

ΒΗΜMagazino

**JULIEN
BERJEAUT**

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΜΕ ΤΟΝ
ΔΙΑΣΗΜΟ ΓΑΛΛΟ ΚΟΜΙΣΤΑ
ΠΟΥ ΥΠΟΓΡΑΦΕΙ
ΤΙΣ ΝΕΕΣ ΠΕΡΙΠΕΤΕΙΕΣ
ΤΟΥ ΛΟΥΚΥ ΛΟΥΚ

LUCKY
LUKE

ΤΖΕΦΡΙ ΕΥΓΕΝΙΔΗΣ Ο ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟΣ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ ΜΙΛΑΕΙ ΣΤΟ ΒΗΜAGAZINO **Σ. 14**

ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΟΙ ΩΡΑΙΟΤΕΡΕΣ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ **Σ. 18**

ΖΟΕΛ ΡΟΜΠΟΥΣΟΝ ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΤΟΝ ΣΕΦ ΤΟΥ ΑΙΩΝΑ **Σ. 28**





JUL

«Προετοιμαζόμουν
για τον Λούκυ Λουκ
όση μου τη ζωή»

● Ζητήσαμε από τον Jul μια αφιέρωση ειδικά για το περιοδικό: «BHMAGAZINO; Επιτέλους ένα έντυπο πραγματικά ηρωικό» έγραψε ο γάλλος κομίστας.



Ο νέος εμπνευστής των περιπετειών του Λούκυ Λουκ αγαπάει την Ελλάδα και πιστεύει πως το στρες μόνο με το γέλιο μπορείς να το καταπολεμήσεις.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΓΙΩΡΓΟ ΝΑΣΤΟ

Συνεργασίες με τα πιο διάσημα γαλλικά έντυπα (από την εφημερίδα «Le Monde» έως το σατιρικό περιοδικό «Charlie Hebdo»), μια φοβερή δημοφιλής σειρά κινουμένων σχεδίων («Silex and the City»), αλλά και η ανάληψη – εδώ και περίπου δύο χρόνια – της περίοπτης θέσης του σεναριογράφου των νέων ιστοριών του «Λούκυ Λουκ», έχουν καταστήσει τον σκιτσογράφο Ζιλιέν Μπερζό μεγάλη φήμη στην πατρίδα του. Την ιδιαίτερα επιτυχημένη διαδρομή του – αξίζει να αναφερθεί πως είναι γνωστός με την καλλιτεχνική υπογραφή Jul (Ζιλ) – την σφείλει στο καυστικό χιούμορ και στη λοξή ματιά του. Πραγματικός φιλέλληνας από κούνια σχεδόν, ο 44χρονος δημιουργός βρέθηκε στην Υδρα πριν από μερικές ημέρες με αφορμή τα εγκαίνια της έκθεσής του «50 αποχρώσεις των Ελλήνων», που θα φιλοξενηθεί στο Ιστορικό Αρχείο - Μουσείο του νησιού έως τις 31 Αυγούστου. Ο τίτλος δόθηκε από το νέο λεύκωμά του, μια έκδοση με πολύ σύγχρονες, ξεκαρδιστικές καταστάσεις στις οποίες εμπλέκονται οι ιδιαίτερα γνώριμοι σε εμάς ήρωες της αρχαίας ελληνικής μυθολογίας. Μιλήσαμε με τον δραστήριο καρτουνίστα για τη σχέση του με τη χώρα μας, για το μέλλον του «φτωχού και μόνου καουμπόη», αλλά και για την αξία τού να κάνουν τους ανθρώπους να προβληματίζονται γελώντας.

Είδα στην έκθεση τη χιουμοριστική εφημερίδα που φτιάχνατε μικρός με τίτλο «Ο αποχαλινωμένος Ζιλιέν».

