

מטבח צרפתי חדש?

היה זה ערב פריזאי קר, ימים ספורים לקראת כריסמס. הגחתי אל הרחוב מפתח תחנת המטרו של סן מישל, ברובע הלטיני, לאחר טיסה מתל אביב. זו היתה אולי הנסיעה החמישית שלי לפריז, ולא ציפיתי להרבה. את הנסיעה האחרונה, לפני שמונה שנים, סיכמנו אשתי ואני, באמירה שפריז היא אמנם מקסימה, אך הבנו כבר את הקונספט, ויש מקומות נוספים לראות בעולם. הגענו לפריז, לאחר שלא הצלחנו למצוא טיסה ראוייה לסוף שבוע במילאנו, אשר היתה בעדיפות ראשונה. גם ממזג האוויר בפריז בדצמבר לא היו לי ציפיות רבות, כפי שנאמר:

On the rainy days it's chilly and rainy. On the sunny days it's chilly and sunny. On the other days it's chilly and gray.

הנובל קוויזין אומץ במהירות, נטמע במטבח הצרפתי והצעיד אותו שוב לקדמת הבמה, לאחר שנדמה היה ששקע תחת כובד משקלו



הנובל קוויזין (Nouvelle cuisine) פרץ לזירת הקולינריה הצרפתית בשנות השבעים של המאה הקודמת. זו היתה תנועה שדגלה ברטבים קלילים, שימוש במוצרים טריים, קיצור זמן הבישול, הפחתת השימוש בחמאה ושמנת, שימוש בטכניקות בישול חדשניות וקיצור התפריטים המייגעים. הנובל קוויזין אומץ במהירות, נטמע במטבח הצרפתי והצעיד אותו שוב לקדמת הבמה, לאחר שנדמה היה ששקע תחת כובד משקלו.

המטבח המולקולרי שמקורו בארץ הבאסקים בספרד, זעזע את העולם הקולינארי בתחילת שנות התשעים, כאשר השתמש בשיטות מדעיות כדי לפרק טכניקות בישול ותיקות ולהרכיבן שנית באופן מושכל יותר. באמצעות מטבח זה נוצרו מנות מסעירות, כגון זית מולקולרי. מדובר במחית זיתים, שעוברת תהליך כימי ומתגבשת שוב לצורת זית. מבחוץ יש קרום דק (כמו הקרום הדקיק של הזית המקורי), אבל כשנוגסים בו הוא מתפוצץ בפה, במרקם שדומה לחלמון ביצה. אף כי מטבח זה לא הומצא בצרפת, הוא אומץ על ידי שפים צרפתים בהתלהבות. אף כי זו דעכה, טכניקות הבישול החדשניות שלו אומצו על ידי המטבח הצרפתי וקדמו אותו שוב. עם זאת, בעשרים השנים האחרונות, נראה כי המטבח הצרפתי שקע שוב, ומטבחים

אחרים הקדימו אותו. לראייה, אף אחת מ-10 המסעדות הטובות ביותר בעולם, על פי המגזין הבריטי הנחשב Restaurant אינה צרפתית. המסעדה הצרפתית הראשונה ברשימה מופיעה רק בעשירייה השנייה, ויש שם רק אחת כזו. התלונה שחזרה ונשמעה היתה שהגסטרונומיה הצרפתית התקבעה במוסדותיה השמרניים מכוכבי המישלן. מסעדותיה הגסטרונומיות מתאפיינים בצי של מלצרים מכופתרים, מפות שולחן מעומלנות, מנות מרובות מרכיבים, המעוצבות בקפדנות, ומחירים מרקיעי שחקים. הנסיעות הראשונות שלנו לצרפת התאפיינו בהתלהבות רבה לנוכח מטבח אנן שלא היה לו אח ורע בישראל. עם השנים, צמחה הקולינריה בישראל והפערים מול המסעדות בצרפת קטנו. הביקורים האחרונים בפריז הפכו למעייפים מעט, עקב ארוחות כבדות, מרובות מנות ועתירות תקציב. לא נשכח ולא נסלח לאותה ארוחת צהריים בלה גראן ופור, אז – שלושה כוכבי מישלן (מאז, אבדה כוכב אחד, הידד למישלן) שנמשכה למעלה משלוש שעות. במהלכה כילתה בתנו את סוללת הסלולרי שלה במשחקים, ואנחנו אפילו לא נהננו מארוחה טובה. מאז, פריז לא ראתה את פנינו, ולא סבלנו מכך כלל, ההיפך, בטיולינו ליעדים אחרים, פגשנו באוכל לא פחות טוב.



