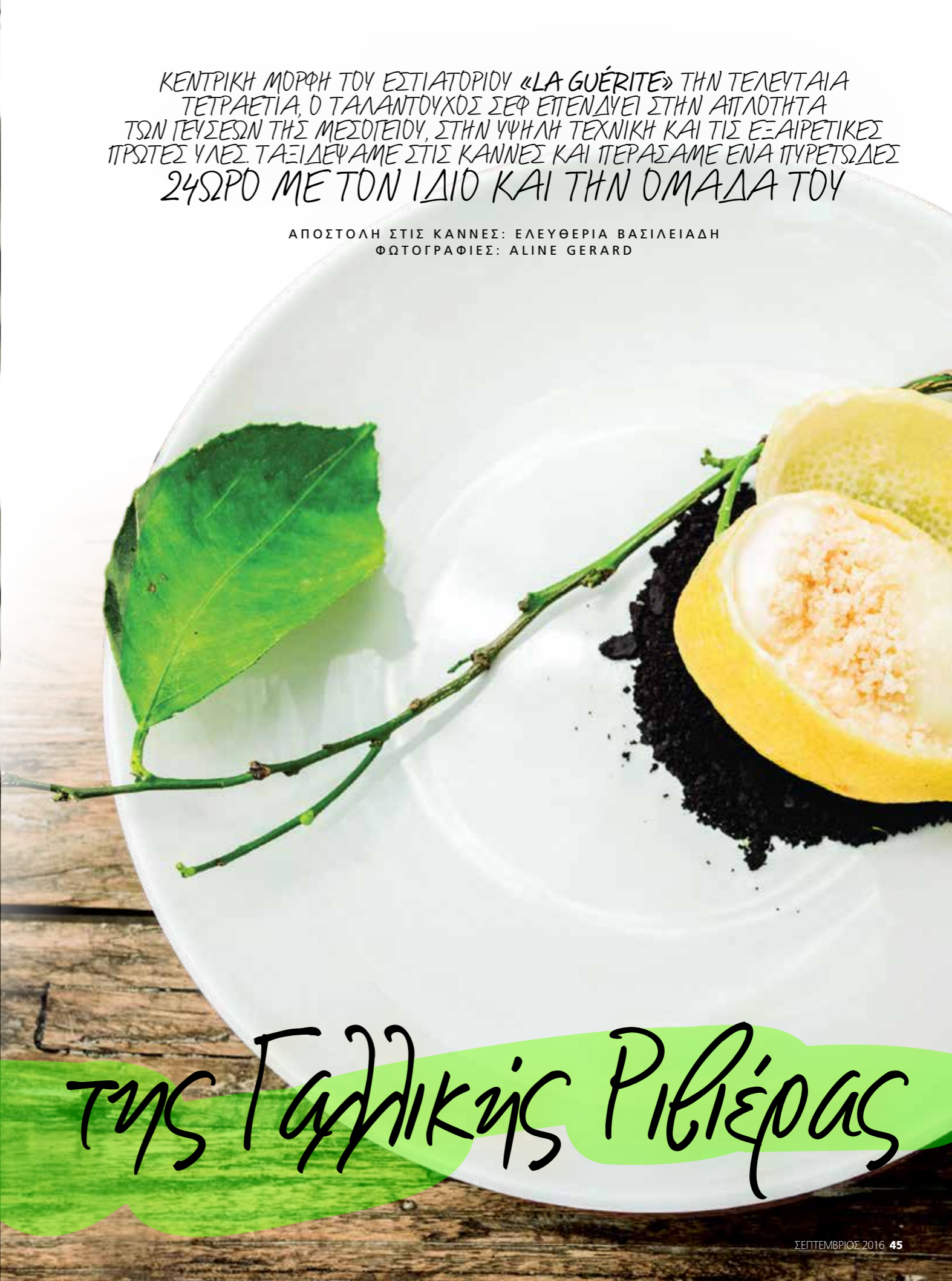


Γιάννης Κιόρογλου
Ο Έλληνας Σεφ

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΜΟΡΦΗ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ «LA GUÉRITE» ΤΗΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΤΕΤΡΑΕΤΙΑ, Ο ΤΑΛΑΝΤΟΥΧΟΣ ΣΕΦ ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΗΝ ΑΙΔΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ, ΣΤΗΝ ΥΨΗΛΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΤΙΣ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ. ΤΑΞΙΔΕΥΑΜΕ ΣΤΙΣ ΚΑΝΝΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΑΣΑΜΕ ΕΝΑ ΠΥΡΕΤΣΩΔΕΣ 24ΩΡΟ ΜΕ ΤΟΝ ΙΔΙΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΟΜΑΔΑ ΤΟΥ

ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΣΤΙΣ ΚΑΝΝΕΣ: ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ALINE GERARD



της Γαλλικής Πιριέρας

Κάθε βήμα του 36χρονου σεφ είναι σταθερό και γίνεται προσεκτικά και μελετημένα, με το μυαλό του να λειτουργεί σε ρυθμούς σχεδόν το ίδιο φρενήρεις με εκείνους της κουζίνας σε ώρα αιχμής

«Αν δεν το θέλεις και δεν το ονειρεύεσαι, αν δεν έχεις το πάθος και την αγάπη να φορέσεις τη στολή του μάγειρα, καλύτερα να μην το κάνεις. Η κουζίνα δεν είναι από τα μέρη στα οποία μπορείς να δουλέψεις με το ρολόι στο χέρι», λέει ο Γιάννης Κιόρογλου όταν εύλογα τον ρωτώ για τα ωράρια της κουζίνας, για το κατά πόσο είναι προετοιμασμένοι οι νέοι μάγειρες και για το πόσο τελικά αντέχουν. «Η μαγειρική είναι τρόπος ζωής. Αν θέλεις να γίνεις μάγειρας, θα πρέπει να είσαι διατεθειμένος να ζεις και ως μάγειρας. Είναι επάγγελμα ένστολο, που σημαίνει ότι απαιτεί απόλυτη πειθαρχία. Είναι επίσης τέχνη. Στο ξεκίνημα θα πρέπει πρώτα να μάθεις όλες τις τεχνικές μαγειρικής ώστε στη συνέχεια να μπορείς να διαμορφώσεις και να εξελίξεις τον μαγειρικό σου χαρακτήρα.

