

GILLES MARCHAL

Ο ΧΑΡΙΣΜΑΤΙΚΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ

Ένας από τους σημαντικότερους *chef pâtissiers* στη διεθνή γαστρονομική σκηνή, ο ευφάνταστος Gilles Marchal, εργάζεται με πάθος, δημιουργώντας γλυκά αριστουργήματα που μας εκπλήσσουν.

Συνέντευξη στη Σίσσυ Νίκα
φωτογραφίες: Θεωρήης Λαλιώτης

Gilles Marchal έχει κατακτήσει τα σημαντικότερα βραβεία Ζαχαροπλαστικής στον κόσμο, έχει γράψει βιβλία για τη σοκολάτα αλλά και τις... φράουλες, ενώ έχει δουλέψει με επιτυχία στους μεγαλύτερους «ναούς» της γαστρονομίας, στο Παρίσι: στο Hôtel de Crillon, στο Plaza Athénée και στο Le Bristol, όλα υπερπολυτελή και βραβευμένα με δύο αστέρια Michelin. Σήμερα, δημιουργεί για ένα από τα σπουδαιότερα ονόματα παγκοσμίως, το διάσημο La Maison du Chocolat.

Πώς ξεκίνησε η ενασχόλησή σας με τη ζαχαροπλαστική, που έχει σημαδέψει τη ζωή σας;

Είναι πολύ απλό. Η Marie-Ange Lorraine είναι η περιοχή από όπου προέρχεται η γνωστή σαμπάνια, αλλά και τόπος καταγωγής των γονιών μου. Εκεί πήγαινα διακοπές και στο σπίτι μαγειρεύαμε όλοι μαζί, διασκεδάζοντας. Στην ηλικία των 12 ετών «μυήθηκα κρυφά» στην αρτοποιία. Έτυχε δίπλα μας να υπάρχει ο φούρνος του κ. Μαρσάλ (καμία συγγένεια, απλή συνωνυμία) και το άρωμα του ψωμιού δεν με άφηγε να κοιμηθώ. Ο φούρναρης ήταν πολύ ψαγμένος τύπος και κάθε φορά που πήγαινα να πάρω ψωμί για το σπίτι κάναμε ατελείωτες συζητήσεις για τις ποικιλίες της ζύμης, δοκίμαζα ψωμιά, ξεχνιόμουν να γυρίσω πίσω... Μια μέρα του ζήτησα να με αφήσει να δουλέψω μαζί του κρυφά τα ξημερώματα μόνο για μία ημέρα. Αυτό τελικά κράτησε 2 χρόνια, χωρίς να το γνωρίζει κανείς. Αισθανόμουν πάθος και ευτυχία, είχα μάθει τα πάντα για τη ζύμη. Δούλευα 3 με 5 τα ξημερώματα και μετά, στο κρεβάτι, έκανα τον κοιμισμένο μέχρι που κάποιος με είδε, με αποτέλεσμα να έρθει η αστυνομία και να με συλλάβει. Στα 15 μου χρόνια ξεκίνησα επίσημα τη ζαχαροπλαστική.

Ασχολείστε με πάθος με τη ζαχαροπλαστική. Ποια η σχέση σας με τη γαστρονομική κουζίνα;

Λατρεύω την κουζίνα! Μου αρέσει πολύ και από καιρό σε καιρό ταξιδεύω παντού και συνεργάζομαι με μεγάλους σεφ που έχουν κερδίσει αστέρια Michelin. Η κουζίνα μπορεί να είναι διαφορετική, αλλά το πάθος είναι το ίδιο. Η διαφορετικότητα της κουζίνας των ζαχαροπλαστών με αυτή των σεφ μοιάζει με εκείνη των δημοσιογράφων που βρίσκονται στην τηλεόραση και αυτών που είναι στην εφημερίδα. Η κουζίνα είναι σαν τη ζαχαροπλαστική, αλλά η ζαχαροπλαστική δεν είναι σαν την κουζίνα. Δεν μπορεί ένας σεφ να ασχοληθεί με τη ζαχαροπλαστική γιατί υπάρχει συγκεκριμένη τεχνική. Στην ουσία, ο ζαχαροπλάστης είναι καλλιτέχνης. Στη μαγειρική και στη ζαχαροπλαστική υπάρχουν πολλές διαφορές: ο





