

BHMagazino

JAM OLIVER ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

ΣΕΣΙΑ ΜΠΙΤΟΝ ΤΑ ΜΟΝΑΔΙΚΑ ΠΟΡΤΡΕΤΑ ΤΟΥ ΟΡΑΜΑΤΙΣΤΗ ΤΗΣ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑΣ **Σ. 16**
ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΟ BOOM ΣΤΟ ΚΑΤΑΡ Ο ΖΑΝ ΝΟΥΒΕΛ ΧΤΙΖΕΙ ΣΤΗΝ ΑΜΜΟ **Σ. 20**
ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗΝ ΤΗΝΟ ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ ΜΙΚΡΑ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΑ ΘΑΥΜΑΤΑ **Σ. 28**

«ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΟ ΠΕΝΤΕ ΕΙΝΑΙ Ο ΜΑΓΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ»

Ο ποπ σταρ της παγκόσμιας γαστρονομίας μιλάει για τη μαγειρική τέχνη, για τον χρυσό κανόνα των πέντε υλικών, για τον ακτιβισμό στις κουζίνες και για τις μικρές νοστιμιές της ζωής.



ΤΖΕΙΜΙ ΟΛΙΒΕΡ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗΝ ΕΡΗ ΒΑΡΔΑΚΗ

«Το Σάββατο ή την Κυριακή μου αρέσει να ετοιμάζω ένα σπέσιαλ δείπνο για την οικογένειά μου. Λατρεύουμε το ψητό στον φούρνο στο νοικοκυριό μας. Η Τζουλι, μάλιστα, πάντα με βάζει να παρασκευάζω έξτρα ποσότητα σάλτσας. Μοιραζόμαστε το μαγείρεμα στο σπίτι». Στη διάρκεια της συνέντευξής του στο BHMAGAZINO, ο Τζέιμι Ολίβερ, ο βρετανός σεφ που κατάφερε να γίνει παγκόσμιος απλοποιώντας τη μαγειρική τέχνη και φορώντας μπλουζίν αντί για σκούφο, θα κάνει πολλές αναφορές στην οικογένειά του: στην αγαπημένη του σύζυγο Τζουλι, τον εφηβικό του έρωτα με τον οποίο μετρά 18 χρόνια ευτυχισμένου έγγαμου βίου, και στα πέντε παιδιά τους, τη 16χρονη Πόπι, τη 15χρονη Ντέιζι, την 9χρονη Πέταλ, τον 8χρονο Μπάντι και τον δύο ετών Ρίβερ. Η στροφή στην οικογένεια, στους δικούς του ανθρώπους, φαντάζει μια απόλυτα φυσική επιλογή. Αλλωστε το 2018 ήταν αναμφισβήτητα μια δύσκολη χρόνια για αυτό το λαϊκό αγόρι από το Εσεξ που κατάφερε να αναδειχθεί σε ποπ είδωλο της μαγειρικής. Ο ίδιος ευθαρσώς παραδέχθηκε ότι πάνω από το 40% των επιχειρηματικών του σχεδίων απέτυχε, με εκείνον να χάνει το ποσό των 90 εκατ. στερλινών την τελευταία τετραετία. Συνοπτικά, το 2015 έβαλε λουκέτο η αλυσίδα ντελικατέσεν Recipease που δημιούργησε, το 2017 την ίδια τύχη είχε και το τελευταίο από τα τέσσερα εστιατόρια Union Jacks που έφεραν την υπογραφή του – σέρβιραν κλασικές βρετανικές

συνταγές όπως fish and chips – και τέλος το περιοδικό μαγειρικής «Jamie» που εξέδιδε σταμάτησε την κυκλοφορία του έπειτα από δέκα χρόνια λειτουργίας. Τίποτε όμως δεν μπορεί να συγκριθεί με τον Αρμαγεδδώνα που του χτύπησε την πόρτα το 2018. Τι κι αν τον Δεκέμβριο του 2017 έβαλε 3 εκατ. λίρες από την τσέπη του προκειμένου να διατηρήσει την αλυσίδα του Jamie's Italian στη Βρετανία ακέραιη; Εναν μήνα αργότερα, το φοβερό παιδί της αγγλικής γαστρονομίας ανακοίνωσε ότι θα κλείσει 12 από τα 37 υποκαταστήματα της αλυσίδας στο Ηνωμένο Βασίλειο, στο πλαίσιο συμφωνίας που έκανε με τους πιστωτές του, προκειμένου να μην αποσύρουν τα κεφάλαιά τους.

