



Lazy Sunday Brunch στο Athénée με τις γλυκές δημιουργίες του pastry chef Σπύρου Πεδιαδιτάκη



Ο βραβευμένος pastry chef έρχεται με την ομάδα του Ourse στο κέντρο της Αθήνας στις 13 Φεβρουαρίου και για τις επόμενες τρεις Κυριακές.

Τους φιλοξενεί το Athénée, ο εμβληματικός χώρος συνάντησης στην καρδιά της πόλης, που δηλώνει αποφασισμένο να συνεχίζει το καθημερινό brunch του τα πρωινά της Κυριακής, μια συνήθεια η οποία έχει εξελιχθεί σε θεσμό. Ο καταξιωμένος Σπύρος Πεδιαδιτάκης, λοιπόν, μαζί με την ταλαντούχος φίλους του από το Ourse, το γνωστό Ζαχαροπλασείο των Νοτίων Προαστίων, θα ετοιμάζουν τα γλυκά του Κυριακάτικου brunch μέχρι και την 6η Μαρτίου 2022, σε ένα εντυπωσιακό display, όπως μου λένε οι πηγές μου ανάλογο βέβαια με την αριστοκρατική σάλα.

Οι γλυκές δημιουργίες του brunch menu του αθηναϊκού hot spot της λαμπερής οδού Βουκουρεστίου, θα περιλαμβάνουν κάποια από τα signature γλυκά του pastry chef, ανάμεσα στα οποία το Crunchy Apple – ένα εστιατορικό επιδόρπιο υψηλής γαστρονομίας που περιλαμβάνεται και στο νέο του βιβλίο Notebook: Pastries For Restaurants – όπως επίσης και γλυκά που φέρουν την υπογραφή του και έχουν ενταχθεί σε μενού διάσημων εστιατορίων. Ανάμεσα στα είδη τα οποία θα μπορούν να απολαύσουν οι καλεσμένοι στο Athénée θα υπάρχουν και αγαπημένα γλυκά που βρίσκει καθη-

μερινά κανείς στις προθήκες του Ourse, μεταξύ των οποίων η τάρτα λεμόνι, η διάσημη St. Honore, το Paris-Aegina (την εκδοχή του Ourse στο κλασικό Paris-Brest), οι σοκολάτες και τα σοκολατάκια τα οποία θυμίζουν κοσμήματα.

Όλα τα γλυκά που θα στολίσουν τον μπουφέ του Athénée πρόκειται να προσφέρουν μια ιδιαίτερη γαστρονομική εμπειρία στους καλεσμένους. Στόχος άλλωστε είναι κανείς να ξεκινά από την εντυπωσιακή εικόνα και να καταλήγει στην πολυπλοκότητα στη γεύση και τις υφές. Αυτές έτσι κι αλλιώς είναι οι γνώσεις που ο pastry chef Σπύρος Πεδιαδιτάκης εμπέδωσε πολύ καλά, από την θητεία του στις κουζίνες σπουδαίων και βραβευμένων εστιατορίων σε Ελλάδα και εξωτερικό. Φυσικά, παράλληλα δεν θα λείπουν οι επιλογές σε νόστιμα πιάτα με την υπογραφή του σεφ Νίκου Σκλήρα, φυσικούς χυμούς και καφέ, ενώ θα σας πρότεينا να δοκιμάσετε και τα signature cocktails, καθώς το Athénée διαθέτει μια από τις πιο ενδιαφέρουσες μπάρες στην Αθήνα.

INFO

Athénée
Βουκουρεστίου 9 Αθήνα, τηλ. 210-32.51.430

