

RESTAURANTE “ELS VENTS”, CAMINO DEL ESTRELLATO

Debo reconocer que este es un artículo muy especial para mí, porque aquí o, mejor dicho, al principio de este nuevo proyecto, aparezco yo para colaborar en el diseño de la fachada y en el interiorismo del nuevo restaurante.

Del diseño del restaurante sólo destacar su luz, su paz y sus colores mediterráneos, lo demás lo valorarán ustedes. Hay quien dice: “Elegantemente contemporáneo”.

Ya ha estrenado su carta de otoño, por tanto, una cocina basada en el producto de temporada. Una cocina que sólo José Antonio, creador del restaurante, puede ofrecer. Una cocina de vanguardia, personal, una cocina de autor.

La “cocina de autor” es aquella que evoluciona la cocina tradicional incorporando nuevas técnicas, nuevos ingredientes y nuevos sabores desde una perspectiva muy personal del cocinero.

Sigue investigando en platos tradicionales y aquellos que hicieron famosos antecesores de la cocina alicantina y española para evolucionarlos. Incansable, hasta cuando llega a su casa, después de trabajar, para seguir creando.

**CONOCE EL MAR COMO EL DIOS NEPTUNO.
CONOCE LA CAZA COMO LA DIOSA DIANA.
UNA COCINA QUE ES NECESARIO CONOCER
ORQUE TE PUEDE ENAMORAR.**

Si inicio este artículo diciendo “camino al estrellato”, termino diciendo que su trabajo es una autopista al éxito.

PD.: Con todo mi cariño, admiración a él y a toda su familia.



РЕСТОРАН ELS VENTS: НАЧАЛО ЗВЁЗДНОГО ПУТИ

Должен признать, что это особенная для меня статья, поскольку в этом заведении, а точнее, в самом начале его проекта, я имел честь сотрудничать в разработке дизайна фасада и интерьера.

В дизайне отмечу лишь свет, спокойствие и средиземноморский колорит – остальное оцените Вы сами. Есть кто говорит: «Изящно современный».

Здесь уже действует новое, осеннее меню, а значит преобладает кухня, основанная на сезонных ингредиентах. Кухня, которую может предложить только Хосе Антонио – основатель ресторана. Авангардная, индивидуальная, авторская.

Авторской кухней называют ту, которая развивает традиционную, привнося в неё новые техники, новые ингредиенты и новые вкусы в зависимости от личного видения кулинара.

Хосе Антонио по-прежнему исследует традиционные блюда, а также те, которые создали известные предшественники в рамках аlicantской и испанской кухонь. С целью их дальнейшего развития, он неустанно созидает даже дома, когда возвращается после работы.

**ОН ЗНАЕТ МОРЕ КАК БОГ НЕПТУН.
ОХОТУ ЗНАЕТ КАК БОГИНЯ ДИАНА.
ЕГО КУХНЮ НЕОБХОДИМО ПОЗНАТЬ,
ИБО ВЛЮБИТЕСЬ В НЕЁ БЕЗ ПАМЯТИ.**

Если я начинал статью словами «звёздный путь», то в завершении скажу, что его труд – это трасса, ведущая к успеху.

PS: С любовью, восхищением к нему и всей его семье.



Antonio Marquerie Tamaayo | Антонио Маркерие Тамайо