



Eleven Madison Park: Ένα από τα κορυφαία εστιατόρια του κόσμου γίνεται vegan κι αλλάζει την εικόνα της γαστρονομίας



Αυτόν τον μήνα μια «βόμβα» γαστρονομικής φύσεως έσκασε στην άλλη άκρη του Ατλαντικού: ο σπουδαίος σεφ Daniel Humm πήρε την τολμηρή απόφαση να κάνει το εστιατόριό του, το Eleven Madison Park vegan. Τα ΜΜΕ υποδέχτηκαν με ανάμεικτα συναισθήματα την είδηση – κάποιои επικρότησαν τη γενναιότητα ειδικά στο Twitter, άλλοι αντέδρασαν μουνδιασμένα σαν να μην μπορούσαν να ξεπεράσουν το σοκ («The New Menu at Eleven Madison Park Will Be Meatless», άρθρο από τους New York Times), ενώ δεν έλειψαν και οι καταδικαστικοί τίτλοι «One of the world's top restaurants is ditching meat. Here's what could go wrong» στο CNN και «A Top New York Restaurant Is Going Vegan. It Could Backfire» στο Wired.com.

Διαβάζοντας ότι κυκλοφόρησε θυμήθηκα το αφιέρωμα που κάναμε στο περιοδικό Products to Notice, στο τεύχος Μαρτίου: είχαμε ζητήσει από δέκα κορυφαίους Έλληνες σεφ να σχολιάσουν τις γεύσεις της Σαρακοστής και μια από τις ερωτήσεις ήταν αν θα υποστήριζαν στα εστιατόριά τους ένα εντελώς vegan μενού και κατά πόσο αυτή η τάση μπορεί να έχει εμπορική επιτυχία για ένα εστιατόριο στην Ελλάδα. Για την ιστορία, να σας πω ότι όλοι κράτησαν μια πολύ θετική στάση σε αυτή την προοπτική και μένει απλά να δούμε αν θα το προχωρήσουν- άλλωστε η βασική διαφορά μας με τις ΗΠΑ είναι ότι εμείς σε αυτό το κομμάτι της λεκάνης της Μεσογείου έχουμε περασμένη στο DNA μας μια τέτοια διατροφή, οπότε δεν είναι δύσκολο να φανταστούμε μια τέτοια αλλαγή.

Το Eleven Madison Park όμως είναι μια άλλη περίπτωση - από το 2012 διατηρεί σταθερά τα τρία αστέρια Michelin, ενώ το 2017 αναδείχθηκε ως το καλύτερο εστιατόριο του κόσμου σύμφωνα

με τον θεσμό World's 50 Best Restaurants, προσφέροντας ένα εκπληκτικό seasonal tasting menu 8 – 10 πιάτων, με αναφορές στην τοπική κουλτούρα και ιστορία και έμφαση στην ποιότητα των υλικών. Η απόφαση του Daniel Humm, για την αλλαγή πλεύσης, είχε τον αντίκτυπο του «κερανού εν αιθρία» διότι ήρθε τη στιγμή που ο κλάδος προσπαθεί να συνέλθει από το καίριο χτύπημα που του κατάφερε η πανδημία. Κι αυτό θέλει κότσια. Δεν είναι εύκολο εξάλλου να «τρέχεις» με επιτυχία ένα vegan εστιατόριο: η πρώτη ύλη είναι πιο ευαίσθητη και δύσκολη να βρεθεί σε μια σταθερά υψηλή ποιότητα, τα στάδια επεξεργασίας της πολύ περισσότερα, ενώ το κοινό στο οποίο απευθύνεσαι πολύ μικρότερο, χάρη του ότι οι έρευνες δείχνουν ότι δεν καταναλώνει κρασί στις ίδιες ποσότητες, άρα το κέρδος μειώνεται δραστικά.

Κι όμως ο Daniel Humm προχωρά αταλάντευτα προς αυτή την κατεύθυνση σαν το ποτάμι που δε γυρίζει πίσω. Φαίνεται ότι ο δικός του αναστοχασμός έβγαλε στην επιφάνεια όλη την ευαισθησία του σχετικά με την αειφορία του παγκόσμιου συστήματος διατροφής. Το μενού από ότι πληροφορήθηκα θα κοστίζει 335 δολάρια, με το φιλοδώρημα να συμπεριλαμβάνεται, όπως ακριβώς πριν δηλαδή, ενώ τα πιάτα θα είναι περισσότερα, περίπου δώδεκα, ενώ η δυσκολία του να κάνει κανείς κράτηση αναμένεται να κινηθεί στα ίδια επίπεδα. Σημειώστε πως για κάθε γεύμα στο Eleven Madison Park, το Food truck του εστιατορίου θα μοιράζει πέντε γεύματα σε κατοίκους της Νέας Υόρκης που βρίσκονται σε ανάγκη. Υποκλινόμαι, αν και ξεκάθαρα meat lover και εύχομαι η προσπάθειά του να βρει μιμητές. Η συμπεριφορά μας αντανakλά πάντα την εποχή που ζούμε. Το ίδιο και η δημιουργικότητα. Κι ότι δεν προσαρμόζεται, δεν επιβιώνει.