



Elénk tették Gordon Ramsay hétfogásos vacsoráját

2014 április 29. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Amikor francia üzletembereknek szerveznek kétnapos konferenciát francia üzletemberek, a meghívott magyar vendégeknek elég csupán egyetlen kérdést feltenniük az utazás el?tt: mikor indulunk _már_?

Semmiképp nem szeretném ha úgy hangzana, mintha a delegációnk csak enni ment volna Londonba az UK Trade & Investment rendezvényére, ahol a brit kormány a startupok támogatására tett erőfeszítéseiről számolt be. Európa legfontosabb young tech központja ugyanis nem véletlenül vonzza a fiatal vállalkozókat szerte a világból, és az ehhez kapcsolódó minden kiszivárgó információ feltétlenül érdekes.

(A türelmetlen magyar vállalkozóknak ezen a ponton annyit azért el lehet árulni, hogy kezdjenek el repjegyeket nézni a brit fővárosba és majd vegyék meg a májusi Forbest is.)

Amikor azonban a konferencia egy jelentős francia újságíró csoport jelenlétében zajlik, az eseményeket és közös étkezéseket a párizsi brit nagykövetség szervezi, akkor már lehet tudni, hogy itt nagy évészet lesz. Meg is tanulok rögtön franciául, és onnantól kezdve a párizsi delegáció tagjaként követem a csoportot mindenhol.



*A tészdén. A francia újságírók meglepően sok izgalmas helyre bejutnak, ezentúl szólítsatok Olivérnek. Zsó mápel
_Itt Hatalmas Evészet Lesz*

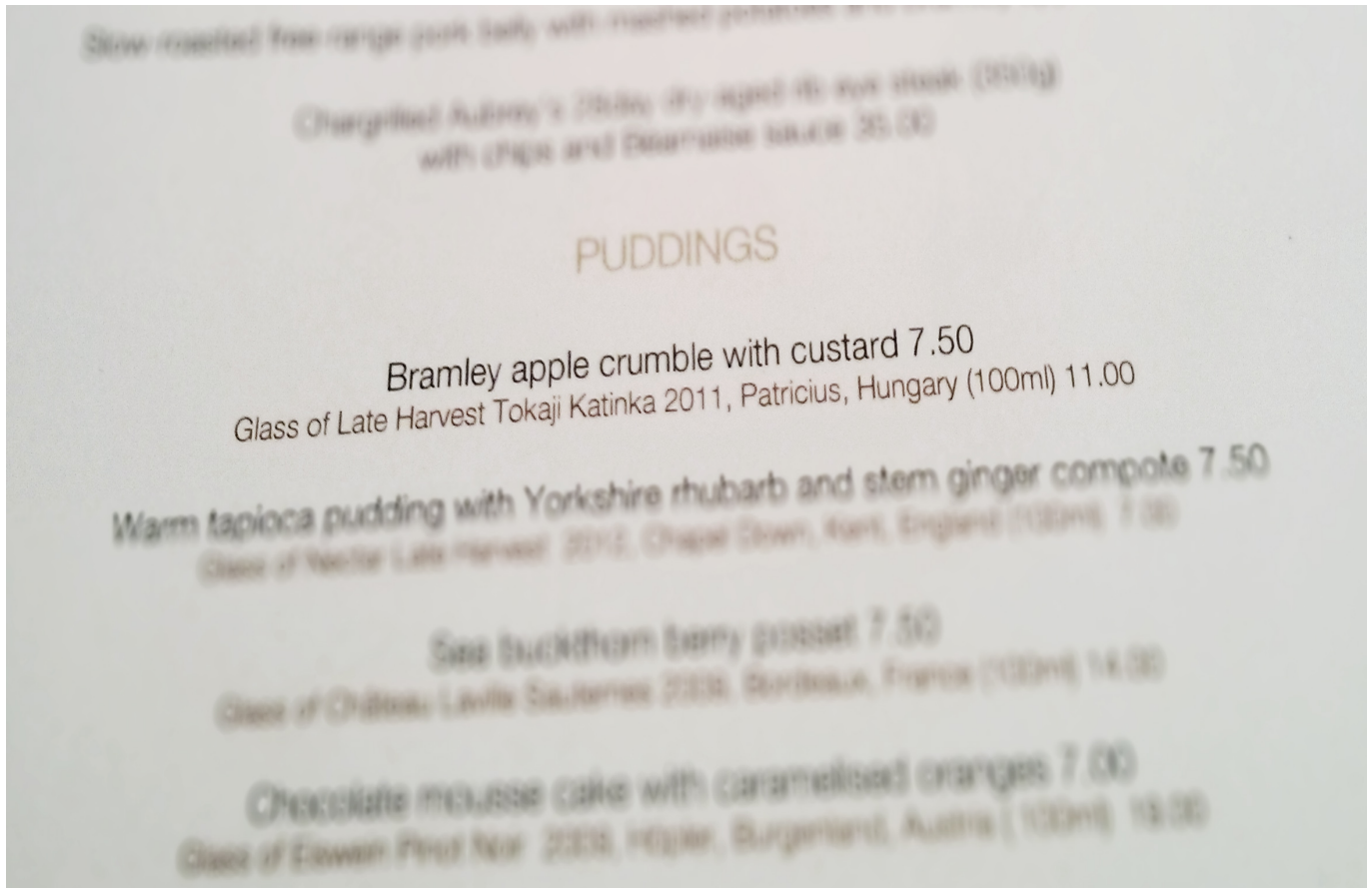
Ebéd a Borough Marketen, ami a mi Nagyvásárcsarnokunkra hasonlít - paprika-szuvenirre vadászó turisták helyett elsősorban gourmet séfekre és uptown hipszterekre kihegyezett kínálattal. A külföldi sajtók, ázsiai gyümölcsök és friss halak meg is hozzák az étvágyat.