Πρέπει να μάθεις να ζεις με τη μαγειρική. Να συμπορφωθείς με την ιδέα ότι το εστιατόριο θα γίνει σπίτι σου και οι μάγειρες θα είναι η οικογένειά σου. Να μάθεις να είσαι ταυτόχρονα επαγγελματίας, καλλιτέχνης, στρατιωτικός και οικοδεσπότης. Θα πρέπει να μάθεις να ζυγίζεις σωστά τις καταστάσεις, να είσαι σε εγρήγορση για να καλλιεργείς και να εξελίξεις τις δεξιότητές σου», συμπληρώνει. Ο Γιάννης Κιόρογλου μοιράζει τον χρόνο του ανάμεσα στις Κάννες, στην Ελλάδα και την Καραϊβική έχοντας αναλάβει το «La Guérite» στο Ile Sainte Marguerite, το «La Chunga» και το «Pastis» στις Κάννες, το «La Guérite» στο Σεν Μπαρτς στην Καραϊβική (με ελληνική μπριγάδα και εκεί), στο «Mylos» στη Σαντορίνη και το εστιατόριο «Salvia» στο «Aristi Mountain Resort & Villas» στα Ζαγοροχώρια, όπου με την «κουζίνα της φύσης» έκανε τη διαφορά. Φιλόξενος, καταδεκτικός, ανεπιτήδευτος και ευγενικός, εκπέμπει οίγουρα για το αποτέλεσμα της δουλειάς του. Δυστυχώς, ένα 24ωρο για εκείνον δεν είναι ποτέ αρκετό για να κάνει όσα έχει στον νου του. Με σήμα κατατεθέν τη φωτογραφική γευστική του μνήμη και την εμμονή στη λεπτομέρεια, βρίσκεται σε διαρκή εγρήγορση, ενώ η θητεία του δίπλα σε εμβληματικές μορφές του χώρου σε Ελλάδα και εξωτερικό ήταν καθοριστική για τη μετέπειτα εξέλιξή του. «Αγκυροβολώντας» για τέταρτη συνεχή χρονιά στη νησίδα Sainte Marguerite, απέναντι ακριβώς από την ακτή των Καννών, με ορμητήριο το εξαιρετικά δημοφιλές πλέον εστιατόριο «La Guérite», δίνει ένα ξεκάθαρο στίγμα της επαγγελματικής του δυναμικής στην οποία έχει συμμάχους

