

Kohtaamisia – Restaurant Andrea ja Hotel St. George -ravintolamaailma

Ravintola Andrea avaa ovensa ensi vuoden alussa osoitteessa Lönnrotinkatu 4. Hotel St. George ja Ravintola Andrea tarjoavat ruokakokemuksia yhdessä ja yksilöllisesti, omina konsepteinaan. Ravintola Andrea on enemmän kuin hotelliravintola. Sen konseptista tulee vastaamaan kansainvälisesti tunnettu ravintoloitsija **Mehmet Gürs**.

Mehmet Gürs on yksi Turkin ravintolamaailman supertähdistä. Hänen *Mikla*-ravintolansa on valittu 50 maailman parhaan ravintolan joukkoon. Kaikkiaan Gürsin perheyrittys on perustanut Turkkiin 14 ravintolaa, kolme kahvilaa ja kahvipaahdimon. Hänellä on myös ollut oma ruokaohjelma televisiossa. Gürs on syntynyt Tammisaarella, kasvanut Tukholmassa, opiskellut Yhdysvalloissa ja elänyt aikuisikänsä Istanbulissa. Hän käyttää ravintoloissaan pienten paikallisten valmistajien tuotteita, ja niiden löytämisessä häntä auttaa yrityksen oma ruoka-antropologi.

”Ravintola Andrean ruokakonsepti on lähellä kaikkia perusajatuksiani. Valmistamme ruokaa paikallisista ruoka-aineista. Pidän nimittäin ruuasta, joka matkustaa vähemmän kuin minä. Idea ja intohimo tekemiseen ovat tärkeitä ja ne välittyvät asiakkaille. Kaikki alkaa ruuasta ja siitä, kuinka se syödään – esimerkiksi tarjotaanko ruokaa, joka on tarkoitus jakaa. Ruuan jakaminen pöytäseurueen kanssa on intiimi hetki. Sitten tulee ravintolan musiikki ja design.

Itse rakastan ruokasalin ääniä, naurua ja puheensorinaa. Syömisen pitäisi olla hauskaa. Ei vain fine dining vaan myös fun dining. Koska ravintola on kuin teatteri, tärkeä on myös henkilökunnan rooli: tulevatko he lähelle vai ovatko he etäisempiä.

Ravintola Andrea on minulle ihan uusi kokemus: olen tottunut turkkilaisiin asiakkaisiin. Tämän uuden ravintolan avaaminen on todella jännittävä hetki minulle – ja varmasti myös Helsingille.”

Ravintola Andrea syntyy yhteistyössä ruoka-alan visionääri ja ravintoloitsija **Antto Melasniemen** kanssa. Myös Antto on uuden edessä, sillä hän tulee vastaamaan Hotel St. Georgen ruokakonsepteista *Hotel St. Georgen Bakeryssä*, *Wintergardenissa* sekä kaikesta mikä liittyy ruokaan ja juomiin; minibarkonsepteista aina huonepalvelutuotteisiin.

Antto Melasniemi tunnetaan kolmesta menestyneestä helsinkiläisravintolasta: *Kuurnasta*, *Ateljee Finnestä* ja *Putte'sista*. Melasniemi on tarjoillut suomalaista ruokakulttuuria maailmalle muun muassa kokkaamalla aurinkokennoilla Milanossa. Rajat rikkoneen *HEL YES* -ravintolan avulla hän oli viemässä

suomalaista muotoilua ja taidetta Lontooseen ja Tukholmaan. Lisäksi Melasniemi on ollut kehittämässä Flow-festivaalista poikkeuksellisen kulinaristisen musiikkitapahtuman.

”Uutta ravintolaa kehittäessä pitää pitää mieli auki ja haastaa itsensä. Kun jokin asia tuntuu liian helpolta, pitää katsoa, onko vielä jokin kivi kääntämättä. Kaikista tärkeintä ravintolasuunnittelussa on kuitenkin se, ettei mieltä, miltä asiat näyttävät vaan miltä ne tuntuvat”, Antto kertoo Hotel St. Georgen ravintolamaailman ja konseptien luomisesta. ”Kun uuteen ravintolaan laittaa koko sydämensä, siitä tulee väistämättä omaperäinen. Jos seuraa trendejä, ravintola ei yleensä onnistu. Hyvä ruoka on rehellistä ja ilmaisee aikaa ja paikkaa, missä ollaan. Ehkä voi sanoa, että hyvä ruoka inspiroi ja tekee minut onnelliseksi.”

Tästä alkaa mielenkiintoinen matka.

LISÄTIEDOT

Mirkku Kullberg

Creative Director

mirkku.kullberg@stgeorgehelsinki.com

LEHDISTÖTIEDUSTELUT JA HAASTATTELUPYYNNÖT

Liisa Kuvaja

Marketing and Communications

liisa.kuvaja@stgeorgehelsinki.com

040 722 5789

MATERIAALIPANKKI

<https://goo.gl/Bef364>

#momentsaremore #forbetterstay @stgeorgehelsinki