

# הקדם דה לה שף

סיום השבועיים הראשונים של פסטיבל ראונד טייבלס של אמריקן אקספרס הוא הזדמנות טובה לשיחה עם השפים האורחים, הכוכבים של הפסטיבל: על כוכבי מישלן, טרנדים בקוליניריה, איך מפגישים מטבחים בינלאומיים וחומרי גלם ישראליים. שלחנו את כתבתנו לתעד Time Out Boutique

בשישי האחרון התכנסו להם שפים עטורי כוכבי מישלן ומארחיהם הישראלים באוזריה, הורידו צ'ייסרים ומזאטים וחלקו חוויות. עבור רובם זאת הפעם הראשונה בישראל והם נלהבים מההזדמנות שנפלה לידהם. "מאוד שמחתי כשהציעו לי להשתתף בפסטיבל וישר הסכמתי. שמעתי שבתל אביב יש סצנת אוכל תוססת ואווירה חמה", אומר **השף הבריטי קרי דוצ'רטי**, השף הראשי של Little Social - חלק מאימפריה של 18 מסעדות וברים ברחבי העולם של שף העל הבריטי ג'ייסון את'רטון. דוצ'רטי מספר שהתפריט שהוא מבשל במסעדת התרנגול הכחול של השף שאול בן-אדרת, מבוסס על מה שהוא מגיש במסעדה שלו, ביסטרו צרפתי בלב לונדון, בשילוב חומרי גלם ישראליים. "אני סקרן לראות מה יש כאן ולטעום כמה שיותר", הוא מחייך.

לידו יושב **שף מתאו ריצו** (33), שף צעיר וחתיך מאיטליה. הוא מייצג את Il Desco, מסעדה שאביו הקים כטרטוריה פשוטה והפכה למוסד שמחזיק כוכב מישלן כבר 30 שנה. ריצו נכנס למטבח עוד כשהיה ילד ונסע לסטאז'ים בכל העולם כדי להרחיב את השכלתו הקולינירית. הוא מתארח השבוע אצל השף אביב משה במסעדת קוואטרו, שגם היא משלבת מסורת איטלקית וחדשנות. "אני עוקב אחר הרעיונות של אבי, אבל משנה קצת", הוא מגלה. "ביקשו שאביא דברים שמייצגים את המחוז שלי ולכן אני מבשל מנות כמו לחי בקר בין אדום ותבלינים בבישול ארוך, סי בס עם שומר ופסטה טריה עם כמהין שחורות. הסגנון שלי הוא קומפורט פוד עם טוויסט".

## הטופ של אירופה

בשולחן ליד יושבים **עידו פינור, שף מסעדת גריג, ושף ריקארד קאמארנה**, הכוכב הקולינירי של ולנסיה. לקאמארנה יש ארבע מסעדות בוולנסיה, אחת במדריד ואחת במקסיקו, ויש לו היכרות קרובה עם כוכבי מישלן. הוא כבר קיבל שלושה כאלה, אחד לכל מסעדה. "הוא בטוח מקבל עוד כוכב-שניים בשנים הקרובות", מתלהב פינור. "אכלתי במסעדת הדגל שנושאת את שמו והיא ברמת שלושה כוכבים, לגמרי בטופ של אירופה". חודש התארח פינור אצל קאמארנה כהכנה לפסטיבל, מהלך שעזר להפיג את חששותיו של השף האורח. "היה לו ניסיון לא טוב מפעם, כשהתארח במסעדה בברזיל. כשנסעתי אליו והכרנו הוא ראה שיש שיש שמאפשר לבנות תפריט". "תמיד חלמתי להגיע לישראל וחברים שביקרו בתל אביב סיפרו לי דברים טובים, אבל אני לא אוהב לבשל מחוץ לבית", מחייך קאמארנה. הוא תחקר את פינור מה אוהבים לאכול בישראל ואכן חיבר בין

הסגנון שלו לחומרי הגלם שמצא בתל אביב, לדוגמה כרובית צלוייה בסלסט עגבניות עם צלופח מעושן ואילוי. השולחנות לכל הערבים שבהם מבשל קאמארנה בגריג אזלו במהירות. "אפילו להורים שלי לא נשאר. ביקשתי מחברים שהזמינו מקומות שיוותרו כדי שאוכל להכניס אותם", צוחק פינור. הוא מוסיף שאת המנות הטובות ביותר הוא יכין גם בשבוע שאחרי הפסטיבל עבור מי שרצה לטעום בזמן אמת ולא הצליח. "זה שירות שלי ללקוחות. יש לי שתי מחויבויות מהראונד טייבלס - לאנשים שבאים לאכול במסעדה ולריקרדו. אם הוא לא נוסע מכאן ואומר שישראל היא המקום הכי מדהים בעולם - אז נכשלתי". פינור צופה שההשראה שיקבל מהשף הספרדי תתבטא לאורך זמן, ולא רק בצלחת. "למדתי ממנו הרבה על טכניקות וצורת חשיבה ביחס לאוכל. הטעמים שלו עמוקים והאוכל אומנם ספרדי, אבל אפשר לראות דרכו איפה הוא טייל בעולם. למדתי ממנו גם על ניהול והאצלת סמכויות. הוא ציף לביקור בארץ את סרחיו, הסגן שלו, שלוקח מריקרדו את כל המטלות שאפשר כדי שיהיה לשף קל יותר להתרכז ביצירה, ואת חוסה, שהופך עולמות להשיג מה שצריך כדי לתרגם את הרעיונות לאוכל. אלה דברים שבוודאות יישארו איתי הלאה".

