά, από μια εκλεπτυσμένη και εμπειριστατωμένη λίστα κρασιών.

Το επόμενο εστιατόριο που βραβεύτηκε με αστέρι Michelin είναι το Pelagos, το οποίο βρίσκεται εντός του ξενοδοχείου Four Seasons Astir Palace Athens, στη Βουλιαγμένη. Εδώ, το μενού φέρει την υπογραφή του έμπειρου και πολλά υποσχόμενου σεφ Luca Piscazzi, ο οποίος στο παρελθόν είχε την επιμέλεια του La Dame de Pic στο Λονδίνο, βραβευμένου με δύο αστέρια Michelin. Στο Pelagos, το μενού υπόσχεται μεγάλες συγκινήσεις, καθώς κινείται με ευελιξία και τόλμη στον κόσμο της θάλασσας, τιμώντας τα μεσογειακά υλικά και τη γαλλική μαγειρική δεξιοτεχνία, ενώ το iconic σέρβις αναβαθμίζει το γεύμα σε ολιστική απόλαυση.

Η κορυφαία Σπονδή διατήρησε και φέτος τα δυο πολύτιμα αστέρια της, ενώ το Βαρουλκό Seaside, το Botrini's και η Hytra κράτησαν επίσης άξια το δικό τους αστέρι, επιδεικνύοντας αξιοζήλευτη (και για μένα ανακουφιστική) σταθερότητα σε μια περίοδο που όλα είναι αβέ-

βαια. Το Bib Gourmand για το 2021 κατέχουν το Nolan, το Οικείο και το Cerdo Negro 1985. Να πω σε αυτό το σημείο ότι πρόκειται για τη διάκριση του οδηγού Michelin που αφορά στο ποιοτικό φαγητό σε καλή τιμή, η οποία είναι εξαιρετικά δημοφιλής μεταξύ των αναγνωστών, καθώς δεν υπάρχει άνθρωπος που να μην εκτιμά το δόγμα value for money.

Επίσης, με Michelin Plate διακρίθηκαν το Alficon, το Ergon House, η Coosoonaya, το Le Pavillon, η Aleria, το Okio, το Aneton, το Sense, το Athénée, το GB Roof Garden και το Annie -Fine Cooking. Ενημερωτικά, οι επιθεωρητές του οδηγού χρησιμοποίησαν αυτόν τον όρο για πρώτη φορά το 2018, θέλοντας να επισημάνουν τους χώρους που επισκέφτηκαν και γεύτηκαν μενού αξιώσεων. Η συγκεκριμένη κατηγορία, λοιπόν, περιλαμβάνει όλα τα εστιατόρια που ξεχώρισαν για την ποιότητά τους, αλλά δεν βραβεύτηκαν με Αστέρια ή Bib Gourmand.

Θα μου πείτε για ποιο λόγο όλος αυτός ο θόρυβος γύρω από τα αστέρια Michelin είναι σημαντικός. Ο Michelin- είτε μας αρέσει είτε όχι- είναι πιο έγκυρος γαστρονομικός οδηγός του κόσμου και το γεγονός ότι στις σελίδες του υπάρχουν ελληνικά εστιατόρια δείχνει την αξία της γαστρονομίας σε αυτή τη χώρα, η οποία βιοπορίζεται σε μεγάλο βαθμό από τον τουρισμό και την εστίαση. Συμφωνώ ότι μπορεί για κάποιους στο εξωτερικό το κυνήγι των αστεριών να έχει εξελιχθεί σε νευρώση, οι εν λόγω διακρίσεις όμως δεν παύουν να αποτελούν ενδείξεις ενός υψηλού γαστρονομικού επιπέδου, οπότε όπως και να το δούμε είναι τιμή μας. Το μόνο πρόβλημα για την Ελλάδα είναι ότι ο Οδηγός δεν έχει συμπεριλάβει προορισμούς όπως για παράδειγμα η Σαντορίνη, η Μύκονος, η Τήνος, η Κέρκυρα, η Θεσσαλονίκη και η Κρήτη όπου πολλά εστιατόρια διαπρέπουν, πράγμα που σημαίνει ότι δεν αποτυπώνεται και δεν αναγνωρίζεται η σκληρή προσπάθειά τους. Αυτή η αδικία είναι κάτι που εύχομαι να αλλάξει στο μέλλον. Προς το παρόν, θερμά συγχαρητήρια σε όσους ξεχώρισαν!

Για να δείτε λεπτομέρειες σχετικά με τις ελληνικές διακρίσεις στον Οδηγό Michelin 2021 ακολουθήστε τον παρακάτω σύνδεσμο: <https://guide.michelin.com/gr/en/restaurants>

