



The Stars Route embraces a new stage

THE COMBINATION OF WALKING DINNERS AND DEGUSTATION MENUS SET A NEW TREND IN THIS GASTRONOMIC FESTIVAL

A COMBINAÇÃO DE JANTARES VOLANTES E DE DEGUSTAÇÃO MARCOU UMA NOVA TENDÊNCIA NESTE FESTIVAL GASTRONÓMICO

TEXT PAULO SANTOS

According to the more conservative gastronomic connoisseurs, the art of degustation can only occur if sat at a table and preferably with a suitable wine to match. As truth would have it, most gastronomic festivals run accordingly. They include degustation dinners with set menus and suitable wines.

Yet, across Europe, several other gastronomic festivals do not follow this maxim as degustation is associated to a more informal environment. Dinners are atypical walking ones and prepared by the chefs in front of our very own eyes.

The kickoff event of The Stars Route 2014 in Funchal, mostly held at the Il Gallo D'Oro, suggested the best of both worlds: two degustation dinners and two walking dinners. All in all, 15 renowned chefs, mainly Michelin star bearers, were in charge of preparing gastronomic specialties, sampled in a relaxed and informal environment featuring a cozy décor.

In the eyes of participants, this sort of event is a step closer to the real thing as the wall which separates the dining area from the kitchen, is stripped away. It brings both chefs and clients closer, as views and comments are exchanged. It is also the ideal chance to measure up the public's reaction to food, which is extremely important according to Chef Vincent Farges. Benôit Sinthon, the host chef of the event in Funchal, emphasizes the fact that top quality food and dishes are being prepared right before the eyes of the clients, in a relaxed environment.

With this new formula dinners were preserved, yet both events managed to gather around 500 people who immersed themselves in the gastronomic wonders of The Stars Route Festival and were able to have one-to-one contact with Michelin starred chefs and top quality wines.

But for the connoisseurs, the aim is to understand if and to what extent this sort of dinner alters the gastronomic experience itself. Some purists will say it does. Others will agree that although the environment is different, the food remains the same in addition to the fact that other specialties may be sampled, at a desired rate, in the company of other people as opposed to being sat at a table, savoring dishes from a set menu. Many will agree that the ▶▶

Nas visões mais conservadoras dos apreciadores de gastronomia, a verdadeira degustação deve ser feita, normalmente sentado a uma mesa e de preferência em combinação com um vinho apropriado. E na verdade, grande parte dos festivais gastronómicos é assim. Traduzem-se num conjunto de jantares de degustação, com ementas combinadas e vinhos a condizer.

Mas um pouco por toda a Europa são também muitos e bons os exemplos de festivais em que esta máxima não é levada à regra e onde a degustação está associada a um ambiente de informalidade. Os jantares são volantes e a comida preparada pelos chefes, diante dos nossos olhos.

O evento de arranque da Rota das Estrelas 2014, que teve como base o Il Gallo D'Oro, no Funchal, propôs o melhor de dois mundos: dois jantares de degustação e dois jantares volantes. Foram convidados 15 chefes de reconhecido mérito, a maior parte dos quais com estrelas Michelin, que se encarregaram de preparar especialidades gastronómicas que puderam ser provadas num ambiente descontraído e informal, em espaços decorados para valorizar um ambiente acolhedor.

Para os participantes este tipo de eventos funciona como se fosse derrubada uma parede que separa a sala da cozinha. Aproxima os chefes e permite a troca de impressões com os clientes. É também uma oportunidade para medir a reacção do público no momento em que contactam com a comida. O chef Vicent Farges acha essa reacção importante. Benôit Sinthon, anfitrião da 'rota' no Funchal, destaca o facto de haver pratos de grande nível a serem preparados em frente aos clientes e numa atmosfera de descontração.

Com esta nova fórmula preservaram-se os jantares, mas foi possível, nos dois eventos, reunir cerca de 500 pessoas, que assim puderam ter um contacto com chefes Michelin, vinhos de qualidade e com a Rota das Estrelas.

