



1. Akira Back Επιστροφή στις ρίζες

Γεννημένος στην Κορέα και μεγαλωμένος στο Άσπεν του Κολοράντο ο συνεργάτης του Hakkasan Group Akira Back δε θα μπορούσε να έχει διαφορετική πορεία πέραν αυτής που τελικά κατάφερε. Με σπουδές στη Διεθνή Σχολή Μαγειρικής στο Ινστιτούτο Τέχνης του Κολοράντο αλλά και με ατελείωτα γαστρονομικά ταξίδια ανάμεσα στην Ιαπωνία και την Ευρώπη, ο Akira Back μελέτησε προσεκτικά την κουλτούρα γύρω από τις γεύσεις της κάθε χώρας γνωρίζοντας παράλληλα κορυφαίους σεφ, όπως τον Masaharu Morimoto και τον Brian Nagao. Το 2003 θα επιστρέψει εκεί απ' όπου όλα ξεκίνησαν, δημιουργώντας στο Άσπεν τη δική του προσωπική αυτοκρατορία ξεκινώντας από την κουζίνα του εστιατορίου *Nobu Matsuhisa* ως Executive Chef. Ναι! Ο δρόμος για τα βραβεία μόλις είχε ανοίξει.

Ο Akira Back έχει βραβευτεί με τον τίτλο «Rising Star» από το Restaurant Hospitality, έχει φιλοξενήσει τα διάσημα δείπνα του *James Beard House* για τουλάχιστον έξι χρονιές ενώ το Las Vegas Weekly τον χαρακτηρίσει ως «Best Chef in Las Vegas». Η συμμετοχή του στα πιο διάσημα γεγονότα του γαστρονομικού κόσμου όπως το Aspen Food & Wine Festival, το Pebble Beach Food & Wine Festival και το Vegas Uncork'd του Bon Appetit τον προετοίμασαν κατάλληλα για το πρώτο του Michelin το 2018. Έχει βραβευτεί για την πρωτοποριακή φιλοσοφία του εστιατορίου *DOSA* στη Σεούλ της Νότιας Κορέας, στο οποίο σερβίρει δημιουργικά πιάτα από μια σύγχρονη κουζίνα η οποία αποτίει φόρο τιμής στις κορεάτικες ρίζες του χρησιμοποιώντας παράλληλα τα καλύτερα συστατικά από τους κορυφαίους προμηθευτές του κόσμου. Τελευταίο του εγχείρημά είναι το ABar, ένα μπαρ στη Σιγκαπούρη και τη Μπανγκόκ που σερβίρει δημιουργικά κοκτέιλ συνοδευόμενα από ευφάνταστα σνακ και ποικιλίες – οι ιδέες του Akira Back δε φαίνεται να στερεύουν ποτέ.

2. Remco Kuijpers Όσο λιγότερα, τόσο το καλύτερο

Η εμπειρία στις κουζίνες φημισμένων εστιατορίων όπως το *Da Vinci*, το *Seinpost*, το *Vermeer* και το εστιατόριο *Wereldmuseum* στο Ρότερνταμ της Ολλανδίας, χάρισαν στον Remco Kuijpers το πρώτο του αστέρι Michelin. Έχοντας ως μότο του το «όσο λιγότερα, τόσο το καλύτερο» ο Remco Kuijpers δίνει τις γεύσεις που σερβίρει με όσον το δυνατόν λιγότερα συστατικά, στρέφοντας παράλληλα όλη την προσοχή στα κυρίως υλικά ενός πιάτου. Και τα καταφέρνει περίφημα. Η αγάπη του εξάλλου για την γαστρονομία, την οποία εξέφρασε από πολύ μικρή ηλικία, τον έχει βοηθήσει να δημιουργεί πιάτα στα οποία κυριαρχεί ο αυθορμητισμός και το ένστικτο της δημιουργίας. Κάτι που ξεχωρίζει τον σεφ Remco Kuijpers από μακριά είναι ο πρωταγωνιστικός ρόλος που προσδίδει στα φρούτα και τα λαχανικά τα οποία όχι μόνο συνοδεύουν τα πιάτα του αλλά πολλές φορές χρησιμοποιούνται ως βασικά υλικά στις δημιουργίες του. Έτσι κι αλλιώς, το διεθνές στίλ μαγειρέματος που ακολουθεί, το οποίο βασίζεται στην κλασική κουζίνα αλλά με μια πιο σύγχρονη αντίληψη, έχει κερδίσει επάξια την προσοχή όλων – και αυτό μόνο τυχαίο δεν μπορεί να είναι.

