

ΣΕ ΕΝΑ ΣΥΝΤΟΜΟ ΤΑΞΙΔΙ ΤΟΥ ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΜΑΣ

RICCARDO GIRAUDI

ΤΟ HELLO! ΣΥΝΑΝΤΗΣΕ ΤΟ ΔΗΜΙΟΥΡΓΟ ΤΟΥ ΝΕΟΥ BEEFBAR ATHENS ΣΤΟΝ ΑΣΤΕΡΑ ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ ΟΠΟΥ ΜΑΣ ΜΙΛΗΣΕ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ ΠΙΝΗ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ ΣΤΟ FINE DINING, ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΑΠΗ ΤΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

«Έχω ένα όραμα στο μυαλό μου για το brand που θα δημιουργήσω, αφουγκράζομαι τα συναισθήματα και τις διαθέσεις κι έπειτα, σε συνεργασία με τους σεφ και τους αρχιτέκτονες, τα συνθέτω όλα μαζί. Νιώθω ότι διευθύνω μια ορχήστρα, είναι πολύ πιο καλλιτεχνικός ο δικός μου ρόλος»

Έχει λάβει αμέτρητους τίτλους από τα Μέσα: «Ο Ιταλός από το Μονακό που σύστησε στην Ευρώπη το πασίγνωστο αμερικανικό Black Angus και το ιαπωνικό Kobe beef», «bon vivant»... Αλλά ο Riccardo Giraudi προτιμά να συστήνεται ως δημιουργός concept και όχι ως επιχειρηματίας, παρόλο που στο πλούσιο βιογραφικό του διαθέτει 23 εστιατόρια σε όλο τον κόσμο –εκ των οποίων ένα βραβευμένο με αστέρι Michelin–, ενώ ακόμα 12 αναμένεται να ανοίξουν τις πόρτες τους μέσα στον επόμενο χρόνο. Το νέο project του τον έφερε στην Ελλάδα, μια χώρα που επισκέπτεται εδώ και χρόνια και στην οποία αποφάσισε να επενδύσει για δεύτερη φορά. Μετά το Beefbar Mykonos, η πρωτεύουσα απέκτησε το δικό της, ολοκαίνουριο Beefbar Athens στην Αθηναϊκή Ριβιέρα, που δίνει άλλο νόημα στο fine dining. **Προτιμάτε να συστήνεστε στον κόσμο ως δημιουργός παρά ως επιχειρηματίας. Γιατί;** Οι περισσότεροι πιστεύουν ότι είμαι σεφ, επειδή είμαι ο ιδιοκτήτης – κάτι που δεν ισχύει. Φυσικά έχω πολλούς ρόλους, αλλά ο ρόλος του δημιουργού ταιριάζει καλύτερα σε αυτό που κάνω. Ό,τι βλέπετε σε ένα εστιατόριό μου το

έχω δημιουργήσει εγώ από την αρχή: Κάθε συνταγή, την ατμόσφαιρα, τη συνολική αίσθηση, κάθε ήχο... Έχω ένα όραμα στο μυαλό μου για το brand που θα δημιουργήσω, αφουγκράζομαι τα συναισθήματα και τις διαθέσεις κι έπειτα, σε συνεργασία με τους σεφ και τους αρχιτέκτονες, τα συνθέτω όλα μαζί. Νιώθω ότι διευθύνω μια ορχήστρα, είναι πολύ πιο καλλιτεχνικός ο δικός μου ρόλος. **Πότε ξεκίνησε το πάθος σας για την εστίαση;** Γεννήθηκα σε μια οικογένεια που εξέτρεφε μοσχάρια, οπότε δεν ήταν ακριβώς πάθος αλλά κάτι φυσιολογικό για μένα. Το πραγματικό πάθος ξεκίνησε όταν ίδρυσα την πρώτη εταιρεία δημοσίων σχέσεων στο Λονδίνο και εργαζόμουν για εστιατόρια – είχα αναλάβει όλα τα μεγάλα ονόματα, Hakkasan, Nobu κλπ. Έτσι μπήκα στο χώρο της εστίασης πολύ νωρίς, όσο έκανα ακόμα πρακτική στην ίδια μου την εταιρεία μαθαίνοντας το PR σε εστιατόρια, ένα αντικείμενο που τότε δεν είχε εδραιωθεί ως δουλειά ακόμα. Τρία χρόνια αργότερα άνοιξα το πρώτο μου Beefbar και ξεκίνησα να έχω αντίληψη του πώς δουλεύει μια κουζίνα, πώς σκέφτονται οι σεφ, πώς γίνονται όλες

οι παρασκευές...

