

7 Ιανουαρίου 2020

Κρίτων Πουλής: Μετά το θρίαμβο στο Παρίσι, άνοιξε σε μια αποθήκη του 1900 στον Πειραιά ένα ζαχαροπλαστέιο που όμοιό του δεν υπάρχει

[/ Αφιέρωμα](#)



Ο Κρίτων Πουλής, από το Παρίσι στην Ελλάδα και στο ατελιέ, εργαστήριο που δημιούργησε σε μια παλιά αποθήκη στο λ

Δεξί χέρι του εφευρέτη της haute couture στη ζαχαροπλαστική Pierre Hermé , ο Κρίτων Πουλής, έφτιαξε σε μια αποθήκη του 1900 στο λιμάνι του Πειραιά το ατελιέ του όπου γεννιούνται νέες, συγκλονιστικές γεύσεις με έντονη ελληνικότητα και χωρίς καμία διάθεση αποδόμησης των γνωστών γλυκών.

«Μπομπονιστές, μπομπονιστές, μπομπονιστές». Βρίσκομαι μέσα στην παλιά αποθήκη του λιμανιού που έχει μετατραπεί από τον Κρίτωνα Πουλή σε ένα ατελιέ καινοτόμου ζαχαροπλαστικής, αλλά και σε walk in ζαχαροπλαστείο για όσους θέλουν να ζήσουν την εμπειρία της ζαχαροπλαστικής που προσφέρει. Οι φωνές με το σύνθημα «μπομπονιστές» ακούγεται από το βάθος, δύο φίλοι του έχουν μπει και φωνάζουν το όνομα του χώρου «Bon Bon Fait Maison», που μέσα σε λίγους μήνες τείνει όντως να γίνει σύνθημα αυτής της νέας γεωγραφίας γεύσης που σχεδιάζει στην Ελλάδα ο Πουλής, μετά την μεγάλη καριέρα του στο εξωτερικό. Μια γεωγραφία που αξιοποιεί με τρόπους πρωτόφαντους τις ελληνικές γεύσεις και κυρίως -και ευτυχώς- δεν επιχειρεί να αποδομήσει ελληνικά διαχρονικά γλυκά. Μόνο να αποστάξει νέες δυνατότητες, νέες γεύσεις, νέες εμπειρίες από τα ελληνικά προϊόντα.



B O N
B O N
fait maison

Μέντοράς του ο εφευρέτης της haute couture στη ζαχαροπλαστική

Ο Κρίτων, νευρώδης, υπερκινητικός, επικοινωνιακός, διαρρηγνύει ακόμα και την κυρίαρχη εικόνα των pastry chef όπως ορίζεται από την κυρίως τηλεοπτική επέλαση τους. Μια μορφή εφηβική, που παθιάζεται με τη διαδικασία του εργαστηρίου, τις δοκιμές που κάνει με την ολιγομελή ομάδα του (μόλις δύο τρία άτομα) στα εργαστήρια της παλιάς αποθήκης στο λιμάνι του Πειραιά όπου έστησε το flagship και ατελιέ του. Και όμως, υπήρξε για δέκα χρόνια στενός συνεργάτης του ζαχαροπλάστη σταρ Pierre Hermé. Μέντοράς του, του έμαθε τα πάντα, τον εμπιστεύθηκε απόλυτα, τον δίδαξε, του έδωσε χώρο να ανθήσει. Αυτός που πριν λίγα χρόνια η εφημερίδα L'Express έγραψε ότι είναι «ο εφευρέτης της haute couture της ζαχαροπλαστικής με την διαπλανητική φήμη». Και αν φανταστεί κανείς ότι ο Κρίτωνας βρέθηκε πλάι του αρχικά για να ενισχύσει το προσωπικό ενόψει εορτών και τελικά κέρδισε ακαριαία την εμπιστοσύνη του Hermé, αντιλαμβάνεται τις δυνατότητες και το ταλέντο του νεαρού Έλληνα με ρίζες στην Ικαρία.