μία μπριγάδα 34 Ελλήνων και φυσικά τους ιδιοκτήτες που στηρίζουν κάθε νέα δημιουργική πρότασή του. Ένα από τα δυνατά σημεία της επιτυχίας του concept είναι η άπιστευτη οργάνωση, καθώς και το ότι ο ίδιος δίνει κίνητρο στην ομάδα του ανταμειβοντας τη σκληρή δουλειά.

Η μέρα στο «La Guérite» ξεκινά με την παραλαβή της πρώτης ψαριάς, με τους ψαράδες να καταφτάνουν στο Île Sainte-Marguerite τις πρώτες πρωινές ώρες. Στο μεταξύ, ο σεφ ήδη ξεκινά την επίσκεψη στις τοπικές αγορές και τα κρεοπωλεία για να προμηθευτεί τα απαραίτητα. Κάναμε μια στάση στη Marché Forville, την οργανωμένη αγορά της περιοχής. «Από τη συγκεκριμένη αγορά προμηθεύομαι τα πάντα και γενικά είναι η πηγή νέων συνταγών για μένα. Είναι σαν μια βιβλιοθήκη προϊόντων. Εδώ βρίσκεις ό,τι μπορείς να φανταστείς από το γαλλικό τερουάρ, είναι η ψυχή της πόλης», μου λέει ο Γιάννης και το επιβεβαιώνω ίδιοι όμμασι περνώντας δίπλα από τους κατάμεστους πάγκους όπου οι παραγωγοί είχαν στήσει όλη τους την παραμύθεια όμορφα και τακτοποιημένα. Πανέρια με φρούτα και λαχανικά εποχής, βότανα και κάθε λογής κοντιμένα, φρέσκα ζυμαρικά, κοπές κρεάτων και εκλεκτά προϊόντα σαρκουτερί (μην ξεχνάμε ότι η αλλαντοποιία είναι εμπορική δραστηριότητα που ανθεί σε όλη τη χώρα), τυριά κλασικά, καπνιστά, με μπακαρικά και τρούφα, ολόφρεσκα ψάρια -από σαλάχι και πεσκανδριτσα μέχρι παλαμίδα, χέλι και σμέρνα- και φυσικά μικρότερα ψάρια για την περίφημη μπουγιαμπέσα. Κάναμε μια στάση και στο στενό ακριβώς απέναντι από την αγορά, σε μία από τις πιο εξεζητημένες μπουσερί της περιοχής, την Agricole του Sébastien Hély, ένα σημείο αναφορά στο savoir-faire της πόλωσης κρέατος και προϊόντων σαρκουτερί που προμηθεύει μέχρι και τα εστιατόρια του περίφημου Αλέν Ντουκάς.