3. Bjorn Swanson

Φρέσκα υλικά από τοπικούς παραγωγούς

Ο Bjorn Swanson γεννήθηκε και μεγάλωσε στο Βερολίνο και αφού εργάστηκε στο Μόναχο, τη Δρέσδη και πιο πρόσφατα στο *Gutshaus Stolpe* του Relais & Châteaux αποφάσισε να επιστρέψει πίσω στη βάση του για να δημιουργήσει το καλοκαίρι του 2017 το δικό του εστιατόριο με ονομασία *GOLVET*. Η αξιοσημείωτη πορεία του έως σήμερα αποδεικνύεται σε κάθε πιάτο που επιμελείται. Ο Bjorn Swanson έχει πρωταγωνιστήσει σε μερικά από τα πιο κορυφαία εστιατόρια του Βερολίνου, συμπεριλαμβανομένων των εξαιρετικών *Facil* (2 αστέρια Michelin) και *Frischers Fritz* (2 αστέρια Michelin), έχει εξασκήσει τις μαγειρικές δεξιότητές του σε διάσημους χώρους όπως το πολυτελές εστιατόριο *Altes Zollhaus* στο Κρόιτσμπεργκ του Βερολίνου ενώ έχει κερδίσει και ένα αστέρι Michelin. Στα πιάτα του αποδίδει μεγάλη σημασία τόσο στη χρήση φρέσκων συστατικών όσο και στην προμήθεια τους από τοπικούς παραγωγούς, ενώ αν κάτι αξίζει να αναφερθεί είναι οι σύγχρονες τάσεις που λαμβάνει σοβαρά υπόψη και που εφαρμόζει στη σκανδιναβική κουζίνα του την οποία συνδυάζει με ασιατικές επιρροές.

4. Paulo Airaudo

Πιάτα γεμάτα αναμνήσεις

Από τα μεγάλα υψόμετρα του Περού στο ιδιαίτερο κλίμα του Μεξικού και από την απλή ζωή της Πολωνίας στους πλούσιους πολιτισμούς της Ιταλίας. Ο βραβευμένος με δύο αστέρια Michelin Paulo Airaudo, αφού εξερεύνησε γευστικά ένα μεγάλο μέρος του πλανήτη, αποφάσισε στα 32 του χρόνια να αφιερωθεί στην πιο συναρπαστική πρόκληση της επαγγελματικής του ζωής ανοίγοντας το πρώτο του εστιατόριο, στο οποίο έδωσε το όνομα της κόρης του, *Amelia*. Το εστιατόριο *Amelia* βρίσκεται στο San Sebastian της Ισπανίας, εκεί όπου βρίσκονται και τα εστιατόρια *Mugaritz*, *Arzumendi*, *Asador Etxebarri* και *Arzak*. Αξίζει να αναφερθεί ότι και τα τέσσερα περιλαμβάνονται στη λίστα των κορυφαίων 50 καλύτερων εστιατορίων στον κόσμο και αυτό μόνο τυχαίο δεν μπορεί να θεωρηθεί για τον Paulo Airaudo, αφού πολύ πριν από την *Amelia* εργάστηκε τόσο στο προαναφερθέν (με 3 αστέρια Michelin) *Arzak* καθώς και στο εστιατόριο *Fat Duck* (3 αστέρια Michelin) στις παρυφές του Λονδίνου. Στη συνέχεια, έκανε ένα σπουδαίο πέρασμα από μια σειρά εστιατορίων σε Σκωτία και Ιταλία προτού μετακομίσει στην όμορφη πόλη της Γενεύης και γίνει συνιδιοκτήτης του *La Bottega* το 2015. Μόλις πέντε μήνες μετά το άνοιγμα του, ο Airaudo λαμβάνει το πρώτο του αστέρι Michelin. Το δεύτερο θα το λάβει αργότερα για την *Amelia*.

Το σπιτικό φαγητό, οι επισκέψεις στους παππούδες, οι μυρωδιές που αναδυόταν από τις γλάστρες και η αγαπημένη του συνήθεια να παίζει με τα κουζινικά σκεύη αποτέλεσαν τεράστια έμπνευση για τον ίδιο και παρά την αρχική του επιλογή να ασχοληθεί με τη γραφιστική, τελικά κατάφερε να βρει τον δρόμο που του άξιζε.