Οι ωραίοι έχουν χρέη

Αλλωστε, η αλήθεια των αριθμών ήταν αμείλικτη. Σειρά νομικών εγγράφων που ήρθαν στη δημοσιότητα αποκάλυψαν ότι τα Jamie's Italian είχαν συνολικά χρέη ύψους 71,5 εκατ. λιρών. Τα 41,3 εκατ. αντιστοιχούν σε φόρους, ενοίκια, προμηθευτές και άλλους πιστωτές, ενώ το υπόλοιπο ποσό αφορά δάνεια και υπεραναλήψεις. Τα χρέη προς τους εργαζομένους άγγιζαν τα 2,2 εκατ. λίρες. Την ίδια στιγμή, ο αξιανάπητος Τζέιμι βρέθηκε κοντά στο να χάσει και τα δύο stakehouse εστιατόρια Barbecoa που είχε δημιουργήσει. Τελικά κατάφερε να σώσει το ένα, εκείνο κοντά στον καθεδρικό του Αγίου Παύλου, το οποίο εξαγό-

ρασε τελευταία στιγμή μέσω νεοσυσταθείσας θυγατρικής. Τι πήγε στραβά; Οι λόγοι είναι μάλλον πολλοί: ο υψηλός ανταγωνισμός, το επαπειλούμενο Brexit, η αύξηση στις τιμές των ενοικίων και οι μάλλον μαξιμαλιστικές τάσεις του ιδίου, μια κατηγορία που ο ίδιος δεν αποδέχεται. Όπως και να έχει, το αποτέλεσμα είναι ένα: 800 άνθρωποι βρέθηκαν στον δρόμο. «Ήταν η χειρότερη περίοδος της ζωής μου» παραδέχεται ο ίδιος. «Προσπαθώ να σώσω την επιχείρησή, 2.000 θέσεις εργασίας». Τα πράγματα μοιάζουν να ηγαίνονται καλύτερα σήμερα. Ο ίδιος δεν δουλεύει πλέον τα Σαββατοκύριακα, περνάει δημιουργικό χρόνο με την οικογένειά του, κάθεται στον κήπο, ακούει το κελάδισμα των πουλιών, μαγειρεύει, απολαμβάνει ένα ποτήρι καλό ουίσκι. «Επιστρέφω στο σπίτι και ο δύο ετών γιος μου μου ζητάει να του καθαρίσω ένα μήλο. Είναι τόσο γλυκό. Δουλεύει, βοηθάει. Όταν οι καταστάσεις με κάνουν να υποφέρω, τα παιδιά μου είναι μια καταπληκτική θεραπεία» δήλωσε πρόσφατα σε συνέντευξή του στο «Woman's Weekly». Τα πράγματα δεν πρέπει να κυλάνε και πολύ άσχημα στο σπίτι των Ολίβερ, μια αρχοντική κατοικία στο αριστοκρατικό Χάμπστεντ, στο Βόρειο Λονδίνο, το οποίο τους στοίχισε το διόλου ευκαταφρόνητο ποσό των 9 εκατ. λιρών. Μάλιστα, η σύζυγός του Τζουλις φρόντισε να μας «ξεναγήσει» σε αυτό τον περασμένο Δεκέμβριο, ποστάροντας φωτογραφίες από το εσωτερικό του στο



● Παιδί ακόμη άρχισε να δουλεύει στην παμπ των γονιών του. Σήμερα αποτελεί έναν από τους πιο επιδραστικούς σεφ της παγκόσμιας γαστρονομίας, με περισσότερα δεκάδων εκατομμυρίων λιρών.

