

Michel Roux

«Αυτή η κρίση πρέπει να αυξήσει τη δημιουργικότητά μας»

Ακόμη και μια απλή συζήτηση με τον Michel Roux είναι πραγματικά πολυτέλεια. Όχι επειδή αποφεύγει τους δημοσιογράφους, αλλά επειδή δεν έχει πουσία... Ο «αικίντος» 75χρονος σεφ ταξιδεύει από την Αμερική στην Ασία και από την Αγγλία μέχρι την Ελλάδα. Παντού είναι πολύτιμες οι μαγειρικές συμβουλές του, αφού είναι ο άνθρωπος που άλλαξε τα δεδομένα στη βρετανική -αν και γαλλική- καταγωγής-γαστρονομική σκηνή. Είναι εκείνος που εδώ και 27 χρόνια έχει καταφέρει το ακατόρθωτο: να βραβευτεί διαρκώς και αδιάλειπτος το εστιατόριό του, το «The Waterside Inn» στο Berkshire της Αγγλίας, κάθε χρόνο με το πολυπόθητο αστέρι Michelin!

Αν και 75 χρονών πια, ο κορυφαίος και πολυβραβευμένος επί 17 συνεχή χρόνια με αστέρια Michelin Γάλλος chef και executive chef του εστιατορίου «Avenue», δηλώνει ευθαρσώς ότι δεν εγκαταλείπει επ' ουδενί την κουζίνα. Για εκείνον η γαστρονομία είναι μια καθαρά «οικογενειακή υπόθεση», την οποία δεν μπορεί να αγνοήσει...

Στην **Αφροδίτη Α. Καλομάρη**



Η οικογένεια του Michel Roux είναι επίσης σεφ

Όλοι στην οικογένειά σας είναι σεφ και μάλιστα επίσης διακεκριμένοι, όπως εσείς; Η μαγειρική, θα λέγατε ότι είναι μία «οικογενειακή υπόθεση»; Ακριβώς! Πόσο δίκιο έχετε με αυτή σας την επισημάνση. Ενδεχομένως να φαίνεται υπερβολικό να συμβαίνει κάτι τέτοιο, αλλά συμβαίνει. Και εγώ και ο αδερφός μου ο Albert, μεγαλώσαμε με τα αρώματα και τις γεύσεις τις γιαγιάς και του μπαμπά μέσα στις κουζίνες. Το ίδιο συνέβη και με τα δικά μας τα παιδιά. Είναι η 4η γενιά σεφ. Πού



Πόσο απλοϊκό είναι ένα ελληνικό ψάρι στα κάρβουνα, αλλά πόσο νόστιμο με το λαδολέμονό του!

ξέρετε, μπορεί και τα εγγόνια να γίνουν και αυτά με τη σειρά τους!

Ποιο ήταν το αγαπημένο σας πιάτο που θυμάστε από παιδί; Ένα πολύ απλό φαγητό, μα τόσο νόστιμο έτσι όπως το έφτιαχνε η γιαγιά και μετέπειτα η μαμά μου: Πουρές πατάτας με ψητό κοτόπουλο. Το κοτόπουλο ουσιαστικά ήταν άφαντο στο πιάτο. Πολυτέλεια για εκείνες τις εποχές. Βλέπετε μεγάλωσα στα χρόνια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου.

Δύσκολες εποχές τότε, δύσκολες και τώρα. Πόσο αλήθεια έχει επηρεάσει η παγκόσμια οικονομική κρίση την γαστρονομία; Θα μπορούσε ίσως να αποτελέσει και ένα «στοίχημα» δημιουργικότητας;