5. Alan Geaam

Αγάπη για τους ανθρώπους

Ο αυτοδίδακτος και βραβευμένος με αστέρι Michelin Alan Geaam είναι η ζωντανή απόδειξη πώς όταν θέλεις κάτι, όλο το σύμπαν συνωμοτεί για να το αποκτήσεις. Ακόμα και όταν το ξεκίνημα σου είναι κακό.

Ο Alan Geaam άρχισε να μαγειρεύει ενώ έκανε τη θητεία του στον στρατό του Λιβάνου, τότε που ο συνταγματάρχης του, εντυπωσιασμένος με τις γεύσεις που σέρβιρε, αποφάσισε να τον κάνει προσωπικό του σεφ – και μάλιστα χωρίς να έχει καμία απολύτως μαγειρική γνώση αφού ό,τι ετοίμαζε το είχε δει στις μαγειρικές εκπομπές που παρακολουθούσε φανατικά μετά το σχολείο. Λίγα χρόνια αργότερα θα βρεθεί στο Παρίσι, σε μια πόλη όπου αγνοούσε παντελώς τη γλώσσα και που τον πρώτο καιρό κοιμόταν στους δρόμους. Ο Alan Geaam όμως δεν σταμάτησε να κυνηγάει τα όνειρα του. Ακόμα και όταν χρειάστηκε τα πρωινά να δουλεύει ως οικοδόμος και το βράδυ να μοιράζει πίτσες και να πλένει πιάτα. Η ευκαιρία του δόθηκε τυχαία, όταν ο κεντρικός chef στο εστιατόριο όπου ο Geaam έπλενε πιάτα τραυματίστηκε στο χέρι και έπρεπε να πάει κατευθείαν στο νοσοκομείο. Ο Alan Geaam βγήκε μπροστά, ανέλαβε την ευθύνη και σέρβιρε ολομόναχος 14 τραπέζια, από τα οποία κανένας πελάτης δεν σηκώθηκε παραπονεμένος. Αυτό εξάλλου είναι και το μεγαλύτερο του κίνητρο, να μαγειρεύει για να βλέπει τους ανθρώπους χαρούμενους.

Σήμερα, ο αυτοδίδακτος Geaam διαχειρίζεται τέσσερα εστιατόρια στο Παρίσι: το *L'Auberge Nicolas Flamel*, το παλαιότερο εστιατόριο της πόλης, το *AG Saint-Germain*, το *AG Les Halles* και το *Alan Geaam Restaurant*. Οι πρωτότυπες συνταγές του συνδυάζουν την πλούσια γαστρονομική κληρονομιά της Γαλλίας με πινελιές του Λιβάνου, από όπου εξάλλου έλαβε και τα πρώτα του ερεθίσματα.

6. Ryohei Kawasaki

Μινιμαλισμός και αυθεντική γεύση

Έχοντας καταφέρει εξάισια να παντρέψει την ιαπωνική με τη γαλλική κουζίνα, ο βραβευμένος με αστέρι Michelin Ken Kawasaki άνοιξε το πρώτο του εστιατόριο, το *Noborimachi Saryo*, στη Χιροσίμα μαθαίνοντας στους κατοίκους της περιοχής τα μυστικά της γαλλικής κουζίνας. Πολύ γρήγορα το εγχείρημα του αγκαλιάστηκε θερμά, αφήνοντας τις καλύτερες εντυπώσεις στους ουρανόσκους των επισκεπτών του. Λίγα χρόνια αργότερα, αποφάσισε να δοκιμαστεί και στις απαιτήσεις του παριζιάνικου κοινού ανοίγοντας ένα εστιατόριο στην Μονμάρτη. Τα πιάτα του χαρακτηρίζονται από έντονο μινιμαλισμό χωρίς όμως να υστερούν γευστικά. Και πώς θα ήταν δυνατό να συμβεί κάτι τέτοιο όταν κύριο μέλημά του Ryohei Kawasaki αποτελεί πάντα η επιλογή φρέσκων πρώτων υλών υψηλής ποιότητας από τοπικούς παραγωγούς, προσδίδοντας στα πιάτα που ετοιμάζει την αυθεντικότητα που τους αξίζει.