Με την ώρα να περνά άπιστευτα γρήγορα, οδεύουμε προς την προβλήτα Le Moure Rouge, απ' όπου θα μας παραλάβει ένα από τα σκάφη του «La Guérite» για να μας μεταφέρει στο Île Sainte Marguerite, όπου βρίσκεται το εστιατόριο, μισό μίλι από την ακτή των Καννών. Εκεί μας περιμένουν 6-7 «ετοιμοπόλεμα» μέλη της ομάδας της κουζίνας, που φορτώνουν τις προμήθειες της μέρας και στη συνέχεια ξεκινάμε για τη διαδρομή που διαρκεί λιγότερο από 15 λεπτά. Πλησιάζοντας στη νησίδα, αρχίζει να διακρίνεται το επιβλητικό Fort Royal, το κτήριο των μοναχών του Saint Honorat, το οποίο, αφότου έπεσε στα χέρια του δούκα του Γκιζ, Κλαυδίου, μετατράπηκε σε στρατόνα και σε κρατικές φυλακές μέχρι τον 20ό αιώνα. Για την ιστορία, μεταξύ των φυλακισμένων ήταν και ο «άνθρωπος με το σιδηρούν προσωπίο», ο πιο διάσημος φυλακισμένος όλων των εποχών. Η τοποθεσία είναι ειδυλλιακή. Ο κεντρικός χώρος του εστιατορίου, που έχει στηθεί δίπλα στο κύμα, αποπνέει μια ανεπιτήδευτα φιλόξενη αύρα, ενώ είναι ένας παράδεισος για τους μποέμ, τους κοσμοπολίτες αλλά και τις οικογένειες. Δεν έχει καμία απολύτως σχέση με τα εστέ



Η τοποθεσία απέναντι από την ακτή των Καννών είναι ειδυλλιακή. Ο κεντρικός χώρος του εστιατορίου, που έχει στηθεί δίπλα στο κύμα, αποπνέει μια ανεπιτήδευτα φιλόξενη αύρα, ενώ είναι ένας παράδεισος για τους μποέμ, τους κοσμοπολίτες αλλά και τις οικογένειες.

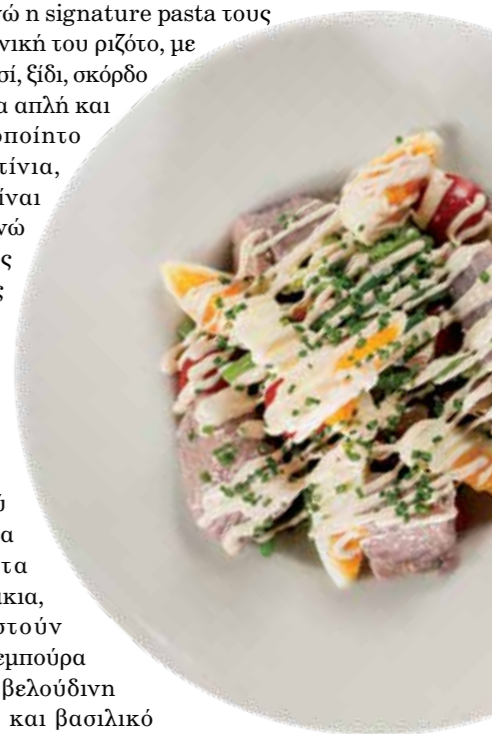




Στα τραπέζια του «La Guérite» δειπνούν προσωπικότητες της περιοχής, αλλά και του διεθνούς jet set όπως η Beyonce, ο Λεονάρντο Ντι Κάπριο, ο Έλτον Τζον, ο Μπόννο των U2, ο Μπιλ Γκέιτς και ο Λάρι Γκαγκόσιαν

