



„ÁLDOZATOK ÁRÁN VÁLHATSZ AZZÁ, AKI LENNI SZERETNÉL”

- interjú Tiago Sabarigoval, a Costes Downtown séfjével, ételről, fine diningről, otthoni főzésről

Ez az első Atelier, amin részt veszel. Mit vársz a rendezvénytől?

Igen, tavaly még nem vettem részt az eseményen, de tudom, hogy nagyon jól sikerült, és szerintem idén még jobb lesz. Sok vendégre számítok, különösen a gasztró világából. Biztos vagyok benne, hogy sokan szeretnék majd látni, hogyan passzol a kávé és a fine dining, valamint megkóstolni a kávék ételkülönlegességeket.

Gyakran használod a kávékat az ételek alapanyagaiként?

Nem, korábban nem volt jellemző, bár egyszer készítettem egy csicsókás-kávé receptet, ami remekül sikerült. Általában szezonális és helyi alapanyagokkal dolgozom, és a csicsókához, kelbimbóhoz nagyon jól passzol a kávé, így könnyen lehet, hogy jövő télen felkerül egy kávé fogás is a menüre. A rendezvényre paszternákkal és kelbimbóval készülök, a kávé pedig többféle textúrában jelenik majd meg a zöldségek mellett.



Az, hogy helyi alapanyagokat használasz, Magyarországon is érvényes? Mi a véleményed a hazai termékekről?

Igen, folyamatosan ismerkedem a helyi termelők termékeivel, a klasszikus magyar ízekkel és ételekkel. Nagyon finomak. Szeretnék örömet szerezni a vendégeimnek azzal, hogy hazai ízek várják őket az étteremben, ezért a rám jellemző sajátos stílussal vegyítve újragondolom ezeket a recepteket. Magyar származású feleségem a legnagyobb inspiráció számomra, az anyósom rakott krumplijánál pedig nincs jobb a világon. Nagyon szeretem még a halászlévet, a kürtőskalácsot és a lángost is.

Az inspirációdon és a magyar konyhán kívül mit gondolsz, mi segített abban, hogy érkezésed után csupán 10 hónappal megkaptátok az első Michelin-csillagot?

Úgy gondolom, hogy kemény munka, szenvedély és elszántság nélkül nem lehet előrébb jutni és áldozatokat kell hoznod azért, hogy azzá válhass, aki szeretnél lenni. Életem legnagyobb sikere és meglepetése egyben, hogy Michelin-csillaggal tüntettek ki minket. Ez az első alkalom, hogy szakmai elismerést kapunk - csodálatos érzés!