



Τρομερό Παιδί

Μαθήματα γαλλικής αρτοποιίας στα Ιλίσια



Με την έκφραση enfant terrible οι Γάλλοι προσπαθούν να περιγράψουν εκείνον τον εκπληκτικά πετυχημένο και ταυτόχρονα σοκαριστικά αντισυμβατικό τύπο ανθρώπου, ο οποίος σπάει τις κομφορμιστικές νόρμες, αλλά το κάνει με τον πιο γοητευτικό τρόπο: κανείς δε θυμώνει κι όλοι πλέον σε πελάγη ευτυχίας. Την ελληνική μετάφραση του όρου χρησιμοποιεί ως όνομα ένας ιδιαίτερος φούρνος στα Ιλίσια, καταφέροντας από τη μια να κεντρίσει το ενδιαφέρον κάθε λάτρη της ζύμης, γαλλομαθή ή όχι, μα και να τονίσει τις αναμφισβήτητες γαλλικές του επιρροές.

Μια μονοκατοικία του 1926, λοιπόν, φιλοξενεί εδώ και λίγο το Τρομερό Παιδί του τον Στέφανου Λιβανού και του Χρήστου Παππά που δεν ξέρω αν ονειρεύτηκαν να γίνουν αρτοποιοί, δείχνουν πάντως να τα καταφέρνουν άνετα. Ο Στέφανος, πρώην πλοίαρχος του εμπορικού ναυτικού, βρήκε στο να ζυμώνει τη χαρά της ζωής κι έμαθε τα μυστικά του ψωμιού στη Γαλλία (σπουδές στη σχολή Ferrandi και προϋπηρεσία στον φούρνο του μισελενάτου Thierry Marx), ενώ ο Χρήστος φοίτησε στη σχολή Cordon Bleu. Το πο-

λυταζιδεμένο δίδυμο πάντρεψε την αγάπη του για την αρτοποιία με το όνειρο να δημιουργήσουν ένα μη τυποποιημένο φούρνο κι έτσι στον λευκό μίνιμαλ χώρο, που θυμίζει μπουτίκ, θα βρείτε αρωματικά ψωμιά φουρνισμένα σε πέτρα, φτιαγμένα από προζύμι αργής ωρίμασης, εφάμιλλα με αυτά που θα συναντούσατε σε φημισμένες boulangeries του Παρισιού.



Συγκεκριμένα, το στομάχι σας θα αρχίσει να γουργουρίζει με λαχτάρα για όλα ανεξαιρέτως τα διαφορετικά είδη ψωμιού τα οποία περιλαμβάνουν, φυσικά, τη διάσημη μπαγκέτα γαλλικού τύπου σε πολύσπορη και λευκή έκδοση, ένα στιβαρό ψωμί σίκαλης (100%), το λευκό φόρμας για τραγανά τوستάκια, ένα πολύσπορο το οποίο περιέχει τεσσάρων ειδών αλεύρι (σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη και καλαμπόκι), καθώς και όλους τους σπόρους που μπορείτε να φανταστείτε (ηλιόσπορο, λιναρόσπορο, παπαρούνόσπορο, κολοκυθόσπορο και σουσάμι), αλλά και το ψωμί «ντίβα» που βγαίνει κάθε σαββατοκύριακο και περιέχει αποξηραμένα βερικόκα και σύκα, κράνμπερι και φουντούκια. Επίσης, δε λείπουν το ψωμί ζέας, εκείνο με το φαγόπυρο, καθώς και η χορταστική πρόταση του Τρομερού Παιδιού σε χωριάτικο καρβέλι.

Τα κρουασάν του είναι εξίσου λαχταριστά μιας και περιέχουν στην καρδιά τους γαλλικό βούτυρο και μια δόση προζύμι και πιστεύω ακράδαντα ότι θα λατρέψετε εξίσου τις σφολιάτες τους, τα κέικ και τα εκλέρ του. Σας συμβουλεύω, τέλος, να μη φύγετε αν δεν δοκιμάσετε κάποια από τις τάρτες – εγώ ως κλασικός τύπος επιμένω σταθερά σε αυτή με τις φράουλες, αλλά αν επιλέξετε κι αυτή με το λεμόνι δε θα σας κρατήσω κακία. Να συμπληρώσω μόνο ότι τα αλεύρια του Τρομερού Παιδιού είναι ελληνικά και παρασκευάζονται στο Λουτρό Καρδίτσας από έναν Ιταλό (!) μωλανά πέμπτης γενιάς, τον Πιπίνο Πυρροντζέλλο, ο οποίος απεχθάνεται τα πρόσθετα και κάνει τη δουλειά του με μεράκι.

Παπαδιαμαντοπούλου 30, Ιλίσια,
Τ: 210-77.77.537