Πώς ασχοληθήκατε με το σκίτσο;

«Οι πιο πολλοί φίλοι μου όταν ήμουν μικρός είχαν κάποια είδωλα: αθλητές, ποδοσφαιριστές, ποπ τραγουδιστές. Οι δικοί μου ήρωες ήταν σκιτσογράφοι: ο τύπος που έφτιαχνε τον «Λούκυ Λουκ», ο τύπος που έφτιαχνε τον «Αστερίξ». Μου φαινόταν τόσο αστείες οι ιστορίες τους που ήθελα να γίνω σαν αυτούς. Είχα μάλιστα τη δυνατότητα να έχω πολλά τέτοια περιοδικά, γιατί ο θεός μου ήταν πλανόδιος πωλητής, ταξίδευε σε όλη τη Γαλλία και τότε στα βενζινάδικα αν ξόδευες πάνω από 100 φράγκα σου έδιναν δώρο έναν τόμο με κόμικς. Ο θεός μου τα κρατούσε και τα χάριζε σε εμένα. Έτσι απέκτησα μια μεγάλη συλλογή. Τα πρώτα μου «Λούκυ Λουκ» έχουν μάλιστα επάνω τους τυπωμένο τον λογότυπο της εκδοτικής εταιρείας αλλά και τον λογότυπο της πετρελαϊκής εταιρείας».

Τι σας άρεσε τόσο σε αυτές οι ιστορίες; Μόνο το χιούμορ τους;

«Με ενέπνεαν πολύ, γι' αυτό και ήθελα να δημιουργώ κι εγώ παρόμοιες. Από τη φύση μου είμαι αγχώδης χαρακτήρας, φοβικός σχεδόν. Στα τέλη των 70s και στις αρχές των 80s όλοι μιλούσαν για τον Ψυχρό Πόλεμο ή για την πυρηνική απειλή και αυτή η ιδέα με τρομοκρατούσε. Είχα σχεδιάσει



ΤΖΕΦΡΙ
ΕΥΓΕΝΙΔΗΣ

«Γνωρίζω ποσην καρὰ τι σημαίνει πτώχευση»

Ο βραβευμένος με Πούλιτζερ ελληνικής καταγωγής συγγραφέας ετοιμάζεται να ταξιδέψει στην Ελλάδα και να αναμετρηθεί για άλλη μία φορά με τη χώρα των προγόνων του.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΜΑΡΙΑΕΝΑ ΑΣΤΡΑΠΕΛΛΟΥ

Ε

πιτέλους το πήρε απόφαση. Υστερα από πολλές προσκλήσεις, αρνήσεις και αναβολές, ο Τζέφρι Ευγενίδης θα επισκεφθεί στις 27 Σεπτεμβρίου την Ελλάδα – ας όψεται η διοργάνωση «Αθήνα 2018 - Παγκόσμια Πρωτεύουσα Βιβλίου» του Δήμου Αθηναίων, στο πλαίσιο

της οποίας του απηύθυνε το αίτημα η αμερικανική πρεσβεία. Θα αφήσει λοιπόν για λίγο στην άκρη τη συγγραφή του νέου του βιβλίου και θα παραβεί την αρχή του να μην ταξιδεύει όσο γράφει. Αλλωστε, έχει ισχυρό κίνητρο για να προβεί σε αυτή την προσωπική ανατροπή. Στο πλαίσιο των υποχρεώσεών του στην Ελλάδα θα επισκεφθεί για πρώτη φορά και τη Θεσσαλονίκη. «Δεν έχω πάει ποτέ στη Βόρεια Ελλάδα και θέλω να δω πώς είναι από τοπογραφική και γεωγραφική άποψη. Με ελκύει και για ιστορικούς λόγους, καθώς όταν διαβάζεις για τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο πάντα συναντάς το όνομα της πόλης. Επίσης, γνωρίζω κάποιους έλληνες εβραίους των οποίων οι οικογένειες ζούσαν εκεί» διευκρινίζει για ποιους ακριβώς λόγους κάμφθηκαν οι αντιστάσεις του. Μιλάμε όσο βρίσκεται εν μέσω μετακόμισης. Γιατί πρόσφατα πήρε άλλη μία, πολύ μεγαλύτερη, απόφαση. Αφήνει το Πρίνστον του Νιου Τζέρσεϊ και επιστρέφει στη Νέα Υόρκη για να διδάσκει πλέον στο New York University (NYU). Ούτως ή άλλως, έχει αφήσει πίσω το τελευταίο του βιβλίο «Δελτία παραπόνων» (κυκλοφόρησε πρόσφατα από τις εκδόσεις Πατάκη), στο οποίο στρέφεται για πρώτη φορά στη μικρή φόρμα. Τρόπος του λέγειν, δηλαδή, καθώς το πρώτο διήγημα που έγραψε και περιλαμβάνεται στη συλλογή χρονολογείται ήδη από το 1988. Αυτό που επείγει αυτή τη στιγμή είναι το καινούργιο του πόνημα, για χάρη του οποίου είναι ζωτικής σημασίας να δει από κοντά όσα διαβάζει τόσα χρόνια στις εφημερίδες για την Ελλάδα της κρίσης. Γιατί ο 58χρονος Ευγενίδης έχει πάντα τις κεραίες του στραμμένες στην ειδησεογραφία της Ευρώπης. Στην Ελλάδα, αλλά και στην Τουρκία, καθώς εγγονός μεταναστών από την Προύσα της Μικράς Ασίας. «Ήμουν από την αρχή καχύποπτος με τον Ερντογάν. Η προκατάληψή μου είχε τη ρίζα της στην ιστορία της οικογένειάς μου, αλλά απ' ό,τι φάνηκε η ανησυχία μου για τις τακτικές του επιβεβαιώθηκε απ' όσα έλαβαν χώρα τα τελευταία δέκα χρόνια στην περιοχή. Με την Ελλάδα αισθάνομαι αλληλεγγύη για όσα έχουν συμβεί. Έχω μια έγνοια για τη χώρα και δίνω προσοχή στα τεκταινόμενα, όπως κάνουν πολλοί Έλληνες της διασποράς».