Θέλατε όμως ανέκαθεν να χρησιμοποιήσετε ως πρώτη ύλη το μοσχάρι που είχατε μάθει από τους γονείς σας;

Η αρχική ιδέα ήταν να ανοίξω ένα εστιατόριο για να βοηθήσω την οικογενειακή επιχείρηση να μεγαλώσει. Δηλαδή, να λειτουργήσει ως μέγρος προβολής και δοκιμής της εξαιρετικής πρώτης ύλης που παρήγαγε, του μοσχαριού, το οποίο τότε δεν εξαγόταν. Μέχρι το 2005 όλοι μπορούσαν να έχουν υψηλής ποιότητας μοσχάρι, αλλά μόνο τοπικά. Η Ιταλία είχε το δικό της, η Γαλλία το δικό της κλπ. Δεκαπέντε χρόνια μετά, η επιχείρηση των εστιατορίων μου είναι πολύ μεγαλύτερη. Και συνεχώς αναπτύσσεται.

Τι σημαίνει το brand name Beefbar για εσάς; Θα σας πω τι δεν σημαίνει: Όχι ένα steakhouse. **Πώς νιώθετε με τη νέα προσθήκη στην επιχειρηματική σας οικογένεια, το Beefbar Athens;** Αγαπώ αυτό το εστιατόριο! Κατάγομαι από το Μονακό, όπου γεννήθηκε το πρώτο Beefbar, πριν ξεκινήσω να επεκτείνω σε όλο τον κόσμο. Το Beefbar Athens είναι το πλησιέστερο προς αυτό της πατρίδας μου. Η ίδια ριβιέρα, η ίδια αίσθηση και αισθητική, πα-

Ξεκινώντας από το Μονακό, η οικογένεια των concept restaurants του δημιουργού Riccardo Giraudi έχει μεγαλώσει με εστιατόρια σε όλο τον κόσμο: Από το Παρίσι, το Σεν Τροπέ και τη Μύκονο μέχρι το Χονγκ Κονγκ και το Μεξικό. Η Αθήνα απέκτησε το δικό της, στη μαγευτική Αθηναϊκή Ριβιέρα, με την υπογραφή του αρχιτέκτονα Emil Humbert.



Η εμπειρία του Beefbar είναι μοναδική γιατί συνδυάζει την πολυτέλεια με την χαλαρότητα. Στο πρώτο επίπεδο βρίσκεται το cocktail bar, με Head Bartender τον Κωνσταντίνο Θεοδωρακόπουλο, ενώ η ανοιχτή κουζίνα του εστιατορίου περιμένει τους επισκέπτες του στο δεύτερο επίπεδο, ακριβώς από κάτω. Comfort και street food με έμπνευση από τα παραδοσιακά πιάτα που έχει συνθέσει ο ίδιος ο Riccardo Giraudi με τον executive chef του Beefbar, Thierry Paludetto. Head Chef του Beefbar Athens είναι ο Παναγιώτης Ρέτζης.

ρόμοια πελατεία. Αν κλείσω τα μάτια, νομίζω πως βρίσκομαι στο Μονακό. Παρ' όλα αυτά θεωρώ ότι το Beefbar Athens είναι ακόμα πιο όμορφο!
Αν και έχετε συστήσει ένα συγκεκριμένο concept υψηλής γαστρονομίας, καθένα από τα εστιατόρια Beefbar έχει μοναδικό χαρακτήρα. Πώς διαφοροποιείται το στυλ σε κάθε προορισμό; Για μένα ανέκαθεν υπήρξε έμπνευση η Haute Couture στα concept των εστιατορίων μου. Βλέπω το κάθε brand ως μια κορυφαία μάρκα μόδας, επειδή, αν το σκεφτείτε, ό,τι συμβαίνει στο χώρο της εστίασης έχει συμβεί πρώτα στο χώρο της μόδας. Απλώς πρέπει να έχεις ανοιχτές

όλες τις αισθήσεις σου για να το αντιληφθείς. Πριν από δέκα χρόνια, αν ταξίδευες από τη Νέα Υόρκη, το Χονγκ Κόνγκ, το Παρίσι και το Λονδίνο μέχρι το Λος Άντζελες, θα έβλεπες ότι ο οίκος Louis Vuitton, για παράδειγμα, είχε παντού τα ίδια καταστήματα, με τις ίδιες βιτρίνες, τις ίδιες κούκλες και φυσικά τις ίδιες συλλογές. Σήμερα, όμως, ο ίδιος οίκος μπορεί να δημιουργήσει μια σειρά αποκλειστικά για μία πόλη ή ένα συγκεκριμένο κατάστημα. Ο κώδικας της πολυτέλειας έχει αλλάξει πολύ τα τελευταία χρόνια. Κανείς δεν φανταζόταν πριν από 10 χρόνια ότι ο Valentino θα κυκλοφορούσε σακίδια πλάτης! Το ίδιο συμβαίνει και με το