Instagram, την ίδια στιγμή που ο σύζυγός της πάλευε να σώσει την αλυσίδα εστιατορίων του.

Η σπεσιαλιτέ της επιτυχίας

Πάντως ο 43χρονος σεφ μόνο για λύπηση δεν είναι. Πρόκειται για έναν αυτοδημιούργητο, χαρισματικό entrepreneur, ο οποίος απέκτησε μια περιουσία που αγίζει τα 240 εκατ. λίρες. Για παράδειγμα, το 2016 εισέπραξε περίπου 7,3 εκατ. στερλίνες από πωλήσεις προϊόντων, «βάζοντας το όνομά του σε ένα τηγάνι ως εγγύηση της ποιότητάς του, κάτι σίγουρα πολύ πιο εύκολο από το να μας πείσει να φάμε σε κάποιο από τα εστιατόριά του μια κρία νύχτα», έγραψε δηκτικά ο «Independent». Γιατί αν εξαιρέσεις την αλυσίδα Jamie's Italian στη Βρετανία, το brand name Τζέιμι Ολιβερ παραμένει σωστό χρυσωρυχείο – βιβλία, τηλεοπτικές εκπομπές, διαφημίσεις. Το 2016 υπέγραψε 19 συνεργασίες franchise για επέκταση σε 26 χώρες, αυξάνοντας έτσι τον αριθμό των εστιατορίων που φέρουν την υπογραφή του εκτός Γηραιάς Αλβιώνας. Άλλωστε το βιβλίο του «5 Ingredients – Quick & Easy Food» (εκδ. Michael Joseph) ήταν το πιο ευπώλητο βιβλίο για το 2017 στο Ηνωμένο Βασίλειο και η ομώνυμη εκπομπή «πουλήθηκε» σε πάνω από 120 χώρες (στην Ελλάδα προβάλλεται από συνδρομητικές πλατφόρμες). Η πρόσφατη κυκλοφορία του βιβλίου στα ελληνικά υπό τον τίτλο «5 υλικά – Γρήγορες & εύκολες συνταγές» από τις

εκδόσεις Ψυχογιός ήταν άλλωστε και η αφορμή για τη δική μας κουβέντα.

Το βιβλίο, το οποίο φιλοξενεί 130 συνταγές με απλά υλικά που ο καθένας μπορεί να έχει στο ψυγείο του, παραμένει πιστό στη φιλοσοφία του Τζέιμι Ολιβερ. Αυτή που προβέβει ότι η μαγειρική τέχνη είναι διασκεδαστική, ακριβώς γιατί είναι απλή, για ανθρώπους της διπλανής πόρτας που έχουν μόλις μισή ώρα προκειμένου να ετοιμάσουν το μεσημεριανό τους. «Βλέπω τη μαγειρική ως μια βασική δεξιότητα στη ζωή. Σου επιτρέπει να θρέψεις τον εαυτό σου και την οικογένειά σου με καλά, υγιεινά γεύματα και να γνωρίζεις ακριβώς τι είναι αυτό που τρώς. Αυτός είναι ένας από τους λόγους που είμαι τόσο ενθουσιασμένος με αυτό το βιβλίο. Απευθύνεται σε ανθρώπους που είναι ήδη καλοί μάγειρες, αλλά την ίδια στιγμή και σε ανθρώπους που δεν μαγειρεύουν.

Το να μπορείς να απομνημονεύσεις στο κεφάλι σου τα υλικά που θα χρειαστείς για το δείπνο κάνει αμέσως το μαγείρεμα πιο προσιτό. Ελπίζω να σπάσει αυτά τα εμπόδια και να βάλει περισσότερους ανθρώπους στην κουζίνα» αναφέρει όταν τον ρωτώ σχετικά. Όσο για τα πέντε υλικά; «Για εμένα το πέντε είναι ο μαγικός αριθμός» απαντά ενθουσιασμένος. «Όταν δοκίμασα συνταγές με τρία ή τέσσερα υλικά, σίγουρα ήταν απίστευτα εύκολες, αλλά το αποτέλεσμα είναι ότι δεν απέδιδαν τον συνδυασμό γεύσης και υφής που κυνηγούσα. Τα πέντε