μάγειρας έχει να επιλέξει ανάμεσα στο ψάρι ή το κρέας και έχει χιλιάδες άλλα υλικά, ενώ ο ζαχαροπλάστης έχει να κάνει με τελείως διαφορετικές γεύσεις, όπως τη σοκολάτα, το λεμόνι, το περγαμόντο, το αλεύρι, 5 είδη ζάχαρης.

Εντυπωσιάστηκα όταν το 2005 σας πρωτοδοκίμασα στο Hôtel Le Bristol. Η καλύτερη επίγευση έπαιτα από ένα συναρπαστικό δείπνο. Εκεί νομίζω είναι η επιτυχία: ο απόλυτος γαστρονομικός συνδυασμός.

Ακριβώς, γι' αυτό έχουν κατορθώσει να είναι κορυφαίο γαστρονομικό σημείο διεθνούς εμβέλειας.

Ποιοι ήταν εκείνοι που σας ενέπνευσαν να ασχοληθείτε με τη ζαχαροπλαστική;

Τρεις άνθρωποι: κατ' αρχάς, ο αρτοποιός, ο Jean Louis Marchal. Μετά ακολουθούν οι γονείς μου, γιατί με έκαναν να καταλάβω ότι το σχολείο είναι κάτι καλό και με ενθάρρυναν συνεχώς σε κάθε βήμα μου. Το τρίτο πρόσωπο που αποτέλεσε έμπνευση για μένα ήταν ο πρώτος άνθρωπος που με διδάξε και μου έμαθε τη δουλειά και από τον οποίο έμαθα να την αγαπώ με πάθος, ο Claude Bourguignon. Τέλος, επειδή ταξιδεύω πολύ και δουλεύω ατελείωτες ώρες, είχα τη συμπαράσταση των δικών μου ανθρώπων αλλά και της συζύγου μου.

Ποιο είναι το μυστικό της επιτυχίας σας;

Ουσιαστικά η αξιοπιστία, που την θεωρώ το σημαντικότερο συστατικό της επιτυχίας.

Είστε μετριοφρων!

Όχι, πραγματικά πιστεύω ότι δεν υπάρχει συνταγή. Αυτό που πρέπει να κάνουν οι μεγάλοι σεφ είναι να εκπαιδεύονται διαρκώς, να είναι αιώνιοι μαθητές. Καλό είναι να ξεκινήσουν σε μικρή ηλικία για να μάθουν πιο εύκολα, αλλά και να δουλεύουν για αρκετά χρόνια ώστε να έχουν επιτυχημένη εξέλιξη. Τίποτα δεν γίνεται από τη μια στιγμή στην άλλη. Για μένα, μυστικό επιτυχίας είναι ο σεφ να εκτιμάει αυτό που κάνει και να βρίσκει ικανοποίηση στο επάγγελμά του. Έτσι θα μπορέσει να μεταδώσει την ευχαρίστηση και στους υπόλοιπους.

Το πάθος;

Το πάθος υποτίθεται ότι το έχουν όλοι οι σεφ, υποτίθεται ότι λατρεύουν αυτό που κάνουν! Για μένα όμως η αξιοπιστία και η σταθερότητα είναι πιο σημαντικές, γιατί ο τελικός κριτής και αποδέκτης είναι το κοινό, η αγορά. Εσύ δημιουργείς, το κοινό όμως σε επιλέγει και σε καθιερώνει ή πάλι σε απορρίπτει.