Βεβαίως! Είναι σαφές και δεν υπάρχει καμία αμφιβολία ότι υπάρχει πρόβλημα... Και σίγουρα έχει επηρεαστεί η παγκόσμια γαστρονομία. Πράγματι, υπάρχουν δυσκολίες. Ίσως τα πολυτέλεια εστιατόρια δεν χρειάζεται να ξεχάσουν εντελώς τον αστακό, το φουά γκρα και το καβιάρι, αλλά δεν θα πρέπει να έχουν και εμμονή με τη χρήση τους. Αυτή η κρίση -έχετε δίκιο- πρέπει να αυξήσει τη δημιουργικότητά μας. Να χρησιμοποιήσουμε και άλλα υλικά. Όπως π.χ. διαφορετικά μέρη από το κρέας που κοστίζουν λιγότερο μεν, η διαχείρισή τους όμως μπορεί να τα μεταμορφώσει. Γράφω και ένα βιβλίο πάνω σε αυτό. Είναι μεγάλη πρόκληση για μένα.

Άρα, ποια είναι η νέα τάση στα εστιατόρια στο εξωτερικό, αλλά και στην Ελλάδα; Έχουν υιοθετήσει αυτήν τη λογική; Λίγο - πολύ, νομίζω πως όλοι έχουν καταλάβει τη σοβαρότητα της κατάστασης. Ωστόσο, αυτήν τη νέα πραγματικότητα θα πρέπει να την περάσουμε και με σωστό τρόπο στους πελάτες. Δηλα-



Who is who

- Ο Michel Roux είναι διακεκριμένος σεφ, από τους κορυφαίους στον χώρο του. Μαζί με τον αδελφό του, Albert, ο Michel άνοιξε το πρώτο του εστιατόριο, το γνωστό «Le Gavroche», στο Λονδίνο το 1967. Ακολούθησαν μερικά ακόμη εστιατόρια, συμπεριλαμβανομένου του «Waterside Inn» στο Bray, όπου ο Michel είναι σεφ.
- Το «Waterside Inn» είναι ένα από τα μόλις δύο βρετανικά εστιατόρια που έχουν τιμηθεί με τρία αστέρια Michelin, διάκριση που του απονεμήθηκε το 1985 και τη διατηρεί μέχρι και σήμερα - μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από οποιοδήποτε άλλο εστιατόριο της χώρας.
- Είναι κάτοχος αναρίθμητων άλλων μαγειρικών διακρίσεων, όπως αυτή του Meilleur Ouvrier de France en Pâtisserie το 1976, αυτή του Chevalier de l'Ordre National du Merite το 1987, αυτή του Chevalier de l'Ordre des Arts des Lettres το 1990 και προσφάτως του απνεμμήθη το Lifetime Achievement Award από το περιοδικό «Hotel and Restaurant».
- Έχει εμφανιστεί σε δύο τηλεοπτικές σειρές και έχει γράψει πολλά βιβλία μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής.



* Τις γεύσεις του Michel Roux θα τις δοκιμάσετε, διά χειρός Άκη Πετρετζίκη, στο «Avenue» Bistro & Bar, ξενοδοχείο Metropolitan, Λ. Συγγρού 385, Π. Φάληρο, τηλ. 210 9471001.

νος σε όλα τα μέρη του κόσμου; Αυτή τη χρονιά κλείνουμε τα 40στά γενέθλια του εστιατορίου μου. Σε αυτό εργάζονται 26 άνθρωποι. Σεφ, σερβιτόροι, υπεύθυνοι. Πάντα, όλα αυτά τα χρόνια λέω ότι οι άνθρωποί μου είναι η επιτυχία μου. Πολλοί νομίζουν ότι το χρήμα είναι το παν. Εγώ, προτιμώ να επενδύω στους ανθρώπους. Λέω και κάτι άλλο: δεν μπορούμε να βλέπουμε τους πελάτες σαν πορτοφόλια. Οφείλουμε να τους σεβόμαστε πρώτα σαν ανθρώπους.