εστιατόρια της Ακτής και αν το επισκεφτείτε Ιούλιο - Αύγουστο, που είναι η high season, θα νιώσετε έντονα τον ρυθμό της καλοκαιρινής καθημερινότητας, σε ένα εστιατόριο που την τελευταία τετραετία γέρνει την πλάστιγγα του γαστρονομικού ενδιαφέροντος σταθερά προς το μέρος του. Αλλωστε, δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι το concept του «La Guérite» έχει προσελκύσει προσωπικότητες της περιοχής, αλλά και του διεθνούς jet set όπως η Beyonce, ο Λεονάρντο Ντι Κάπριο, ο Έλτον Τζον, ο Μπόν των U2, ο Μπιλ Γκέιτς, ο Λάρι Γκαγκόσιαν κ.ά. Ακόμα όμως κι αν προτιμάτε κουζίνα πιο οικονομική, οι ιδιοκτήτες προνόησαν δημιουργώντας μια ωραία οργανωμένη μπουλντοζ, έναν χώρο δηλαδή όπου σερβίρουν αποκλειστικά μύδια με τηγανητές πατάτες, αγαπημένη (βελγο)γαλλική σπεσιαλιτέ. Δίπλα ακριβώς υπάρχει και μια μικρή έκταση για πετάνκ, ένα παιχνίδι με σιδερένιες σφαίρες που οι Γάλλοι παίζουν μανιωδώς, ενώ μπροστά από τη θάλασσα έχουν στηθεί ξαπλώστρες για να χαλαρώσετε μετά από μια βουτιά πίνοντας ένα δροσερό μοχίτο.

Η πραγματική τους επιτυχία όμως είναι ότι ένα ντοματίνι στη σαλάτα με την αμεσότητα και τα αρώματά του μπορεί να σε ενθουσιάσει όσο ένα καλοδουλεμένο πάτο με αστακό ή καβιάρι. Τα πιάτα του πληθωρικά, με λεπτεπίλεπες γεύσεις, εντάσεις και μεσογειοκό χαρακτήρα, σερβίρονται στη λογική του sharing, του μοιράσματος δηλαδή με τους υπόλοιπους συνδαιτυμόνες, με σκοπό να καταλάβεις ότι το φαγητό είναι πολλά περισσότερα από μια καθημερινή ενασχόληση. Η περίφημη σαλάτα νισουάζ με τόνο από την Κορσική, μαριναρμένο σε αλάτι, λεμόνι και θυμάρι για 12 ώρες και ψημένο σε βαζάκια με πλιέλαιο σε φούρνο με ατμό, είναι συγκλονιστικά νόστιμη, ενώ η signature pasta τους που φτιάχνουν με την τεχνική του ριζότο, με βούτυρο δουλεμένο με κρασί, ξίδι, σκόρδο και παρμεζάνα, είναι γήινα απλή και βαθιά νόστιμη. Το χειροποίητο νιόκι πατάτας με ντοματίνια, σκόρδο και παρμεζάνα είναι υποδειγματικά γευστικό, ενώ από τα θαλασσινά τους ξεχωρίζουν οι ψητές γαρίδες με τσίλι και το φιλέτο από λαβράκι με κρεμώδη πουρέ αγκινάρας, σαλάτα ρόκας και αουγοτάραχο Trikalinos (πάτο για το οποίο ο σεφ είναι πολύ περήφανος). Από τα ορεκτικά ξεχωρίζουν τα τηγανητά baby καλαμαράκια, τα οποία πριν τηγανιστούν βυθίζονται σε μια ωραία τερπούρα με καπνιστή πάπρικα, η βελούδινη μπουράτα με ντοματίνια και βασιλικό ραντισμένα με ξίδι σέρι και το περίτεχνα λεπτοκομμένο χταπόδι τους. Από τα κυρίως δεν θα σταθώ στο ολόκληρο φαγητό με βότανα Προβηγκίας, ούτε στον αστακό που ψητός ή σε μακαρονάδα γίνεται ανάρπαστος και φυσικά σε καμία περίπτωση δεν θα κάνω λόγο για τις κολασμένα ζουμερές entrecôte από black angus, γιατί κινδυνεύω να λογοκριθώ από τους πολέμιους του #foodporn.



