



„Az igazi minőség a jó alapanyag és a technológia ötvözése”

- Interjú Mészáros Ádámmal, az ONYX séfjével

Ha a tavalyi Nespresso Atelier-re gondolsz, pozitív emlékek jutnak eszedbe?

Mindenféleképpen. Nagyon fontos, hogy tavalyról már vannak tapasztalataink, mert külsős helyszínen csak olyat szabad vállalni, ami kivitelezhető. Ismerni kell a feltételeket. Így pedig tudjuk, látjuk, jobban érezzük, hogy mit szabad, azaz bátrabbak lehetünk. Az is tavalyi tanulság, hogy idén nagyobb személyzettel készülünk, hogy még gördülékenyebb legyen a folyamat - annak ellenére, hogy a kedvenc emlékem tavalyról az, ahogy a séfek és csapataik beálltak, beálltunk egymás ételleihez is segíteni. Nagyon jó érzés volt ezt a szokatlan kapcsolatot átélni.

Szerinted lehet tanulni is egy ilyen eseményen?

Persze. Tavaly is Magyarországra jött két, együtt öt Michelin-csillagos olasz séf, így láthattunk tőlük olyan technikákat is, amiket itthon nem alkalmazunk. De az is nagy élmény volt, hogy megkóstolhattuk az ő ízvilágukat.



Az étteremben használod a kávékat az ételidben, illetve te magad kávézol?

Igen, persze. Szerintem, aki a kávéfogásokat, desszerteket szereti, az a kávékat is nagyon szereti. Én például minden nap kávézom. Hogy hányat iszom, az relatív, attól függ, hogy mennyire hosszú a napom, de a 4-6 kávé mindig megvan. Leginkább feketén, cukor nélkül.

Ugyanakkor szerintem a szakácsok és séfek viszonylag keveset párosítanak kávéval, ezért is különlegesebbek az ilyen rendezvények. Így mi is tudunk picit többet ötletelni, kitalálni, hogy milyen izgalmas dolgokat lehet még kihozni a kávéból. A lehetőségek tárháza pedig végtelen: lehet egy morzsába ízt adni vele, krémként, gélként, jus-ként használni; vagy, mint mi az ONYX-ban, a haltekercsnél a póréhagyma hamuhoz adni.

És most milyen kávéfogásokkal készültetek?

Úgy indult a brainstorming, hogy négyen-öten megvizsgáltuk az összes kávékapszulát, kipróbáltuk, hogy melyik illik jobban a desszerthez és melyik a halhoz. A desszertnél kiválasztottunk kettőt, a halnál négyet és többféleképp elkészítettük a fogásokat. Utána lekóstoltuk mindet, és ami a legközelebb állt az elképzelésünkhöz, illetve amelyiknek a kávé is „jól állt”, abból készült a próbatányér. És most már jöhet az Atelier!