7. Saverio Sbaragli

Ολόκληρη η Μεσόγειος στο πιάτο μας

Τι μπορεί να συμβεί όταν από τα 21 σου χρόνια συμμετέχεις στην ομάδα του Alain Ducasse στη Juan-les-Pins ενώ λίγο αργότερα συνεργάζεσαι με τον Alain Passard; Δύο αστέρια Michelin και πιάτα τα οποία βασίζονται στις ισχυρές ιταλικές ρίζες. Ο Saverio Sbaragli γεννήθηκε στη Φλωρεντία και αν έπρεπε να τον παρουσιάσουμε με λίγες λέξεις αυτές θα ήταν: ανοιχτά φιλόδοξος, τρομερά ταλαντούχος και διαβολικά καινοτόμος. Το πρώτο του Michelin ο Saverio Sbaragli το έλαβε όταν βρισκόταν πίσω από την κουζίνα του εστιατορίου *Il Lago*, του μοναδικού ιταλικού εστιατορίου στη γαλλόφωνη περιοχή της Ελβετίας που κέρδισε την προσοχή του οδηγού Michelin, το 2004. Το δεύτερο του απονεμήθηκε το 2018 για το γκουρμέ εστιατόριο *Tosca* στη Γενεύη, στο οποίο βρίσκεται σήμερα. Οι δημιουργίες του σεφ Saverio Sbaragli έχουν επηρεαστεί τόσο από την κουζίνα της βόρειας Ιταλίας όσο και από τη Μεσόγειο, ενώ η σημαντικότερη επιρροή όπως ο ίδιος έχει δηλώσει αποτελεί η γιαγιά του, η οποία του έμαθε να αγαπά το φαγητό.

8. Umberto De Martino

Κληρονομικό χάρισμα

Γεννημένος στο Σορέντο της Ιταλίας το 1974, ο βραβευμένος με αστέρι Michelin 2018 Umberto De Martino δε θα μπορούσε να γίνει τίποτα λιγότερο από αυτό που ήδη είναι. Είναι γιος διάσημου σεφ της χερσονήσου και μιας μητέρας που βρισκόταν συνέχεια στην κουζίνα για να σερβίρει στο τραπέζι της νόστιμα γεύματα για την οικογένεια και τους φίλους της. Ο Umberto De Martino ερχόταν αντιμέτωπος με αυθεντικές γεύσεις από πολύ μικρή ηλικία, μυρωδιές που πλημμύρισαν ολόκληρο το σπίτι από τις πρώτες πρωινές ώρες, μαθαίνοντας έτσι να τις ξεχωρίζει από μακριά. Ήταν αναπόφευκτο το επάγγελμα που θα ακολούθησε.

Έχοντας μεγαλώσει με τέτοια γαστρονομική κατεύθυνση, ο Umberto De Martino δε μπορούσε να αγνοήσει πόσο μεγάλο μέρος της κουλτούρας του ήταν ήδη το φαγητό. Με τη βοήθεια του Mario Zini από το εστιατόριο *La Scala* στο Αμβούργο, κατάλαβε ότι σεφ δεν είναι μόνο αυτός που προετοιμάζει τα πιάτα αλλά περισσότερο μια φιγούρα η οποία επιλέγει προσεκτικά από την αγορά υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες κατευθείαν από τον πάγκο των προμηθευτών. Μετά από τρία χρόνια αποφασίζει πως ήρθε η ώρα να εξελίξει τις τεχνικές του και έτσι ταξιδεύει σ' ολόκληρη την Ιταλία δουλεύοντας παράλληλα στα πιο γνωστά εστιατόρια, από το *La Ciau del Tornavento* στο νέο *Cascinale* και από το *Pisterna* στο *Buco* (όλα τους εστιατόρια με αστέρια Michelin). Μετά από πολλά χρόνια εργασίας και θυσίας θα βρει ένα σπίτι στη Λομβαρδία, όπου θα διευθύνει ένα από τα πιο ιστορικά και αναγνωρισμένα εστιατόρια της Μπρέσια, το *Castello Malvezzi*. Τον Μάρτιο του 2015 ξεκίνησε τη δική του επιχείρηση, αναλαμβάνοντας το *Florian Maison* στην επαρχία Μπέργκαμο.