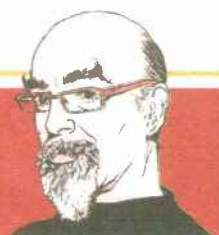


50141338-5	10/2015	ידיעות אחרונות - 7 ימים	עמוד 68	1/2	26.04x30.7
קן אקספרטראונד טייבלט פרויקט בחסות של אמריקן אקספר - 46680					

# אהרוני פותח שולחן



# משחקי השף

סרט חדש הזכיר לאהרוני את תחילת הקריירה שלו במטבח וחושף בדיוק מרהיב את אחורי הקלעים הסוערים ומלאי הלהט של מסעדת גורמה. ויש גם מתכון



מתישהו, בתחילת שנות ה-90, הפציע בשמי הקולינריה העולמית הרוקנרול־שף הראשון. הוא היה צעיר, גבוה, לגמרי חתיך, בעל קו לסת חזק ועצמות לחיים גבוהות, רעמת שיער פרועה ומרובת תלתלים גלשה בפראות וכיסתה אחת מעיניו, לבוש ומאובזר כדוגמן צמרת, כשהוא מנהל אורח חיים שסקס אפיל וגסטרונומיה משמשים בו בערבוביה. מרקו פייר ווייט קראו לו, ואין ספק שהוא אחד האחראים העיקריים לשינוי בדימוי השף שהיה מקובל עד אז. זה לא הפריע לו להכין אוכל עילי, איכותי ומוקפד, נושק לקלאסי, עם מגע מודרני – ובמקביל לתחזוק דימוי של שף קפריזי שצורח, מקלל ומשליך מחבתות במטבח לכל עבר.

על מרקו פייר ווייט חשבתי כשראיתי את הסרט החדש שיצא השבוע, "משחק באש", של הבמאי ג'ון וולס, עם בראדלי קופר בתפקיד שף אמריקאי מהולל, אדם שמו, שהידרדר לסמים ואלכוהול, איבד את הצפון ואת המסעדה שלו ועכשיו הוא חוזר פיכה, סוער ואמביציוזי מתמיד במטרה ברורה: להשיג את הכוכב השלישי הנכסף במדרוך המישלן.

הוא יוצא למסע כדי לאסוף את הצוות המושלם. אחד, מישל, ענק צרפתי ממוצא אפריקאי, אחר, טבח לשעבר שבימים אלה משתחרר מהכלא, ויפהפייה אחת, השחקנית סיינה מילר הנהדרת, שהוא ממנה לסוֹשֵׁף שלו. וכן, ברור שהם מתאהבים בהמשך, ככל זאת מדובר בסרט הוליוודי, כן?

"אמריקאי?" שואלת היפהפייה את עמיתה אחרי המפגש הראשון שלה עם אדם. "כן", הוא עונה לה. "שמוק יהיר", היא מפטירה בחיוך קטן. "טוב, הוא שף", עונה הקולגה.

אבל למרות הקלישאות, כדאי ומעניין לראות את הסרט המצויין הזה. הוא לא רק מציג, בדייקנות מעוררת התפעלות, את אחורי הקלעים של מסעדה השואפת (ומשיגה בסוף, אלא מה, סרט הוליוודי, כבר אמרנו?) למצוינות ולהכרה ברמות שלושה כוכבי מישלן, אלא מגלה גם איך נוצר הדימוי של שף־כוכב שצובר תאוצה בעשורים האחרונים.

אין ספק שמטבח של מסעדת עילית השואפת למצוינות הוא מקום לזהט, אינטנסיבי ומלחיץ מאוד. אני יודע. הייתי שם לא מעט שנים. ובכל זאת, אני רוצה לומד שאותו דימוי של שף קרייזי ויזן הוא לא מחויב המציאות. כמעט 30

שנה הייתי במטבח, ומעולם לא הרמתי קול, לא צרחתי ולא זרקתי צלחות לכל עבר, והכל עבר ותיקתק גם כלי זה.