Στο εργαστήριο όπου δοκιμάζουν τις νέες γεύσεις, μαζί με τους δύο βοηθούς του. Παντού επιφάνειες από γυαλί επιτρέπουν ελεύθερη οπτική πρόσβαση.

Ο Κρίτων δεν εγκλωβίστηκε σε αυτή τη σχέση, στην ασφάλειά της και την αίγλη της. Αποφάσισε να γυρίσει στην Ελλάδα, να δημιουργήσει εδώ τη δική του επικράτεια, να αφήσει το δικό του στίγμα. Και επέλεξε να δημιουργήσει την έδρα του σε ένα χώρο απρόβλεπτο. Οχι στο κέντρο της Αθήνας, αλλά σε μια παλιά αποθήκη του 1900 στην οδό Πολυδεύκουσ 39 στο λιμάνι του Πειραιά. Ακριβώς δίπλα στο υποδειγματικό wine bar Paleo που τα βράδια μεταμορφώνει τον πειραιϊκό δρόμο με τις αποθήκες και τα συνεργεία σε προορισμό ευζωϊστών και κυνηγών των εκλεκτών γεύσεων. Ακολουθώ τον Κρίωνα μέσα στην αποθήκη με την εκπληκτική ψηλή οροφή με λευκά δοκάρια και το πάτωμα με το λευκό ξύλο. Στο βάθος με ροζ neon γράμματα το όνομα του χώρου boh boh. Αναφορά στο ωραίο και στην καραμέλα.



Η αποθήκη του 1900 στο λιμάνι μεταμορφώθηκε σε ατελιέ υψηλής ζαχαροπλαστικής

Η αποθήκη του 1900 στο λιμάνι, ατελιέ γεύσης

«Επί τουλάχιστον ένα χρόνο φτιάχναμε τον χώρο», μου εξηγεί καθώς με ξεναγεί στο εργαστήριο, στον χώρο με τις μεγάλες μηχανές για το παγωτό που αποτελεί σπασιαλιτέ του, στον χώρο της γευσιγνωσίας. «Στον χώρο λειτουργούσαν αποθήκες για τις επισκευές των πλοίων, στη συνέχεια λειτούργησε εδώ χυτήριο. Τελευταία χρησιμοποιήθηκε ως club πριν μείνει κλειστό», μου εξηγεί. Η λευκή κυριαρχία, η ήρεμη καθαρότητα του εργαστηρίου, η ένταση του φωτός βρίσκονται στο αντίθετο άκρο του παρελθόντος του κτηρίου. Εδώ ο Κρίτων Πουλής κάνει τις δοκιμές για τις γεύσεις που δημιουργεί - στην αγορά βγαίνουν περίπου τέσσερις με πέντε νέοι κωδικοί, νέα προϊόντα κάθε χρόνο. Παρασκευάζονται τα περισσότερα γλυκά με τα οποία προμηθεύει ζαχαροπλαστεία, εστιατόρια, ξενοδοχεία με τα οποία συνεργάζεται, καθώς και τις ειδικές, τις custom made παραγγελίες.



Πριν ανοίξει το Bon Bon Fait Maison στον Πειραιά, έκανε το πρώτο του βήμα στη Χώρα των Κυθήρων. Καλοκαίρι του 2017, σε ηλικία 35 ετών ανοίγει το πρώτο Bon

Βοη σε μια παραδοσιακή κατοικία του 1860 στη Χώρα των Κυθήρων με χειροποίητα παγωτά και θρυλικές πλέον κρέπες για τις οποίες χρησιμοποιεί αλεύρι Ζέας και φαγόπυρο. Πριν καν συμπληρωθεί χρόνος, τον Μάρτιο του 2018 εφορμά στη Μύκονο και τον Ιούνιο της ίδιας χρονιάς ανοίγει δεύτερο μαγαζί στα Κύθηρα. Ναι αίφνης, μοιάζει λογικό: με έδρα τον Πειραιά, το πρώτο λιμάνι της χώρας, εφορμά στα νησιά. Όπως μου αποκαλύπτει τον Απρίλιο θα ανοίξει ένα ακόμα Βοη Βοη, αυτή τη φορά στην Πάρο.



