



08.12.22

Sara Maredudd Jones
Cyswilt Contact
Ffôn Phone
0330 5880 369

Erthygl i'r Wasg Press Release

"Cymrwch chill, tolltwch ddrinc bach a byddwch yn barod i lyfu'r sgrin 'na, ia!" – Chris 'Flamebaster' yn Efrog Newydd.

Mae Chris 'Flamebaster' Roberts wrthi'n bwyta ei ffordd drwy Efrog Newydd ac wedi cael ei sbwylio'n rhacs ar y daith. Ac yn y bennod olaf, fydd ymlaen ar S4C ar nos Fercher 21 Rhagfyr am 9.00, mae Chris am wneud y gorau o'r amser prin sydd ganddo cyn dychwelyd i Gymru.

A'r tro hwn, mi fydd un o'i ffrindiau gorau, y cogydd amryddawn o Ynys Môn, Tomos Parry, yn hedfan draw ato i ddangos y llefydd mae o eisiau bwyta. Cogydd yn y bwyty enwog Brat yn Llundain, sy'n coginio bwyd Michelin gyda tân, yw Tomos. Mae Brat yn cael ei adnabod fel un o'r llefydd gorau i fwyta ym Mhrydain ac ar y rhestr o'r 100 lle gorau i fwyta yn y byd.

Yn syth o'r awyren, mae'r ddau yn heidio draw i'r Grand Central Station, gafodd ei adnewyddu gan y Pensaer o Gaerdydd, John Belle. Yn ddwfn o dan strydoedd Manhattan, mae'r Grand Central Oyster Bar, rhywle mae Tomos wastad wedi bod eisiau mynd. Mae'r lle rhyfeddol yma wedi bod yn gweini wystrys i bobl Efrog Newydd ers 1913, ac yn gwerthu pum miliwn bob blwyddyn.

Un peth sy'n bwysig i Tomos a Chris yw coginio gyda tân, ac mae perchennog bwyty'r Peasant yn Nolita (Gogledd Little Italy), Marc Forgione, yn rhannu'r un angerdd.

Mae Marc yn dipyn o seleb yn y sîn fwyd yn America. Mae o wedi ymddangos ar y rhaglen deledu boblogaidd, *Iron Chef America*, ac wedi ennill sêr Michelin am goginio. Ac un o'i brydau arbennig yw un o ddanteithion Yr Eidal, porchell (suckling pig).

Mae Marc yn agor y bwyty yn arbennig i'r criw ac yn paratoi gwledd anhygoel gyda'r porchell yn seren y sioe. Ond nid dim ond cig mae o'n coginio trwy ddefnyddio tân. Mae o hefyd yn mygu blawd ei hun i wneud pasta, rhywbeth newydd i Chris sydd sicr yn plesio!

"The smoke doesn't fight with the flavor man, it just brings it all up, baby." Meddai Chris. *"Marc, I love you!"*

O'r Cosmopolitan i'r Manhattan, mae rhai o goctels mwyaf enwog y byd wedi'u creu yn Efrog Newydd. A'r lle i fynd i dorri'r syched yw Caffè Dante yn MacDougal Street. Mae'r bar bach yma wedi bod yn gweini pob math o goctels ers 1915, ac yn 2019, enillodd y teitl Bar Gorau yn y Byd.

Mae Chris hefyd yn ymweld â fferm sy'n arbenigo mewn gwin naturiol, a gweld rhai o atyniadau'r ddinas.



Ac i ddiolch i drigolion Efrog Newydd am yr amser anhygoel maen nhw wedi cael yma, bydd Tomos a Chris yn cynnal noson o wledda yn un o fwytai eiconig Brooklyn:

"Pan oedd Tomos a fi yn edrych am rwla cŵl i gynnal noson o wledda yn Efrog Newydd, roedd yna un lle ar dop y list – Roberta's yn Bushwick, Brooklyn."

Mae Roberta's yn enwog am ddod a sîn fwyd unigryw i Brooklyn ers 2007, ac yn cynnig pob math o fwydydd tymhorol a diod o'r ansawdd gorau. Mae o wedi'i addurno gyda graffiti eclecticig ac mae'r iard fawr agored yn ei wneud yn ddelfrydol am barti.

Dyma un o hoff lefydd Tomos yn Efrog Newydd, ac wedi bod yn ddylanwad mawr arno pan agorodd ei pop-up cyntaf yn Llundain tua deg mlynedd yn ôl.

