

De la exotic la original, de la “Joseph” la Hadad

Sashimi de somon, calcan oceanic, supă exotică – sunt doar câteva din preparatele cu care chef Joseph Hadad își încântă acum oaspeții. După 30 de ani de carieră, din care 16 petrecuți în România, chef-ul de origine israeliană are propriul restaurant. **DE OANA GRECEA**

Cum era de așteptat (și de dorit), Joseph poartă amprenta chef-ului său. Folosește ingrediente mediteraneene, dar poartă în stilul său un “touch” franțuzesc, bucătărie pe care juratul de la “Top Chef” (emisiune din grila Antena 1) o admiră și unde și-a făcut o parte din anii de ucenicie.

Chef-ul Joseph Hadad și-a stabilit cartierul general al creațiilor sale în zona pieței Charles de Gaulle, într-o vilă cu istorie. Spune că mai degrabă restaurantul l-a ales pe el, dar printr-o amenajare și strategie adecvată, a reușit să-l facă să fie oglinda sa: clasic, simplu și cu gust. Restaurantul are 170 de locuri, din care 60 pe terasa frumoasă, există spațiu pentru nefumători, dar și un salon privat. Totuși, pentru cei care îi trec pragul, interesul îl reprezintă atracțiile chef-ului, despre care se știe că deține secretele a peste 2.000 de rețete sofisticate și care a creat show-uri culinare pentru celebrități mondiale precum Bill Clinton, François Mitterrand sau Margaret Thatcher, pentru Regele Hussein al Iordaniei, Regele Juan Carlos al Spaniei și Prințul de Liechtenstein. Dar și pentru stele de cinema și legende pop-rock: Robert De Niro, Madonna, Frank Sinatra, Michael Jackson etc.

Prin urmare, chef Hadad nici nu-și permite, dar nici nu-și dorește să dezamăgească pe cineva. Ba chiar mai aude comentarii prin care unii clienți spun că restaurantul este al lui doar cu numele, că el nu gătește acolo. Și atunci își face apariția din mijlocul bucătăriei, cu halatul de bucătar pe el, pentru a da binețe clienților. Joseph Hadad este implicat 100% în businessul deschis în luna mai, iar alături de el este o echipă care îl urmează, în mare, de peste 10 ani. În 1997, Joseph Hadad a venit în România ca Executive Chef la restaurantul Casa Vernescu din București, iar

în 2011 a dat curs unei noi provocări profesionale, devenind partener și Executive Chef al restaurantului Aqua din Herăstrău. Ajutorul său și mâna dreaptă, sous chef-ul Valentina Radu, este alături de Hadad de aproape 14 ani. “Secretul succesului este echipa ta. Poți să fii Alain Ducasse, Joel Robuchon, 1.000 de Joseph Hadad, dacă nu ai echipă în spate, tot degeaba. Eu nu pot face toate lucrurile deodată. Fără echipă puternică restaurantul nu înseamnă nimic”, subliniază maestrul bucătar.

Programul său este făcut în funcție de urgențele de la bucătărie. Vine la 10 dimineața și stă până la ora 16:00 (când merge acasă la copii). În acest interval este dublat, începând cu orele 13:00, de Valentina. La 18:00 se întoarce și stă până la 23:30, după care rămâne doar ajutorul său cu echipa de pe tură. “Când intră o masă de zece persoane e nevoie de toți. Treaba mea este la tigeie, la ornat, vreau să fiu acolo cu ei împreună. Trebuie să fiu aici în fiecare zi”, povestește Hadad. La bucătărie are câte șase persoane pe fiecare tură. Are patiser, om pentru bufet rece, câte două persoane “la cald”, una la carne și la pește, una la sosuri și garnitură. Turele lucrează o zi da, o zi nu. Ospătarii sunt câte cinci pe tură, iar capacitatea maximă a restaurantului este de 170 de locuri.

Nu este ușor nici chiar în România să-ți păstrezi renumele și tradiția pentru un restaurant de top. Lucrurile care fac diferența și sunt punctate chiar și de evaluatorii care dau restaurantelor celebrele stele Michelin sunt ingredientele proaspete, servirea și originalitatea meniului. Joseph Hadad are o relație foarte bună cu furnizorii, de la pește și fructe de mare proaspete până la legume și fructe bio. “O stea Michelin înseamnă că, dacă vine un străin

Motto-ul lui Joseph Hadad:
"Plăcerea cu care îți faci
meseria se reflectă
în munca ta, rezultatul
fiind un lucru bine făcut."
(Aristotel)



în România, are siguranța că mâncarea este proaspătă, nu are probleme cu serviciul, totul acolo este rafinat. Minusul unei stele Michelin este că tot timpul trebuie să fii la înălțime. Ei vin prin surprindere și te pot declasifica. Dacă pierzi steaua Michelin, decazi foarte tare”, explică Hadad. Și adaugă: “Mie mi-e greu, fiindcă pe piața din România nu este tot ce am nevoie. Eu îmi doresc stele Michelin, dar trebuie să am cramă ca lumea, somelier”. La restaurantul Joseph există o gamă de vinuri bune, dar chef-ul încă testează cu echipa ca să vadă ce-și doresc clienții. Străinii cer vinuri

Michelin. “Am plecat prin lume, în America, din nou în Israel, Franța. Cel mai mult mi-a plăcut în Franța, unde m-am scolarit eu, la un restaurant cu două stele Michelin, și în zona Alsacia, unde am făcut specializare de top”, își amintește Hadad. Pentru el, fiecare zi petrecută în bucătărie și fiecare preparat creat îi dăruiesc aceeași emoție pe care a simțit-o în copilărie când părinții i-au insuflat dragostea pentru arta culinară. “Mâncarea se poate transforma în artă! Fiecare farfurie poate fi o poveste a gustului!”, spune Hadad. Din 2012, chef Joseph Hadad face parte din juriul “Top Chef”.



românești gen Prince Matei. Românii beau însă și vinuri românești, dar și vinuri străine.