Πάντα με εντυπωσίαζε η αμφίθυμη αντιμετώπιση της Ελλάδας από τους Έλληνες της διασποράς: από τη μία η άνευ όρων αποδοχή, αγάπη και έγνοια και από την άλλη η δριμεία κριτική για τη χώρα.

«Δεν με εκπλήσσει αυτό που λέτε, έχω γνωρίσει ανθρώπους με αυτό το προφίλ. Ο πατέρας μου αν ζούσε θα ήταν ανάμεσά τους. Οι γονείς του ήταν έλληνες μετανάστες και η μητρική του γλώσσα ήταν τα ελληνικά, αλλά όταν πήγε σχολείο έπρεπε να μάθει αγγλικά, να γίνει Αμερικανός και να ενσωματωθεί στην Αμερική. Γι' αυτό και έγινε τελικά ένας αμερικανός πατριώτης, υπηρέτησε στον αμερικανικό Στρατό και στο Ναυτικό και όταν έφτα-

σε στη μέση ηλικία δεν ενέκρινε την πολιτική της Ελλάδας στη διάρκεια της δεκαετίας του '70. Ο πατέρας μου ήταν πάντα με το μέρος της Αμερικής. Από την άλλη, παρέμενε Έλληνας. Έδινε ελληνικά ονόματα στις εταιρείες που δημιουργούσε, ένωθε ότι ήταν Έλληνας και ότι η ελληνικότητά του αποτελούσε αναπόσπαστο κομμάτι της ταυτότητάς του. Μάλλον όμως ανήκει στην κατηγορία εκείνων των Ελλήνων της Αμερικής που έχουν ένα αίσθημα ανωτερότητας απέναντι στην πατρογονική χώρα ή που αισθάνονται ότι πρέπει να υιοθετήσουν συγκεκριμένες συμπεριφορές, αμιγώς αμερικανικές, και να επιτύχουν οικονομικά στη ζωή τους».

Πολλοί από τους Έλληνες της Ελλάδας, πάντως, σας θεωρούν «δικό μας συγγραφέα». Πώς αισθάνεστε όταν το ακούτε;

«Αισθάνομαι ότι δεν αξίζω να θεωρούμαι Έλληνας, από την άποψη ότι δεν μιλάω ελληνικά και ούτε μεγάλωσα στην Ελλάδα. Από την άλλη, βλέπω ότι η συνειδητότητα που έχω για την κληρονομιά μου παρισπράζει στο έργο μου, μάλιστα κάποια πράγματα που γράφω στο νέο μου βιβλίο σχετίζονται με την “ελληνικότητα” μου. Είναι κομμάτι της ταυτότητάς μου, οπότε δεν είναι εντελώς άκυρος ο ισχυρισμός. Δεν είμαι ο μόνος ελληνοαμερικανός συγγραφέας. Πριν από λίγες εβδομάδες γνώρισα τον Ντέιβιντ Σεντάρικ και μιλήσαμε για τη σύνδεσή μας με την Ελλάδα. Ξέρετε, είναι και ο Τζορτζ Σόντερς. Οι περισσότεροι δεν συνειδητοποιούν ότι είναι επίσης μισός Έλληνας, επειδή το όνομά του δεν είναι ελληνικό. Είμαστε εμείς οι τρεις και είναι μια αστεία σύμπτωση».

