



School of Sauce: Ο μισελνάτος σεφ Yannick Alléno θα διδάσκει την τέχνη της σάλτσας στο Ινστιτούτο Paul Bocuse



Το άκουσα σε μια συζήτηση παλιότερα και θα συμφωνήσω απόλυτα «η σάλτσα (sauce) είναι το ρήμα της γαλλικής κουζίνας». Ο λόγος που το θυμήθηκα ξανά είναι το άκουσμα της είδησης πως ο βραβευμένος με τρία αστέρια Michelin σεφ Yannick Alléno, από το παρισινό εστιατόριο Pavillon Ledoyen, που έχει σαν προσωπικό του mantra την παραπάνω φράση, αποφάσισε να την πάει ένα βήμα παραπέρα. Για την ακρίβεια ένα πολύ μεγάλο βήμα μπροστά.

Για αυτό τον λόγο αποφάσισε να συνεργαστεί με το Ίδρυμα Paul Bocuse και να «τρέξει» προσεχώς ένα εκπαιδευτικό πρόγραμμα το πρώτο, μάλιστα, στο είδος του αφιερωμένο στην τέχνη της σάλτσας αποκλειστικά. Ο ίδιος δείχνει να έχει πάρει το θέμα σοβαρά, καθώς δηλώνει ότι «..κάθε σάλτσα, πετυχημένη ή όχι, από παραδοσιακή συνταγή ή καινούρια εφεύρεση έχει κάτι πολύ σημαντικό να πει στη γαστρονομία του σήμερα. Αρκεί να σκεφτεί κανείς ότι οι ρίζες της, για τη Δυτική Ευρώπη, φτάνουν στο garum των αρχαίων Ρωμαίων. Οι σάλτσες που έχω αποφασίσει ότι θα συμπεριληφθούν στα μαθήματα, βασίζονται σε αυτές της γαλλικής κουζίνας, καθώς οι τελευταίες ξεχωρίζουν για την έντονη και ακριβή γεύση τους και καθιστούν δυνατή την έκφραση της αλήθειας του προϊόντος σε βάθος, μέχρι την υφή και το terroir του. Ταυτόχρονα, βέβαια, έχω στο μυαλό μου ότι πρέπει να δώσω έμφαση στα θρεπτικά χαρακτηριστικά και στις απαιτήσεις της σύγχρονης διατροφής».

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα που ονομάζεται School of Sauce θα αποτελείται από μαθήματα συνολικής διάρκειας εξήντα ωρών, οι οποίες θα κατανέμονται σε όλο το διετές πρόγραμμα σπουδών Bachelor in International Culinary Arts Management στο Ινστιτούτο Paul Bocuse. Οι σπουδαστές θα μαθαίνουν τις αρχές και τις

βάσεις της γαλλικής παράδοσης στις σάλτσες και θα εκπαιδεύονται, επίσης, σε σύγχρονες τεχνικές όπως η έγχυση και η κρυο-συμπύκνωση (extraction και cryo-concentration σε διεθνείς όρους). Όσοι παρακολουθούν την εκπαίδευση θα έχουν πρόσβαση σε ένα μάθημα αισθητηριακής ανάλυσης (sensory analysis) από έναν μηχανικό γεωργίας που θα αφορά στη μελέτη των ιδιοτήτων της σάλτσας και τον τρόπο που επηρεάζει τις αισθήσεις, ενώ όλοι θα εκπαιδεύονται στο πως θα φτιάξουν σάλτσες από όλο τον κόσμο. Στόχος είναι στο τέλος κάθε μαθητή να δημιουργήσει τη δική του σάλτσα για να ανακαλύψει την προσωπική, γαστρονομική του ταυτότητα. Η εκπαίδευση θα διευθύνεται από τον Marc Lahogreau, αναπληρωτή εκτελεστικό σεφ του Ινστιτούτου Paul Bocuse.

Σχετικά με το θέμα, ο Gérard Pélisson, επίτιμος Πρόεδρος του Ινστιτούτου δήλωσε ότι το School of Sauce θα επιτρέψει στο Institut Paul Bocuse να παραμείνει πρωτοπόρο σε δύο θέματα ταυτόχρονα: στην ορθή παρασκευή της σάλτσας, αλλά και στη νεωτερικότητα που τους πρεσβεύουν με επιτυχία μεγάλοι σεφ όπως ο Yannick Alléno. Ταυτόχρονα, θα αποτελέσει μια έρευνα σχετικά με τη διαχείριση των απορριμμάτων, τη βιωσιμότητα και την ολιστική αντιμετώπιση της πρώτης ύλης, αλλά και μια σπουδή για τη φυσική αλατότητα των συστατικών και την αντικατάσταση του αλατιού στο φαγητό, χωρίς να χάνεται η γεύση. Οι σπουδαστές θα έχουν τη χαρά να συναντήσουν όλες τις υπέροχες σάλτσες του κόσμου, να μάθουν να κάνουν γευστικούς συνδυασμούς, που θα αναδεικνύουν τα αδύναμα υλικά μέσω της σάλτσας, ενώ θα έχουν την ευκαιρία να μελετήσουν σε βάθος ρόλο της σάλτσας στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική και τον ρόλο της στη δημιουργία μια πιο ελαφριάς και πιο βιώσιμης κουζίνας.

