

ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΑ ΘΡΑΝΙΑ

Με αφορμή την έναρξη της σχολικής χρονιάς, τρυπώνουμε στις καινούργιες εγκαταστάσεις του εκπαιδευτικού ομίλου **Le Monde** και παίρνουμε μια γεύση από το πώς εκπαιδεύονται οι μεταγενέστεροι ζαχαροπλάστες. ΑΠΟ ΤΗΝ Ντιάνα Καρτσαγκούλη | ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Άγγελος Γιωτόπουλος



Στο ραντεβού μου στη σχολή Le Monde δεν πήγα ανυποψίαστη. Ενθουσιώδεις ήταν οι περιγραφές των συνεργατών και των φίλων που την είχαν επισκεφτεί πριν από εμένα, οι οποίοι έκαναν λόγο για υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις, μοναδικές για τα ελληνικά δεδομένα. Κινούμενη, λοιπόν, περισσότερο από περιέργεια και λιγότερο από επαγγελματική υποχρέωση, διήνυσα ανυπόμονα τη μικρή απόσταση που χωρίζει τα γραφεία των «Γλυκών ιστοριών» στο Φάληρο από το κτίριο της σχολής στο Μοσχάτο. Ενας ακόμη λόγος για τη μεγάλη μου προθυμία ήταν το ότι πάντα απορούσα πώς μπορεί να διδαχθεί η ζαχαροπλαστική, που, ως τέχνη, δεν απαιτεί μόνο ταλέντο, αλλά και προτερήματα πολύ πιο δυσεύρετα: πειθαρχία, αυτοκυριαρχία και έλεγχο. Και πώς τελικά καταφέρνει να δημιουργήσει επαγγελματίες μέσα από απειθαρχους δεκαεπτάρηδες και δεκαοχτάρηδες μαθητές. Δύσκολο έργο.

Η θέα του πολυώροφου κτιρίου των 6.000 τ.μ., σχεδόν απέναντι από το σταθμό του Ηλεκτρικού στο Μοσχάτο, είναι εντυπωσιακή, αλλά δεν προδίδει τι λαμβάνει χώρα στα ενδότερα. Μόνο αν τύχει και περάσεις με το τρένο κάποιο βράδυ του χειμώνα, όταν οι αίθουσες είναι φωταγωγημένες, θα δεις φευγαλέα τη λάμψη από τις εστίες γκαζιού, τους ατμούς από τις κατσαρόλες και τα πρόσωπα των παιδιών προσηλωμένα πάνω από ποιος ξέρει τι. Κρέμες; Μαρέγκες;

Στη σχολή λειτουργούν καθημερινά τέσσερα μεγάλα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας και σοκολατοποιίας και πέντε μαγειρικής. Στα 70 - 100 τ.μ. κάθε αίθουσα λαμβάνουν χώρα απίστευτες μαγειρικές αλχημείες. Παράλληλα, οι μαθητές εξοικειώνονται με τον επαγγελματικό εξοπλισμό και τα μηχανήματα που θα κληθούν να χειριστούν όταν βγουν στην αγορά εργασίας. Επαγωγι-



2



3

1-4. Εντυπωσιακά πιάτα και ακόμη πιο εντυπωσιακά επιδόρπια παρουσίασε ο διεθνώς καταξιωμένος σεφ Antoine Schaefers, της θρυλικής σχολής Ecole Gregoire Ferrandi, σε σεμινάριο της Le Monde.



4



Στοιχισμένοι γύρω από τις εστίες και τις κατσαρόλες, οι μαθητές μαγειρεύουν υπό το άγρυπνο βλέμμα του σεφ Λεωνίδα Γιακουμή (στο μέσον, αριστερά).

κές εστίες, εστίες γκαζιού, ζυμωτήρια και shock freezer. Πάνω στους μαρμάρινους πάγκους -ειδικοί για το σωστό «στρώσιμο» της σοκολάτας- παρελαύνουν πολυμίξερ, μαρίζ, κουτάλες, μπολ και όλων των ειδών τα εργαλεία.