Mae'n amser i Tomos a Chris wneud be maen nhw'n gwneud orau – coginio! Cawn weld Tomos yn coginio cennin ar y tân a chrancod lleol (steil Brat!) ac mae Chris yn coginio un o'i hoff ddarnau o gig, tafod cig oen, i wneud cebab "off the hook!"

Felly dewch i ymuno yn y parti gyda chymeriadau arbennig, pob un â gwên a stori unigryw mewn dinas eiconig a chroesawgar sydd llawn diwylliant.

Yng ngeiriau Chris:

"Cymrwch *chill*, tolltwch ddrinc bach a byddwch yn barod i lyfu'r sgrin 'na, ia!"

Fydd pennod olaf y gyfres Chris a'r Afal Mawr ar S4C ar 21 Rhagfyr gyda'r gyfres gyfan ar gael ar alw ar S4C Clic a BBC iPlayer.

Chris a'r Afal Mawr

Nos Fercher 21 Rhagfyr, 9.00

Isdeitlau Cymraeg a Saesneg

Ar alw: S4C Clic, iPlayer a llwyfannau eraill

Cynhyrchiad Cwmni Da ar gyfer S4C



08.12.22

Sara Maredudd Jones
Cyswllt Contact
Ffôn Phone
0330 5880 369

Erthygl i'r Wasg Press Release

"Chill out, pour yourself a drink and get ready to lick that screen!" – Chris 'Flamebaster' in New York

Chris 'Flamebaster' Roberts is busy eating his way through New York and has been spoiled for choice on the way. And in the final episode, on S4C on Wednesday 21 December at 9.00pm, Chris wants to make the most of the time he has left before returning to Wales.

And this time, he's joined by one of his best friends, the talented chef Tomos Parry, to show the places that he wants to eat. Tomos is a chef at the famous Brat restaurant in London, cooking Michelin starred food with fire. Brat is known as one of the best places to eat in Britain and on the list of the 100 best places to eat in the world.

Straight from the plane, the two head over to Grand Central Station, which was renovated by John Belle, the Architect from Cardiff. Deep beneath the streets of Manhattan, sits the Grand Central Oyster Bar, somewhere Tomos has always wanted to go. This amazing place has been serving oysters to the people of New York since 1913 and sells five million every year.

One thing that is important to Tomos and Chris is cooking with fire, and the owner of the Peasant restaurant in Nolita (North of Little Italy), Marc Forgione, shares the same passion.

Marc is a bit of a celebrity in the American food scene. He has appeared on the popular TV programme, Iron Chef America, and has won Michelin stars for his cooking. And one of his special meals is an Italian delicacy, suckling pig.

Marc opens the restaurant especially for the crew and prepares an incredible feast with the pig as the star of the show. But he doesn't just cook meat by using fire. He also smokes his own flour to make pasta, something new for Chris which goes down well!

"The smoke doesn't fight with the flavor man, it just brings it all up, baby." Chris said. "Marc, I love you!"

From the Cosmopolitan to the Manhattan, some of the world's most famous cocktails have been created in New York. And the place to go to quench your thirst is Caffè Dante in MacDougal Street. This unique bar has been serving all kinds of cocktails since 1915, and in 2019, won the title of Best Bar in the World.

Chris also visits a farm that specializes in natural wine and sees some of the city's attractions.

And to thank the New Yorkers for the amazing time they've had, Tomos and Chris will host a feast at one of Brooklyn's iconic restaurants:



"When Tomos and I were looking for a cool place to host a night of feasting in New York, there was one place at the top of the list - Roberta's in Bushwick, Brooklyn."

Roberta's is famous for bringing a unique food scene to Brooklyn since 2007, and offers all kinds of seasonal foods and drinks of the best quality. It's decorated with eclectic graffiti and the large open yard makes it ideal for a party.

This is one of Tomos's favorite places in New York and was a major influence on him when he opened his first pop-up in London about 10 years ago.

It's time for Tomos and Chris to do what they do best - cook! We get to see Tomos cooking leeks on the fire and local crabs (Brat style!) and Chris cooks one of his favorite pieces of meat, lamb tongue, to make an "off the hook!" kebab.

So come join the party and meet incredible people, each with a smile and a unique story in an iconic and welcoming city full of culture.

In Chris's words:

"Chill out, pour yourself a drink and get ready to lick that screen!"

The final episode of the series **Chris a'r Afal Mawr** will be on S4C on 21 December with the whole series available on demand on S4C Clic and BBC iPlayer.

Chris a'r Afal Mawr

Wednesday 7 December, 9.00pm

Welsh and English subtitles available

On demand: S4C Clic, iPlayer and other platforms

A Cwmni Da production for S4C