

By The Orient-hotel se Restaurant Mosaic word 'n mens op 'n kulinêre avontuur geneem deur die meesterlike sjef Chantel Dartnall. En wanneer sy saam met 'n ander kunstenaar soos die sjef Gregory Czarnecki in die kombuis werk, is die resultate onvergeetlik.



CARLA LEWIS
@misslewiswrites

Dié sjefs voer jou mee – na kunsmuseum!



“Tidal Pool” – Chantel Dartnall se interpretasie van 'n getypoel.

Die sjef Chantel Dartnall lyk soos iets uit 'n Franse kunsfliek, met haar groot bruin oë, raafswart hare en skarlakenrooi lippe.

En net soos Vianne Rocher, Juliette Binoche se karakter in *Chocolat*, toor sy met kos, bestanddele en teksture om 'n kombinasie te skep wat kosgrense verskuif en haar gaste na nuwe epikuristiese hoogtes voer.

Dit is ook onder haar voogdyskap dat die Restaurant Mosaic, by The Orient-hotel buite Hartbeespoortdam, die afgelope tien jaar 'n plek op die lys van uitverkorenes van die Eat Out Top Ten-restaurante in Suid-Afrika bekle. Chantel is amper altyd die enigste Gautenger tussen 'n klomp Kapenaars wat in die eksklusiewe panteon van kulinêre rocksterre kan sit.

Sy put haar inspirasie uit die natuur vir hoe 'n dis voorgesit word, en sy neem die vars geure van 'n spesifieke bestanddeel, asook plante en kruie se medisinale eienskappe in ag.

“Vir my is delikate blomme en kruie meer as net garnering. Hulle word belangrike elemente wat jou in die stilheid van die natuur omgewe. Wanneer ek vir my gaste kook, wil ek hê dit moet 'n blywende, koesterende ervaring wees.”

Elkeen van Chantel se disse word ook by 'n uitsoekwyn gepas wat deur die meesterneus van die Fransman Germain Lehodey, Mosaic se sommelier, uitgesoek word.

Die borde waarin en eetgerei waarmee haar skeppings voorgesit word, word ook sorgvuldig uitgesoek vir maksimum estetiese impak.

As Chantel, wat al twee keer as die tydskrif *Eat Out* se Sjef van die Jaar aangewys is, kragte smee in die kombuis met verlede jaar se *Eat Out*-wenner, Gregory Czarnecki, hoofsjef by The Restaurant at Waterkloof,

kan jy jou maar voorberei op 'n kulinêre kunservering. Letterlik.

En dit is ook wat verlede maand by Restaurant Mosaic gebeur het, toe die twee kragte saamgesnoer het in 'n eksklusiewe sjef-colab.

Kulinêre kuns

“Ek put inspirasie van oral,” vertel die Fransman Gregory Czarnecki.

“Ons word deur inspirasie omring. Jy kry dit van die seisoene wat verander, in skilderye, in blommerangskikkings. 'n Wapperende herfsblaar, 'n spesifieke kleurpalet, 'n vrug, enigiets kan vir my inspirasie in die kombuis bring.”

Volg jy Czarnecki op Instagram, lyk sy disse soos iets wat eerder in moderne kunsmuseums uitgestal moet word. Sy kos se afwerkings wissel van hoëpatina-glans, wat 'n mens herinner aan 'n Brancusi-beeldhouwerk, en speelse kleure wat sekerlik 'n ode aan De Stijl-kunstenaar Piet Mondrian moet wees.

Chantel se disse is weer wispelturig en impressionisties; dit voel asof jy rondwandel in die gange van die Musée d'Orsay in Parys en 'n Monet en Seurat proe. Dit is aards, botanies, die teksture ingewikkeld, maar net soos met 'n Seurat of Monet is dit die samevloeiing van impressionistiese kulinêre kwashale wat die finale dis sy diepte en

kompleksiteit gee.

Gregory se disse vat jou weer na die Centre Pompidou, die bekende moderne kunsmuseum in Parys. Die opdiening is konseptueel, met 'n huldeblyk aan kunstenaars soos Wassily Kandinsky, die surrealis Yves Tanguy en die beeldhouer Alexander Calder.

