6 Οκτωβρίου 2018

Ο μοναδικός Κύπριος σεφ με αστέρι Michelin

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Ο διάσημος Κύπριος σεφ Ανδρέας Μαυρομμάτης, που κέρδισε πρόσφατα αστέρι Michelin, αποκαλύπτει στο Capital Today το μυστικό της επιτυχίας του.

Συνέντευξή στον Σωκράτη Ιωακείμ

Με καταγωγή από τον Άγιο Ιωάννη του Αγρού, ο Ανδρέας Μαυρομμάτης μεγάλωσε, τρώγοντας βιολογικά προϊόντα από το χωράφι της οικογένειάς του και με τις γεύσεις της μητέρας του, Θεσσαλίας. Η αγάπη της μητέρας του για το φαγητό και η έγνοια της να ικανοποιήσει με τις γαστρονομικές της δημιουργίες την οικογένεια, τους συγγενείς και τους φίλους ήταν η αφετηρία για το δικό του γαστρονομικό ταξίδι. Περί τα τέλη της δεκαετίας του ’70, βρέθηκε στο Παρίσι, για να σπουδάσει ψυχολογία και κοινωνιολογία. Μαζί του ήταν και τα δύο του αδέλφια, Ευαγόρας και Διονύσης, και εκεί έγινε η αρχή για τη γαστρονομική του καταξίωση. Ο ίδιος μας ανέφερε πως δεν είχε σχέση με τη μαγειρική μικρός, αλλά με τη γεωργία, καθώς η οικογένειά του παρήγαγε ποιοτικά κυπριακά προϊόντα σε χωράφια που καλλιεργούσαν.

Πότε άρχισε η σχέση σας με τη μαγειρική;

Ως φοιτητής έπιασα δουλειά σε ελληνικό εστιατόριο στο Παρίσι, για να κερδίσω τα προς το ζην. Άρχισα πλένοντας πιάτα και ακολούθως εργάστηκα ως σερβιτόρος Εκεί κατάλαβα ότι η κουζίνα παίζει σημαντικό ρόλο στη ζωή του ανθρώπου. Όπως είπε πρώτος ο Ιπποκράτης και το ασπάζονται πλήρως οι Γάλλοι, είμαστε αυτό που τρώμε. Άρχισα παράλληλα σπουδές γαστρονομίας στην περίφημη Culinary Institute NeNotre το 1981. Το πρώτο μαγαζί που δημιουργήσαμε ήταν κάπως φτωχικό. Και, όμως, ο κόσμος ερχόταν και ξαναρχόταν, γιατί αυτό που προσφέραμε του άρεσε. Θυμάμαι ότι την πρώτη μέρα κάναμε τζίρο 100 γαλλικά φράγκα και τη δεύτερη μέρα 1,000 φράγκα. Αυτό έδειχνε ότι κάτι κάναμε σωστά. Το μικρό μας μπακάλικο, σύντομα μετατράπηκε σε εστιατόριο και εκεί έγινε η αρχή.

ΟΙ ΓΑΛΛΟΙ ΚΑΙ Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Ήταν εύκολο το εγχείρημα να πείσετε τους Γάλλους να δοκιμάσουν την ελληνική κουζίνα;

Εύκολο εγχείρημα δεν ήταν, ήταν, όμως, ένα στοίχημα, το οποίο σε συνεργασία με τα δύο μου αδέλφια καταφέραμε να το κερδίσουμε, γιατί παντρέψαμε τη γαλλική κουλτούρα με τις ελληνικές δημιουργίες. Αρκετοί με προειδοποιούσαν ότι δεν είναι δυνατόν η δική μας κουζίνα να σταθεί σε μια χώρα με τόσο δυνατή γαστρονομική παράδοση, κάτι το οποίο προσωπικά με είχε πεισμώσει. Το 1993, όταν δημιουργήσαμε το πρώτο εστιατόριο Le Mavrommatis, η φήμη μας εξαπλώθηκε γρήγορα στο Παρίσι και δύο χρόνια αργότερα το εστιατόριό μας βραβεύθηκε ως το καλύτερο ξένο εστιατόριο στο Παρίσι.

