

ΑΠΟ ΤΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΡΙΒΙΕΡΑ

Ο ιδιοκτήτης του ολοκαίνουργιου «Beefbar», Ρικάρντο Τζιράουντι, μας ξεναγεί στο νέο hotspot του «Four Seasons», στον Αστέρα της Βουλιαγμένης.



ΑΠΟ ΤΗΝ ΝΤΙΑΝΑ
ΚΑΡΤΣΑΓΚΟΥΛΗ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΝΙΚΟΣ ΠΑΛΙΟΠΟΥΛΟΣ

«Κατάγομαι από το Μονακό και όταν μου έδειξαν αυτό το μέρος αισθάνθηκα σαν στο σπίτι μου. Είναι έξοχα, η πιο όμορφη τοποθεσία που θα μπορούσα να σκεφτώ για αυτό που προσβύω, τη νέα, μοντέρνα πολυτέλεια». Απλός, φιλικός και ευδιάθετος ο Ρικάρντο Τζιράουντι μιλάει παθιασμένα για το καινούργιο του εγχείρημα, το δεύτερο μετά από αυτό της Μυκόνου «Beefbar» (το οποίο μετράει ήδη τρία χρόνια ζωής, ξεκινώντας ως pop-up στο Nammos και στη συνέχεια βρίσκοντας τη δική του στέγη στην ακτή του Αγίου Ιωάννη) στην Ελλάδα. Επειτα από μια επιτυχημένη πορεία δεκαπέντε χρόνων και με εστιατόρια σε όλον τον κόσμο, από την Ιαπωνία μέχρι το Μεξικό, ο 44χρονος επιχειρηματίας εξακολουθεί να επιδεικνύει το ίδιο πάθος για την ανακάλυψη νέων τόπων

Επάνω: Ο επάνω όροφος λειτουργεί ως cocktail bar όπου μπορεί κανείς να γευτεί και μερικά πιάτα από τις street food επιλογές.
Κάτω: Στο κυρίως εστιατόριο η κουζίνα είναι ανοικτή στο κοινό, ενώ το ψυγείο-βιτρίνα με όλα τα κρέατα του εστιατορίου εντυπωσιάζει.
Δεξιά: Η συλλογή πιάτων του οίκου Bernardaud που σχεδιάστηκε ειδικά για τα εστιατόρια «Beefbar».



και γεύσεων για τα άκρες δημοφιλή ρεστοράν του. Στην προκειμένη περίπτωση, ο νέος τόπος βρίσκεται στην Αθηναϊκή Ριβιέρα και συγκεκριμένα στο «Four Seasons Astir Palace» στον Αστέρα Βουλιαγμένης: «Υπάρχουν πολλοί παράγοντες που συμβάλουν στην επιτυχία ενός εστιατορίου», μας λέει ο κ. Τζιράουντι, «οι σεφ και

η κουζίνα είναι ένα πολύ σημαντικό κομμάτι, αλλά και η τοποθεσία, η αρχιτεκτονική, η μουσική, η ατμόσφαιρα, όλα έχουν τη σημασία τους. Για μένα η τοποθεσία είναι πάρα πολύ σημαντική και πλέον δραστηριοποιούμαι μόνο στις καλύτερες. Θα δείτε ότι όλα τα εστιατόρια μου βρίσκονται σε μαγευτικά μέρη».

Πραγματικά, αυτή η προσοχή στη συνολική εμπειρία φαίνεται από την αρχιτεκτονική του χώρου, την οποία εμπιστεύεται για όλα του τα εστιατόρια στο αρχιτεκτονικό γραφείο Humbert & Royet, μέχρι τον εικαστικό σχεδιασμό των μενού και των καρτών που ανήκει στον Josh, αλλά και τα custom-made πορσελάνινα πιάτα, μια συνεργασία

του με τον περίφημο οίκο Bernardaud. Τα συγκεκριμένα πιάτα είναι εντελώς χαρακτηριστικά της νοοτροπίας και της φιλοσοφίας του, αυτή της μοντέρνας πολυτέλειας. Τα σχέδιά τους είναι παιχνιδιάρικα και σύγχρονα, εμπνευσμένα από την εποχή των emoji και των εικονιδίων των social media, ενώ το υλικό τους είναι πορσελάνη φτιαγμένη από τον καλύτερο και πιο γνωστό οίκο του κόσμου.

Μπέργκερ και γύρος από kobe

Τι είναι όμως αυτό το περίφημο «Beefbar», την άφιξη του οποίου περίμενε πώς και πώς όλη η υψηλή κοινωνία της Αθήνας (ήδη το έχουν οι περισσότεροι επισκεφθεί πριν καλά καλά κλείσει έναν μήνα λειτουργίας), αλλά και οι foodies – γνώστες των παγκοσμίων τάσεων της γαστρονομίας; Καταρχάς να ξεκινήσουμε από το τι δεν είναι. Δεν είναι ένα steak house. Αυτό μας διευκρινίζει με έμφραση ο ιδιοκτήτης του: «Ξεκίνησε ως steak house πριν

