

28 Ιουλίου 2019

Ο άστεγος που έπλενε πιάτα, έκανε delivery και έγινε μεγάλος σεφ

[Ορθοδοξία και Ορθοπραξία](#) / [Θαύματα και θαυμαστά γεγονότα](#) / [Θεολογία και Ζωή](#)



Ένα αστέρι Michelin για τον άνδρα που από λαντζέρης έφτασε στην κορυφή της κουζίνας



Ήταν κάποτε άστεγος και πένης. Είχε μόλις φτάσει από τον Λίβανο στο Παρίσι, πάνε πια είκοσι χρόνια, κοιμόταν στους δρόμους και τα πάρκα, ένιωθε εντελώς χαμένος και δεν ήξερε ούτε μία λέξη γαλλικά.

Την περασμένη εβδομάδα, ο κάποτε φτωχός και ανέστιος Alan Geaam βραβεύτηκε με το πρώτο του αστέρι Michelin, το βραβείο-ορόσημο της γαλλικής γαστρονομικής βίβλου, για το νέο του εστιατόριο στο Παρίσι. Ναι, στην καρδιά της γαλλικής πρωτεύουσας, εκεί, στην ίδια πόλη όπου κάποτε περιπλανιόταν μη γνωρίζοντας τι θα του ξημερώσει.

Η μαγειρική καριέρα του ξεκίνησε από μια πολύ «ταπεινή» -αλλά πολύ σημαντική- διαδικασία της κουζίνας: το πλύσιμο των πιάτων.

«Ποτέ δεν πίστευα πως η Michelin θα ενδιαφερόταν για κάποιον σαν εμένα, που είναι αυτοδίδακτος, κοιμόταν στους δρόμους στα 19 του και άρχισε την καριέρα του ως λαντζέρης» σχολίασε ο ίδιος, με το αστέρι να επιβραβεύει με τον πιο αδιαμφισβήτητο τρόπο την προσπάθειά του. «Πίστευα πως ο οδηγός αφορά τους σεφ σε μεγάλα πολυτελή ξενοδοχεία κι εκείνους που έχουν εκπαιδευτεί από τους μάστερ του χώρου. Αποδείχθηκε όμως πως ισχύει το αντίθετο, ήταν μια υπέροχη έκπληξη» πρόσθεσε ο 43χρονος, που γεννήθηκε από Λιβανέζους γονείς στη Λιβερία, εγκατέλειψε τη χώρα στον πόλεμο και μετά βρέθηκε και πάλι αντιμέτωπος με τον ίδιο εφιάλτη, του πολέμου, πίσω στη Βηρυτό.

Η «νομαδική» ζωή του τον πήγε από τη μια μεριά της Γης στην άλλη, στις ΗΠΑ, την Ιταλία, την Τσεχία και τελικά τη Γαλλία όπου έμελλε να ριζώσει. «Ένα success-story α λα γαλλικά γι' αυτόν τον πολίτη του κόσμου. Από αυτά τα μονοπάτια της ζωής μεταφέρει στα μπαγκάζια του χρώματα, αρώματα, προϊόντα και τρόπους», όπως αναφέρει στην ιστοσελίδα του εστιατορίου του.

Η αγάπη του για το φαγητό και την παρασκευή του ήταν φανερή στον Geaam από πολύ νωρίς. Γυρνώντας από το σχολείο προτιμούσε να παρακολουθεί στην τηλεόραση εκπομπές μαγειρικής και όχι κινούμενα σχέδια ή άλλες εκπομπές που αγαπούσαν οι συνομήλικοί του.

Άρχισε να μαγειρεύει ενώ υπηρετούσε τη θητεία του στον Λίβανο. Ο συνταγματάρχης του εντυπωσιάστηκε τόσο από τις επιδόσεις του που τον έκανε προσωπικό του σεφ.

Ο δρόμος που βάδισε ήταν μεγάλος και απροσδόκητος αλλά η περίφημη «ευκαιρία» του ήρθε, επιβεβαιώνοντας πως άξιζε ο κόπος, η αναμονή και οι δυσκολίες. Όταν ο μάγειρας του εστιατορίου, όπου έπλενε τα πιάτα, έκοψε πολύ άσχημα το χέρι του με ένα μαχαίρι και χρειάστηκε να μεταφερθεί στο νοσοκομείο «εσπευσμένα», η θέση του έμεινε κενή.

«Την ημέρα δούλευα σε οικοδομή, τα βράδια έκανα delivery πίτσας και έπλενα πιάτα. Μια μέρα, ο μάγειρας έκοψε το χέρι του και έπρεπε να πάει στο νοσοκομείο. Κανείς δεν μου το ζήτησε κι εγώ απλώς ανέλαβα την κατάσταση. Υπήρχαν έξω 14 τραπέζια κι εγώ φρόντισα οι πελάτες να φάνε. Στο τέλος της βραδιάς ήταν ενθουσιασμένοι» αφηγείται ο ίδιος για την ατυχία ενός άλλου, που «άνοιξε» τη δική του τύχη. «Ο ιδιοκτήτης του εστιατορίου μού είπε: Εσύ ξέρεις να μαγειρεύεις! Κι εγώ είπα: Ναι!»

