

Restaurant Jul 2010

C'est tres chic!

de Dan Orehov (dan.orehov@cmgromania.ro)



La Cantine de Nicolai este copilul de suflet al lui Nicolai Tand, un maramuresean care a lucrat in gastronomie in Franta o buna perioada de timp. Reintors in tara, acesta a dorit sa le propuna clientilor romani o abordare diferita a preparatelor tipic frantuzesti, intr-un design neconventional. Si, in ciuda conotatiilor pe care numele restaurantului le-ar putea avea, afacerea de pe Povernei nr. 15 este departe de a fi o cantina.

Ceea ce surprinde la un prim contact cu restaurantul lunii este atmosfera discreta si puternic targetata, in special datorita componentei vizuale, pe care multi ar putea sa o considere ca fiind ?de nisa?. Povestea ?cantinei? a inceput odata cu revenirea in tara a lui Nicolai Tand, dupa mai bine de cinci ani de activitate gastronomică in Franta, cu intentia de a-si incepe propria afacere in tara natala, si de a pune in practica ceea ce a invatat in vest. Realizarea conceptului, gasirea echipei si alcatuirea meniului a durat mai putin de cinci luni. ?Am inceput pregatirea afacerii in august 2009, iar in noiembrie deja restaurantul era functional. Am dorit sa gasim un loc mai intim, retras, mai departe de agitatia cotidiana a Bucurestiului, un loc care se lasa cautat si in care, cu siguranta, revii, daca i-ai trecut prima oara pragul?, explica Oana Stan, assistant manager.



Arta pop

Materialele folosite la decor, precum si mobilierul au fost procurate din Franta, pe comanda, iar aspectul vizual al locatiei este, cu certitudine, diferit de majoritatea restaurantelor bucurestene, La Cantine mizand din plin pe elementele caracteristice stilului pop-art. Opus ?artei academice?, curentul pop art este desprins din expresionismul abstract si neodadaism, unul din reprezentantii probabil cei mai cunoscuti ai acestui curent fiind Andy Warhol. Revenind la Cantine, de design s-a ocupat o alta asociata a restaurantului, Silvia Popescu, care, la fel ca si partenerii ei, doreste sa propuna acel ?altceva?, prin intermediul lucrarilor de arta moderna, sa le trezeasca interesul clientilor pentru stilul neconventional si sofisticat al acestui curent. Astfel, in locatie sunt prezente lucrari cunoscute de iubitorii pop-art, printre care unele semnate de Peter Klasen, Armand, Ivan Messac, F.C. Sofia, Eric Liot, aduse special de Silvia Popescu, in urma unei colaborari cu Galeria Laurent Strouk din Paris. ?Din pacate, interesul clientilor romani pentru pop-art si nivelul de cunoastere al curentului este aproape inexistent. Tocmai de aceea dorim sa organizam periodic expozitii in restaurant, pentru a observa cum evolueaza lucrurile. In momentul de fata, majoritatea celor care sunt interesati de operele de arta

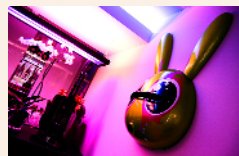
expuse aici sunt clientii straini?, spune Silvia Popescu.



Preparate gourmet

Pentru a se asigura ca lucrurile vor merge fara cusur, Nicolai Tand l-a adus in echipa ?cantinei? pe un tana r francez, Sami Babou, care a colaborat alaturi de celebrul Alain Ducasse in cadrul Plaza Athenee. Meniul conceput de acesta pentru La Cantine de Nicolai este unul deloc stufos sau kilometric, dimpotriva, lasa impresia de simplitate, desi multe din preparate nu sunt deloc asa. Astfel, ca si a peritiv, se poate opta pentru terina de foie gras si paine cu mirodenii/jeleu Sauternes, carpaccio de dovlecel cu salata rucola si vinaigrette cu trufe, sau stufat de oaie condimentat cu Espelette si parmezan ras. Pentru felul principal, Sami Babou propune, printre altele, risotto cu trufe si suc de vita, file de cod cu salata de spanac, file de rata cu noodles sote, susan si coriandru, dar si jarret de vitel ?osso bucco?, gnocchi cu masline si patrunjel. Ajungand la desert, se poate comanda clasicul asor timent de branzeturi frantuzesti si salata, creme brulee cu fistic, mille feuilles cu capsuni, moelleux au chocolat cu alune caramelizate si inghetata de vanilie, sau frigarui de fructe si sos de ciocolata. Cele prezentate mai sus reprezinta doar oferta actuala, avand in vedere ca bucatarul sef de la Cantine de Nicolai intentioneaza sa schimbe meniul periodic, in functie de sezon si de ingredientele disponibile de la un anotimp la altul.

?Am fost intrebati in mai multe randuri cum de am avut curajul sa initiem o afacere de genul acesta to cmai acum, in plina criza. Raspunsul este simplu: in primul rand avem incredere in bucatarul nostru sef si in experienta de manager al lui Nicolai. In al doilea rand, ceea ce propunem noi este diferit de oferta de pe piata, din mai multe aspecte, iar clientii care vor deveni fideli restaurantului se vor selecta in timp, atat prin prisma gradului de cunoastere si apreciere a gastronomiei franceze, cat si din punct de vedere financiar?, conchide Oana Stan, assistant manager.



Adresa

**Strada Povernei 15 -17, sector 1,
Bucuresti**

Telefon: 0725 210 608;

E-mail:

contact@lacantinedenicolai.ro