

# Isaac McHale

## Ο chef των Χρυσών Σκούφων

Ο ΣΚΟΤΣΕΖΟΣ ΣΕΦ, ΠΟΥ ΣΤΗΝ ΠΕΡΣΙΝΗ ΑΠΟΝΟΜΗ ΤΩΝ 50 ΚΑΛΥΤΕΡΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΕ ΑΠΟΣΠΩΝΤΑΣ ΤΟ HIGHEST NEW ENTRY AWARD, ΑΦΟΥ ΣΚΑΡΦΑΛΩΣΕ ΑΠΟ ΤΗΝ 55η ΣΤΗ 26η ΘΕΣΗ, ΕΠΙΣΚΕΦΤΗΚΕ ΤΗΝ ΑΘΗΝΑ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΕΠΙΜΕΛΗΘΕΙ ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΤΟΥ DINNER DE GALA ΤΗΣ ΦΕΤΙΝΗΣ ΑΠΟΝΟΜΗΣ ΤΩΝ ΧΡΥΣΩΝ ΣΚΟΥΦΩΝ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: WILLIAM FAITHFUL

Ο ΜακΧέιλ φαίνεται να διαχειρίζεται την επιτυχία του εξαιρετικά, αφού εξακολουθεί να διατηρεί τους τόνους χαμηλά συνεχίζοντας τη συστηματική δουλειά μαζί με την ομάδα του στο εστιατόριο «The Clove Club» στο Σόρντις του Λονδίνου, του οποίου είναι συνδιοκτής. Ανήκει στην κατηγορία των επαγγελματιών που σταδιοδρομούν απόλυτα συνειδητοποιημένοι ως προς το επάγγελμα που ακολουθούν και μάλιστα από νεαρή ηλικία. Δεν συναντάς και πολλά παιδιά 7 ετών να εισβάλλουν στην κουζίνα της μητέρας τους για να φτιάξουν την αγαπημένη τους ινδική σπεσιαλιτέ. Αν εξαίρεσουμε την περίοδο όπου σπούδασε Χημεία, η οποία όμως δεν διήρκεσε και πολύ, δεδομένου ότι γρήγορα κατάλαβε ότι δεν ήταν το μεγάλο του ατού, η ζωή του ανέκαθεν περιστρεφόταν γύρω από τη μαγειρική. Από το ψαράδικο του νησιού, όπου εργαζόταν από 14 ετών, βρέθηκε στη Γλασκώβη και στη συνέχεια στο Σίδνεϊ, ενώ η μαθητεία δίπλα στον Τομ Αϊκένς και η θητεία στα κορυφαία εστιατόρια «Noma» και «Ledbury» ήταν σταθμοί καθοριστικοί για την πορεία του.

Ξεφεύγοντας από τα σύνορα των μακρινών νησιών Ορκνεϊ, της βόρειας Σκωτίας, όπου και γεννήθηκε, έγινε ευρύτερα γνωστός στη βρετανική πάτασα το 2010 μέσω της κολεκτίβας «Young Turks» (αγγλικός ιδιοματισμός που σε ελεύθερη μετάφραση σημαίνει κάτι σαν «νεαροί αναρχικοί») που δημιούργησε με τους Μπεν Γκρίνο και Τζέιμς Λόου, με τους οποίους διοργάνωνε με μεγάλη επιτυχία pop up δείπνα στους πιο απροσδόκτους χώρους στο Λονδίνο. «Απλώς κάναμε αυτό που και οι τρεις αγαπούσαμε, αλλά σε καμιά περίπτωση δεν μπορούσαμε να φανταστούμε την

επιτυχία μας. Όλες οι εκδηλώσεις γίνονταν sold out σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα και αυτό ήταν μεγάλη έκπληξη για όλους, όμως κάποια στιγμή έκανε και αυτό τον κύκλο του», λέει. Στο «The Clove Club», που άνοιξε το 2013 στο Σόρντις, ο ΜακΧέιλ αξιοποίησε τις γαστρονομικές του εμπειρίες για να δώσει στη βρετανική κουζίνα τη δική του δημιουργική μετάφραση. «Θέλουμε να προσφέρουμε μια μοναδική εμπειρία στους επισκέπτες μας, κι αυτό δεν είναι κάτι εύκολο. Ήμουν αρκετά τυχερός, εκτός από το ότι δουλέψα με σημαντικούς συναδέλφους, που δοκίμασα εμβληματικά πιάτα με απίστευτες υφές και συνδυασμούς γεύσεων όπως το στρείδια και καβιάρι του «French Laundry» που επηρέασαν σημαντικά το μαγειρικό μου στυλ», αναφέρει. Όσο για τις γαστρονομικές τάσεις, δεν είναι κάτι στο οποίο δίνει μεγάλη βάση, ούτε τις σχολιάζει ιδιαίτερα, δεδομένου ότι υπάρχουν μεν, όμως κάθε χρόνο τείνουν να είναι οι ίδιες. «Απλώς κάνουμε αυτό που θέλουμε φροντίζοντας να είναι όσο το δυνατόν καλύτερο αξιοποιώντας τα υλικά μας στο μέγιστο. Οι τάσεις έρχονται και φεύγουν, η γεύση όμως μένει», λέει.

Σχεδόν 4 χρόνια μετά την ίδρυση του «The Clove Club», ο ΜακΧέιλ και οι συνδιοκτές του εστιατορίου, Ντάνιελ Ουίλις και Τζόνι Σμιθ, έφεραν σε πέρας το νέο τους εγχείρημα, το «Luca», στο Κλερκενγουέλ. Πρόκειται για ένα εστιατόριο, όπου οι βρετανικές εποχικές πρώτες ύλες παρουσιάζονται με ένα παλικό twist. Για το μέλλον ο ανήσυχος ΜακΧέιλ σκέφτεται σοβαρά ακόμα και να παρουσιάσει μια δική του εκδοχή κινέζικης καντίνας, αφού δηλώνει λάτρης της κινέζικης κουζίνας. ■