Τι ακριβώς γράφετε στο νέο σας βιβλίο;

«Είμαι ακόμη στην αρχή, αλλά γράφω ένα κεφάλαιο για το πώς βιώνει ένα αγόρι την επαφή του με την ανάγνωση των αρχαίων κειμένων και την ελληνική μυθολογία και Ιστορία. Πώς αρχίζει να αναλαμβάνεται την ελληνικότητά του μέσα από τις αρχαίες πηγές και τον βαθύ σεβασμό των δασκάλων του γι' αυτόν τον αρχαίο πολιτισμό. Εξετάζω τι σημαίνει να είσαι Αμερικανός, απόλυτα ξεριζωμένος όχι μόνο από την αρχαία Ελλάδα αλλά και από τη σύγχρονη, και τι διεργασίες ενεργοποιεί στο μυαλό σου όταν είσαι νέος και ευεπηρεαστος».

Πολύ αυτοβιογραφικό ακούγεται αυτό το κεφάλαιο.

«Ναι, είναι. Το βιβλίο που γράφω αυτή τη στιγμή είναι πολύ πιο αυτοβιογραφικό από τα προηγούμενα γιατί, όπως ξέρετε, τα περισσότερα βιβλία έχουν ένα έντονο αυτοβιογραφικό στοιχείο. Ψάχνεις να βρεις υλικό που σε ενδιαφέρει, σε ενεργοποιεί και διευκολύνει τη ροή στο κείμενό σου. Απ' οπουδήποτε κι αν προέρχεται, πηγαίνεις για να το αναζητήσεις».

Οπότε πώς βιώνετε όταν ήσασταν μικρός την επαφή με την Ελλάδα μέσα από τα κείμενα της αρχαίας γραμματείας;

«Στο γυμνάσιο και στο λύκειο αφιερώναμε πολύ χρόνο στους κλασικούς και στα αρχαία κείμενα, αλλά και στην αγγλική ποίηση που είναι εμπνευσμένη από την ελληνική μυθολογία. Συναντούσαμε την Ελλάδα μέσα από την ποίηση του Βύρωνα και του Πέρσι Σέλλεϊ. Αυτά είναι τα θεμέλια της εκπαίδευσής μου. Χωρίς να το δικαιούμαι ή να το αξίζω, ως νεαρός Ελληνοαμερικανός πάντα αισθανόμουν μια κωμική υπερηφάνεια και μια συνάφεια με αυτόν τον πολιτισμό που είναι τόσο αγαπητός και σημαντικός για τη Δύση. Υπάρχουν

δυνητικά κωμικά στοιχεία σε αυτή την ιστορία και σε αυτή την ταύτιση. Πάνω σε αυτό δουλεύω με το βιβλίο μου».

Ας έρθουμε λίγο και στο πρόσφατο βιβλίο σας, τη συλλογή διηγημάτων «Δελτία παραπόνων». Αλήθεια, πώς διαφοροποιείται η διαδικασία συγγραφής όταν γράφει κανείς διηγήματα;

«Το διήγημα είναι πιο δύσκολο είδος από πολλές απόψεις. Έχεις λίγο χώρο για να δουλέψεις. Πρέπει να μπαίνεις στο κλίμα της ιστορίας και να βγαίνεις μέσα σε λίγο χρόνο. Ωστόσο, κάποιες από αυτές τις ιστορίες είναι αρκετά μεγάλες. Νομίζω ότι υπάρχουν δύο είδη διηγημάτων. Το ένα αναφέρεται σε ένα μικρό χρονικό διάστημα, μία ημέρα ή μία εβδομάδα, και υπαινίσσεται ένα μεγαλύτερο αφήγημα, ακόμη και μια ζωή. Το άλλο αναφέρεται σε μια ολόκληρη ζωή παραλείποντας τα πάντα εκτός από τα πιο σημαντικά γεγονότα. Οι πρώτες μου ιστορίες ανήκαν στην πρώτη κατηγορία και οι πιο ύστερες, αυτές που έγραψα μετά από τα μυθιστορήματά μου, ανήκουν στη δεύτερη. Αυτές τις τελευταίες, τις είχα στο μυαλό μου ως μυθιστορήματα που έπειτα συμπύκνωσα σε 30 ή 40 σελίδες».

