



Revolução na alta gastronomia

O restaurante Eleven Madison Park, três estrelas Michelin, reabre com cardápio inteiramente à base de plantas

Assim como muitos restaurantes, o Eleven Madison Park em Nova York, comandado pelo chef Daniel Humm, precisou fechar suas portas durante a pandemia e encontrar novos caminhos. Com uma equipe já reduzida, criou então uma parceria com a Rethink Food, preparando aproximadamente um milhão de refeições para as pessoas em estado de vulnerabilidade alimentar, que foram distribuídas em diversos bairros da cidade. O projeto manteve parte dos funcionários ativos, alimentou pessoas e ainda modificou os valores internos da empresa. O chef Daniel conta que aprenderam muito durante



de pesquisas, experimentando novos sabores, fundos, cremes, fermentações, leites e queijos, além da busca incansável de novas técnicas para extrair o máximo de sabor e vida de cada ingrediente. O objetivo era encontrar a mesma excelência e satisfação que os levaram a garantir o prêmio de três estrelas Michelin, 50th Best, entre outros. Daniel Humm acredita que o restaurante vive seu melhor momento, o de maior criatividade e liberdade, e que estão apenas começando, ainda arranhando a superfície de tudo que virá pela frente. "É hora de repensarmos o luxo, a comida que servimos deve se comunicar com as pessoas, com a comunidade e com o

esse processo, e sabia que o restaurante não poderia ser mais o mesmo em sua reabertura, já que o mundo não é mais o mesmo. Foram meses



planeta", diz. As filas de espera que já demoram meses, reforçam a certeza de que uma nova Era no mundo da alta gastronomia se anuncia. Jantando no

restaurante, você ainda possibilita que outras quatro refeições gratuitas sejam distribuídas pelo Madison Truck. elevenmadisonpark.com



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté - Experiências Gastronômicas. + **infos:** goute.com.br