Ποιο θεωρείτε πως ήταν το κλειδί της επιτυχίας σας;

Όσο καλός σεφ και να είσαι, αν δεν έχεις ποιοτικά προϊόντα στα χέρια σου, δεν μπορείς να φέρεις το τέλειο αποτέλεσμα στην κουζίνα. Προσωπικά τα κρέατα, με τα οποία δουλεύω κυρίως, είναι το μοσχάρι και το αρνάκι γάλακτος από προμηθευτές, τους οποίους επιλέξαμε με τα αδέλφια μου και γνωρίζουμε ότι η ποιότητά τους είναι σταθερή. Κλειδί, επίσης, είναι η τελειομανία, κάτι το οποίο θεωρώ πως κληρονόμησα από τη μητέρα μου, η οποία, όταν μαγείρευε, ήθελε να είναι σίγουρη ότι μας άρεσαν οι δημιουργίες της.

Τι θα συμβουλεύατε κάποιο νεαρό που θέλει να ασχοληθεί σοβαρά με τη μαγειρική;

Κατ’ αρχάς πρέπει να ξέρει ότι για να πετύχει πρέπει πρώτα να αγαπά αυτό που κάνει, να ακούει τους μέντορές του και να προσπαθεί να βελτιώνεται, αλλά και να ξεχάσει το 8ωρο ωράριο εργασίας. Οι σεφ δουλεύουν το λιγότερο 12 ώρες την ημέρα, για να είναι επιτυχημένοι. Η κουζίνα είναι πολιτισμός και επιβάλλεται αρμονική συνεργασία με όλη την ομάδα που εργάζεται εκεί.

Εσείς πηγαίνετε ακόμη στην κουζίνα, για να επιβλέψετε ότι όλα κυλούν ομαλά;

Για να είμαι εδώ σήμερα στην Κύπρο και να συνομιλώ μαζί σας, σημαίνει ότι εμπιστεύομαι απόλυτα τα άτομα, τα οποία βρίσκονται στην κουζίνα των εστιατορίων μας. Λόγω, όμως, συνήθειας μπαίνω συχνά ακόμη στην κουζίνα των εστιατορίων μου.

Η ΒΡΑΒΕΥΣΗ ΜΕ ΑΣΤΕΡΙ MICHELIN

Τι σημαίνει για σας η βράβευσή σας με ένα αστέρι Michelin;

Αποτελεί την επιβράβευση της σκληρής δουλειάς όλων αυτών των χρόνων, κατά τη διάρκεια των οποίων πετύχαμε το «πάντρεμα» της ελληνικής κουζίνας με τη γαλλική κουζίνα. Η ελληνική γη και η γαστρονομική κουλτούρα είναι αρκετά πλούσιες και γόνιμες, προσφέροντάς μας δεκάδες ποιοτικά προϊόντα. Είμαστε το πρώτο ελληνικό εστιατόριο εκτός Ελλάδας που έχει βραβευθεί με Michelin και το 621ο εστιατόριο από το σύνολο των 20,000 που λειτουργούν σήμερα στο Παρίσι με αυτήν τη διάκριση.

Τι προϊόντα εισάγετε κυρίως από Ελλάδα;

Κατ’ αρχάς ελληνικό κρασί, όπου εισάγουμε πάνω από 80 ελληνικές ετικέτες.

Εισάγουμε, επίσης, κρητικό μέλι, ελαιόλαδο, φέτα και άλλα ποιοτικά προϊόντα.

Από Κύπρο δεν εισάγετε προϊόντα;

Εισάγουμε κυπριακά κρασιά, όπως από το Οινοποιείο Tsiakkas, χαλούμι, κάππαρη και άλλα προϊόντα.

Τι περιλαμβάνει σήμερα το χαρτοφυλάκιο της εταιρείας σας;

Η εταιρεία μας αποτελείται σήμερα από τέσσερα εστιατόρια σε Παρίσι και Μασσαλία και δέκα catering μονάδες σε όλη τη Γαλλία, καθώς και ένα παραδοσιακό εργαστήριο παραγωγής στο Palaiseau, με το οποίο προμηθεύουμε φρέσκα προϊόντα δικής μας ετικέτας κυρίως υπεραγορές της Γαλλίας. Εκτός από τα εστιατόρια, η εταιρεία αναλαμβάνει υπηρεσίες εστίασης σε δεξιώσεις σε Γαλλία, Βέλγιο και Λουξεμβούργο. Η επιχείρηση απασχολεί περίπου 100 υπαλλήλους, κυρίως Γάλλους, Ελλαδίτες και Κύπριους.