Της πρακτικής εφαρμογής, βέβαια, προηγείται η θεωρία. Στις αντίστοιχες αίθουσες δεν αναδίδονται μυρωδιές σοκολάτας και βανίλιας, ωστόσο έχουν βρει άλλους τρόπους να μη διασπάται η προσοχή των σπουδαστών. Προβολείς και οπτικοακουστικό υλικό είναι στη διάθεση των καθηγητών για να κάνουν πιο ενδιαφέρουσα τη διδασκαλία. Παραδίπλα βρίσκεται η βιβλιοθήκη, όπου, εκτός από την πολύ ενδιαφέρουσα και υπερπλήρη βιβλιογραφία περί μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, βρίσκεις όλα τα ελληνικά και τα ξένα επαγγελματικά περιοδικά του κλάδου. Συνολικά, οι τίτλοι βιβλίων και περιοδικών ξεπερνούν τις 2.800. Εδώ, όμως, ενθαρρύνεται και το ηλεκτρονικό «ξεφύλλισμα», καθώς υπάρχει διαθέσιμο wi-fi, αλλά και ηλεκτρονικοί υπολογιστές για χρήση από όλους.

Εντυπωσιακό είναι, επίσης, ότι παράλληλα με την εκπαιδευτική της δραστηριότητα, η σχολή διοργανώνει σεμινάρια γευσιγνωσίας και οινογνωσίας για επαγγελματίες και ερασιτέχνες, κάνει επιδείξεις με Έλληνες και ξένους guest-chefs και διοργανώνει συνέδρια. Όλες αυτές οι ενέργειες στηρίζονται στην τεχνογνωσία χρόνων που κατέχει, στην εμπειρία που έχει αποκομίσει και στο εκπαιδευμένο προσωπικό, αλλά όχι μόνο σε αυτά. Κυρίως έχει να κάνει με μια φιλοσοφία εξω-

στρέφειας που έχει χαραχτεί από την ίδια τη διοίκηση, τους αδερφούς Νίκο και Ακη Βελισσαρόπουλο (γιους του ιδρυτή Μάκη Βελισσαρόπουλου) και τον Δημήτρη Αντωνόπουλο.

Στη Le Monde υπάρχουν ακόμη ένα εργαστήριο bar και εστιατορικής τέχνης, εξειδικευμένο εργαστήριο ηλεκτρονικού πρακτορείου, δύο εργαστήρια ηλεκτρονικών υπολογιστών πλήρως εξοπλισμένα, εστιατόριο για επίσημες εκδηλώσεις και, στο ισόγειο, στο κατάστημα Chef Story, που λειτουργεί εντός της σχολής, ένας παράδεισος από κουζίνα γκάτζετ, εργαλεία και περιοδικά μαγειρικής.

Με το τέλος της επίσκεψής μου και διανύοντας προς την αντίθετη κατεύθυνση τη μικρή απόσταση για το γραφείο, σκεφτόμουν ότι την επόμενη φορά που θα ξαναπάω, το κτίριο και τα εργαστήρια θα είναι γεμάτα από τους νεαρούς, ταλαντούχους συμμετέχοντες του διαγωνισμού μας «Γίνε ζαχαροπλάστης» που, όσοι μας παρακολουθείτε στενά, θα ξέρετε ήδη ότι διεξάγεται στα μέσα Σεπτεμβρίου. Αναλυτικό ρεπορτάζ από τα παρασκήνια θα έχουμε στο επόμενο τεύχος. Μέχρι τότε, καλή επιστροφή στα θρανία για όλους! ♣

Επιπλέον πληροφορίες

Ο εκπαιδευτικός όμιλος Le Monde (Θεσσαλονίκης 45, Μοσχάτο) προσφέρει ολοκληρωμένες σπουδές στους τομείς της μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής τέχνης, του τουρισμού και της ξενοδοχειακής διοίκησης. Είναι αναγνωρισμένος από το κράτος, την Ε.Ε. και τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού. Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.lemonde.edu.gr