Γιατί να αποδομήσω το γαλακτομπούρεκο;

Επιλέγει η ύλη του να είναι 99% ελληνική και μόνο όπου δεν μπορεί να βρει την ιδανική, την τέλεια για τα δικά του μέτρα ύλη να στραφεί στη διεθνή αγορά «για παράδειγμα η πούλπα φράουλας που χρησιμοποιώ είναι γαλλική». Βρίσκομαι στο δωμάτιο όπου παρασκευάζεται το παγωτό «περίπου ένας τόνος κάθε τρεις μέρες την καλοκαιρινή περίοδο». Γάλα ελληνικό, κυρίως από ένα μοναστήρι στον Βόλο. Σε μια γωνιά βλέπω ένα περίεργο αντικείμενο, μου εξηγεί είναι distiller που φτιάχνει αποστάγματα από ελληνικά άνθη, δίπλα μια κερήθρα περιμένει για να χρησιμοποιηθεί στις δοκιμές που θέλει να κάνει με μέλι.



Μακαρόν με μανταρίνι

Στις γεύσεις του που ήδη γίνονται ξακουστές είναι αυτές των μακαρόν με τρεις διαφορετικές γεύσεις: μανταρίνι, κρέμα, σοκολάτα. Αλλωστε μην λησμονείτε, θήτευσε πλάι στον Hermé τον ανυπέρβλητο δημιουργό μακαρόν στο Παρίσι. Μου ξεκαθαρίζει, δεν τον ενδιαφέρει να αποδομήσει κλασικές ελληνικές γεύσεις «γιατί να πειράξω το γαλακτοπούρεκο; Μπορώ να δοκιμάσω να φτιάξω μια άλλη συνταγή», μου λέει. Είναι χαρακτηριστικό ότι τα Χριστούγεννα έφτιαξε κλασικά μελομακάρονα και κουραμπιέδες και μια επική sold out βασιλόπιτα με αρώματα που θυμίζουν πρωτοχρονιά στην Ελλάδα και με την προσθήκη μικρών φινετσάτων μαρεγκών στην επιφάνειά της με το βαθυκόκκινο κέντρο στην καρδιά της (το χρώμα επιμελήθηκε η εικαστικός Κατερίνα Χάρου). Μέσα σε δύο μέρες δόθηκαν παραγγελίες για 150 βασιλόπιτες που προσφέρονταν σε μια ειδική ξύλινη θήκη και έφερε μέσα της ως φλουρί μια ειδική δημιουργία του διεθνούς Έλληνα δημιουργού Γιάννη Σεργάκη.



Ο Κριτων Πουλής κρατά τη βασιλόπιτα που έγινε sold out σε δύο ημέρες. Είχε σχεδιάσει ένα φλουρί ειδικά για αυτήν ο Σεργάκης

Λόμπι δημιουργών με έμφαση στην ελληνικότητα

Οι διεθνείς Έλληνες, από διαφορετικά οχυρά, συνεργάζονται. Αυτή είναι άλλωστε μια βασική αιχμή της φιλοσοφίας του Κρίτωνα. Ονειρεύεται συμπράξεις, ζαχαροπλαστών, επαγγελματιών, δημιουργών, λόμπι ανταλλαγής απόψεων και εμπειριών, δημιουργία μιας νέας διαδικασίας που θα φέρει νέες γεύσεις, προϊόντα, δυνατότητες. «Δεν έχω τίποτα να κρύψω, θέλω να μοιραστώ τα πάντα μου λέει» σχεδόν με έξαψη. Και να δημιουργεί πάντα με έμφαση στο ελληνικό στοιχείο. «Ναι η ελληνική κουζίνα πάει καλά διεθνώς, ξεχωρίζει. Όμως ως τώρα δεν ίσχυε αυτό για την ελληνική ζαχαροπλαστική. Μπορούμε να τα καταφέρουμε» μου λέει. Να, όπως η κρέπα με ταχίνι από σουσάμι και θυμαρίσιο μέλι ψημένη σε ξυλόφουρνο που μπορεί κάποιος να γευθεί στα Κύθηρα.