«Ο λόγος που μαγειρεύω είναι για να κάνω τους ανθρώπους χαρούμενους» εξηγεί. Και φαίνεται πως το καταφέρνει καλά αυτό, όχι μόνο στους κοινούς θνητούς που δοκιμάζουν τις δημιουργίες του αλλά και στους εκπαιδευμένους και απαιτητικούς ουρανίσκους των κριτικών γεύσης. Ο «αντίπαλος» οδηγός της Michelin, Gault Millau, παραληρεί για τα πιάτα του, τις караβίδες με σέσκουλα και σάλτσα μαύρης σοκολάτας με βιετναμέζικο κάρδαμο.

Ο Alexander Lobrano, συγγραφέας του «Hungry for Paris», ήταν ακόμα πιο γλαφυρός, χαρακτηρίζοντας τον Geaam «ευγενή, οξύνου, αυτοδίδακτο σεφ», «έναν από τους αθόρυβους ανθρώπους της παρισινής γαστρονομίας, που έχει μπροστά του λαμπρό μέλλον».

Ο Λιβανέζος σεφ σκορπά ρίγη ενθουσιασμού, τοποθετώντας στο πάσο του τα καλύτερα γαλλικά προϊόντα. Παράλληλα όμως, όπως σημειώνει ο Lobrano, φέρνει και «τους τρυφερούς ανθούς τις πολύ προσωπικής μαγειρικής του, που έχει αναφορές στον χαμένο κόσμο ενός μικρού αγοριού, που μεγάλωσε σε οικογένεια που από τον τόπο της βρέθηκε να ζει στην τροπική Αφρική».

Είναι άλλωστε αλήθεια πως οι λιβανέζικες ρίζες του αναδύονται μέσα στη μαγειρική του και η μακρινή πατρίδα του, μέσα στα πιάτα του δεν μοιάζει τόσο μακρινή. Ένα από τα πιο δημοφιλή πιάτα του είναι «εσκαλόπ φουά γκρα καραμελωμένο με μελάσα και ρόδι και σερβιρισμένο με τάρτα παντζαριού και ροδιού», με εμφανείς αναφορές στη λιβανέζικη κληρονομιά του.

«Έτρωγα πολλά ρόδια όταν ήμουν παιδί» αφηγείται ο ίδιος. «Έφτιαχνα χυμό, έδενα τις σάλτσες και μου αρέσει πολύ να ταιριάζω μια τόσο λιβανέζικη πινελιά με κάτι τόσο γαλλικό όπως το φουά γκρα».

Το μαγειρικό του στιλ συνδυάζει τον ζήλο του για τα ποιοτικά γαλλικά προϊόντα με το ανεξάντλητο ενδιαφέρον του και την ευρηματική χρήση των μπαχαρικών.

«Έπειτα από τόσα χρόνια που τελειοποιώ την τεχνική μου στη γαλλική μαγειρική, νιώθω πια αρκετή αυτοπεποίθηση για να αναθεωρήσω- πάντα με σεβασμό- και να «πειράξω» παραδοσιακά γαλλικά πιάτα, ώστε να ταιριάζουν στη γευστική παλέτα μου και τη γαστρονομική μου ιστορία» εξηγεί.

Μετά τη βράβευσή του με αστέρι Michelin, το τηλέφωνο του εστιατορίου του δεν έχει σταματήσει να χτυπά. Ο Geaam και η μικρή, δεμένη ομάδα των πολύ ταλαντούχων σεφ που εργάζονται εκεί- και των οποίων τα βιογραφικά είναι πολύ πιο εντυπωσιακά από το δικό του, όπως ο ίδιος αναγνωρίζει- νιώθουν, όπως λέει πως κάτι συνέβη στις ζωές τους.

«Μπορείς να επικρίνεις τον οδηγό Michelin αλλά μπορώ να σας μιλήσω για την επίδρασή του. Ένα αστέρι δίνει πολύ μεγάλη ώθηση σε ένα εστιατόριο» αναγνωρίζει. Λίγες ώρες μετά τη βράβευση, το εστιατόριό του έγινε ρεζερβέ για... τρεις εβδομάδες μπροστά.

Είναι πλέον ιδιοκτήτης πλέον τεσσάρων εστιατορίων στο Παρίσι: L'Auberge Nicolas Flamel, AG Saint-Germain, AG Les Halles, και το τελευταίο του είναι το Restaurant Alan Geaam, που άνοιξε στο 16ο διαμέρισμα της πόλης. «Το νέο μου εστιατόριο είναι το πιο φιλόδοξο» είχε πει σε συνέντευξή του στο France Today. «Στα άλλα μου εστιατόρια, σερβίρω ένα είδος ευρηματικής μοντέρνας κουζίνας γαλλικού μπιστρό, αλλά εδώ θέλω να κάνω κάτι πιο ραφινάτο, γαστρονομικό και προσωπικό».

Μπορεί ο γιος του να καυχιόταν στο σχολείο του για το αστέρι του πατέρα του, αλλά ο ίδιος ο Alan Geaam λέει πως οφείλει την επιτυχία του στους γονείς του, που «έχασαν τα πάντα» στη Λιβερία και μετά έπρεπε να ξαναδώσουν τη μάχη τους για να ορθοποδήσουν στον Λίβανο στη διάρκεια του πολέμου. Δούλευε, εξηγεί, στο

παντοπωλείο του μπαμπά του από τα 10 του χρόνια, κι εκεί αγάπησε το επιχειρείν, ενώ η μητέρα του τον δίδαξε πώς να αγαπά τους ανθρώπους. Και πώς να μαγειρεύει.

Πηγή: newsbeast.gr