

نوما» يعيد ابتكار مطبخ ما بعد الجائحة»



اغتنم مطعم «نوما» أحد أشهر مطاعم العالم، الإغلاق المفروض على مدى 6 أشهر في ظل تفشي «كوفيد 19» حتى يبتكر نفسه من جديد، فيعيد فتح أبوابه في العاصمة الدانماركية كوبنهاجن عارضاً على رواده قائمة أطباق كيفها على ضوء انقطاع السياح الأجانب.

ويبادر رنيه ريدزبي الذي كان مطعمه مغلقاً منذ 9 ديسمبر/كانون الأول، بالقول: «إنني متحمس كثيراً. أنا بحاجة إلى أن يأتي زبائن من جديد، بحاجة يائسة إلى ذلك». واختار إعادة افتتاح مطعمه في يونيو/حزيران الماضي بإقامة عشاء. فاخر على شرف «أبطال» الأزمة الصحية، من أطباء وأساتذة ومتطوعين عملوا خلال الأزمة الصحية

ويعم النشاط مطابخ المطعم على وقع موسيقى بوب حماسية، فينهمك الجميع في إعداد باقات الزهور أو تنظيف الفراولة أو تقطيع مكونات الأطباق

وأسهم التوقف القسري عن العمل حتماً في إزالة التعقيدات عن العملية، وهو ما فسره الطباخ المصنف بنجمتين

«بحسب دليل ميشلان قائلاً: «ربما لأننا استرحنا ستة أشهر، تمكنا خلالها من استعادة فضولنا الذهني

ورأت ميتي برينك سويبرج مسؤولة «البحث والتطوير» المكلفة بابتكار أطباق جديدة، أن هذه الأشهر الستة بدون زبائن أتاحت متسعاً من الوقت لتقصي نكهات جديدة وخوض الابتكار في المذاق. وتروي: «خصصنا مزيداً من الوقت لأمر «لا نكرّس لها في العادة أكثر من بضعة أيام، ففضينا مثلاً أسبوعاً كاملاً نتقصى حجم الخضار

وفي سابقة هذه السنة، أدرجت ثمار البحر الشتائية عادة على قائمة الأطباق الصيفية التي يعرضها «نوما» المصنف بين المطاعم الأكثر تميزاً بحسب دليل أول خمسين مطعماً في العالم

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.