הנסיעות הראשונות שלנו לצרפת התאפיינו בהתלהבות רבה לנוכח מטבח אנין שלא היה לו אח ורע בישראל. עם השנים, צמחה הקולינריה בישראל והפערים מול המסעדות בצרפת קטנו



שאובריו אווירה

בביקורנו האחרון היינו נחושים שלא להכנס למקדשים הקולינריים הנפוחים, ולבדוק האם אפשר להנות בפריז מאוכל יצירתי וגסטרונומי באווירה נינוחה. האם הצלחנו? הארוחה הראשונה היתה באטלייה של ג'ואל רובישון (L'Atelier Saint-Germain de Joël Robuchon). ג'ואל רובישון עזב את עסקי המסעדות ב-1996 כאשר היה בפסגת הגסטרונומיה העולמית. הוא חזר הישר לפסגה שנית בפרשנות חדשה למטבח הצרפתי העילי. לא עוד מלצרים חמורי סבר בחולצות לבנות, עניבת פרפר וחליפת ערב שחורה. באטלייה הישיבה היא על שרפרי עור אדום ענקיים ונוחים, מסביב לבר, עם נוף למטבח הפתוח. השפים לובשים שחור, המלצרים באדום עליז. בתפריט ניתן לבחור בין ארוחת טפאס, א-לה-

קארט או ארוחת טעימות. בחרנו בארוחת הטפאס. האוכל כלל מנות כגון: קרפצ'ו דניס בליים או פילטים אנשובי על פלפלים קלויים או מיני המבורגרים עם בשר וכבד אווז ברוטב עם עשבי תיבול. האוכל היה מצויין, האווירה טובה, והמחיר – כ-120 יורו לאדם, כולל יין. לא זול.

מסעדת שאובריו (Le Chateaubriand) ממוקמת כמסעדה מס' 27 בעולם על פי המגזין Restaurant. השף העומד בראשה הינו באסקי ומבשל אוכל עילי צרפתי, באווירה של ביסטרו צרפתי לא מכופתר. שולחנות וכסאות עץ פשוטים, ללא מפיות, תפריט הרשום בגיר על הלוח, רצפת לינולאום וצפיפות עליזה, מאפיינים את האווירה במקום. למסעדה תפריט קבוע, ללא בחירה של 130 יורו לאדם כולל כוסית

יין המותאמת לכל מנה (או תפריט של 70 יורו ללא יין) של כעשר מנות קטנות וטעימות להפליא. אין ספק שהיה נוח יותר לשבת שעתיים על כיסא עץ בשאובריו המקסימה, מאשר שלוש שעות על הכורסאות המרופדות בגראן וופור הנפוחה בביקורנו בה לפני עשור. אם אחפש מקבילה בישראל, אומר שזו מסעדה הקרובה יותר למזללה של מאיר אדוני, מאשר לכתית, מסעדת הדגל שלו. אכלנו שם מנות מקסימות כגון: לבלב עם לפת ופומלה, עגל ברוטב פטריות וקינח חלמון ביצה בקרום פריך.

זה הזמן לספר על זרם הביסטרונומיה (bistronomy) ששטף את פריז ואשר שאובריו נחשבת אחת המובילות בו. הביטוי הינו שיחת היום (phrase du jour) בקרב פודיס מברצלונה ועד פריז וניו יורק. ביסטרונומיה היא