Υπάρχει διαφοροποίηση στη ζαχαροπλαστική από χώρα σε χώρα ανάλογα με την κουλτούρα, τον πολιτισμό του κάθε λαού;

Φυσικά αφού η γαστρονομία είναι σημαντικός πολιτισμικός παράγοντας και είναι παρούσα στους γάμους, στις κοινωνικές εκδηλώσεις, σε όλα τα πολιτιστικά δρώμενα. Παντού στον κόσμο άλλωστε συνηθίζουμε να μαζευόμαστε με τις οικογένειές μας ή τους φίλους μας και να γιορτάζουμε ένα γεγονός, μια γιορτή, με σύναξη για φαγητό στο τραπέζι.

Ποιο είναι το κύριο συστατικό στη δημιουργική δουλειά σας;

Η τρέλα! Όταν τη χρησιμοποιείς στις σωστές δόσεις, μπορεί να σε βοηθήσει να φτιάξεις γεύσεις εξαιρετικής ποιότητας, γεύσεις έξυπνες, με ωραίο φινίρισμα. Πρέπει να λαμβάνεις πάντα υπόψη την αίσθηση του γούστου και της αισθητικής. Ποια είναι η φιλοσοφία της ζαχαροπλαστικής σας;

Ισορροπία, ισορροπία, ισορροπία! Κυρίως με τη σοκολάτα, πρέπει να υπάρχει το «χρυσό μέτρο». Αλλά και γενικά όλα τα συστατικά, η κρέμα, η σοκολάτα, η τρούφα, πρέπει να έχουν τις κατάλληλες αναλογίες γιατί μια μικρή διαφορά στις δόσεις μπορεί να προκαλέσει μεγάλη διαφορά στο αποτέλεσμα, δηλαδή στη γεύση. Οι γεύσεις πρέπει πάντα να είναι «λεπτές».

Ποια είναι η πιο σημαντική στιγμή στην καριέρα σας;

Όταν απέκτησα το δίπλωμά μου ως pâtissier στα 17 μου χρόνια. Η δεύτερη ήταν όταν, ύστερα από κάποια χρόνια, πήρα και άλλα δύο διπλώματα, αλλά και την άδεια ασκήσεως επαγγέλματος. Επίσης, όταν συμμετείχα σε έναν διεθνή διαγωνισμό με 80 νέους μαθητευόμενους και κέρδισα. Από κει κι έπειτα, πολύ σημαντική στιγμή ήταν όταν έγινα για πρώτη φορά σεφ και κέρδισα αρκετά βραβεία. Το πιο σημαντικό εξ αυτών ήταν το βραβείο Ville de Paris για την προώθηση της γαλλικής ζαχαροπλαστικής σε όλο τον κόσμο. Υπάρχει κάποιο αντίστοιχο βραβείο για τους ζαχαροπλάστες, όπως είναι για τους σεφ, τα αστέρια Michelin; Βεβαίως υπάρχει και πήρα αυτό το βραβείο, του Pâtissier της Χρονιάς, το 2004. Επίσης, θα πρέπει να αναφέρω ως σημαντικές στιγμές στην καριέρα μου το γεγονός ότι υπήρξα chef pâtissier έως το 2007 στο ξενοδοχείο Le Bristol, αλλά και ότι τον Μάρτιο του ίδιου έτους ανέλαβα τη διεύθυνση του περίφημου La Maison du Chocolat.

Ποιο είναι το πιο ενδιαφέρον κομμάτι της δουλειάς σας;

Το πρώτο είναι η ιδέα, η αυθεντικότητα του να δημιουργήσει κανείς κάτι, μία νέα γεύση. Το δεύτερο είναι η ωραία τρέλα που χρειάζεται για να υλοποιήσεις με επιτυχία αυτή την ιδέα.

