

En av USA's främsta kockar, Charlie Trotter, avled igår plötsligt, 54 år gammal

”De lokala nyheterna berättar att **hans son fann honom medvetslös** i sitt hem på förmiddagen. Hans död skickade snabbt chockvågor genom mat- och vinbranschen. Kollegor, vänner och kunder hedrade snabbt denne kock som med sina nydanade smakmenyer gjorde hans egenbetitlade restaurang till en av de bästa i USA och i världen. Den enorma vinlistan vid **Charlie Trotter's** i Chicago, som efter 25 år stängde 2012, var en stor anledning till restaurangernas framgång och vann även priset ”the James Beard Foundation award” för sin utomordentliga service gällande vin. - **Charlie Trotter** var min mentor, både privat- och yrkesmässigt, och det har han varit sedan första dagen jag mötte honom för över 15 år sedan, berättar den erkända kocken **Graham Elliot**. - Hans hängivenhet för perfektion, för staden Chicago och för den kulinariska världen i stort, har inspirerat oräkneligt antal kockar, fortsätter Graham. Trotter öppnade sin första restaurang 1987, då fortfarande okänd för kockeliten. Ett kvarts sekel senare hade han samlat på sig tusentals flaskor vin på restaurangen och ännu mer hemma. Under en intervju med New York Times förra året, berättade Charlie att han trodde han hade tillräckligt med flaskor vin så att han skulle kunna dricka en flaska om dagen fram tills medellivslängden för en amerikansk man, vilket är 78,9 år. Tyvärr hann han aldrig komma dit. Dödsorsaken är fortfarande oklar.

Källor: Decanter.com, Huff Post Chicago”