Până să ajungă în România, modul său de a fi și de a găti a fost influențat întâi de tradiția din familie. S-a născut și a crescut în Haifa, cu o mamă de origine marocană și un tată tunisian, bucătar pe un vas de croazieră. În adolescență a urmat pentru trei ani școala de bucătari din zonă, iar la 19 ani a urmat pentru trei ani stagiul militar (la fel cum face acum fiul său).

De atunci a făcut practică, a învățat, dar a și creat în restaurante din Ierusalim, Germania, SUA, precum și în restaurante franțuzești cu stele

Dacă ar fi să urmeze exemplul cuiva, s-ar ghida după chef-ii pe care îi admiră, cu toții francezi: Alain Ducasse, Joel Robuchon, Paul Bocuse – 3 stele Michelin, Michel Roux – 2 stele Michelin (de la restaurantul londonez Le Gavroche).

Despre români și mâncarea românească, Joseph Hadad spune că se vede o educație culinară de când au început să călătorească. “În 1996-1997, când am venit în România, nu era pe piață decât șalău, crap și caras. Apoi au apărut dorada, lupul de mare, peștele de mare, calcanul etc. și românii au început să le consume. Nici azi nu se găsește încă pește sălbatic de cea mai bună calitate, care

este mai scump dar mai gustos”, spune Hadad. Pentru asta, apelează la furnizorii săi cu care colaborează de ani buni și care îi aduc din Grecia, Spania, Italia, Olanda cele mai bune sortimente. Nu cumpără mult, pentru că vrea să aibă mereu pește proaspăt în meniu. De altfel, 90% din mâncarea pe care o consumă Hadad în viața de toate zilele este bazată pe pește (asortat cu legume). Doar o dată pe săptămână gustă și din alt fel de carne. Mâncarea românească îi place, chiar dacă este puțin mai grasă, însă nu îl reprezintă.

Ca planuri de viitor, pe lângă restaurant, unde vine zilnic și își pune amprenta, Joseph Hadad va reîncepe filmările la noul sezon “Top Chef”. În paralel, vrea să lucreze la o carte de bucate pentru profesioniști și să facă, în anul ce urmează, o școală

sashimi de somon new style cu foi de orez până la carpaccio de caracatiță cu sfeclă roșie sau salată de rață conflată servită cu mango, andive și afine. Dintre preparatele calde, Hadad a pregătit printre altele, risotto de linte cu nero di sepie, calmar pane și pesmet japonez, scoici Saint Jacques cu cremă de anghinare și risotto clasic de homar. “La mine vine cine vrea să mănânce bine, de calitate și cu servicii bune. Eu nu vând aer, asta este talentul meu, așa m-a lăsat pe mine Dumnezeu, să apreciez clientul”, punctează proprietarul restaurantului Joseph.

Deserturile pe care chef-ul le-a înregistrat ca mărci proprii au combinații de-a dreptul fanteziste: Chocolate Dream (din fărâme de dovleac, biscuiți de fulgi de migdale, sorbetto



de bucătari pentru amatori, un training de două zile. Planurile de viitor includ și extinderea bucătăriei și închiderea terasei pentru sezonul rece, dar și lucrul la un lanț de restaurante, fiecare cu alt specific, care să-i poarte semnătura.

DIN TAINILE MENIULUI “JOSEPH”

Meniul de la Joseph a fost gândit timp de două luni. Bazat pe pește, el deține niște combinații originale purtând amprenta chef-ului său.

Calcanul mediteranean, cel mai scump pește servit, vine cu o garnitură pe pat de sparanghel verde și alb, cu anghinare și zucchini servite cu sos mediteranean. Clienții cer mult lup de mare și black tiger. În general, se consumă foarte multe fructe de mare. La gustarea rece, fructele de mare sunt făcute cu alune caramelizate. Meniul cuprinde de la pate de ficat de găscă cu trufe și

de lapte praf, biscuiți din cireșe confiate, alune de pădure caramelizate, mousse de caju și ganache de ciocolată pentru baton); supă exotică (sorbet de piña colada, biscuit tuile de fructul pasiunii); Pământ/Earth (din ganache de ciocolată albă – pentru sifon, ganache de ciocolată albă pentru piciorușele ciupercii, cremă de ciocolată cu cardamom afumat – pietrele, biscuit/tuile de țelină, sos de rășină de pin, praf/fărâme de boabe tonka, cremă de porcini) și tartă de lămâie cu yuzo (făcută din biscuit/tuile de lime, cremă de lămâie cu yuzo, meringue italian – beza, sos de zmeură, sorbet de zmeură, un macaron și marmeladă de zmeură).

Prețurile la restaurantul Joseph sunt acceptabile pentru cei care vor să mănânce special, proaspăt și cu gust. Chef Hadad poate să gătească pentru toate bugetele și pentru toate gusturile. **Biz**