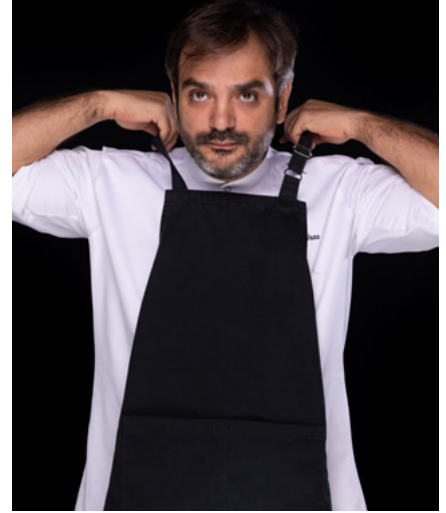




Η Cookoovaya πάει (και) στο Saint-Tropez!

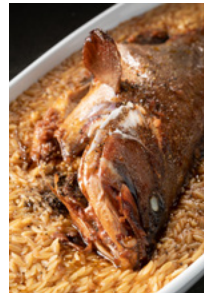


Η επιλογή των λέξεων του τίτλου, ομολογουμένως, με προβλημάτισε καθώς έγραφα γιατί δεν ήθελα να νομίσετε ότι η αγαπημένη Cookoovaya θα έφευγε από την Αθήνα – από το 2014 έως και σήμερα παραμένει σταθερά ένα από τα δημοφιλέστερα εστιατόρια της πόλης, προσελκύοντας κοινό από την Ελλάδα και από όλο τον κόσμο που θέλουν να δοκιμάσουν την ελληνική κουζίνα.

Κι είναι ακριβώς αυτή η επιτυχία που την ώθησε να ανοίξει τα φτερά της: φέτος το καλοκαίρι, η Cookoovaya ξεκινά το νέο της ταξίδι στην καρδιά του Saint-Tropez, την πιο γοητευτική πόλη της ηλιόλουστης Κυανής Ακτής, δίπλα από την πολυσύχναστη Place des Lices. Γίνεται έτσι το πρώτο αθηναϊκό εστιατόριο που εγκαθιδρύεται εκτός των ελληνικών συνόρων σε έναν διεθνή προορισμό που υποδέχεται κάθε χρόνο επισκέπτες από όλο τον κόσμο.

Η κινηματογραφική του ομορφιά του χώρου και τα κοινά χαρακτηριστικά του με την Κέρκυρα, τόπο καταγωγής του σεφ-ιδιοκτήτη της Cookoovaya Περικλή Κοσκινά, τον καθιστούν ιδανική επιλογή για το άνοιγμα ενός δεύτερου εστιατορίου Cookoovaya. Πάμε να τα δούμε λίγο πιο αναλυτικά; Η Cookoovaya Saint-Tropez, λοιπόν, που άνοιξε τις πόρτες της λίγες ημέρες πριν στις 16/05/ 2022, βρίσκεται εντός του ξενοδοχείου Pan Dei Palais του διάσημου ομίλου Airelles Collection, ένα κομψό ξενοδοχείο με μοναδικό χαρακτήρα και αισθητική. Η ιστορία του Pan Dei Palais ξεκινά από το 1835, όταν το ξενοδοχείο ήταν μια ιδιωτική κατοικία που χτίστηκε ως ρομαντική χειρονομία για την Ινδή πριγκίπισσα Bannu Pan Dei - εξού και το όνομα Pan Dei Palais - από τον στρατιώτη Jean-François Allard.

Η βαριά, ξύλινη πόρτα οδηγεί σε έναν χώρο γαλήνιο με αναλλοίωτα τα ιστορικά χαρακτηριστικά του κτιρίου και σε έναν μαγευτικό κήπο με γήινα χρώματα - σήμα κατατεθέν του Γαλλικού Νότου. Σε αυτό το περιβάλλον που αποπνέει μεσογειακή αύρα, "φώλιασε" η Cookoovaya έτοιμη να προσφέρει τη σοφή της κουζίνα. Μια κουζίνα που υπερβαίνει τον στενό πυρήνα της μαγειρικής και ξεδιπλώνεται μέσα από την στοχαστική επιλογή της πρώτης ύλης, την αναζήτηση της ισορροπίας, την εφαρμογή της γνώσης του παρελθόντος, αλλά και το πότε και το γιατί επιλέγει την καινοτομία - στοι-



χεία που συνθέτουν τόσο την ουσία όσο και τη γεύση στα πιάτα της.

Συνδυετικός κρίκος των δύο μεσογειακών χωρών είναι μια γαστρονομική κουλτούρα που σέβεται τη γη και τα υλικά της και καλλιεργεί ισχυρούς συναισθηματικούς δεσμούς μεταξύ των ανθρώπων. Η πρώτη ύλη -στην καλύτερη εκδοχή της- είναι πάντα ο πρωταγωνιστής, βασισμένη στα κοινά της Ελλάδας με την ύπαιθρο της Προβηγκίας. Ο Περικλής Κοσκινάς εφαρμόζει και στην Cookoovaya Saint-Tropez κατά γράμμα το όραμά του για την ανάδειξη μιας ελληνικής κουζίνας ουσιαστικής, που χαρακτηρίζεται από μέτρο και σύνεση, απαλλαγμένη από περιττές τεχνικές.

Το μενού της Cookoovaya Saint - Tropez φέρει ελληνικούς τίτλους στις κατηγορίες του, όπως "Courkouti" και "Carvouna" και είναι σχεδιασμένο με γνώμονα το μοίρασμα δημιουργώντας μια ολοκληρωμένη ελληνική εμπειρία. Κανείς μπορεί να γευτεί μερικά από τα ήδη γνωστά στο ελληνικό κοινό πιάτα, όπως τα ωμά ψάρια, το χταπόδι με τη φάβα αλλά και τα κερκυραϊκά μπιάνκο και μπουρδέτο.

Η Cookoovaya Saint-Tropez αποτελεί την απαρχή μιας διαδρομής που στόχο έχει να ταξιδέψει την Ελλάδα όσο πιο μακριά γίνεται, ενώνοντας τον κόσμο που αγαπά το ελληνικό φαγητό και την ελληνική κουλτούρα.

INFO

*Cookoovaya Saint-Tropez, Pan Dei Palais
52 rue Gambetta 83990, Saint-Tropez*

