

Pilnai užsėsti staliukai, svečiai, užsukantys net be rezervacijos, virtuvės komandą privertę skubiai važiuoti pirkti papildomų ingredientų, ir patiekalas, kuris akimirksniu tapo festivalio savaitės favoritu – taip savo kelią į XV-osios Gastronomijos savaitės žvaigždę kūrė restoranas „Detective“. Vilniaus senamiestyje įsikūręs prancūzų-belgų virtuvės restoranas surinko daugiausia svečių balsų – 14% visų balsavusiųjų. Vos 1% atskyrė jį nuo antrosios vietos – restorano „Le Mans“, pelniusio 13% balsų. Trečioje vietoje rikiuojasi „Balzac“, sulaukęs 11% balsų. Skirtumai tarp lyderių buvo tokie maži, kad iki pat paskutinės balsavimo dienos nebuvo aišku, kas taps šių metų žvaigžde.

„Detective“ triumfas - pilni staliukai, smalsūs svečiai ir daug emocijų

Restorano savininkas Robertas Meržvinskas neslepia emocijų ir sako, kad savaitė viršijo lūkesčius. „Esame nustebę ir labai laimingi – vis dar sunku patikėti. Emocijos tik pačios geriausios. Į šią savaitę įdėjome labai daug darbo, todėl dabar jaučiame didelį dėkingumą: tiek komandai, kuri dirbo be poilsio, tiek svečiams, kurie atėjo ragauti naujų skonių“, – pasakoja restorano vadovas. Pasak jo, Gastronomijos savaitė sužadino žmonių smalsumą ir teigiamai paveikė lankytojų srautą. „Festivalio metu matėme didžiulį susidomėjimą – žmonės tiesiog užsukdavo iš gatvės paklausti apie savaitės meniu. Akivaizdu, kad lietuviai vis labiau domisi gastronomija ir ieško naujų patirčių.“

Didelis svečių srautas ir netikėti prašymai pasitiko ir virtuvėje. Šefas Gediminas Merkys sako, kad savaitė tapo tikru nuotykiu. „Buvo momentų, kai įmonių šventėms iš anksto rezervavę klientai nusprendė, kad vietoje įprasto meniu nori būtent Gastronomijos savaitės patiekalų. Tai mus užklupo kaip malonus šokas – reikėjo samdyti papildomų virėjų ir skubiai važiuoti pirkti trūkstamų ingredientų“, – prisimena jis. Nepaisant intensyvaus ritmo, šefas džiaugiasi rezultatu. „Buvo ir streso, ir daug darbo, tačiau kiekvienas svečias, kiekvienas atsiliepimas ir šis įvertinimas parodė, kad stengtis buvo verta.“

Iš „Puario“ į „Detective“ - pavadinimo pokytis, virtės detektyvine istorija

„Šis apdovanojimas mums ypatingai svarbus ir simboliškas, nes neseniai pakeitėme restorano pavadinimą – iš „Puario“ tapome „Detective“. Tai buvo didelis žingsnis, suteikęs stiprų stimulą padaryti viską kuo geriau“, – sako Robertas Meržvinskas. Pavadinimo keitimui, anot jo, neturėjo detektyvinių motyvų. „Turėjome neįprastą patirtį – bendrauti tiesiogiai su Agatos Kristi proanūkiu ir pusę metų derinti visus teisinius niuansus. Ši istorija tapo mūsų restorano „detektyvu“. Dabar esame vieninteliai pasaulyje, kurie turi smulkmeniškai atkurtą Agatos Kristi kambarį, suderintą tiesiogiai su jos proanūkiu.“

Nepaisant naujo pavadinimo, restorano esmė liko ta pati. „Konceptas nesikeičia – mes ir

toliau ruošiamo prancūzų-belgų virtuvės patiekalus, o mūsų pasididžiavimas yra visada šviežios midijos. Gastronomijos savaitės metu sulaukėme tiek daug pagyrų dėl tartaro, kad nusprendėme jį įtraukti į nuolatinį meniu. Svečių atsiliepimai parodė, jog einame teisingu keliu.“

Įspūdingas lankytojų aktyvumas nulėmė įtemptą kovą dėl žvaigždės

„Gastronomijos savaitė kasmet tampa laukiamu įvykiu – tiek restoranams, tiek lankytojams. Iš restoranų sulaukėme daug atsiliepimų, kad lankytojų srautas šią savaitę buvo ženkliai didesnis: žmonės drąsiau užsuka, išbando naujas vietas ir leidžiasi į skonių keliones“, – sako festivalio organizatorė, Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos direktorė Eglė Ližaitytė. Pasak jos, rezultatai dar kartą patvirtina festivalio prasmę: „Mūsų tikslas – padėti restoranams tapti labiau matomiems. Svečių balsai ir restoranų rezultatai rodo, kad dalyvavimas Gastronomijos savaitėje yra labai efektyvi priemonė pritraukti naujų lankytojų ir atverti duris platesnei auditorijai.“

Apie lankytojų aktyvumą liudija ir gausus balsavimas dėl žvaigždės titulo. Antrąją vietą pelnęs „Le Mans“ nuo pirmosios vietos atsiliko vos keliolika balsų. Restoranas svečius pakvietė į prancūziškos elegancijos kelionę – šefės Jolitos Kryžiokaitės kurtame meniu dominavo klasikiniai prancūzų virtuvės akcentai: jūros šukutės su edamame pupelių tyre ir trumais, ėrienos rump steikas su „Bearnaise“ padažu bei citrininė panakota. Trečioji vieta atiteko senamiesčio restoranui „Balzac“, alsuojančiam Monmartro nuotaika. Šefės Aistės Urbanavičiūtės meniu – pagarba klasikinei prancūzų virtuvei: burokėlių „Velingtonas“, ėrienos nugarinė su kaulu ir naminė tartaletė su levandų kremu bei miso karamele.

Lapkričio 3–9 d. vykusioje Gastronomijos savaitėje iš viso dalyvavo daugiau nei 60 restoranų visoje Lietuvoje. Festivalį organizuoja Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacija ir Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacija. Pagrindinis savaitės rėmėjas – „Hellmann's“, rėmėjai – „Greet“, „Vilkmėgės Nealkoholinis“. Informaciniai partneriai – Lrytas.lt, „Keliauk Lietuvoje“, Vilniaus miesto savivaldybė ir „Kaunas IN“.