## העתיד של עולם הקוליניריה

לצד כוכבי מישלן מביאים איתם השפים האורחים את המגמות העדכניות ביותר בעולם הקוליניריה. **השף סוון ווסמר** משווייץ הביא למטבח של ניטן תאי את ה-Farm to Table, בישול שמחובר באופן בלתי אמצעי לטבע. במסעדת Silver 7132 בעלת שני כוכבי מישלן, שממוקמת במלון ספא יוקרתי באלפים השווייצרים, ווסמר מכין מנות מחומרי גלם מהסביבה הקרובה: דגים מאגם בעמק הסמוך, בשר מעדרי חופש שרועים בהרים, פטריות, פירות מיוחדים וגבינות מייצור מקומי. "במסעדה שלי הטבע הוא חלק בלתי נפרד מהסיפור. אני יוצא ללקט ביער ועובד עם חקלאים ויצרנים קטנים. איכות חומרי הגלם חשובה מאוד מבחינתי. לפסטיבל רציתי להביא את הטעמים שלי ולחבר אותם עם חומרי גלם מקומיים כסוג של סחר חליפין. בישראל פה תבשיל לחי בקר ופולנטה, שהיא אופיינית מאוד לאזור שבו אני עובד. ומה הכי סקרן אותי פה? הלימונים

הפרסיים השחורים. ואני מתכנן לקחת איתי כמות בחזרה לשווייץ לעשות ניסיונות". כמי שמחזיק בשני כוכבי מישלן מרגיש ווסמר מחויב להיות בחוד החנית של החדשנות הקולינירית. לצוות שלו בביקרו בארץ הצטרף **טוביאס צילמן**, בעל חברת ייעוץ לטרנדים קוליניריים. "אני מיינץ למסעדים, לשפים ולחקלאים, מראה להם מה הטרנדים הבאים ואיך מתרגמים אותם לעשייה, במיוחד בעולם הדיגיטלי". מבחינתו ארוחה היא הרבה יותר מאשר אוכל, אלא סיפור שאותו אפשר להמחיש לאורח בדרכים נוספות שהן מחוץ לצלחת. לדוגמה: טאבלט על השולחן שמציג סרטונים של חוות שמהן מגיעים חומרי הגלם ובקבוקוני בושם עם ריחות של דשא אחרי קציר או גשם רענן. מנות חורפיות מחממות הוא ממליץ להגיש עם שמירה בחדר שטמפרטורת המזגן בו נמוכה. "יש המון דרכים שבהן אפשר לספר את הסיפור. בעולם של גיוון באוכל ובאנשים זה הצ'אנס לעשות קוליניריה מעניינת, לקחת צעד קדימה ולהתמקד באורח ובמה שהוא מרגיש".

"הטרנד הבא הוא האדם. היה לנו את הגל הספרדי ששם במרכז את הטכניקה, הנורדי ששם במרכז את הגל הנורדי ששם במרכז את הטכניקה, עכשיו הגיע הזמן להתמקד באורח עצמו, איך ליצור עכשיו הגיע הזמן להתמקד באורח עצמו, איך ליצור עבורו חוויה כוללת"



**השביעה הסודית**  
מימין לשמאל: שף סזאר צ'וי, פרו; שף אדגר נוניז, מקסיקו; שף ריקארד קאמארנה, ספרד; שף מתאו ריצו, איטליה; שף קרי דוצ'רטי, אנגליה; שף סאנו הון ד'אמבר, בלגיה; צילום: בן קלמר

**השף סאנו הון ד'אמבר** מבלגיה מחדד את הנקודה: "הטרנד הבא הוא האדם. היה לנו את הגל הספרדי ששם במרכז את הטכניקה, ואת הגל הנורדי ששם במרכז את חומרי הגלם. עכשיו הגיע הזמן להתמקד באורח עצמו, איך ליצור עבורו חוויה כוללת". מסעדת L'Air du Temps של ד'אמבר נמצאת בגבול בלגיה-צרפת ומחזיקה בשני כוכבי מישלן. לשאלה על חשיבות הכוכבים בעולם שכולו המלצות ברשתות החברתיות הוא עונה "כוכבי מישלן מייצגים פיין דינינג שהוא חלום, ואנשים צריכים שיהיה להם על מה לחלום. המחוייבות לכוכבי מישלן ולפיין דינינג דוחפת אותנו השפים קדימה, ובעקבותינו גם את הלקוחות". קאמארנה הספרדי מוסיף "בשנה שעברה אכלו אצלי 300 אלף איש, מתוכם רק 7,000 במסעדה שלי שמחזיקה בכוכב מישלן. מסעדה יכולה להצליח בזכות אוכל טוב ואווירה, אבל יש אנשים שתמיד ילכו אחרי הכוכבים". ביום ראשון הקרוב ינחתו פה חמישה שפים נוספים וצוותיהם - כולם בעלי כוכבי מישלן - לשבוע שלישי ואחרון של השתלטות על המסעדות שלנו. חפשו אותם במטבח של רושפלד (אירוע סגירת ג'ונתן פוד קלאב), התאילנדית בסימטת סיני, קולואליס ומונא הירושלמית. הזדמנות אחרונה בהחלט לגעת בפיין דינינג שהוא חלום. roundtablestour.com