Beefbar. Διατηρεί τους ίδιους κώδικες πολυτέλειας, που σημαίνει ότι κάθε εστιατόριο φέρει το δικό μου DNA με τις ιδιαιτερότητες του κάθε μέρους. Αυτό που θέλω να παρέχω στους πελάτες είναι η καλύτερη ποιότητα, τοποθετημένη στο καλύτερο σκηνικό. Τα bao buns, το κεμπάπ και ο γύρος για μένα μπορεί να είναι πολυτέλεια! Είναι σαν τα αθλητικά της Gucci!
Μιλήστε μας για την απόλυτη αρχιτεκτονική αυτού του μέρους. Πήρατε μέρος στη διακόσμηση; Με τον Emil Humbert, τον αρχιτέκτονα και πιστό συνοδοιπόρο μου εδώ και χρόνια, ξεκινήσαμε το ταξίδι των Beefbar. Και το υπέ-

«Το Beefbar Athens είναι το πλησιέστερο προς αυτό της πατρίδας μου. Η ίδια ριβιέρα, η ίδια αίσθηση και αισθητική, παρόμοια πελατεία. Συν του ότι είναι ακόμα πιο όμορφο!»

ροχο μαζί του είναι ότι μπορεί να του στείλω μια-δυο εικόνες που μου αρέσουν για έμπνευση και έχοντας πλήρη ελευθερία στη δημιουργία θα μου φτιάξει σε 3D κλίμακα πώς μπορεί να μοιάζει το εστιατόριο. Έτσι έγινε και με το Beefbar Athens, το οποίο οραματιζόμουν εδώ και δύο χρόνια. Και όσο περισσότερο καιρό συνεργαζόμαστε τόσο πιο πολύ γνωρίζουμε επιχειρηματικά και χρειάζεται να λέω λιγότερα. Όσον αφορά την αρχιτεκτονική του συγκεκριμένου εστιατορίου, θέλαμε να αποτελεί ένα ξεχωριστό κομμάτι στον Αστέρα Βουλιαγμένης – και το καταφέραμε: Το Beefbar Athens ενσωματώθηκε στο φυσικό τοπίο, αλλά ταυτόχρονα διαφοροποιείται.

Γνωρίζουμε ότι αγαπάτε τη χώρα μας και περνάτε χρόνο στα νησιά μας, όπως τη Μύκονο. Ποιο είναι το αγαπημένο σας μέρος στην Ελλάδα;

Ναι, επισκέπτομαι πολλά χρόνια την Ελλάδα. Στη Μύκονο πήγαινα όταν δεν υπήρχαν ακόμα απευθείας πτήσεις από Παρίσι, παρά μόνο μία πτήση charter την εβδομάδα, στις 4 τα ξημερώματα. Ήμουν 21 ετών τότε, δηλαδή 23 χρόνια πριν, και νοίκιαζα ένα δωμάτιο μιας ηλικιωμένης κυρίας στη Χώρα. Επισκεπτόμουν τη Μύκονο για να ξεφύγω από το διεθνές jet set του Μονακό, αλλά με τον καιρό άλλαξε κι αυτό. Η ουσία όμως παραμένει η ίδια: αγαπάω τα ελληνικά νησιά και τους Έλληνες, επειδή ως Ιταλός έχω παρόμοια φιλοσοφία με εσάς. Φυσικά, είμαι ιδιαίτερα χαρούμενος που έχω δύο εστιατόρια εδώ.

Πώς έχει υποδεχθεί το αθηναϊκό κοινό το νέο Beefbar; Πολύ θερμά! Προσωπικά είμαι απόλυτα ευχαριστημένος με την



κουζίνα. Όλα τα πιάτα που δημιουργήσαμε βγήκαν εκπληκτικά και υπήρξε πολύ θετική ανταπόκριση, που είναι και το σημαντικότερο κομμάτι. Έχουμε δημιουργήσει και μερικά πιάτα αποκλειστικά για το Beefbar Athens, όπως τη σπανακόπιτσα και απόλυτες σαλάτες.

Πώς θα περιγράφατε το μενού; Super cool! Επειδή είναι ένας συνδυασμός comfort food και street food.
Έχετε σκεφτεί και τους χορτοφάγους πελάτες σας, με επιλογές χωρίς κρέας από το μενού Leafbar.

Είναι ένα νέο project που εγκαινιάζω και θα το επιχειρήσω και ως ξεχωριστό εστιατόριο στο Κατάρ, με Leafbar στο ισογείο και το Beefbar στον πρώτο όροφο. Δεν προτείνουμε extreme-vegan πιάτα, αλλά πιο πράσινα και φυσικά, με βιολογικά προϊόντα.