από δεκαπέντε χρόνια γιατί ήθελα έναν χώρο όπου θα μπορούσα να προβάλλω τα κρέατά μου, την οικογενειακή μου επιχείρηση». Η οικογένεια του Ρικάρντο Τζιράουντι εδώ και περίπου 50 χρόνια είναι από τους μεγαλύτερους εισαγωγείς και διανομείς μοσχάρισου κρέατος στην Ευρώπη με πιο σημαντικά, μεταξύ άλλων, το περίφημο ιαπωνικό kobe, το black angus από ΗΠΑ και Αυστραλία, το wagyu: «Ξεκίνησα με αυτόν το στόχο, χωρίς ποτέ να φανταστώ ότι αυτή η επιχειρηματική δραστηριότητα θα γινόταν το πάθος μου». Μετά, λοιπόν, τον πρώτο καιρό λειτουργίας του ως steak house ο Ρικάρντο αποφάσισε να αλλάξει όλο το concept εκτός από το όνομα. Προσέλαβε έξι σεφ, από διαφορετικά μέρη του κόσμου (Ιαπωνία, Γαλλία, Νότια Αμερική) με την προοπτική να «ελαφρύνει» το μενού: «Θέλαμε να κάνουμε πιάτα ιδανικά για να τα μοιράζεσαι στο τραπέζι, πιο ελαφριά, πιο υγιεινά,

σε μικρότερες μερίδες και δημιουργικά. Εχουμε φυσικά και τα μεγάλα steak για τους λάτρεις του είδους, αλλά ο κατάλογος έχει εμπλουτιστεί και με πιο μοντέρνες επιλογές. Και επίσης, επειδή αγαπάω πολύ το street food, θέλησα να συνδυάσω τα αγαπημένα μου μπέργκερ, για παράδειγμα, με πολύ καλής ποιότητας κρέας». Ετσι, δημιούργησε μπέργκερ και bao bun με κρέας kobe και black angus: «Το φαγητό είναι πολύ ποιοτικό διατηρώντας όμως αυτή τη νοστιμιά του fast και street food. Γι' αυτό και αρέσει πολύ στα παιδιά». Ένα άλλο σημαντικό χαρακτηριστικό της κουζίνας του Beefbar είναι ο διεθνής χαρακτήρας της. Το fusion από κάθε χώρα: «Αγαπώ όλες τις κουζίνες του κόσμου και από τα ταξίδια μου συνεχώς εμπνέομαι καινούργια πιάτα και συνδυασμούς γεύσεων. Δεν είμαι σεφ, αλ-

λά μπορώ να δημιουργήσω πιάτα στο μυαλό μου και να τα υλοποιήσω με τους σεφ μου. Στην κουζίνα μας λοιπόν, προσφέρουμε τα πάντα: steaks, τεμπέρες, μπάρμπεκιου, καπνιστά, χρησιμοποιούμε πολύ και το γουόκ μια και η ασιατική κουζίνα είναι από τις αγαπημένες μου. Ο κατάλογός μας έχει κάτι να πει σε όλους».

Τα ποτά

Στο Beefbar της Αθήνας ολόκληρος ο επάνω όροφος (συνολικά είναι δύο), είναι αφιερωμένος στα cocktail που μπορεί κανείς να απολαύσει πριν το φαγητό περιμένοντας το τραπέζι του, συνοδεία απλών πιάτων από τα street food του εστιατορίου ή στο τέλος του γευμάτος του, ως κλείσιμο της βραδιάς. «Η αλήθεια είναι ότι επειδή κατάγομαι από το Μονακό, όπου δεν υπάρχει η κουλτούρα των κοκτέιλ – όλοι πίνουν κρασί και σαμπάνια –, δεν σκέφτηκα από την αρχή να τα εντάξω στα εστιατόριά μου. Μετά όμως είδα ότι σε πολ-

λές χώρες τα προτιμούν. Ετσι, πέραν της εντυπωσιακής λίστας των κρασιών μας, αποφασίσαμε να δημιουργήσουμε και signature cocktails. Θα είναι έτοιμα και θα σερβίρονται τα ίδια σε όλα τα εστιατόρια. Και τα πέντε θα έχουν μέσα τσάι. Το κάθε εστιατόριο όμως θα έχει και τον δικό του κατάλογο με κοκτέιλ από προϊόντα του τόπου του». Κοιτάζω το ελληνικό μενού: νεγκρόνι με επίγευση πιπεριάς Φλωρίνης και άρωμα από κουρκουάτ, Dry martini με κριτάιο, Old fashioned με χαρούπι, αλλά και ένα πολύ ιδιαίτερο που είναι σαμπάνια με άρωμα κρουασάν βουτύρου. Η συνέντευξή μας κλείνει πάλι με μια αναφορά στο κρέας φυσικά. Τον ρωτώ ποιο είναι για εκείνον το καλύτερο: «Όλοι μου κάνουν την ίδια ερώτηση. Δεν υπάρχει καλύτερο κρέας, όπως δεν υπάρχει καλύτερο κρασί. Αυτό που έχει σημασία είναι η συνέπεια στην ποιότητα. Κάτι που εδώ είναι εξασφαλισμένο».



● Το συγκεκριμένο σημείο της Αθηναϊκής Ριβιέρας θύμισε στον μονεγάσκο επιχειρηματία Ρικάρντο Τζιράουντι την πατρίδα του, το Μονακό.