υλικά επιτρέπουν μια ισορροπία ανάμεσα στην απλότητα και στη νοστιμιά». Απλότητα και ευκολία. Αυτό ήταν το μυστικό του λαϊκού παιδιού με το ελαφρύ ψεύδισμα που πάσχει από δυσλεξία και κατάφερε να διαβάσει το πρώτο μυθιστόρημα στη ζωή του στα 38 του χρόνια. Ετσι μπήκε με ορμή στους τηλεοπτικούς δέκτες και κατάφερε να κερδίσει ακόμη και εκείνους που δεν ενδιαφέρονταν διόλου για τη μαγειρική. Γιατί ανακάλυψε τις κατασρόλες ακούγοντας ροκ μουσική, γιατί μιλώντας για φαγητό έκανε σχόλια για τη φιλία και τον έρωτα, γιατί δεν έκοβε τις πιπεριές του στυλιζαρισμένα, γιατί δεν τον ενδιέφερε αν στην κουζίνα του γινόταν ανάστα ο Κύριος και το αλεύρι έπεφτε στο πάτωμα και κυρίως γιατί έκανε τα πάντα να μοιάζουν τόσο εύκολα, απλά και διασκεδαστικά, σαν η μαγειρική τέχνη να ήταν μία τεράστια παιδική χαρά. «Θυμάστε την πρώτη φορά που βρεθήκατε στην κουζίνα;» τον ρωτώ. «Μεγάλωσα γύρω από το φαγητό και μόλις έφτασα σε ηλικία που θα μπορούσα να βοηθήσω στην κουζίνα τής παμπ των γονιών μου, ο πατέρας μου με έβαλε στη δουλειά. Ποτέ δεν πίστευε στο χαρτζιλίκι, τα χρήματα έπρεπε να τα κερδίσεις. Ετσι ξεκίνησα να ξε-



ΣΕΣΙΑ ΜΠΙΤΟΝ

ΔΕΣΜΩΤΗΣ ΤΟΥ ΩΡΑΙΟΥ

Ο εκκεντρικός δανδής της φωτογραφίας που έζησε μια τρικυμιώδη ζωή, πάντα σε αναζήτηση του κάλλους, έχει την τιμητική του για πρώτη φορά στην Ισπανία.

ΑΠΟ ΤΗ
ΜΑΡΙΛΕΝΑ ΑΣΤΡΑΠΕΛΛΟΥ

Το αγαπημένο του λήμμα στο λεξικό ήταν η λέξη «ομορφιά». Την αναζήτησε, τη διαμόρφωσε, την απαθανάτισε, την αποθέωσε. Κάποια στιγμή, όταν πλέον την είχε κατακτήσει ολοκληρωτικά, την είδε για αυτό που πραγματικά ήταν. Όπως όταν «ξεγύμνωσε» με τρεις προτάσεις τον Ρίτσαρντ Μπάρτον και την Ελίζαμπεθ Τέιλορ: «Πάντα τους σιχαινόμουν για τη χυδαιότητά τους, την κοινοτοπία τους και το άξεστα κακό γούστο τους. Ο Ρίτσαρντ Μπάρτον είναι τραχύς και άγριος όπως μόνο ένας Ουαλός μπορεί να το καταφέρει. Η Ελίζαμπεθ Τέιλορ αντιπροσωπεύει όλα όσα απεχθάνομαι, γιατί συνδυάζει τις χειρότερες πτυχές του αμερικανικού και του αγγλικού γούστου».