«Αγαπώ τα ελληνικά νησιά και τους Έλληνες, επειδή ως Ιταλός έχω παρόμοια φιλοσοφία με εσάς. Φυσικά είμαι ιδιαίτερα χαρούμενος που έχω δύο εστιατόρια εδώ»



Υπάρχει κάποιο πιάτο από το μενού που είναι το αγαπημένο σας;

Όχι γιατί δημιουργούμε τόσα πολλά με την ομάδα μου, οπότε κάθε φορά έχω ένα νέο αγαπημένο. Κάθε επιλογή από αυτό το μενού, όπως και κάθε πιάτο που σερβίρεται στα εστιατόριά μου, έχει δοκιμαστεί τόσο πολλές φορές και για πολύ καιρό, οπότε η συνταγή τελειοποιείται.

Έχετε συνεργαστεί με το γαλλικό σέο πορσελάνης Bernardaud για τα μοναδικά αυτά πιάτα.

Είμαι πολύ χαρούμενος, γι' αυτό και σχεδίασα προσωπικά τα πιάτα. Είχα την ιδέα να μπουν εποχίς στα πιάτα, επειδή είναι μια γλώσσα, μια έκφραση. Και ο κόσμος ξετρελάθηκε καθώς είναι πολύ instagramable. Επίσης σπάει τον κανόνα του καθωσπρεπισμού. Κάθεσαι να φας και βλέπεις μια μύτη γουρουνιού στο πιάτο σου! Είναι αστείο, διασκεδαστικό! Και εκφράζει πολύ και το πώς βλέπουμε εμείς την έννοια του dining: ότι πρέπει να είναι διασκεδαστικό.


Είναι δύσκολο να ισορροπήτε την οικογενειακή σας ζωή με την τόσο απαιτητική δουλειά σας, που σας επιβάλλει συνεχείς μετακινήσεις σε όλο τον κόσμο;

Από τη στιγμή που έχω δύο παιδιά προσπαθώ να ταξιδεύω λιγότερο και συν τοις άλλοις έχω εξαιρετικούς συνεργάτες, οι οποίοι με εκπροσωπούν. Αλλιώς θα έπρεπε να βρίσκομαι σε ένα αεροπλάνο κάθε δύο λεπτά! Είναι αναγκαίοτητα και προτεραιότητά μου να περνάω χρόνο με την οικογένειά μου.

Σχεδιάζετε την επέκταση της οικογένειας του Beefbar στο Μιλάνο, το Σάο Πάολο, τη Νέα Υόρκη, το Ριάντ και την Ντόχα. Τι άλλο να περιμένουμε από εσάς;

Διαφορετικά concerts! Γιατί ο κόσμος πιστεύει ότι ασχολούμαι μόνο με την εστίαση. Αλλά, όπως σας έλεγα, το μεγάλο πάθος μου είναι η δημιουργία. Όταν ολοκληρώσω ένα concert, ψάχνω το επόμενο.

Η εταιρεία σας επίσης προσφέρει υπηρεσίες consulting. Ποιο είναι το κλειδί για ένα επιτυχημένο project;

Η αντίληψη της τοποθεσίας στην οποία βρίσκεσαι, η αντίληψη των πελατών και το να κάνεις τους ανθρώπους με τους οποίους συνεργάζεσαι να σε εμπιστευτούν. Έχω συχνά ιδέες που μπορεί να μη λειτουργήσουν. Έχω αποτύχει αρκετές φορές, αλλά πάντοτε από μια αποτυχία μαθαίνεις. Συνήθως οι πελάτες μας είναι μεγάλα ξενοδοχεία και τα εστιατόριά τους. 

ΕΥΑ ΒΛΑΧΑΒΑ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ: ΟΛΥΜΠΙΑ ΚΡΑΣΑΓΑΚΗ
GROOMING: ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ ΠΕΝΤΖΟΥ (D-TALES)

Το νέο Beefbar Athens συνεχίζει την τεράστια επιτυχία της οικογένειας των εστιατορίων, με πρώτο το Beefbar στο Μόντε Κάρλο, το οποίο όπως μας λέει ο ιδιοκτήτης του μοιάζει πολύ με αυτό της Αθήνας. «Η ενέργεια αυτού του μέρους είναι συναρπαστική, ειδικά το βράδυ», σχολιάζει ο Riccardo. Κάτω: Όλα τα πιάτα που βγαίνουν από την κουζίνα είναι εξαιρετικά, ενώ την ιδέα να σερβίρονται σε πορσελάνες με εποχίς την είχε ο Riccardo, αφού, όπως λέει, «σπάει τον κανόνα του καθωσπρεπισμού σε ένα πολυτελές εστιατόριο και έχει πλάκα». Κάτω: Δύο από τα πιάτα είναι ειδικά σχεδιασμένα για το Beefbar Athens, το ελληνικό παραδοσιακό «μάτι» και το ανθρωπάκι - τσολιάς.