Η αμμουδερή αυλή χωρητικότητας περίπου 300 ατόμων, η διακόσμηση της οποίας αναμειγνύει το στυλ του γαλλικού εστιατορίου-μπιστρό με 60s ψάθινες καρέκλες, ροτόντες, τραπεζομάντιλα, ριγέ μαξιλάρια και ομπρέλες με primitive-natural στοιχεία, είναι έτοιμη να υποδεχτεί τους επισκέπτες γύρω στη 1 ενώ λίγο νωρίτερα η καρδιά του «La Guérite», δηλαδή η κουζίνα, συγκεντρώνει δυνάμεις για το Big Bang που πρόκειται να ακολουθήσει. Είναι από τις λίγες ώρες χαλάρωσης στο μικρό, άρτια οργανωμένο «ελληνικό χωριό» που έχει στηθεί πίσω από το εστιατόριο, στο οποίο η 34μελής ομάδα διαμένει μέχρι το πέρας της σεζόν. Μιλάμε για «ελληνικό χωριό», δεδομένου ότι ολόκληρη η μπριγάντα του σεφ αποτελείται από Έλληνες - τρομερά παιδιά όλοι τους! Από τη 1 περίπου και μετά καταφτάνουν οι πρώτες κρατήσεις και στην 250 τ.μ. κουζίνα γίνεται το αδιαχώρητο, με την καλή έννοια όμως, γιατί μιλάμε για μια απίστευτα καλοκουρδισμένη ομάδα που λειτουργεί συστηματικά χωρίς καθυστερήσεις παρόλο που όλα τα πιάτα είναι à la minute (της ώρας). Οι φούρνοι Jospet και το Molteni (η κεντρική εστία -όνειρο κάθε σεφ που σέβεται τον εαυτό του) λειτουργούν χωρίς σταματημό, με τον σεφ και τον sous chef να συντονίζουν τις παραγγελίες που φτάνουν η μία μετά την άλλη. Με κάθε ανακοίνωση παραγγελίας ακούγεται δυνατά η αναφώνηση «σεφ» (αντί του «μάλιστα σεφ»), με τη μαγειρική λεγεώνα να λειτουργεί με στρατιωτική πειθαρχία. Είναι εντυπωσιακό πάντως το πόσο διαφορετικά vibes εκπέμπει ο χώρος το πρωί από το βράδυ, όταν τα φώτα χαμηλώνουν, το Fort Royal φωταγωγείται.

Ράβοντας την απλότητα στην ούγια του, ο χαρισματικός κύριος Κιόρογλου βαδίζει σε comfort γευστικά μονοπάτια προτείνοντας καλοφτιαγμένα και νόστιμα πιάτα, με διακριτές στον ουρανό γεύσεις χωρίς φλυαρίες. Η κουζίνα του είναι ένα εξαιρετικό δείγμα κομψής μαγειρικής με γεμάτες γεύσεις και άρτια τεχνική. Δεν είναι σοφιστικέ και περίπλοκη, γιατί «το πραγματικό σόου είναι στη γεύση», μου λέει χαρακτηριστικά.

Όπως κάθε σεζόν, έτσι και η επόμενη, αναμένεται να βρει το «La Guérite» ανανεωμένο, να επεκτείνει τη δυναμική του, με την προσθήκη επιπλέον ατόμων που θα υποστηρίξουν νέα projects. «Είναι πρόκληση να αυξήσω τα άτομα της ομάδας γιατί αυτό σημαίνει ότι γίνεται σωστή δουλειά. Πιστεύω ότι αν συνεχίσουμε με αυτούς τους ρυθμούς η κουζίνα σύντομα θα φτάσει τα 50-60 άτομα», λέει ο Γιάννης. Τους το ευχόμαστε, γιατί το αξίζουν! ■

Ευχαριστούμε θερμά τον σεφ και την ομάδα του «La Guérite» για τη φιλοξενία

Ο αεικίνητος Γιάννης Κιόρογλου πιστεύει πως το πραγματικό σόου βρίσκεται στη γεύση, όχι στους εντυπωσιασμούς

