Misha Sukyas: "Lo chef è come lo skipper di una barca"

unspecified-12-2676e506

Lo chef **Misha Sukyas** non ha bisogno di presentazioni. Milanese, con origini armene, già titolare del Puzzle, ha appena aperto a Milano il restaurant cocktail bar **Officina & La Cave** con i soci **Matteo Pedrocchi e Raffaello Polchi**. “Si tratta di un’officina di elaborazioni e customizzazioni che accoglie anche un cocktail bar e un ristorante”, specifica Sukyas.

Officina & La CavaSe il cocktail bar è guidato dal barman **Gianluca Amoni**, La Cave è invece nelle mani dello stesso Sukyas, che mixa tradizione e avanguardia. In tutto, ci sono ventisei posti all’interno e una quindicina all’esterno dove accanto ai coquillages, frutti di mare e alle numerose varietà di ostriche, sono proposti pescati del giorno al peso preparati come desidera il cliente, nonché una decina di piatti del giorno.

Perché hai scelto di puntare sui frutti di mare?
Perché La Cave mi ricorda la Normandia e perché da tempo desideravo aprire un ristorante di frutti di mare.

La formula di Officica & La Cave?
Si tratta di un locale camaleontico, aperto solo la sera e ideale per trascorrere un’intera serata. Oggi i clienti sono sempre più esigenti e preparati: ecco perché abbiamo voluto creare qualcosa di originale. Per questo abbiamo posto molta attenzione anche al food pairing.

Perché avete deciso di aprire solo la sera?
Perché il format non può funzionare bene a mezzogiorno. A Milano il pranzo si consuma velocemente e i frutti di mare non sono esattamente il piatto da trangugiare prima di scappare al lavoro!

[caption id="attachment_106311" align="alignright" width="225"]Misha Sukyas Misha Sukyas[/caption]

Misha, un consiglio per i colleghi. Prima di affrontare una nuova apertura che cosa bisogna sapere?
Prima di tutto occorrono esperienza, determinazione e tanta gavetta. Inoltre, per avere successo occorrono un progetto ben definito e l'elasticità mentale di ascoltare i clienti e di conseguenza di adeguare l'offerta alle richieste degli avventori. Non bisogna mai farsi guidare dall'egocentrismo, perché si rischia di perdere di vista la nostra mission, che è quella di soddisfare la clientela.

Essere titolari di un ristorante significa…?
Essere come lo skipper di una barca a vela. Devi essere pronto ad affrontare le tempeste, perché quando arrivano i dipendenti (ovvero i marinai) si affidano a te e se non sei forte abbandonano la nave immediatamente.

I tuoi indirizzi del cuore?
Vado volentieri a Milano da Beniamino Nespor ed Eugenio Roncoroni in tutti i loro ristoranti targati Al Mercato. Appassionato di cucina asiatica, vado poi spesso al Wang Jiao in via Lomazzo.

Officina - Cocktail Bar
La Cave - Ristorante
via Giovenale, 7 - Milano
Aperto solo alla sera