Temporary restaurant d'autore

Si chiama What Happens When ed è un Ristorante ‘precario’ e chic che può contare sulle leccornie dello chef John Fraser già patron del Dovetail dove ha appena ricevuto una stella Michelin.
Quello che però Fraser ha costruito con centomila dollari in tempi record a Soho è una piccola, accogliente e mutevole ‘salle a manger’. Tutto qui è all’insegna del low cost: lo spazio è stato affittato a soli 9000 dollari al mese; la mobilia è stata comprata su eBay a dieci dollari al pezzo; il Bar in realtà è un carrello dove l’offerta si limita a due vini rossi, due bianchi e uno frizzante; il servizio ai tavoli è ridotto all’osso; infine il menù è proposto con formula tutto compreso (58 dollari). Fraser, per la sua impresa ha raccolto 21mila dollari attraverso un sito online che incentiva i progetti più creativi.
Oltre alla scelta dei piatti ogni mese cambieranno l’arredamento e la musica di sottofondo, creata ad hoc da giovani designer e musicisti.

www.whathappenswhennyc.com