Πάντως, αν πούμε ότι υπάρχει μια κοινή θεματική στα διηγήματα, αν θέλετε, αυτή αναμφίβολα είναι η ανθρώπινη αποτυχία. Ιδίως η αποτυχία των ανδρών να ανταποκριθούν στον ρόλο τους – ως πατέρες, γιοι, σύζυγοι και «κουβαλάντες». Ήταν μια συνειδητή επιλογή;

«Πότε δεν έχω το μυαλό μου σε θεματικές όταν γράφω. Οι θεματικές και οι κατηγοριοποιήσεις συνηθίζονται στη διδασκαλία των φιλολογικών μαθημάτων και αποτελούν έναν τρόπο να μιλήσεις για ένα βιβλίο συμπυκνώνοντας το περιεχόμενό του σε μια απλουστευτική ιδέα. Μια ιστορία είναι σχεδόν πάντα για έναν άνθρωπο με ένα πρόβλημα και πράγματι μου έχει επισημανθεί ότι πολλές από αυτές τις ιστορίες αφορούν ανθρώπους, συχνά



Παντός καιρού. Ο Ευγενίδης υπό βροχήν σε μία από τις εξορμήσεις του στις Κάτω Χώρες.



ΜΝΗΜΕΙΑΚΕΣ



ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΕΣ



● Η «Αίθουσα της Φιλοσοφίας» στη βιβλιοθήκη της μονής Στράχοβ στην Πράγα έχει μήκος 32 μ., πλάτος 22 μ. και ύψος 14 μ. Την υπερμεγέθη νωπογραφία στην οροφή φιλοτέχνησε το 1794 ο Αυστριακός Φραντς Αντον Μάουλμπερτς.

Ο πιο πολυβραβευμένος σεφ στον κόσμο, με 32 αστέρια Michelin στο ενεργητικό του, αυτός που ονομάστηκε «σεφ του αιώνα», που τον «έτρεμαν» όσοι εργάστηκαν μαζί του για τις απαιτήσεις του, ενώ συγχρόνως τον λάτρευαν για την καλοσύνη και τη δοτικότητα του, ο σεφ που «εκδημοκράτισε» την υψηλή κουζίνα, έφυγε από τη ζωή την περασμένη εβδομάδα σε ηλικία 73 ετών αφήνοντας βαριά γαστρονομική παρακαταθήκη.

«ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΠΡΑΞΗ ΑΓΑΠΗΣ»



ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΛΙΟΠΗ ΠΑΤΕΡΑ

Τόνοι μελανιού έχουν ξοδευτεί γι' αυτόν. Περιοδικά, τηλεοράσεις, εφημερίδες, όλοι ασχολήθηκαν με την ιδιόζουσα περίπτωση του. Δεν έμοιαζε με κανέναν άλλον. Εισήγαγε την απλότητα στη γαλλική κουζίνα, υποστήριξε τα τοπικά υλικά, μαγείρευε με τέσσερα το πολύ συστατικά σε ένα πιάτο. Όλα τα έκανε αλλιώς. Σε κάποια από τα εστιατόριά του ανά τον κόσμο δεν μπορούσες να «κλείσεις τραπέζι»! Μπορούσες να γευτείς υψηλή γαστρονομία με ελάχιστα χρήματα! Οι σερβιτόροι του κουβέντιαζαν φιλικά με τους πελάτες, αλλά στην κουζίνα αν έκανες την παραμικρή στραβοτιμονιά είχες να κάνεις μαζί του. Δεν πά' να ήσουν και ο Γκόρντον Ράμσεϊ! Ο Ζοέλ Ρομπουσόν γεννήθηκε στις 7 Απριλίου του 1945 στο Πουατιέ, στην Κεντρική Γαλλία. Η καταγωγή του φτωχή, με πατέρα οικοδόμο και μητέρα νοικοκυρά. Ξεκίνησε πολύ νωρίς να μαγειρεύει αλλά... διά της πλαγίας οδού. Στα 12 του χρόνια μπήκε σε ιερατική σχολή για να γίνει ιερέας. Στο μοναστήρι όπου βρισκόταν η σχολή ξεκίνησε να βοηθάει στην κουζίνα: «Προτιμούσα να καθαρίζω φασολάκια με τις καλόγριες από το να μελετώ τη Βίβλο». Γι' αυτό και για την αφοσίωσή του στη δουλειά του το παρατσούκλι του αργότερα ήταν «μοναχός». Από τα παιδικά του χρόνια κρατά την πίστη του στον Θεό, την αίσθηση της κοινότητας και της αδελφοσύνης που έβλεπε στο σπίτι του, όπου συχνά μαζεύονταν γύρω από το οικογενειακό τραπέζι ιερείς και καλόγεροι και συζητούσαν για τον Θεό που «είναι αγάπη».