Ποια είναι η αγαπημένη σας σοκολάτα και γιατί;

Μου αρέσουν όλα τα είδη της σοκολάτας, η σοκολάτα γλυκό, η σοκολάτα ganache, η σοκολάτα παγωτό. Για μένα η σοκολάτα είναι η πρώτη ύλη που χρησιμοποιώ για να παράγω. Είναι ένα υλικό που μπορώ να το σπάω σε κομμάτια, ένα υλικό που το πλάθω σε διαφορετικά σχήματα, μπορώ να το χρησιμοποιήσω σαν παγωτό, σαν κρέμα, να κάνω με αυτό ένα μιλφέιγ κακάο. Η σοκολάτα λοιπόν είναι κάτι το εξαιρετικό, κάτι το σχεδόν μυστηριακό.

Ποιο είναι το φρούτο που σας αρέσει περισσότερο για τη ζαχαροπλαστική;

Το μήλο. Αλλά μου αρέσει να χρησιμοποιώ επίσης και τα εσπεριδοειδή: το πορτοκάλι, το περγαμόντο που από τη φύση τους είναι γευστικά, έχουν ιδιαίτερο άρωμα, μπορείς να τα κάνεις ό,τι θέλεις, να τους δώσεις τη μορφή και το σχήμα που επιθυμείς και να φτιάξεις από αυτά κρέμες με διαφορετικές γεύσεις και «φευγάτα αρώματα».

Εκτός από την κουζίνα, τι κάνετε στον ελεύθερο χρόνο σας;

Ο ελεύθερος χρόνος μου είναι ελάχιστος για να αφιερωθώ σε κάτι άλλο εκτός της δουλειάς μου. Τα ταξίδια, όμως, με συναρπάζουν. Μέσα από αυτά ανακαλύπτεις τον τρόπο ζωής των άλλων ανθρώπων, προσεγγίζεις τον πολιτισμό τους και την κουλτούρα τους. Είναι μέρος της δουλειάς μου, γιατί τα ταξίδια είναι ο καλύτερος τρόπος επικοινωνίας και προβολής της τέχνης μου προς άλλες εθνικότητες, άλλους τόπους. Τώρα τελευταία με συναρπάζει η Ιαπωνία, αφού με ιδιαίτερο πάθος ο κόσμος της προσπαθεί να μάθει σε βάθος τη γαστρονομία της Δύσης. Σε λίγο καιρό όλοι θα μιλάμε για τη γαστρονομική επανάσταση που θα προέλθει από εκεί.



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 6 ΑΤΟΜΑ

200 γρ. μαύρη σοκολάτα
5 αβγά
180 γρ. βούτυρο
10 γρ. βανίλια σε υγρή μορφή
200 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι
20 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
100 γρ. αλεύρι
75 γρ. καθαρισμένα και ψιλοκομμένα αμύγδαλα

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Μαγείρεμα: 20 λεπτά

PLEYEL

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Βουτυρώνουμε μία φόρμα για κέικ των 25 εκ. και την τοποθετούμε στο ψυγείο.
- Σπάμε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια σε ένα μπλ και τα βάζουμε σε μπεν μαρί, σε σιγανή φωτιά, για να λιώσουν.
- Σπάμε τα αβγά, χωρίζοντας τα ασπράδια από τους κρόκους. Κόβουμε και το βούτυρο σε κομματάκια.
- Μόλις λιώσει η σοκολάτα προσθέτουμε το βούτυρο, έπειτα τη βανίλια, τους κρόκους και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε από την αρχή.
- Προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα αμύγδαλα, αποσύρουμε από το μπεν μαρί, βάζουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά.
- Χτυπάμε τα ασπράδια του αβγού με το αλάτι και προσθέτουμε λίγη λίγη τη ζάχαρη (τα 20 γρ.).
- Προσθέτουμε τα ασπράδια στο μίγμα της σοκολάτας και ανακατεύουμε, ώστε να αποκτήσουμε ένα ομοιογενές μίγμα.
- Αλευρώνουμε τη βουτυρωμένη φόρμα και τοποθετούμε σε αυτήν τη ζύμη.
- Σε προθερμασμένο φούρνο, στους 150° C, βάζουμε τη φόρμα και ψήνουμε για 20 λεπτά.
- Αποσύρουμε το γλυκό από τον φούρνο, το βγάζουμε από τη φόρμα του και είναι έτοιμο για να το απολαύσουμε.

**ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 6 ΜΙΚΡΕΣ ΤΑΡΤΕΣ****ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ**

140 γρ. φρέσκο βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
 ½ λωβό φυσικής βανίλιας
 10 γρ. ψιλοκομμένα καθαρισμένα αμύγδαλα
 2 πρέζες αλάτι
 60 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
 1 αβγό (50 γρ.)
 200 γρ. αλεύρι ψιλοκοσκινισμένο
 6 φόρμες για μικρές τάρτες των 10 εκ.

ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΥΡΗ GANACHE

200 γρ. μαύρη σοκολάτα με 60% κακάο
 25 γρ. φρέσκο βούτυρο
 200 ml ελαφριά κρέμα γάλακτος

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 25 λεπτά



ΤΑΡΤΑ

ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- **Ξεκινάμε με τη ζύμη της τάρτας:** Σε μπολ αναμειγνύουμε το βούτυρο και τους σπόρους βανίλιας προκειμένου να κάνουμε το υλικό αλοιφή.
- Προσθέτουμε τα αμύγδαλα, το αλάτι και την κρυσταλλική ζάχαρη. Δουλεύουμε ελαφρά τη ζύμη μέχρι να γίνει μαλακή και στη συνέχεια προσθέτουμε το αβγό και το αλεύρι. Ανακατεύουμε μέχρι να δημιουργήσουμε ένα ομοιογενές μίγμα.
- Βάζουμε τη ζύμη σε ένα φύλλο χαρτιού κουζίνας, βάζουμε και ένα άλλο φύλλο από πάνω.
- Πλάθουμε με τον πλάστη μέχρι να αποκτήσει η ζύμη πάχος 5 χιλιοστά. Κατόπιν τη βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.
- Σηκώνουμε το φύλλο και με τη βοήθεια μιας σπάτουλας κόβουμε τη ζύμη σε 6 κομμάτια.
- Τα βάζουμε στα φορμάκια, κόβουμε το υλικό που προεξέχει και πιέζουμε στο βάθος προκειμένου η ζύμη να πάρει το σχήμα της φόρμας. Βάζουμε τα φορμάκια στο ψυγείο για 2 ώρες.
- Στη συνέχεια ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150° C για 20-25 λεπτά.
- Η ζύμη από τη στιγμή που θα ψηθεί πρέπει να έχει μία καφετί, καραμελωμένη όψη και να είναι ροδισμένη ομοιόμορφα, τόσο από την επάνω μεριά όσο και από την κάτω.
- **Ετοιμάζουμε και τη μαύρη ganache:** Τεμαχίζουμε σε πολύ λεπτά κομμάτια τη σοκολάτα και τη βάζουμε σε μπολ.
- Βάζουμε σε κατσαρόλα την κρέμα γάλακτος να βράσει και στη συνέχεια την περιχύνουμε στη σοκολάτα έτσι ώστε να την καλύψει εντελώς.
- Αφήνουμε για 2 λεπτά τη σοκολάτα να λιώσει, χωρίς να την αγγίζουμε. Επειτα την ανακατεύουμε, κάνοντας μικρούς κύκλους, ξεκινώντας πάντα από το κέντρο.
- Όταν η ganache γίνει πιο παχύρρευστη, διευρύνουμε την κίνησή μας και προς τα έξω προκειμένου να αποκτήσει μια πιο λεία υφή.
- Προσθέτουμε το βούτυρο σε μικρές δόσεις, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να γίνει μια μεταξένια ganache, λαμπερή σαν καθρέφτης.
- Ενώ είναι ακόμα υγρή η ganache, τη μοιράζουμε στη βάση της τάρτας.
- Αφήνουμε να «ξεκουραστεί» το γλυκό στο ψυγείο για 1 ώρα, προτού απολαύσουμε το γευστικό αυτό «θαύμα».