Mas para os apreciadores, o verdadeiro ponto é saber se este tipo de jantar altera a experiência gastronómica propriamente dita. Alguns puristas dirão que sim. Outros defendem que apesar de o ambiente ser diferente a comida é a mesma, além de que se pode provar mais especialidades, ao ritmo desejado e em convívio com mais pessoas, por contraponto com a experiência de estar ▶▶





EssentialGourmet



►► international trend is an increasingly more informal environment at gastronomic events, as clients, subject to demanding work schedules, seek such moments to escape their daily routine.

The Madeira Wine Company Lodges supplied 15 food and wine stalls for 180 clients. Dinner was put together by a team of 40 cooks and 360 bottles of wine and champagne were served.

The second walking dinner transformed the kitchen and part of the lobby and restaurant of The Cliff Bay hotel into a gastronomic haven with 21 food stalls where a total of 500 wine bottles were served.

This new style suited many and may have set a new tone for the next stages of the 'route'. The event took on a whole new dimension as more clients were part of it and business becomes less risky. With this in mind, this example will possibly be followed and the festival may no longer just feature Michelin chefs and degustation dinners.

The last two days were reserved for more traditional dinners where one or two star Michelin chefs prepared two menus including seven and eight dishes. Stakes were high as quality was the core feature. The first of these dinners gathered mainly French chefs such as Benoit Sinthon, Vincent Farges, Sébastien Broda, Olivier Barbarin and Pascal Picasse. The exception was Portuguese chef Miguel Laffan, who joined the group for the first dinner.

The closing dinner was a true Iberian gathering with Spanish chefs Fernando Agrasar, José Campoviejo, Diego Guerrero and José António Gonzalez in addition to Dieter Koschina from Vila Joya in the Algarve.

The inclusion of Spanish chefs in the numerous events of the Stars Route, a festival which covers some of the Michelin starred restaurants in Portugal, is increasingly becoming a constant feature and further adds to the idea that the festival will eventually be of Iberian heritage, seeing that the Michelin guide already is. ■



►► à mesa, degustando um menu fixo. Muitos defendem ainda que a tendência mundial é a de uma cada vez maior informalidade no que diz respeito aos eventos gastronómicos, pois os clientes, sujeitos a rotinas de trabalho intensas, procuram estes momentos para fugir à rotina.

Nas adegas da Madeira Wine Company, foram montadas 15 estações de comida e vinhos, que serviram 180 clientes. O jantar envolveu uma equipa de 40 cozinheiros e foram servidas 360 garrafas de vinho e champanhe.

No segundo jantar volante a cozinha e parte de um lobby e restaurante do hotel The Cliff Bay foram transformadas numa praça gastronómica, com 21 estações de comida, onde foram servidas aproximadamente 500 garrafas de vinho.

O modelo agradou e pode ter marcado o novo tom para as próximas etapas da 'rota'. O facto de haver mais clientes torna o evento mais abrangente e o negócio menos arriscado e por essa razão o exemplo pode ser seguido, deixando de ser um festival apenas com chefes Michelin e jantares de degustação.

Para os dois últimos dias ficaram reservados jantares mais tradicionais onde chefes com uma ou duas estrelas Michelin combinaram duas ementas de sete e de oito pratos. A aposta na qualidade foi elevada. O primeiro desses jantares juntou sobretudo franceses como Benoit Sinthon, Vincent Farges, Sébastien Broda, Olivier Barbarin e Pascal Picasse. Excepção foi o português Miguel Laffan, que se juntou ao grupo neste primeiro jantar.

O jantar de encerramento foi uma verdadeira reunião ibérica com os espanhóis Fernando Agrasar, José Campoviejo, Diego Guerrero e José António Gonzalez, a que se juntou Dieter Koschina, vindo do Vila Joya, no Algarve.

A presença de chefes espanhóis nos diversos eventos da Rota, que é um festival itinerante que percorre parte dos restaurantes portugueses com estrelas Michelin, é cada vez mais uma constante e cada vez é mais insistente a ideia de que este se pode vir a tornar um festival ibérico, até porque o Guia Michelin já o é. ■