Ποιες είναι οι σημαντικότερες προσωπικότητες που έχουν γευματίσει στα εστιατόριά σας;

Κατά καιρούς έχουν γευματίσει μεγάλες προσωπικότητες, αλλά και πολιτικά πρόσωπα της Γαλλίας, όπως ο Φρανσουά Ολάντ και ο Εμανουέλ Μακρόν. Στόχος μας είναι να προσελκύουμε πελάτες που αναζητούν την επαναλαμβανόμενη ποιότητα και είναι πρόθυμοι να ξοδέψουν χρήματα, για να απολαύσουν το φαγητό τους. Όπως κάποιος πληρώνει χρήματα, για να δει έναν ποδοσφαιρικό αγώνα ή μια παράσταση στο θέατρο, έτσι και με τη μαγειρική, πληρώνει, για να απολαύσει καλό φαγητό για δύο ώρες.

ΕΠΟΜΕΝΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ

Τι περιλαμβάνουν οι επόμενοι επαγγελματικοί σας σχεδιασμοί;

Σύντομα θα επεκταθούμε ως εταιρεία και στο Στρασβούργο, ενώ σε συνεργασία με τα δύο μου αδέλφια, Διονύση και Ευαγόρα, μελετούμε σοβαρά το ενδεχόμενο για επέκτασή μας σε Λίβανο και Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, χώρες, οι οποίες μας έχουν προσεγγίσει, για να επεκταθούμε εκεί.

Η ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΚΥΠΡΟ

Στην Κύπρο μέχρι στιγμής έχετε παρουσία μέσω του εστιατορίου σας, που βρίσκεται στο ξενοδοχείο Four Seasons στη Λεμεσό. Δεν σκέφτεστε περαιτέρω επέκταση στη γενέτειρά σας;

(Χαμογελά). Όχι, ένα εστιατόριο με τη δική μας υπογραφή είναι υπεραρκετό για την κυπριακή αγορά. Προσωπικά νιώθω τεράστια ικανοποίηση για την πορεία του συγκεκριμένου εστιατορίου και για τους chefs που εργάζονται εκεί.

Εσείς επισκέπτεστε συχνά την Κύπρο;

Αν το συχνά είναι τρεις με τέσσερεις φορές τον χρόνο, τότε ναι, την επισκέπτομαι συχνά. Εγώ και η ομάδα μου ασχολούμαστε με την επιμέλεια κυρίως του μενού και την εκπαίδευση του προσωπικού. Αρκετές φορές, όμως, έχουν έρθει για εκπαίδευση στο Παρίσι, συνεργάτες μου από την Κύπρο.

Πώς είναι η συνεργασία σας στην εταιρεία με τους δύο σας αδερφούς, Διονύση και Ευαγόρα;

Η αδερφική μας σχέση μάς βοήθησε αρκετά και στην επαγγελματική μας σχέση. Ο καθένας έχει τον ρόλο του στην εταιρεία. Εγώ ασχολούμαι περισσότερο με το δημιουργικό κομμάτι των εστιατορίων, ο Ευαγόρας με τα οικονομικά και ο Διονύσης με τις εισαγωγές. Νιώθω ιδιαίτερα τυχερός που συνεργάζομαι με τα δύο μου αδέρφια.

Ποιο είναι το αγαπημένο σας φαγητό;

Μου αρέσουν αρκετά φαγητά και δυσκολεύομαι να απαντήσω σε αυτήν την ερώτηση.

Αν σας ζητούσα να μου πείτε το αγαπημένο σας κυπριακό φαγητό;

Αυτό είναι πιο εύκολο να το απαντήσω. Τα αφέλια της μάνας μου. Στα δικά μου τα εστιατόρια πάντως δεν σερβίρω ποτέ μαγειρευτά φαγητά.

ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΑΣΤΕΡΙ MICHELIN ΚΑΙ ΠΩΣ ΑΠΟΝΕΜΕΤΑΙ

Πρόκειται για τη «βίβλο» της γαστρονομίας. Ο οδηγός Michelin είναι μια σειρά ετήσιων οδηγών που εκδίδονται από την ομώνυμη γαλλική εταιρεία για πάνω από έναν αιώνα. Πρόκειται για τον παλαιότερο και πιο γνωστό ευρωπαϊκό οδηγό για ξενοδοχεία και εστιατόρια, ο οποίος απονέμει τα περίφημα και διάσημα αστέρια Michelin. Η απόκτηση ή η απώλεια ενός αστεριού μπορεί να έχει δραματικές συνέπειες για την επιτυχία ενός εστιατορίου.

Η ιστορία ξεκινά το 1900, οπότε οι παραγωγοί ελαστικών André και Édouard Michelin δημοσιεύουν τον πρώτο οδηγό που απευθυνόταν σε Γάλλους αυτοκινητιστές. Εκείνη την εποχή υπήρχαν λιγότερα από 3.000 αυτοκίνητα στη Γαλλία και ο οδηγός Michelin είχε ως στόχο να ενισχύσει τη ζήτηση για αυτοκίνητα και ως εκ τούτου για τα ελαστικά αυτοκινήτων. Τα αδέλφια Michelin τύπωσαν περί τα 35.000 αντίτυπα, τα οποία διετέθησαν δωρεάν και περιείχαν χρήσιμες πληροφορίες για τους αυτοκινητιστές, όπως χάρτες, οδηγίες για την επισκευή και αλλαγή ελαστικών, λίστες με μηχανικούς αυτοκινήτων, ξενοδοχεία και πρατήρια βενζίνης. Το 1904 οι αδελφοί δημοσίευσαν έναν παρόμοιο οδηγό στο Βέλγιο.

Το 1926, ο οδηγός εισήγαγε το αστέρι σε σημεία με αξιόλογο φαγητό και το 1931 προστέθηκαν δυο και τρία αστέρια – το εξώφυλλο του οδηγού αρχικά ήταν μπλε και ακολούθως έγινε κόκκινο. Πέντε χρόνια αργότερα, το 1936, καθορίστηκαν τα κριτήρια για την απονομή τους:

- Ένα αστέρι: Στο εστιατόριο που ξεχωρίζει στην κατηγορία του.
- Δύο αστέρια: Άριστη μαγειρική, άξιζε την επίσκεψη.
- Τρία αστέρια: Εξαιρετική κουζίνα, άξιζε το ταξίδι.

Η διαδικασία αξιολόγησης

Οι κριτικοί της Michelin (κοινώς ονομάζονται «ελεγκτές») επισκέπτονται τα εστιατόρια ανώνυμα: δεν αποκαλύπτουν την ταυτότητά τους και τα έξοδα για τα γεύματα καταβάλλονται από τη γαλλική εταιρεία και όχι από το εκάστοτε εστιατόριο που καλούνται να αναθεωρήσουν. Το 2009, ο New Yorker έγραψε ότι η Michelin φτάνει μέχρι τα άκρα, για να διατηρήσει την ανωνυμία των επιθεωρητών της. Είναι γεγονός ότι πολλά από τα κορυφαία στελέχη της εταιρείας δεν έχουν συναντήσει ποτέ έστω και έναν από τους κριτές. Μάλιστα, οι αξιολογητές καλούνται να μην αποκαλύπτουν την επαγγελματική τους ταυτότητα, ακόμη και στους γονείς τους, ενώ χαρακτηριστικό είναι το γεγονός ότι η Michelin έχει απαγορεύσει στους κριτές να μιλούν σε δημοσιογράφους. Οι κριτικοί συντάσσουν τις εκθέσεις στις ετήσιες συναντήσεις σε κάποιο από τα γραφεία της Michelin ανά τον κόσμο, προσφέροντας στα εστιατόρια τρία, δύο, ένα ή κανένα αστέρι. Ο πρωτοπόρος της nouvelle cuisine στη δεκαετία του ’60, Paul Bocuse, είχε πει ότι ο οδηγός Michelin είναι ο μοναδικός που αξίζει. Στη Γαλλία, η κυκλοφορία του οδηγού προκαλεί φρενίτιδα στα μέσα ενημέρωσης, ανάλογη με εκείνη που προκαλεί η απονομή των βραβείων Όσκαρ.

20.05.2018

Πηγή: **economytoday.sigmalive.com**