Αυτή καθαυτή η μαθητεία του στην κουζίνα ξεκίνησε στο εστιατόριο «Relais» του Πουατιέ σε ηλικία 15 ετών. «Πίστευα ότι θα τα παρατήσω. Τόσο σκληρή δουλειά ήταν. Καμία ανάπαυση, πρωί-βράδυ, Κυριακές και γιορτές στην κουζίνα. Είδα όμως ταυτόχρονα ότι μπορούσε να είναι μια πολύ δημιουργική δουλειά». Στα 21 του γυρνά τη Γαλλία για να «δοκιμάσει» και να «καταλάβει» τις τοπικές κουζίνες των επαρχιών με τα παραδοσιακά πιάτα και τα προϊόντα τους. Σε ηλικία 29 ετών, το 1974, διορίζεται επικεφαλής σεφ του ξενοδοχείου Concorde La Fayette στο Παρίσι, όπου διοικεί 90 σεφ και σερβίρει περί τα 1.000 πιάτα την ημέρα. Δύο χρόνια αργότερα κερδίζει τον περίφημο διαγωνισμό του «Καλύτερου εργατή της Γαλλίας». Ο διαγωνισμός αυτός αφορά όλα τα επαγγέλματα που είναι «χειροτεχνικά», μπορεί π.χ. να αφορά τον καλύτερο ξυλουργό ή τον καλύτερο ζαχαροπλάστη. Δίνεται στον νικητή (που πρέπει να περάσει μεγάλες δοκιμασίες και να κριθεί από τους καλύτερους του είδους του) μια τρίχρωμη κορδέλα με τα γαλλικά χρώματα. Οι σεφ που έχουν αυτή τη διάκριση τη φορούν πάντα στον γιακά τους. Το 1981, σε ηλικία 36 ετών, ανοίγει το πρώτο του εστιατόριο στο Παρίσι, το «Jamin». Τρία χρόνια αργότερα, το εστιατόριο κερδίζει 3 αστέρια Michelin, ενώ το 1989 ο Ρομπουσόν ονομάζεται «σεφ του αιώνα» από τον οδηγό «Gault & Millau» που θεωρείται ισάξιος του

οδηγού Michelin. Το «Jamin» γίνεται γαστρονομικό προσκύνημα και η εμπειρία του φαγητού εκεί μένει για πάντα στη μνήμη όσων είχαν την τύχη να το επισκεφθούν. Μεγάλοι σεφ πέρασαν ως βοηθοί από την κουζίνα του, μεταξύ των οποίων και ο πασίγνωστος Γκόρντον Ράμσεϊ. Χαρακτηριστικό του εστιατορίου ήταν η απλότητα και η χαλαρή ατμόσφαιρα, αντίθετα απ' όσα διέκριναν μέχρι τότε ένα εστιατόριο υψηλής γαστρονομίας στη Γαλλία. Οι σερβιτόροι ήταν μεν επαγγελματίες αλλά συγχρόνως μιλούσαν με τους πελάτες καλλιεργώντας στενότερες σχέσεις, ενώ όπως γράφει ο «Guardian» δεν ήταν παράξενο να προσφερθεί ένα δεύτερο σερβίρισμα σε κάποιον που είχε απολαύσει ιδιαίτερος το πιάτο του.