מטבח עילי לכל דבר, אך באווירה פשוטה ועליזה ורמת מחירים סבירה. המובילים שלה הם שפים צעירים, אשר התלמדו במסעדות היוקרה המובילות, אך מאסו בצורך לעבוד את מולך המישלן, אשר גובה מחיר נפשי כבד משפים המעוניינים בדרוג גבוה. במחצית שנות התשעים, השף אלאן סנדרס (Alain Senderens) סלל את הדרך לזרם, כאשר דחה כוכב מישלן שהוענק לבראסרי שלו, כיוון שחשש שהוא יפריע לו לשמור על רמת מחירים סבירה. יתכן והמשבר הכלכלי שגרם למסעדות היוקרה להכנס לצרות פיננסיות, ליבה והעצים את זרם הביסטרונומיה. לתנועה יש גם מדריך מסעדות (Le Fooding) המכסה את כל צרפת ותמצאו בו מוסדות אוכל איכותי, מדוכן קבב ועד ביסטרו עילי. במסעדת שאטו בריו נחשפנו ליינות

שברובם היו מוזרים לשתיה. כאשר קראתי לסומלייה ובקשתי הסברים, קבלתי אותם למכביר. המסעדה אימצה את תנועת ה"יינות טבעיים" שהתפתחה מאוד בצרפת ואיטליה, שם יקבים רבים מתהדרים בהפקת יינות טבעיים ('vin naturel'). אותם יצרנים אינם משתמשים בשמרים מתורבתים, חומרי הצללה, סינון, תיקון חומצה או סוכר וכל מוצר מתועש, במיוחד ברמת הטיפול בכרם שם נמנעים מדשנים פטרוכימיים. חלקם אפילו מתנערים מהוספת גופרית (So2) במהלך ייצור היין. המוטו של התנועה הוא "כלום לא מוסף, כלום לא נלקח". השיטות ה"טבעיות", בניגוד לשיטות האורגניות שמוגדרות באופן ברור בחוק היין האירופי, אינן מוגדרות. לפיכך, כל יינן מפרש אותן אחרת. הרעיון הוא שייך "טבעי" בא

להציג את המאפיינים של המקום – הענבים, האדמה, האקלים – באופן מדויק ואמין ככל האפשר. כאשר נעשה שימוש כלשהו בתוספים, מאפיינים טבעיים אלו אינם יכולים לבוא לידי ביטוי באופן טהור. צרפת היא ערש היינות ה"טבעיים". הם בהחלט היו הראשונים, ונמצאים ביתרון על פני אזורי יין רבים בעולם. התנועה משגשגת גם בארצות הברית ובריטניה. ביפן, יבואנית היין הנלהבת ביותר של יינות טבעיים, הביקוש עבר אפילו את זה האמריקאי. לכמות הקטנה של הסולפיטים יש גם חיסרון: בהיעדר חומר משמר, יינות אלה הם רגישים מאוד. חייבים לשמור עליהם קרים, ותמיד לשנע אותם בטמפרטורות של מתחת ל-12 מעלות, כדי למנוע תסיסה מחודשת. ליינות הטבעיים טעם פירותי יותר והם בעלי שיעור



רובישון – מיני המבורגרים עם בשר וכבד אווז ברוטב עם עשבי תיבול



רובישון – פילטים אנשובי על פלפלים קלויים



שאטובריו, קינוח חלמון ביצה בקרום פריז



שאטובריו - Sweetbread turnip and pomelo



שאטובריו - Veal Cream and mushrooms



זה קיטצ'ן - דג בפירה ברוקולי וליים



זה קיטצ'ן - שליו וכבד אווז בציר והביסקוס



רובישון - Sea bream carpaccio in lime

פנקס כתובות:

