



Το εστιατόριο «Alinea» στο Σικάγο βρίσκεται ανάμεσα στα 10 καλύτερα του κόσμου, ενώ έχει λάβει μέχρι στιγμής τρία βραβεία Michelin. Ειδικευμένο στη μοριακή γαστρονομία και στην γκουρμέ κουζίνα «υπόσχεται» στους επισκέπτες του υψηλής ποιότητας πιάτα με φρέσκα υλικά και γεύσεις που συνδυάζονται... απρόσμενα μεταξύ τους! Must του εστιατορίου παραμένει εδώ και χρόνια η παρουσίαση των πιάτων, που ξεπερνά τις περισσότερες φορές και την πιο τρελή φαντασία. Γιατί τα πιάτα που έρχονται στο τραπέζι αποτελούν από μόνα τους ολόκληρα έργα τέχνης που κρύβουν μέσα τους τη δική τους φιλοσοφία... Στο πλαίσιο αυτό είναι και το απίθανο βίντεο που θα δείτε στη συνέχεια σχετικά με το σερβίρισμα του επιδορπίου, μετά το τέλος ενός πλούσιου δείπνου. Η παραγγελία ήταν απλή (έτσι νόμιζαν και οι πελάτες!): Σουφλέ μαύρης και λευκής σοκολάτας με brownies και κρέμα catalana. Έλα, όμως, που ο σεφ patissier έχει άλλη άποψη περί της... απλότητας!