Enrico Chillon, al posto del bancone usiamo un guéridon

enrico-chillon-8f9f8b20

Da Enrico Chillon, bar manager di R2 il cocktail bar di Radici terra e gusto di Padova, arriva una buona idea per stemperare la nostalgia del bancone e avvicinare il bartender ai clienti.

Per permettere al barman di spostarsi davanti all'ospite al tavolo, preparare in sicurezza il drink e raccontargli magari la sua storia, Chillon e il suo staff hanno introdotto un piccolo tavolo rotondo con una sola gamba a tre piedi, un guéridon. Un'idea semplice e di facile replicabilità, che avvicina clientela e barman

Dal lavoro dietro alla cocktail list alle tendenze estive in ambito mixology, fino agli spunti utili da tenere presente. Ecco gli argomenti trattati in questa intervista con Enrico Chillon

Enrico Chillon a che punto sei con la summer drink list?
In fase di definizione finale, sarà pronta ad aprile.

Quanto lavoro c'è dietro una vostra drink list?
Tra definizione del tema, ideazione delle ricette, prove, perfezionamenti, scelta del nome dei cocktail... beh, alla fine ci lavoriamo circa sei mesi. Può sembrare un periodo molto lungo, ma le nostre drink list durano sei mesi e sono dei libri, sempre uniti tra loro e sempre legati da un comune denominatore,

una gradazione alcolica mai spiccata.

I tuoi summer drink saranno quindi low alcol e...?
Una delle parole chiavi della drink list sarà eco-sostenibiltà, il che significa ridurre all'osso gli sprechi e usare in abbondanza materie prime ed erbe aromatiche di stagione. Detto questo, valgono le regole base: in estate vanno per la maggiore i drink freschi e fruttati, che noi caratterizzeremo con elementi erbacei come la santoreggia, infusi e tè che li alleggeriscono.

Il servizio al bancone per adesso è vietato e di conseguenza il vostro palcoscenico viene a mancare. Idee per stemperarne la nostalgia?
Sì. Noi abbiamo creato un tavolino, un guéridon, per poter spostarci davanti al cliente al tavolo nel bar oppure nel ristorante cosi da poter far vivere, nonostante il Covid-19, il bel momento di chiacchera mentre si prepara il drink.