



Φαγητό και κρασί: Το Le Pavillon Athens συναντά το Κτήμα Στραταριδάκη



Στο Χαλάνδρι, αλλά σε απόσταση από τα κοσμικά στέκια, σε μια κομψή, λευκή μονοκατοικία με κήπο της δεκαετίας του 40, έχει την έδρα του ένα από τα εστιατόρια που αγαπώ, το Le Pavillon Athens. Ιδιοκτήτες του είναι ο σεφ Jean-Charles Metayer και ο Άγγελος Κονταράτος, οι οποίοι μοιράζονται την ίδια αγάπη για την αισθητική και το ευ ζην, πράγμα που θα το καταλάβετε με την πρώτη ματιά όταν βρεθείτε εκεί. Από τον μίνιμαλ πολυέλαιο του διάσημου Βρετανού σχεδιαστή Tom Dixon που θυμίζει το σκεύος κουζίνας fouet και τα μαρμάρινα τραπέζια, μέχρι τις περίτεχνες γύψινες μπορντούρες και τα έργα της καλλιτέχνιδας Μαίρης Ρουσιώτη πάνω σε καμβά ή ξύλο, όλα εκφράζουν το πνεύμα της προσιτής πολυτέλειας.

Ο λόγος όμως που το Le Pavillon Athens διατηρεί μια σταθερή θέση στην καρδιά μου δεν έχει να κάνει μόνο με την αναμφισβήτητη κλάση και φινέτσα του, αλλά κυρίως με το γεγονός πως από το άνοιγμά του κατάφερε να χαράξει έναν δικό του δρόμο, μακριά από το δήθεν και την προχειρότητα, χαρακτηριστικά τα οποία υπήρχαν και προ πανδημίας, αλλά μετά τα περιοριστικά μέτρα δυστυχώς εγκαταστάθηκαν μόνιμα στις σάλες πολλών, γνωστών εστιατορίων της πόλης, με τη δικαιολογία του φόβου, του εύκολου κέρδους και της φυγοποινίας.

Τα υψηλού επιπέδου πιάτα που έχω δοκιμάσει εδώ (ακόμη θυμάμαι τις άμφογα ψημένες караβίδες από τη Χαλκίδα με το χταπόδι καρπάτσιο και την παπαρδέλα με μαυροσουσάμο) είναι το αποτέλεσμα της πολychρονης θητείας του Jean-Charles Metayer στην πρώτη γραμμή της μάχης του fine dining (είκοσι χρόνια στην Ελλάδα και στο εξωτερικό είναι αυτά άλλωστε), αλλά και της αγάπης του για αυτόν τον τόπο – το διαπιστώνει εύκολα κανείς αυτό από την επιλογή της αστραφτερής πρώτης ύλης και από τις τεχνικές. Αυτό που με ενθουσίασε από την πρώτη φορά που βρέθηκα εδώ όμως, ήταν η τρυφερή σχέση αγάπης του εστιατορίου με το κρασί: πάνω από 100 ετικέτες του ελληνικού και του ξένου αμπελώνα αποτελούν την σοφά επιμελημένη, από τον ταλαντούχο sommelier

Άγγελο Αντωνίου, λίστα. Το ευτύχημα σε αυτή την περίπτωση είναι πως αυτός ο έρωτας δεν αποδείχθηκε πυροτέχνημα, αλλά προχώρησε ένα βήμα παρακάτω. Το Le Pavillon Athens, αμέσως μετά το άνοιγμα της εστίασης, ξεκίνησε να «τρέχει» τα Wine Rendezvous, τις συναντήσεις δηλαδή των γκουρμέ προτάσεων με τα διαμάντια σπουδαίων Ελλήνων οινοπαραγωγών. Και το κάνει, με επιτυχία, μέχρι σήμερα.

Την Τετάρτη, λοιπόν, 29 Σεπτεμβρίου ο chef Jean-Charles Metayer θα δημιουργήσει ένα ξεχωριστό μενού με γεύσεις απ' τη θάλασσα και το βουνό και θα το συνδυάσει με τα εξαιρετικά κρασιά του Οινοποιείου Στραταριδάκη (πρόκειται για το νοτιότερο οινοποιείο της Ευρώπης!) κάνοντας ένα νοερό ταξίδι στην Κρήτη. Τα πιάτα και οι οινικές επιλογές θα είναι οι εξής:

- Amuse Bouche
- Σαλάτα με κυδώνια και γυαλιστερές με αμύγδαλα, σε κονσομέ κακαβιάς και αφρό λεμονιού /Μοσχάτο Σπίνας
- Τραγανή μπισκ αστακού, σερβιρισμένη με μους από χόρτα και πίκλες /Άσπρα Χαράκια - Βιδιανό
- Σφακιανή πίτα με σφυρίδα, σαλικόρνια σαλάτα και καπνιστό χαβιάρι σε κρέμα /Ασύρτικο
- Αρνί κλέφτικο με σκόνη ελιάς και τσάντνι δαμάσκνα / Barbatous Ερυθρός
- Λουκουμάδες με κρέμα κάστανο και παγωτό από μαύρο σουσάμι/ Ρακόμελο με τόνγκα, βανίλια και ανθούς από ρίγανη

Το μενού στοιχίζει 65€ κατ' άτομο και είναι μια εμπειρία που σας προτρέπω να απολαύσετε.

INFO

Le Pavillon Athens/ Περικλέους 31, Χαλάνδρι
Κρατήσεις: 210-68.15.774

