

Glasoviti francuski chef Lionel Levy priredio čarobne delicije u Esplanadi

Ovih dana Zagreb je posjetio Lionel Levy jedan od najcjenjenijih francuskih chefova, nositelj Michelinove zvjezdice i chef kuhinje luksuznog hotela InterContinental u Marseilleu. Prilikom posjete Zagrebu, u suradnji s domaćicom Anom Grgić, chef Levy svojim je kulinarskim kreacijama i šarmantnim pristupom oduševio uzvanike tradicionalne šampanjske gala večere u Esplanadi, družio se s predstavnicima medija na kulinarskom press eventu te je za mlade kuhare Ugostiteljsko-turističkog učilišta u Novom Zagrebu održao edukativnu radionicu

S Anom Grgić, prvom damom Esplanadine kuhinje i njenim timom kuhara ovaj šarmantni Francuz pripremao je tradicionalnu šampanjsku gala večeru u restoranu Zinfandel's. Raskošnim jelovnikom od pet sljedova pomno odabranih francuskih delicija, od kojih se posebno isticao njegov prepoznatljivi milkshake bouille-abaisse, oduševio je Zagrepčane i uzvanike hotela. Chef je za menu odabrao primamljive mediteranske okuse koje je pripremio u svojem jedinstvenom stilu, poput gravlaxa od brancina sa zvjezdastim anisom uz salatu od komorača i limuna, zanimljive zaleđene juhe od češnjaka, zatim govedih obraza u začinu Raz el Hanout s humusom i krostinima od moždine te primamljivog francuskog tarta od limuna uz osvježavajući sorbet od limete i bosiljka.

Sljedovi jela pomno su popraćeni selekcijom vrhunskih francuskih šampanjaca Veuve Clicquot i Moët & Chandon, dok su uz glavno jelo uzvanici imali priliku kušati jedinstveno francusko vino Malbec iz vinarije princa Henrika od Danske, koji je prije dvije godine s kraljicom Margaretom II. prilikom službenog posjeta Hrvatskoj boravio u Esplanadi.

„Našim tradicionalnim pjenušavim gala večerama uz gostovanje vrhunskih chefova, iz godine u godinu uz podršku partnera, nastojimo obogatiti zagrebačku gastro scenu. Zahvalan sam svima na divnoj suradnji, posebno chefu Lionelu Levyju i Ani Grgić na uspješnoj realizaciji ovog gurmanskog projekta. Vjerujem da smo i ove godine imali divan uvod u nadolazeće blagdane.“, izjavio je Ivica Max Krizmanić, generalni direktor hotela Esplanade.

„Oduševljena sam predstavljanjem francuskog chefa Lionela Levyja u Zagrebu. Gala

večera na kojoj je pripremao francuske delicije u suradnji s talentiranom hrvatskom šeficom Anom Grgić bila je iznimno ukusna i uspješna. Ovaj susret kulinarskih profesionalaca jedinstvena je prilika za razmjenu znanja i iskustava u gastronomiji i umijeću življenja prema kojima naše dvije zemlje gaje snažnu povezanost. Ono što me posebno veseli je edukativni karakter ovog posjeta Hrvatskoj i prilika za mlade naraštaje kuhara Ugostiteljsko-turističkog učilišta da nauče poneku tajnu francuskog kulinarstva.“ izjavila je veleposlanica Francuske u Hrvatskoj, NJ. E. Corinne Meunier.

Levyjev dolazak bio je poseban doživljaj za buduće mlade kuhare Ugostiteljsko-turističkog učilišta u Novom Zagrebu koji su na kulinarskoj radionici pomno su pratili svaki pokret i umijeće pripreme jela slavnog chefa. Namjera je bila da ih svojim entuzijazmom i ljubavlju prema kuhinji potakne na učenje, kreativno razmišljanje i razvijanje svog jedinstvenog kuharskog stila, kako bi se iz njih kroz koju godinu razvile neke nove hrvatske kulinarske zvijezde.

Rezultat je ovo iznimne suradnje između Hrvatske i Francuske ostvarene kroz festival Rendez-vous i brojne druge kulturne i gastronomske događaje koji su se održavali u Hrvatskoj i koji otvaraju vrata novim projektima između ovih dviju zemalja.