

ΓΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΟ

ΤΗΣ ΕΛΕΝΗΣ ΜΙΧΑΗΛΙΔΟΥ



Michel Roux

All star bistrot

Βραβευμένος με τρία αστέρια Michelin, ο παγκοσμίως φήμις chef επιμελείται το μενού του Avenue Bistro & Bar του ξενοδοχείου Metropolitan και αποδεικνύει ότι η έμπνευση και η άσβεστη διάθεση για δημιουργία είναι τα βασικά «συστατικά» της συνταγής της επιτυχίας.

Το μεγαλύτερο κατόρθωμά σας μέχρι στιγμής, ποιο θεωρείτε ότι είναι; Πιστεύω ότι το σημαντικότερο επίτευγμά μου ήρθε το 1985, όταν κατάφερα να κερδίσω -και να διατηρήσω στη συνέχεια- το τρίτο αστέρι Michelin στο εστιατόριο The Waterside Inn.

Πώς κατορθώνετε να ικανοποιείτε γευστικά ανθρώπους από διαφορετικές χώρες και, επομένως, με διαφορετικό γευστικό υπόβαθρο; Πάντοτε, όταν επισκέπτομαι μια χώρα, φροντίζω να φτάνω... διαβασμένος. Πριν ξεκινήσω να ετοιμάζω κάποιο καινούργιο πιάτο, πηγαίνω στην τοπική αγορά της για να γνωρίσω όλα τα υλικά που είναι διαθέσιμα στους κατοίκους. Μου αρέσει να ανακαλύπτω πράγματα για τον τρόπο ζωής και τη γευστική παράδοση των ανθρώπων πριν μαγειρέψω γι' αυτούς. **Ποια ελληνικά προϊόντα σας ενέπνευσαν για να δημιουργήσετε νέα πιάτα;** Θεωρώ τη μελιτζάνα ένα πολύ ενδιαφέρον υλικό, με πολλές διαφορετικές χρήσεις. Επίσης, μου αρέσει πολύ το ελληνικό ελαιόλαδο. Αυτό που με ενέπνευσε ιδιαίτερα, όμως, είναι η χρήση των λεμονιών στα ελληνικά πιάτα. **Ποια είναι η γνώμη σας για την ελληνική γαστρονομία γενικότερα;** Λατρεύω την ελληνική γαστρονομία και ιδιαίτερα

τα καλά, ελληνικά, μαγειρευτά φαγητά, όπως ο μουσακάς, η κοτόπιτα και τα κεφτεδάκια με τα φινετσάτα μπαχαρικά και τη φρέσκια σάλτσα ντομάτας...

Προσωπικά, τι απολαμβάνετε να τρώτε;

Θα έλεγα γενικά τα φρέσκα, εποχικά συστατικά, απλά μαγειρεμένα, για να μπορώ να γεύομαι τη φρεσκάδα τους. Μου αρέσουν τα λαχανικά ατμού και τα ψητά.

Μετά από όλα αυτά τα χρόνια εμπειρίας στις επαγγελματικές κουζίνες, ποιο θεωρείτε το μυστικό για την κατάκτηση ενός αστεριού Michelin; Θα έλεγα ότι χρειάζονται τέσσερα βασικά «υλικά»: δημιουργικότητα, συνέπεια, ηγετικές ικανότητες και ομαδική δουλειά. Είναι

σημαντικό να δουλεύεις σκληρά με την ομάδα σου και να έχεις ως στόχο να επιτυγχάνεις κάθε μέρα κάτι καλύτερο. **Υπάρχει κάποιο επαγγελματικό όνειρο που μένει**



να πραγματοποιήσετε; Πάντα ονειρευόμουν να ανοίξω ένα εστιατόριο στην Ασία, ένα μέρος του κόσμου που επισκέπτομαι συχνά τα τελευταία 40 χρόνια. Το όνειρό μου αυτό θα γίνει πραγματικότητα τον ερχόμενο Ιανουάριο, οπότε και θα ξεκινήσει τη λειτουργία του το La Maison 1888, το νέο εστιατόριό μου που ανοίγει στο InterContinental Hotel, στο Danang Resort του Βιετνάμ. Λατρεύω τη γαλλο-

ασιατική κουλτούρα αυτού του τόπου και είμαι πολύ ενθουσιασμένος για το νέο αυτό εγχείρημα. **close up.**

Info:
Το Avenue Bistro & Bar βρίσκεται στο ξενοδοχείο Metropolitan. (Λεωφόρος Συγγρού 385, Π. Φάληρο, τηλ. 210 9471001).