Σε κάθε περίπτωση, δεν επέτρεψε στην ομορφιά να τον «σώσει», όπως διατείνεται διαχρονικά με τη διάσημη ρήση του ο Νοστογιέφσκι. Ενδεχομένως, θα έλεγε κανείς, στεκόταν πάντα στην επιφάνειά της. Ενδεχομένως, θα απαντούσε κάποιος άλλος, κανείς δεν μπορεί να σε σώσει αν δεν επιθυμείς πρώτα απ' όλα εσύ ο ίδιος να σωθείς. Πέρα όμως από τις εικασίες, αυτό που θα μείνει για πάντα ως η απόλυτη αλήθεια του Σέσιλ Μπίτον (1904-1980) είναι το υπέροχο έργο του. Κατ' αρχάς οι φωτογραφίες. Περισσότερες από εκατό παρουσιάζονται στην έκθεση «Σέσιλ Μπίτον: Μύθοι του 20ού αιώνα» (μέχρι τις 19/8) για πρώτη φορά στην Ισπανία στο πλαίσιο



του διεθνούς φωτογραφικού και εικαστικού Φεστιβάλ PHotoEspaña στη Μαδρίτη και εξακολουθούν να εντυπωσιάζουν με τη σαρωτική και συνάμα λυτρωτική ομορφιά των κάδρων τους. Πορτρέτα των πιο διάσημων και γοητευτικών προσωπικοτήτων από τη χρυσή εποχή του Χόλιγουντ, όπως η Μέριλιν Μονρόε ή η Οντρέϊ Χέμμπορν, «προσωπογραφίες» των πιο μεγάλων της τέχνης όπως ο Πικάσο, ο Φράνσις Μπίκον ή ο Τρούμαν Καπότε, αλλά και απεικονίσεις της καθημερινής ζωής της βρετανικής βασιλικής οικογένειας.

Επειτα, υπήρξαν τα κοστούμια για το θέατρο και τον κινηματογράφο. Μιλάμε βέβαια για πατρών οσκαρικής εμβέλειας καθώς τα υπέρκομψα σχέδιά του τού απέφεραν δύο χρυσά αγαλματίδια, για τη «Ζιζί» (1958), με πρωταγωνίστρια τη Λέσλι Καρόν, και για την «Ωραία μου κυρία» (1964) με την αξεπέραστη Οντρέϊ Χέμμπορν. Είναι και τα βιβλία. Στη διάρκεια της ζωής του εξέδωσε 38 τον αριθμό, με το «The Glass of Fashion» (1954), μια γαργαλιστική εξιστόρηση του βίου και της πολιτείας του στον κόσμο της μόδας, να μαρτυρεί το ταλέντο του όχι μόνο για τη



Ο Σέσιλ Γουόλτερ Χάρντι Μπίτον (1904-1980) γεννήθηκε στο Χάμπστεντ του Βόρειου Λονδίνου, ο μεγαλύτερος από τα τέσσερα παιδιά στην οικογένεια του Ερνεστ και της Εστερ Μπίτον. Υπήρξε φωτογράφος, ζωγράφος, διακοσμητής, σκηνογράφος και ενδυματολόγος για το μπαλέτο, το θέατρο και τον κινηματογράφο. Σπούδασε ιστορία, τέχνη και αρχιτεκτονική στο St John's College στο Κέιμπριτζ. Στη διάρκεια της καριέρας του κέρδισε δύο Οσκαρ ως ενδυματολόγος για τις ταινίες «Ζιζί» και «Ωραία μου κυρία», ενώ για την τελευταία αποκόμισε και ένα χρυσό αγαλματίδιο καλύτερης σκηνογραφίας.

«

Ο μικρός Σέσιλ σχεδίαζε ρούχα για τις δύο αδελφές του και τις έβαζε να στέκονται για να τις φωτογραφίζει με ύφος και πόζες που έβλεπε να παίρνουν οι κυρίες της υψηλής κοινωνίας στις εφημερίδες αλλά και στις καρτ ποστάλ

»

● Η Οντρέϊ Χέμπορν το 1963. Τη γνώρισε στα γυρίσματα της ταινίας «Ωραία μου κυρία» (1964) και έκτοτε ήταν στενοί φίλοι.