Και κουνουπίδι και χαβιάρι

Ο Ρομπουσόν σχημάτισε τη «μαγειρική» του προσωπικότητα ακολουθώντας τις ριζοσπαστικές ιδέες της Νέας Γαλλικής Κουζίνας, όμως δεν ήταν ένας σνομπ της μαγειρικής. Η εμπειρία του στην επαρχιακή γαλλική κουζίνα τού είχε ανοίξει τα μάτια ως προς τις δυνατότητες των τοπικών υλικών που η χρήση τους δεν συνηθίζονταν στην υψηλή γαστρονομία. Το χαρακτηριστικότερο παράδειγμα που συνέτεινε πολύ στη φήμη του ήταν ο πουρές πατάτας που στα χέρια του έγινε πιάτο γαστριμαργικό. Πολλές τέτοιες ιδέες που συνδύαζαν ένα ακριβό με ένα φθηνό υλικό είχε στη μαγειρική του. Συνδύασε π.χ. το κουνουπίδι με το χαβιάρι, την τρούφα με το σκόρδο,

● Ο Ζοέλ Ρομπουσόν το 2014 στην κουζίνα του εστιατορίου «La Grande Maison», το οποίο άνοιξε σε συνεργασία με τον οινοποιό Μπερνάρ Μαγκρέζ στο Μπορντό της Νοτιοδυτικής Γαλλίας.

«
Στα 12 του χρόνια μπήκε σε ιερατική σχολή. Εκεί ξεκίνησε να βοηθάει στην κουζίνα: «Προτιμούσα να καθαρίζω φασολάκια με τις καλόγριες από το να μελετώ τη Βίβλο»
»

AFP PHOTO / NICOLAS TUCAT

το περιστέρι με το λάχανο. Εφερε μια «γήινη ποιότητα» στην εκζήτηση της νέας κουζίνας. Ο ίδιος έλεγε ότι «δεν χρειάζεσαι ακριβά και εξωτικά υλικά για να κάνεις μεγάλη μαγειρική».

Το 1994 άνοιξε το εστιατόριο που έφερε το όνομά του και το οποίο αμέσως χαιρετίστηκε ως το «καλύτερο εστιατόριο στον κόσμο» από την «International Herald Tribune». Ο Ζοέλ Ρομπουσόν όμως το κράτησε μόνο για έναν χρόνο. Τον επόμενο το έκλεισε και αποσύρθηκε. Δεν θέλησε να ακολουθήσει τους ξέφρενους ρυθμούς και τις σκληρές απαιτήσεις του επαγγέλματος που είχαν οδηγήσει άλλους συναδέλφους του στο burnout ή ακόμη και στον θάνατο.

Το 2003 καταπατά την απόφαση της «απόσυρσης» και ανοίγει ένα καινούργιο εστιατόριο στο Παρίσι, το «L' Atelier». Το «L' Atelier» είναι ένα «εξευγενισμένο» μπιστρό

με υψηλή μαγειρική αλλά με διαφορετική «πολιτική» από τα εστιατόρια υψηλής μαγειρικής. Το πιο χαρακτηριστικό είναι ότι δεν υπήρχαν «κρατήσεις τραπεζιών». Και άλλα στοιχεία, όμως, έδειχναν την αγάπη του σεφ στην απλότητα, π.χ. τα ανοξείδωτα μαχαιροπίρουνα και τα γυάλινα ποτήρια (αντί για τα ασημένια και κρυστάλλινα, αντίστοιχα, των εστιατορίων υψηλής γαστρονομίας). Επιθυμούσε να προσφέρει στο κοινό εξαιρετικά πιάτα σε μια ατμόσφαιρα λιγότερο «επίσημη», πιο λιτή και προσιτή σε περισσότερους ανθρώπους. Το «Atelier» (που στα γαλλικά σημαίνει ουσιαστικά εργαστήριο) δημιούργησε παράδοση και ο κόσμος το υποδέχθηκε με αγάπη και... μακριές ουρές έξω από το κατώφλι του. Ακολούθησαν αντίστοιχα μπιστρό, μπαρ, τείλοποιεία σε διάφορες πόλεις του κόσμου, από την Μπανκόγκ και το Λονδίνο έως τη Νέα Υόρκη, τη Σανγκάη, το Μακάο

Ο CHEF
ΤΟΥ ΑΙΩΝΑ

Joël

Robuchon