

Νουρλόγλου και Πειθής ενώνουν τις δυνάμεις τους: Τα νέα project της Φάρμας Μπράλου

04 Αυγούστου 2016

Ο Μιχάλης Νουρλόγλου αναλαμβάνει executive chef των καινούργιων εστιατορίων που ετοιμάζει ο ιδιοκτήτης της περήφνης Φάρμας Μπράλου, Δάμης Πειθής.



Το συζητούσαν μεταξύ τους εδώ και καιρό, οι συνθήκες όμως πλέον ωρίμασαν οπότε ο σεφ του Αβονο Μιχάλης Νουρλόγλου και ο ιδιοκτήτης της Φάρμας Μπράλου Δάμης Πειθής, έδωσαν τα χέρια για μια συνεργασία η οποία δεν εξαντλείται απλώς στην επιμέλεια κάποιων μενού. Μιλώντας και με τους δυο, ψυχανεμίζομαι μια πολύ ενδιαφέρουσα, καλλιεργημένη χημεία και το κυριότερο, μια καλώς εννοούμενη σιγουριά για όσα ετοιμάζουν και πιστέψτε με, δεν είναι ούτε λίγα ούτε κοινότοπα.

Το κρεοπωλείο της Φάρμας Μπράλου εκτός από την Κηφισιά, θα το συναντάμε πλέον και στο κέντρο της Αθήνας, στον πρώτο όροφο από τους επτά, του εντυπωσιακού πολυχώρου ελληνικής γαστρονομίας Yoleni`s (φωτό), ο οποίος θα λειτουργήσει στο Κολωνάκι τον Σεπτέμβριο. Εκεί εκτός από τον ειδικά διαμορφωμένο χώρο με το σύγχρονο κρεοπωλείο, σχεδιάζεται και ένα all day εστιατόριο τριάντα θέσεων όπου θα έχετε την ευκαιρία να απολαμβάνετε τα κορυφαία προϊόντα της φάρμας σε ένα μενού σχεδιασμένο tailor made για την περίπτωση από τον Μιχάλη Νουρλόγλου. Θα επανέλθουμε με λεπτομέρειες προσεχώς.

Το κατάστημα της Κηφισιάς θα διαθέτει πλέον σε καθημερινή βάση μια σειρά από ζεστά φαγητά για take away υψηλών προδιαγραφών, πάντα με την υπογραφή του Νουρλόγλου ενώ η Φάρμα Μπράλου θα επεκταθεί προσεχώς και στην Γλυφάδα, μόνο όμως ως κρεοπωλείο και delicatessen. Ο Δάμης Πειθής παρόλα αυτά φαίνεται ότι βάζει τον πήχη ακόμη ψηλότερα αφού ετοιμάζει, μαζί με έναν δυνατό επιχειρηματία της Θεσσαλονίκης, ένα μεγάλο steak house στην περιοχή στα πρότυπα του εστιατορίου στο Yoleni`s ενώ στα τέλη του χρόνου θα είναι όπως όλα δείχνουν, έτοιμο άλλο ένα γαστρονομικό avant garde εστιατόριο στο κέντρο της Αθήνας στο οποίο ο Μιχάλης Νουρλόγλου σκοπεύει να κάνει το επόμενο μαγειρικό του βήμα με ένα πολύ ιδιαίτερο τρόπο.

Άλλωστε συζητάει ήδη με έναν αξιόλογο συνάδελφό του την περίπτωση να ενώσουν τις γαστρονομικές τους κουλτούρες και δεξιότητες σε μια πικρή συνεργασία, ιδέα η οποία αν τελικά πάρει σάρκα και οστά θα είναι ξεκάθαρα το next big thing του χειμώνα.

Διαβάστε ακόμη...



Φάρμα
Μπράλου, η
αναζήτηση της
ποιότητας



Δάμης Πειθής
(Φάρμα
Μπράλου): Η ζωή
μετά