Borough Market & Roast

A piac fölött a híres Roast étterem, a britek legjobb sültjeivel és kitűnő borokkal. Szokás a szigetország konyháját a világ legrosszabbjának tekinteni, pedig egyébként az egyszerűen elkészített, ropogósra sült halott állatok nem

egy rossz koncepció. A lángos-gulyás-pörkölt háromszögben nevelkedett has könnyen lesz boldog t?le, de a párizsi újságírók is elégedetten bólogatnak. Bólogatok én is velük.



Meglepetés: magyar bor a Roast menüjén! Long live the Magyar Vidék.

Gordon Ramsay Maze Grill étterme azonban nyilvánvalóan a konferencia étel-fénypontja. A francia anyanyelvű *_garcon_* pezsg?vel indítja a vacsorát a különteremben, majd a rövid el?étel után következik a hétfogásos vacsora.

A hét fogásból ötben van hús, én frissen lettem vega, ez viszont Gordon Ramsay, csorog az izzadság a homlokomon, ahogy bepezsg?zve gondolom végig ezt a gordiuszi csomót.

Hét, azaz hét fogás, az rengeteg alkalom franciául beszélgetni is. Sajnálatos, hogy az id? és a bor el?rehabilitálta a dialektusok n?nek, a nyelvérzék csökken, és így leginkább a pincérral beszélgetek. A Maze pincérei igen kellemes társaság egyébként is, s?t, egy lépésben találunk közös témát és kapok kétféle bort a pult alól.

A pincérek továbbá jólneveltek is, mert nem sikítanak amikor megkérdezem, hogy el lehet-e tüntetni a marhahúst a *_"Seared beef tataki, pickled onion, wakame, Meyer lemon, toasted crumbs"_*-ból. Inkább csak illedelmesen, hófehérre váltott arccal elindulnak a konyha felé.

Közben a többiek már lassan befejezik a következ? fogást, a muszlimok nagyokat húznak a borból, és épp azon gondolkozom, hogy ha a vallási szabályokat ér felrúgni id?r?l id?re, akkor az állatvéd?k is becsukhatják a szemüket egy pillanatra. Az adagok például olyan aprók, hogy a szarvas simán túlélne, ha épp csak az én részemet vágnának ki bel?le. Szegény szarvas. A legizgágább növény a földön.

Visszaér a pincér, és félve megkérdezi, hogy húsmentes étrendnek melyik végér?l közelítek, például, hogy a rák szerintem él?lény-e egyáltalán. Végül megkönnyebbülve egyezünk ki abban, hogy ez az este egy különleges alkalom mindannyiunk számára, én pedig különleges alkalmakkor eszem halat.

Innent?l a személyre szabott menü halvacsorává konvertálódik, az összes tányéron van legalább némi tengeri állat. Ennek ellenére a Maze végülis kap egy piros pontot a rugalmasságért, egy feketét a vegetáriánus csoportos menüre való felkészületlenségért, Gordon Ramsay séfjei pedig még egy fél pirosat, mert öt tök különböz? módon is

el tudnak készíteni mindenféle halakat.

Írta, fényképezte: Dancsi Richárd

<http://forbes.blog.hu>

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló