

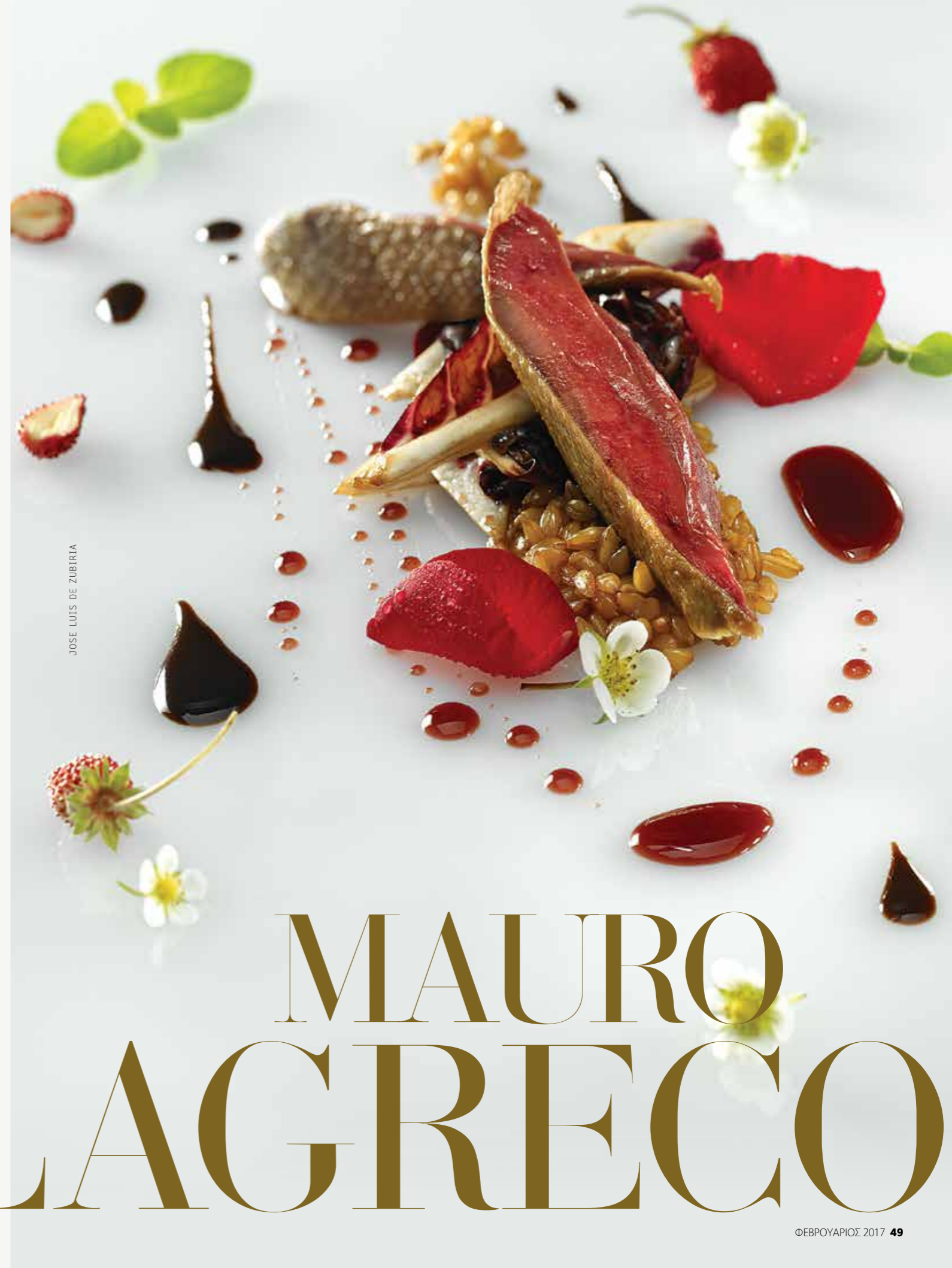
Ένας Αργεντινός στην Κυανή Ακτή

Η ΣΟΦΙΣΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΟΥ CHEF- PATRON ΤΟΥ «MIRAZUR» ΣΤΗ ΜΕΝΤΟΝ, ΣΤΑ ΣΥΝΟΡΑ ΓΑΛΛΙΑΣ - ΙΤΑΛΙΑΣ, ΤΟΝ ΑΝΕΔΕΙΞΕ ΩΣ ΕΝΑΝ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΙΟ ΕΠΙΔΡΑΣΤΙΚΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΗΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ, ΕΝΩ ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΤΟΥ ΔΙΑΓΡΑΦΕΙ ΣΤΑΘΕΡΑ ΑΝΟΔΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΣΚΑΡΦΑΛΩΝΟΝΤΑΣ ΜΑΛΙΣΤΑ ΠΕΡΥΣΙ ΣΤΗΝ 6Η ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΛΙΣΤΑΣ ΤΩΝ 50 ΚΑΛΥΤΕΡΩΝ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ.

ΚΕΙΜΕΝΟ:
ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗ

ANDERS JORGENSEN

JOSE LUIS DE ZUBIRIA



MAURO COLAGRECO

Ο ταλαντούχος Ιταλο-αργεντινός πιστεύει πως αν ένας σεφ αρχίσει να δουλεύει για αστέρια, διακρίσεις και οδηγούς γαστρονομίας, τότε είναι απλώς νεκρός

«ΠΗΓΑ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ ΑΠΟΦΑΣΙΣΜΕΝΟΣ ΝΑ ΜΑΘΩ ΚΑΙ ΝΑ ΕΞΕΛΙΧΘΩ. ΗΜΟΥΝ ΔΙΑΤΕΘΕΙΜΕΝΟΣ ΝΑ ΚΑΝΩ ΤΑ ΠΑΝΤΑ: ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΩ ΤΡΑΠΕΖΙΑ»

Προτού μεταβεί στα σημερινά γαστρονομικά του λημέρια ο Μάουρο Κολαγκρέκο εργάστηκε σε υψηλού κύρους εστιατόρια του Μπουένος Αϊρες και το 2001, σε ηλικία 25 ετών, ως ρέκτης της γαστρονομίας έκανε το μεγάλο βήμα και αναχώρησε για τη Γαλλία, ξεκινώντας στο πλευρό του περίφημου Μπερνάρ Λουαζό στο εστιατόριο του οποίου παρέμεινε μέχρι τον πρόωρο χαμό του το 2003. Η πορεία του στον δρόμο των αστεριών Michelin ήταν προδιαγεγραμμένη, δεδομένου ότι οι επόμενες στάσεις του όπως το «L'Arpège» του Αλέν Πασάρ, το «Alain Ducasse Hôtel au Plaza Athénée» και το «Le Grand Vefour» στο Παρίσι συγκαταλέγονται στα κορυφαία εστιατόρια του Οδηγού. Από το 2006 καταθέτει τη δική του εκδοχή της μεσογειακής κουζίνας στη Μεντόν της Γαλλικής Ριβιέρας, στο «Mirazur». Ωστόσο, δεν ήταν εύκολη υπόθεση να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις μιας εστιατορικής σκηνής όπως η γαλλική. «Μιλούσα ελάχιστα γαλλικά, όμως ήμουν αποφασισμένος να μάθω και να εξελιχθώ. Ήμουν διατεθειμένος να κάνω τα πάντα, από τα μικροπράγματα της κουζίνας μέχρι να καθαρίσω και τραπέζια αν χρειαζόταν. Δεν είχα οικονομική στήριξη και το «Mirazur» έφτασε στα επίπεδα που βρίσκεται σήμερα με σκληρή δουλειά». Στους 6 πρώτους μήνες λειτουργίας του εστιατορίου, ο Οδηγός Gault et Millau του αποδίδει τον τίτλο της αποκάλυψης της Χρονιάς, ενώ το 2009 ανακηρύσσεται Μάγιστρος της Χρονιάς,

τίτλος που αποδόθηκε για πρώτη φορά σε σεφ που δεν ήταν Γάλλος. Ακολούθησαν μεταξύ άλλων τιμητικοί τίτλοι όπως Chevalier des Arts et des Lettres (Ιππότης των Τεχνών και των Γραμμάτων) και Grand Chef Relais & Châteaux, η απονομή του δεύτερου αστεριού του από τη Michelin το 2012, η ένταξη του στα World's 50 Best Restaurants που από την 35η θέση που βρισκόταν το 2009 έφτασε πέρυσι στην 6η. «Ήταν το καλύτερο δώρο για τα 10α γενέθλια του εστιατορίου και 40ά δικά μου», λέει ο σεφ που φρόντισε να γιορτάσει την επετειάκη του δεκαετία με μια σειρά από γευστικές εκδηλώσεις με προσκεκλημένους star chefs όπως οι Ντέιβιντ Κιντς, Ρενέ Ρετζέπι, Αλεξ Ατάλα και Μάσιμο Μποτούρα.

