

Deddy Corbuzier Buka Restoran Padang Unik 'Gadang Barubah' di Pollux Mall Cikarang

Category: Seleb

written by Redaksi | 12/01/2025



ORINEWS.id – Deddy Corbuzier membuka restoran Padang yang unik, yang kaya akan cita rasa rempah khas Minangkabau yang menjadi favorit masyarakat Indonesia.

Rendang, gulai, dan berbagai hidangan lainnya selalu berhasil memikat hati para penikmat kuliner.

[Deddy Corbuzier](#), seorang figur publik yang dikenal sebagai magician, kreator konten, dan pegiat olahraga, mencoba membawa masakan Padang ke level baru dengan meluncurkan restorannya sendiri.

Berlokasi di Pollux Mall Cikarang, Gadang Barubah, restoran khas Padang yang mengusung cita rasa otentik.

Keunikan Gadang Barubah tidak hanya terletak pada cita rasa masakannya, tetapi juga pada inovasi cara penyajiannya.

Restoran ini, menggunakan sistem eskalato berjalan yang sering dijumpai di restoran sushi, memberikan pengalaman bersantap yang modern tanpa melupakan keaslian cita rasa Minang.

“Gadang Barubah ini adalah rumah makan Padang modern yang pertama dan satu-satunya yang menggabungkan cita rasa otentik kuliner Minangkabau dengan konsep modern melalui sistem conveyor belt,” ucap Deddy.

Gadang Barubah tidak hanya berkomitmen untuk menghadirkan cita rasa yang otentik, tetapi juga pengalaman makan yang penuh makna dengan sentuhan tradisi dan modernitas.

“Biasanya kan sistem conveyor belt banyak kita temui di resto sushi, nah ini di rumah makan padang, pada kebayang gak rending, kikil sama ayam pop muter-muter, keren banget gak tuh konsepnya?,” terangnya.

Deddy mengungkapkan, bahwa kecintaannya pada masakan Padang sudah ada sejak kecil.

Dirinya menginginkan, [restoran](#) yang menyajikan semua menu favoritnya di satu tempat, tanpa perlu mencarinya di beberapa restoran berbeda.

“Saya sering beli makanan Padang dari beberapa tempat. Rendang suka di satu restoran, sambal ijo di tempat lain. Jadi, saya ingin restoran yang semua menunya enak,” terangnya.

Terkait nama Gadang Barubah sendiri, Deddy mengungkapkan artinya, Gadang itu besar sementara Barubah itu perubahan.

Gadang Barubah, menawarkan pengalaman bersantap masakan Padang yang tidak hanya memanjakan lidah, tetapi juga memberikan nuansa baru dalam menikmati kuliner Minang.

Bagi Anda yang ingin mencicipi kelezatan masakan Padang dengan sentuhan modern, Gadang Barubah di Pollux Mall Cikarang bisa menjadi destinasi kuliner yang menarik.

Terkait lokasi sendiri, Deddy memilih Cikarang sebagai tempat pertama restoran ini karena strategis untuk masyarakat lokal dan pekerja kantor.

Dirinya menggambarkan, langkah ini seperti 'makan bubur dari pinggir,' yakni memulai dari area sekitar sebelum memperluas ke lokasi lain.

"Kami mulai dari sini dulu karena tempatnya mendukung untuk berkembang," tandasnya.