**ס**צנת המטבח הראשונה בסרט נהדרת: ערב הפתיחה, כולם לחוצים, רוכנים על ה"פס" (רלפק הכנת המנות במטבח), מקרקשים במחבתות מבעבעות. אלא ששום דבר לא יוצא כמו שהשף רוצה, מה שגורר צרחות, השפלות והשלכת צלחות לכל עבר.

ויש גם אג'נדה קולינרית שדילמה מרכזית בצידה. בגרול נקרא לה: ישן מול חדש. הייצוג העיקרי של המודל החדש הוא טכניקת הבישול הנקראית "סרױיר" – בישול בשקית ואקום שמוכנסת למים בטמפרטורה נמוכה לקבלת בישול עדין – שאדם מתעב לגמרי והיא מאוד פופולרית במטבחים העכשוויים. "אתה לא מבשל", הוא אומר לשף המתחרה בלעג. "אתה מחמם אוכל בקונדומים".

הסרט כאמור מספק הצצה, שלא לומר רכילות של ממש, אל המתרחש מאחורי הקלעים של מסעדות העילית המכוכבות. בסצנה אחת, שבה טוני, מנהל המסעדה, מדרוך את צוות המלצרים איך לזהות את מבקרי המישלן, הוא מסביר להם: "אף אחד לא יודע מי הם. הם מגיעים תמיד בשניים, הם צריכים לשמור על שגרה קבועה כדי לתת לכל מסעדה סיכוי שווה.

הם תמיד מזמינים שולחן בשעה מוקדמת. אחר מזמין את תפריט הטעימות והשני מזמין 'אה לה קארט', הם לובשים חליפות עסקים, מזמינים חצי בקבוק יין ובקבוק מים פושרים. אבל שימו לב: הם יכולים להגיה – לא להפיל – את המזלג על הרצפה, שלא יישמע קול הנפילה כדי לבדוק את ערנות המלצרים".

**א**ם צילומי האוכל מרהיבים, כולל שלבי הכנה מרשימים מאוד, והטבחים שכם ממש יעופו על בדיחות פנימיות שזר לא יבין לעולם. דיאלוגים שנונים מתעופפים לכל עבר:

הסרט רצוף כוכבים: אומה תורמן בתפקיד קטן ונהדר של מבקרת מסעדות קשוחה ולסבית של העיתון "איבנינג סטנדרט" ("סגרת איזו מסעדה לאחרונה?" שואל אותה אדם בסרקזם). אמה תומפסון בתפקיד פסיכיאטרית שנכפתה על השף הכוכב על ידי המשקיעים במסעדה, כדי לבדוק ולהשגיח שלא ייפול שוב לסמים.

**ע**ל האוכל המרהיב השזור לאורכו של הסרט אחראי השף הלונדוני הצעיר והמצליח מרקוס וורינג. הוא וכל צוות המטבח שלו השתתפו בכל הצילומים לסרט. לפני כל סצנה הם הכינו את כל הסירים וכלי המטבח במקום הנכון, ואפילו הרליקו את האש בכיריים בדיוק

## אנחנו על המפה

החל מ־1 בנובמבר, ולמשך שלושה שבועות, תנחת כאן שרשרת אווירית של שפים מסקרנים מכל העולם, שיגיעו לישראל לפרויקט [Round Tables by American Express](#). שפים מובילים מניו יורק, לונדון, לוס־אנג'לס, ברצלונה, רומא, ברלין, אמסטרדם ואתונה ישתלטו למשך שבוע שלם על המטבחים של כמה מהמסעדות הנחשבות בתל־אביב. כל מסעדה מקומית מקבלת אחות בינלאומית ומארחת אותה לשבוע, לתפריט ערב שכולל ארוחת טעימות המבוססת על מנות הדגל של המסעדה המתארחת, עם פרשנות ונגיעות של השף המקומי.