Close up στη νουγκατίνα

Το ενδιαφέρον με τον Κρίτωνα είναι ότι δεν φτάνει μέσα από εμμονική διαδρομή στη ζαχαροπλαστική. Ανοίχτηκε πριν σε όλους τους χώρους της γαστρονομίας. Είναι χαρακτηριστικό ότι η πρώτη του δουλειά μετά τις σπουδές του στη Le Monde ήταν στο βραβευμένο με Michelin Βαρούλκο του Λευτέρη Λαζάρου στον Πειραιά. Μια καρμική σχέση με την πόλη που αγάπησε από έφηβος χάρη σε έναν φίλο του Πειραιώτη. Μετά συνέχισε τις σπουδές του στο Παρίσι στο Le Cordon Bleu Paris και πριν βρεθεί πλάι στον Hermé εργάστηκε μεταξύ άλλων στα βραβευμένα με 3 αστέρια Michelin εστιατόρια L'Arpège και Lucas Carton στο Παρίσι, Alain Ducasse στη Νέα Υόρκη, Sketch στο Λονδίνο.



Δημιουργίες του Κρίτωνα Πουλή

Συνεργάστηκε και με τον οίκο μόδας Dior

Μια διαδρομή που ζαλίζει. Επέλεξε να γυρίσει στην Ελλάδα, στην αποθήκη πλοίων του 1900 αφού πρώτα έφτασε να είναι σύμβουλος και εκπρόσωπος της εταιρείας Pierre Paris αναλαμβάνοντας την ριζική αναβάθμιση της Kayak Hellas στην Ελλάδα για 2 χρόνια, να είναι το δεξί χέρι του Pierre Hermé ως Chef Pâtissier Executive & Chef de Projet International σε όλα τα opening της εταιρείας. Δημιούργησε για αλυσίδες ξενοδοχείων 5 αστέρων όπως στα Raffles Hotels & Resorts “Royal Monceau” στο Παρίσι, στο New Otani Hotel στο Τόκιο, και στα Ritz Carlton Hotels & Resorts στο Κιότο της Ιαπωνίας. Συνεργάστηκε με τον κορυφαίο οίκο μόδας Dior στο «salon de chocolat» café σοκολάτας στη Σεούλ της Κορέας.



Τον Απρίλιο θα ανοίξει το νέο Bon Bon στην Πάρο

Δεύτερο στοιχείο απουσίας εμμονικής, μονοδιάστατης ενασχόλησης; Η επιχειρηματικότητα σε συνδυασμό με μια μορφή εκπροσώπησης της χώρας ως πρέσβης των ελληνικών γεύσεων. Τον Νοέμβριο του 2014 και ενώ ακόμα εργαζόταν στο Παρίσι δημιούργησε το KILIKIO φέρνοντας στην γαλλική πρωτεύουσα προϊόντα από 80 μικρούς παραγωγούς της Ελλάδας. Σήμερα το

ΚΙΛΙΚΙΟ εξακολουθεί να λειτουργεί, προσφέροντας μόνο χονδρική πώληση. Εντωμεταξύ όμως προηγούνται άλλα. Η απόσταξη ανθών, ο σπινθήρας που θα δώσει νέο ρόλο στο μέλι, οι συνέργειες, οι νέοι χώροι.

Πηγή: iefimerida.gr