ΕΝΑ ΘΑΥΜΑ ΣΤΗΝ ΕΡΗΜΟ

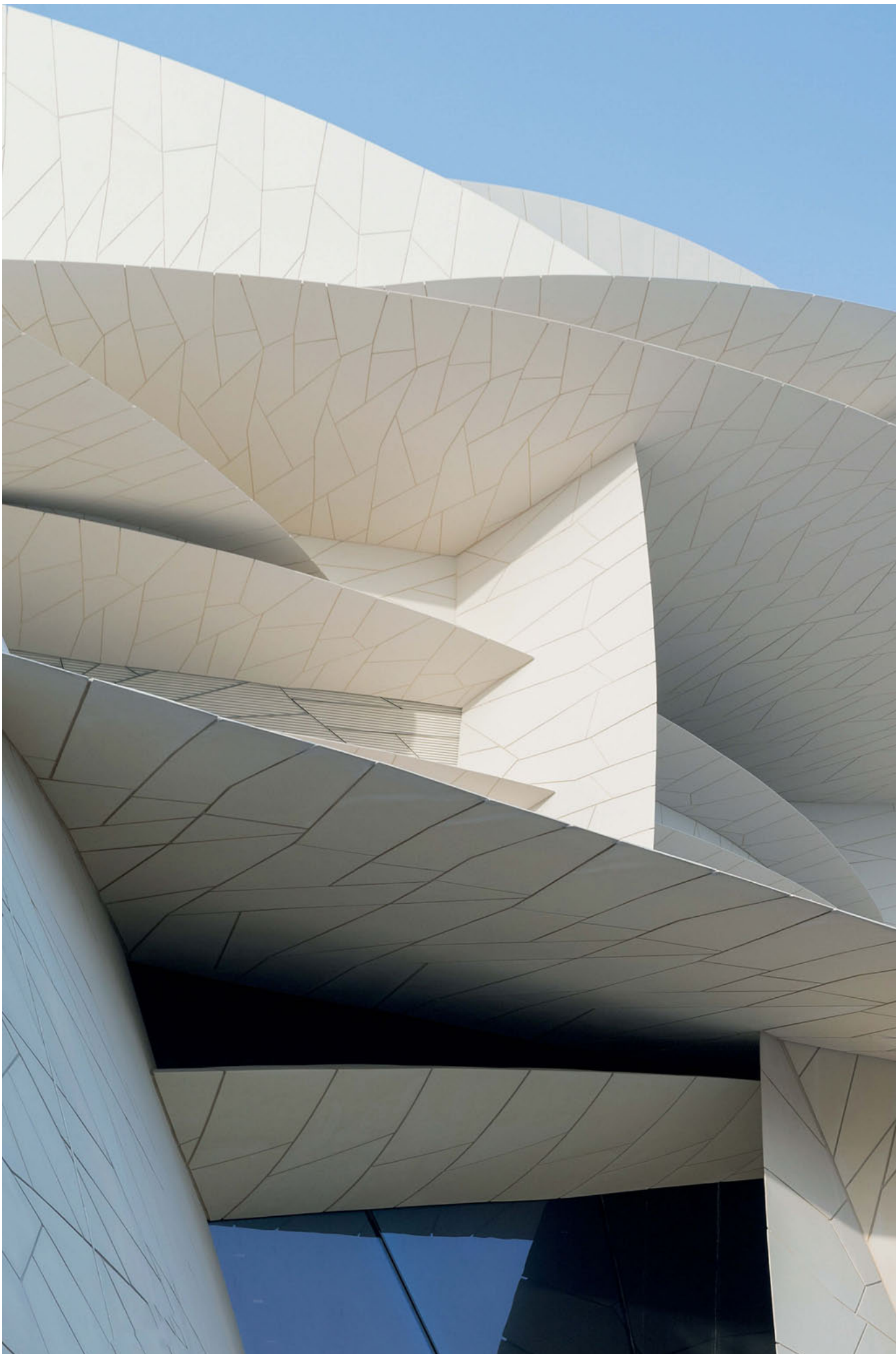
Ο γάλλος αρχιτέκτονας Ζαν Νουβέλ συνεχίζει την απόβαση στη Μέση Ανατολή και χτίζει το Εθνικό Μουσείο του Κατάρ.