L'Atelier Saint-Germain de Joël Robuchon

5 Rue Montalembert, 75007
+33 1 42 22 56 56
<http://atelier-robuchon-saint-germain.com/en/accueil.php>

Le Chateaubriand

129 Avenue Parmentier, 75011
+33 1 43 57 45 95
<http://www.lechateaubriand.net/>

Ze Kitchen Galerie

4 Rue des Grands Augustins, 75006
+33 1 44 32 00 32
<http://www.zekitchengalerie.fr/>

מדריך המסעדות הביסטרונומי

Le Fooding
<http://lefooding.com/>

jginossar@gmail.com

אז איך אסכם ביקור זה בפרז? מרתק! הטעם הטוב מעיר יפהפיה זו חזר, אך זהו כבר טעם אחר. בעבר חפשנו את הטעם הצרפתי הקלאסי או את הנובל קוויזין. התלהבנו, אך ברבות הטיולים ההתלהבות פגה. בינתיים, המטבח הישראלי התפתח והפך להיות מעניין, מורכב ועז טעמים. בביקורנו זה מצאנו את עצמנו מחפשים, שלא במודע, את מנעד הטעמים שהורגלנו אליהם בישראל. מצאנו מטבח שמחפש ומוצא את עצמו מחדש, כתוצאה מזרמים חדשים אותם הוא מגלה (ביסטרונומיה, יינות טבעיים, השפעות אסיאתיות). האם השתנה המטבח הצרפתי מקצה לקצה? כלל לא. עדיין רוב המסעדות הינן צרפתיות קלאסיות. עם זו, השינוי ניכר, והמחפש, ימצא אותו, ובגדול!

אמנם היא צרפתית יותר מאשר אסיאתית, אך לא ניתן להתעלם מהשימוש המאסיבי בחומרי גלם ושיטות בישול תאילנדיות. היתה זו ללא ספק הטובה בארוחות שאכלנו בפרז. פגשנו בה במנעד טעמים עדין יותר מאשר במסעדות הפיוז'ן בישראל, אבל מורכב ומרתק. גורמה צרפתי חדש. האווירה נטולת פורמליות, בסגנון הביסטרונומי בדומה למסעדת שאטובריו, המלצרים ידידותיים, שולחנות ללא מפות שולחן, אנרגיות טובות ומנות מעולות. בחרנו בתפריט טעימות (6 מנות ב-85 יורו לאדם ו-8 מנות ב-100 יורו לאדם) שהיה חסר נפילות ומרובה שיאים. למשל: סלט איקרה, ביצי סלמון, בזיליקום תאילנדי ושומשום.

אלן דוקאס, ז'ואל רובישון, פייר גרנייה ומישל גרה פתחו מסעדות ביפן וזכו בה להצלחה מרובה. מנגד, שפים יפנים מוכשרים בקרו בפרז למטרת השתלמות וחלקם נשארו בה ופתחו מסעדות. מסעדות אסיאתיות יש הרבה בפרז, כמו גם בבירות מערביות רבות אחרות. החידוש הוא במטבח הפיוז'ן, שעבורנו הוא נראה טבעי, אך לצרפתים הקנאים במטבחם, היתה התנגדות טבעית לכך. כיום יותר ויותר מטבחי שף צרפתיים מאמצים השפעות אסיאתיות. באטלייה של ז'ואל רובישון פגשנו במנות שנעשו על הפלאנצ'ה, בסגנון היבאצ'י יפני. בשאטובריו פגשנו בפואה גרה במרק מיסו. "זה קיטצ'ן" לעומתם הינה מסעדה פרנקו-אסיאתית למהדרין.

אלכוהול נמוך בהשוואה ליינות המסורתיים. הם מתאימים לשתייה עם אוכל וגורמים לפחות כאבי ראש בהשוואה ליינות רגילים. יינות טבעיים נמכרים כיום במחיר גבוה יחסית בשל העבודה הרבה הנדרשת לייצורם. האם התרשמתי מטעמם? לא ממש. "נסה לשתות רק מיינות אלו במהלך השנה הקרובה ותראה שלא תוכל לחזור ליינות התעשייתיים" אמר הסומלייה של שאטובריו בלהט. אולי. המסעדה הבאה בה בקרנו היתה "זה קיטצ'ן גלרי" (Ze Kitchen Galerie) אשר בה נחשפנו לזרם נוסף חדש במטבח הצרפתי והוא ההשפעה האסייתית, במיוחד היפנית. השפעה זו הינה הדדית. היפנים מאוהבים במטבח הצרפתי; שפים כוכבים כגון

המסעדה אימצה את תנועת ה'יינות טבעיים' שהתפתחה מאוד בצרפת ואיטליה, שם יקבים רבים מתהדרים בהפקת יינות טבעיים ('vin naturel'). אותם יצרנים אינם משתמשים בשמרים מתורבתים, חומרי הצללה, סינון, תיקון חומצה או סוכר וכל מוצר מתועש, במיוחד ברמת הטיפול בכרם שם נמנעים מדשנים פטרוכימיים