Η απρόσκοπτη θέα από τα τεράστια παράθυρα του «Mirazur» δίνει με την αισθητική βάση των ραφινάτων πιάτων του, με τη λεπτή γκουρμέ εκλεκτικότητα και τον εκφραστικό νεωτερισμό να συμπυκνώνουν τη γαστρονομικό mentalite του σεφ. Οι επιλογές

των συνδυασμών θεμελιώνουν το σοφιστικό ύφος της κουζίνας του, ενώ κάποια πιάτα τεστάρουν τα όρια της γευστικής αντίληψης. Ο Κολαγκρέκο εστιάζει αφενός στη γευστική εμπειρία που με άρτια τεχνική προσφέρει, αφετέρου όμως δημιουργεί ερωτήματα με αφορμή τη σύνθεση, τις αντιθέσεις και γενικότερα την αξιοποίηση της πρώτης ύλης του. Ο περίφημος κήπος του εστιατορίου, όπου καλλιεργεί κάθε λογής αγαθά, πυροδοτεί επίσης τις δημιουργικές του τάσεις που μοιάζουν ανεξάντλητες δεδομένου ότι δεν έχει προκαθορισμένο μενού, αλλά οι προτάσεις του εμπνέονται από τη σοδειά του και την περιήγηση στις τοπικές αγορές. Πιστός στη φιλοσοφία της εντοπιότητας, τονίζει τη σημαντικότητα της υιοθέτησής μιας μαγειρικής φιλοσοφίας απαλλαγμένης από χημικά, ενώ ανήκει σε αυτούς που ακόμα ποντάρουν στη σημασία της οικογενειακής συγκέντρωσης στο τραπέζι. «Το φαγητό είναι συναισθηματική υπόθεση. Οι στιγμές που η οικογένεια βρίσκεται στο τραπέζι είναι αυτές που λειτουργούν καταλυτικά και στον τρόπο που ειδικά τα παιδιά αντιμετωπίζουν το φαγητό. Θυμάμαι τη γιαγιά μου η οποία ζει στην εξοχή στην Αργεντινή, που συγκέντρωνε όλη την οικογένεια γύρω από ένα μεγάλο τραπέζι και παρόλο που μαγειρεύει όλη μέρα, το έκανε με πολλή αγάπη. Υπέροχες στιγμές, που στις μέρες μας έχουμε αρχίσει να κάνουμε και στο εστιατόριο προσπαθώ με διάφορους τρόπους να τις αναβιώσω», λέει.

Ανακαλώντας μερικές από τις πιο σημαντικές στιγμές της πορείας του, δεν πάει πολύ μακριά, αλλά μόλις λίγους μήνες πίσω μιλώντας με ενθουσιασμό για την ημέρα που μαγειρεύει με τον Ρενέ Ρετζέπι στο «Mirazur», ένα από τα επετειάκα μενού 10 σταδίων. «Η ενέργεια του ήταν φανταστική. Η αμεσότητά του με τους καλεσμένους στους οποίους σέρβιρε ο ίδιος τα πιάτα ήταν εκπληκτική. Εχω δει ανθρώπους που δουλεύουν με όρεξη, ο Ρενέ όμως είναι το κάτι άλλο», λέει. Οσο για τον θεσμό των World's 50 Best Restaurants, πιστεύει ότι η ορθότερη προσέγγιση είναι τα εστιατόρια που βρίσκονται στη λίστα να μη θεωρούνται καλύτερα αλλά πιο επιδραστικά στον χώρο της παγκόσμιας γαστρονομίας. Αναφορικά με τον Οδηγό Michelin, την πρόσφατη La List, την «τρέλα της τελειότητας» και όλα τα συναφή λέει κατηγορηματικά: «Πρέπει να είσαι ο εαυτός σου. Αν ξεκινήσεις να δουλεύεις για οδηγούς και θεσμούς, είσαι νεκρός! Πρέπει να εστιάζουμε περισσότερο στην πραγματική ευχαρίστηση των καλεσμένων μας αλλιώς κάνουμε την ουσία». Για τους συναδέλφους του που αποφάσισαν να παραδώσουν τα αστέρια τους λέει: «Τους καταλαβαίνω απόλυτα. Η πίεση είναι μεγάλη, δουλεύουμε για να είμαστε ευτυχομένοι στην κουζίνα μας και όχι για να τρελαθούμε».

Αυτή την περίοδο ο σεφ εστιάζει στο νέο εστιατόριο στο αεροδρόμιο της Νίκαιας, του οποίου το μενού επιμελείται και στο project που ετοιμάζουν με τους Βιρχίλιο Μαρτίνεζ και Χόρχε Βαγιέχο, για το οποίο ταξιδεύουν σε ολόκληρη τη Νότια Αμερική προκειμένου να γνωρίσουν λεπτομερέστερα και να καταγράψουν τη γαστρονομική κουλτούρα της περιοχής. ■

EDUARDO TORRES