Γνωρίζω επίσης ότι αγαπάτε την ελληνική κουζίνα και τα προϊόντα της. Έχετε υπέροχα υλικά εδώ στην Ελλάδα. Αγαπώ τις ντομάτες σας, τις πιπεριές, το ελαιόλαδο και τις ελιές σας, αλλά και τα λεμόνια σας, τα σκόρδα και τα κρεμμύδια. Το πιο αγαπημένο μου όμως είναι η φέτα. Εξαιρετικό τυρί! Μπορείς να κάνεις φανταστικά πράγματα στην κουζίνα μαζί της.

Σε ταβερνάκια έχετε πάει ποτέ; Ω ναι, και ήταν εξαιρετικά! Μου άρεσε πολύ ένα που είχε μόνο ψαρικά. Πόσο απλοϊκό είναι το ψάρι στα κάρβουνα, αλλά πόσο νόστιμο με το λαδολέμονό του!

Πριν από μερικά χρόνια γράψατε ένα βιβλίο αποκλειστικά και μόνο για το αυγό. Μάλιστα, στον πρόλογο του επισημαίνετε ότι «όταν έχω ένα αυγό στην χούφτα μου, νομίζω ότι αντιπροσωπεύει την εικόνα του σύμπαντος!». Τόσο σπουδαίο είναι για εσάς; Πολλοί με περνάνε για τρελό! Νομίζω ότι το απλό αυτό αυγουλάκι μοιάζει με τη γη. Είναι ο σεβασμός για τη ζωή. Δεν μπορεί να αντικατασταθεί με κανένα άλλο υλικό και με τίποτα, ενώ ταυριάζει με όλα. Τόσο στη ζαχαροπλαστική, όσο και στη μαγειρική. Όσο για τις τεχνικές του και τις χρήσεις του; Χιλιάδες! Πείτε μου αλήθεια: Υπάρχει πιο νόστιμο φαγητό από μία γρήγορη ομελέτα;

Έχετε πει ποτέ όλα αυτά τα χρόνια που είστε στην κουζίνα «κουράστηκα, θέλω να φύγω»; Όχι, ποτέ! Βέβαια, δεν μένω πια 10 και 12 ώρες στην κουζίνα. Αυτό θα με σκότωνε στην ηλικία μου! (γέλια). Κάθε μέρα όμως δεν υπάρχει περίπτωση να μην μπω μέσα, να φορέσω την ποδιά μου και να μαγειρέψω κάτι...

Εάν σας ζητούσα να περιγράψετε τον εαυτό σας με ένα υλικό, ποιο θα ήταν αυτό; Με τη βανίλια! Η αδυναμία μου, βλέπετε, είναι τα γλυκά. Μου αρέσει επίσης και η μυρωδιά της ζάχαρης όταν καραμελώνει...

δή ότι στον βωμό της κρίσης, δεν θυσιάζεται η γεύση και πόσο μάλλον η ποιότητα του φαγητού. Αυτή λοιπόν είναι η πρόκληση που σας έλεγα. Δεν υπάρχουν δικαιολογίες και αυτός θα είναι και ο τίτλος του βιβλίου μου.

Ο μαθητής σας Άρης Πετρετζίκη περιγράφοντας το πόσο σας θαυμάζει είπε, μεταξύ άλλων, ότι «σεφ σημαίνει στα γαλλικά ηγέτης. Δεν αρκεί μόνο να μαγειρεύει καλά, αλλά θα πρέπει να είναι το ίδιο καλός και

ως μάντζερ». Συμφωνείτε με αυτήν την άποψη; (γέλια)... Ναι έχει δίκιο και τον ευχαριστώ. Για μένα, ο ορισμός του «αρχηγού» είναι αυτός που είναι ο καλύτερος στην ομάδα, που βοηθά τον αδύναμο. Είναι ένας... προπονητής που πρέπει να δίνει το καλό παράδειγμα. Τα πολλά λόγια δεν αρκούν, θα πρέπει να το δείχνει πρώτος με τις πράξεις του.

Αυτό είναι το μυστικό της επιτυχίας του εστιατορίου σας στην Αγγλία και όσων είστε υπεύθυ-