בין השאר יהיו השף רוֹן בלאו מאמסטרדם, שמתארח במסעדת "פאסטל"; השפית סוניה פריומר מברלין, שמבשלת מטבחים אסיאתיים בפרשנות אישית, מתארחת ב"הרברט סמואל"; "מילוס" היוונית, שמתמחה ברגים ופירות ים, מגיעה ל"קלואליס"; השף הבריטי הצעיר סטיבי פארל יגיע ל"קופי בר"; "טרנגלוס" – אחת ממסעדות הדגל של ברצלונה – באה להתארח במטבח של חיים כהן ב"יפו תל אביב"; והשפית ננסי סילברטון – אולי אחת הנשים השפיות הכי מדוברות באמריקה, שותפתו של מריו בטאלי ב"אוסטריה מוזה" בלוס־אנג'לס – מגיעה לבשל ב"קפה איטליה".

פרויקט מסקרן וראשון מסוגו, שללא ספק מציב אותנו בחזית הגסטרונומיה העולמית.

המרבי כדי להיות כמה שיותר אותנטיים. הם גם העמידו את השחקנים במקומות הנכונים והכניסו כפיהם את הז'רגון הנהוג במטבח. כל המנות בסרט הוכנו על ידי וורינג והצוות שלו ומדובר בכ־50 מנות אוכל יפהפיות ומעוררות תיאבון.

וורינג סיפר שהוא ויהה את עצמו בהרכה סצנות במקום. שעומד גיבור הסרט. "בתור שף, יש קו דק מאוד בינך לצד האפל", הוא אומר. המתכונים שבסרט הם מהסוג המקצועי המורכב והמסובך במיוחד. בכל זאת לקחתי אחד, קיצצתי ופישטתי במעט, כדי שיהיה אפשר להכינו בבית.

## פילה דגים בקרם בזיליקום

- החומרים הדרושים:
- 2 פיסות של פילה דג ים טרי, כ"א כ"180 גרם
- 2 כפות שמן קנולה
- מעט מלח ופלפל שחור
- 30 גרם המאה
- לקרם בזיליקום:
- 2 כוסות עלי בזיליקום טריים
- חצי כפית מלח
- כחצי כוס שמן זית עדין
- לקרם יוגורט־בזיליקום:
- 2 גביעי יוגורט
- 2 כפות קרם בזיליקום
- 1 כף דבש
- מלח, פלפל שחור גרוס
- אופן ההכנה:

1. מכינים את קרם הבזיליקום: חולטים את עלי הבזיליקום שלוש שניות במים רותחים, שוטפים היטב במים קרים, סוחטים בעדינות ומרסקים במעבד מזון עם המלח ושמן הזית לתערובת חלקה מאוד. שומרים במקרר בצנצנת אטומה.
2. מערבבים את חומרי קרם היוגורט־בזיליקום לתערובת אחידה.
3. ממליחים ומפלפלים את פילה הדגים. מחממים מחבת טפלון עם שתי כפות השמן וכשהוא חם צורכים את פילה הדגים 3-2 דקות מכל צד, עד להזהבה.
4. מוסיפים את החמאה למחבת, שתבעבע, מניחים לדגים דקה, הופכים אותם בזווית ומניחים להם לשכשך בחמאה המבעבעת עוד דקה או שתיים.
5. יוצקים לצלחות את הרוטב, מניחים עליו את הדגים ומגישים.

26.11x31.14	2/2	עמוד 69	7 ימים	10/2015	50141345-3
קן אקסטרטראונד טייבלט פרויקט בחסות של אמריקן אקספר - 46680					

צילומים: יח"צ אייפי



1



4



5

1. בראדלי קופר בתפקיד השף הסקסי והקפריזי. משפיל טבחיות ושובר צלחות  
 2+4. מנות הגורמה המרהיבות שהכין במיוחד לסרט השף הלונדוני מרקוס וורינג  
 3. סיינה מילר כסר־שפית היפהפייה. אהבה בין הסירים  
 5. מרקו פייר ווייט. שף הרוקנרול והסקס הראשון



2



3