Iets wat egter vir my al hoe meer voorkom by moderne kookkuns is 'n oorkompensasie van kossenters, wat veroorsaak dat die bestanddele soms tweede viool speel vir foefies en truuks. Styl en voorlegging word amper belangriker geag as geur en smaak. Die integriteit van die bestanddele gaan verlore. Vars bestanddele word so gereduseer en gedekonstrueer dat die eindprodukt eintlik maar net 'n skadu is van die oorspronklike bestanddeel. Ek blameer Heston

Meer inligting

Die Restaurant Mosaic bied gereeld spesiale etes en geleenthede aan.

Die volgende spesiale geleentheid is op 17 Junie, wanneer 'n spesiale wynproe van die Loirekelder Château de Fesles aangebied word.

Dié wynkelder is een van die bemaakste kelders in die Franse Loirevallei, en die Restaurant Mosaic is die eksklusiewe invoerders van die kelder se wyne in Suid-Afrika.

Die wynproe gaan aangebied word deur Germain Lehodey en Moses Magwaza, Restaurant Mosaic se sommeliers, en Château de Fesles se wynmaker Pierre-Jean Sauvion.

Dit kos R1 600 per persoon en sluit die proe van tien van Château de Fesles se wyne in, asook 'n vyfgangmaaltyd wat deur Chantel Dartnall voorberei word.

As dit 'n spesiale geleentheid is, bederf jouself met 'n aand in een van hul spesiale suites.

Die suites kos tussen R2 800 en R4 000 per nag en sluit 'n fynproewersontbyt in.

Die restaurant is van Woensdae tot Saterdag oop vir middag- en aandete, en Sondag vir middagete.

Besoek the-orient.net of skakel 012 371 2902/3/4 vir meer inligting of om te bespreek.

Blumenthal en sy goëlery en molekulêre kookkuns.

Onder die hande van ervare kosalkemiste soos Gregory en Chantel word styl nie die oorheersende element nie. Daar is nog baie substansie, met getekstureerde lae, en 'n ster by elke gang, wat deur komplekse geure en fynproewerswyne ondersteun word.

Kerrie en die see

By die agtgangmaaltyd by die Restaurant Mosaic was dit moeilik om twee gunstelingen uit te kies, maar op die ou einde het Chantel se interpretasie van 'n rotspoel my lirieke gehad.

“Ek is mal oor die oseaan,” vertel Chantel oor die dis. “My familie gaan span altyd uit by die see en ek kan my verkyk aan die klein kreatuurtjies in die rotspoel. Dit was met een van dié vakansies, met my voete in 'n rotspoel, wat dié gereg in my kop begin posvat het. Helder suiwer water, waar jy na al die seedieltjies kan loer, amper soos 'n eie heelal.”

Die gereg het elemente van salm-ceviche, ysterkruid, breëblaarlaventel, vanielje en seewierslaai bevat. Die eindresultaat is 'n delikate seesmaak, met die varsheid van die salm-ceviche oorheersend.

Ek is bevooroordeelde wanneer dit by kerrie kom, maar Gregory se kerriehoender Viennoise, voorgesit met Jerusalem-artisjokke, was ook 'n hoogtepunt.

“In die ligte kerrie Viennoise gebruik ek 'n verskeidenheid subtiele geure, wat deur die aardse smake van die artisjokke beklemtoon word. Die bloedlemonsous met 'n skil van 'n pomelo gee dit 'n ligte byt,” vertel hy van dié gereg.

■ **Carla Lewis het Restaurant Mosaic en The Orient-hotel op uitnodiging besoek.**



Chantel Dartnall is 'n kunstenaar in die kombuis.



Gregory Czarnecki sê hy put inspirasie vir geregte uit alles om hom.



Een van Gregory se geregte, wat 'n mens aan 'n Alexander Calder-beeldhouwerk herinner.



Die helder kleure van Gregory se gereg kon net sowel op 'n Kandinsky-doek geskilder gewees het.