ΑΠΟ ΤΗ
ΜΑΡΙΛΕΝΑ ΑΣΤΡΑΠΕΛΛΟΥ

Προσπάθησαν να την απομονώσουν, αλλά η Ντόχα ξέρει πώς να ελίσσεται και να παίζει το παιχνίδι των εντυπώσεων. Ας πούμε, σήμερα που τελειώνει η περιπέτεια του Μουντιάλ στη Ρωσία όλα τα μάτια θα στραφούν με αδημονία στο Κατάρ, όπου θα διεξαχθεί το επόμενο Παγκόσμιο Κύπελλο Ποδοσφαίρου. Οι Ισπανοί Fenwick Iribarren Architects ετοιμάζουν πυρετωδώς ένα στάδιο με δομική του μονάδα το κοντέινερ, αλλά βέβαια το εμιράτο του Περσικού Κόλπου έχει φροντίσει από καιρό να διανθίσει το αρχιτεκτονικό τοπίο της πρωτεύουσάς του, Ντόχα. Το νέο της «απόκτημα» είναι ένα κτίριο σχεδιασμένο από τον Γάλλο Ζαν Νουβέλ. Το Εθνικό Μουσείο του Κατάρ (National Museum of Qatar) έχει ήδη



● Η θέα από το παλάτι, το οποίο υπήρξε λίκνο της κραταιάς δυναστείας των εμίρηδων Αλ Θανί, προς το νεότευκτο Μουσείο.



απλώσει τις φολίδες του στο παραλιακό μέτωπο της Ντόχα και υπόσχεται να συνδέσει το παρελθόν με το μέλλον του εμιράτου όταν θα ολοκληρωθεί το 2019 (και όχι το 2018 όπως ήταν η αρχική πρόβλεψη). «Τι θα ήταν πιο φυσικό από το να μιλήσεις για την εξελισσόμενη ταυτότητα αυτής της χώρας;» διερωτάται ο αρχιτέκτονας που εσχάτως διαπρέπει και στη Μέση Ανατολή, όπως όλοι οι starchitects συνάδελφοί του, έχοντας δώσει ηχηρό δείγμα γραφής με τον σχεδιασμό του Λούβρου στο Αμπου Ντάμπι. Ο Νουβέλ δίνει έμφαση στη μεταμόρφωση του Κατάρ από ένα παραδοσιακό ψαροχώρι στις δεκαετίες του '50 και του '60, γνωστό ως κέντρο αλιείας μαργαριταριών και ως ο «φτωχός συγγενής» των ευημε-

ρούντων γειτόνων του στον Περσικό Κόλπο, σε μία από τις πιο πλούσιες χώρες της ευρύτερης περιοχής χάρη στην εκμετάλλευση κοιτασμάτων πετρελαίου και φυσικού αερίου. Η μεταμόρφωση (αν και μάλλον για μετάλλαξη πρόκειται) αναδεικνύεται από την εντυπωσιακή πρόσοψη του κτιρίου, που έχει σχεδιαστεί με έμπνευση από το περίφημο «ρόδο της ερήμου». Το προσωνύμιο έχει δοθεί για να περιγράψει τις συστάδες επίπεδων κρυστάλλων γύψου με υψηλή περιεκτικότητα σε άμμο που μοιάζουν με πέταλα λουλουδιού χάρη στην ελικοειδή σύνδεσή τους. Είναι ένα φαινόμενο που προϋποθέτει παρατεταμένη ξηρασία και βεβαίως άμμο και απαντάται ευρέως σε χώρες της Μέσης Ανατολής. Αυτός ο όμορφος σχηματισμός

● Φολίδες ενώνονται σε περίπλοκους σχηματισμούς προκειμένου να δώσουν μορφή στο «ρόδο της ερήμου», έναν σχηματισμό από συστάδες επίπεδων κρυστάλλων γύψου με υψηλή περιεκτικότητα σε άμμο που μοιάζουν με πέταλα λουλουδιού.

● Γενική άποψη του Εθνικού Μουσείου του Κατάρ που αναμένεται να ολοκληρωθεί το 2019.

