

פעם שרו שם בציבור, בליווי פסנתר ואקורדיון, היום קודעים שם את

עור-התוף * מזונו של השף הגדול מכולם: חביתה משתי ביצים ועגבנייה

לא על הלחם לבדו

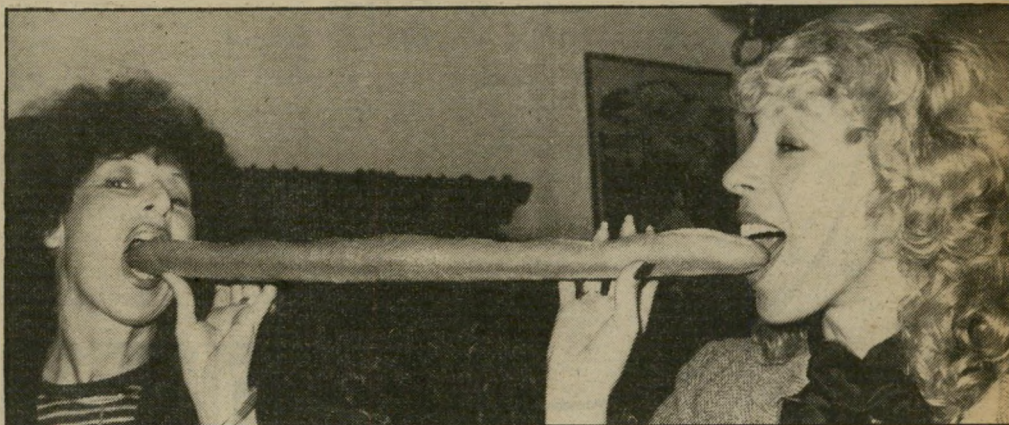
ב כריכים המרוחים בככד אווז טעים (פואגרה), קרווא סונים, בגטים, עוגות ממולאות כי שוקולד ובתפוחי-עץ, פרוסות בשר רוסביף תוצרת עצמית של השף **כריסטיאן זרזר**, קינחו **איציץ קולר**, בעל אולפני הרצליה הנכר לנית רות פירקיס, המפקד לש- עבר של גייסות השריון **אמנון רשף** מנכ"לים ואנשי-יירות רבים. כל אלה באו לחגוג את פתיחת עונת-החורף של מיסעדתו של כריסטיאן, לה מדיטרנה שביפו העתיקה.

כריסטיאן הגדיר את המסיבה כתגייה ללחם הבגט הישראלי, ש- הוא טעים כעמיתו הצרפתי.

מהם אחד שחור בתשובה, וב-79 לקחתי אותה אני.

מזה חצי שנה יש לי מתחת ל- מסעדה מאפיה, שאותה קינתי מבי עליה הקודמים, ואני אופה את הבגטים והקרואסונים, לחם עם צימוקים, שוקולדה ותפוחי-עץ. **עד כאן גאום השף.**

היום מנהל כריסטיאן לבדו את המיסעדה, ולא רק מבשל. בגמר העבודה הוא נוסע לוויולה שלו כי סביון, שם מחכים לו אשתו ושלוש שתי ילדיו, בבית אינו מבשל אלא אשתו, "אני לא מבקר אותה," הוא צוחק.



שני הקצוות

של בגט טרי, ישר מהתנור, מכרסמות כי הנאה השחקנית לשעבר ברכה נאמן (מימין) וטרודי קרנר, שהיא בעלת חברת-נסיעות, הבגטים הגיעו למיסעדה בארגז. כשהבחין שף כריסטיאן שאינם חמים דיים, ציווה להחזירם ולהביא ארגז חדש. עט בגטים חמים הישר מהתנור. כשאלה הגיעו, זלרו אותם האורחים בהנאה רבה ולא הותירו מהם דבר.

הטפסן נחת במיטבח

שם עשינו את ההכשרה שלנו, באנו מלאי אידיאלים וסוציאליזם, **להאכזבה** מיהרה לבוא. גיליתי חישימהר שבארץ-ישראל יש שני מיני יהודים: פרענקים ואשכנזים. בקיבוץ לא קיבלו אותנו, היינו מנודים. אף פעם לא הזמינו אותנו לשתות כוסית. כשבחורף הקשה של 56 ביקשנו שמיכה, לא רצו לתת לנו.

אני זוכר שאבי, שמיקצועו היה מפרול סוסים ורצען, לא הירשה לי לעלות לישראל בלי מיקצוע. נשלחתי על ידו לבית-ספר בצרפת, שם למדתי להיות טפסן בניין, עם הדיפלומה הזאת עליתי לארץ.

אבי, שרכש לו בינתיים פנסיון בקונסטנטינו, פשט את הרגל, כי נתן לאנשים לאכול בחינם. הוריי עלו אחרי לארץ ב-61.

כשהתאכזבתי מהקיבוץ, התגייסתי לצבא והייתי צלם אווירי בחיל-האוויר.

דמיון, התמנה, ספרים נשמה ר- אהבה לעניין.

סיפר השף: נולדתי בכפר קטן המרוחק 15 ק"מ מהעיר קונ-סטנטינו, באלג'יריה, בשנת 1956. כשהייתי בן 19 עליתי לארץ עם גרעין גורדוניה-הבונים עם עוד 14 חברים. באלג'יריה היינו חברים בתנועה כשש שנים. האמנו אז כולנו בפנחס לבון, שהיה מנהיג גורדוניה.

באנו ישר לקיבוץ רמת-יוחנן.

כריסטיאן הוא סיפור-הצלחה שהפך כבר למוסד.

כריסטיאן זרזר נחשב בעיני רבים מאנייני-הטעם לטבח הטוב ביותר בארץ, ומיסעדת-היוקרה שלו אל-המברה ביפו, המלאה עד אפס מקום, גם כשמחיר ארוחה בה ל-3000 שקל בערב, מעידה על כך.

אף פעם לא למדתי לבשל. אני לא ביגר תדמור ולא למדתי להיות שף. למדתי בעצמי בעזרת כישרון.



שף דה'לוקס

הוא כריסטיאן זרזר, במדי שף. כריסטיאן עשה בישראל המכה בתרבות האכילה. הוא הביא לישראל את **ניבל** (המיטבח החדש), המהפכה של המיטבח הצרפתי, והתאים אותו לתנאי הארץ עם ירקות טריים.

חלי

בצורת בגט מחזיק המנכ"ל החדש של חברת אייר פראנס, הנרי רובר.



ראש המאפיה

שף כריסטיאן מצביע על הקרואסונים שלו בשלבי ההכנה. את הקרואסונים והבגטים אופה כריסטיאן במאפייתו הפרטית, הנמצאת במרתף מיסעדתו.

גויים; היינו היהודים היחידים כי כפר.

כריסטיאן מגדיר את עצמו "איש פשוט. החלום שלי זה לעזוב את המיקצוע לקנות משק ולנות."

בסוף הראיון, שנערך במיסע-דתו, הזמין השף לעצמו ארוחה שכללה חביתה משתי ביצים ופי-רוסט עגבניה. על זה באמת נאמר הסנדלר הולך תמיד יחף.

מהו שף טוב לדעתו, "שף טוב הוא שף המבשל מחומרים טריים ועם כל הלב. אני הכי אוהב לבשל דגים, כי כשדג טרי, לא צריך הרבה, רק דמיון."

כריסטיאן אינו אהב את ההצ-גות שבאות כתוספת לאוכל, אלא את המזון עצמו. "בבית שלי כי אלג'יר היה תמיד תודעה של אוכל טוב, וזה כנראה עבר אליי בירושה. אני למדה לבשל מה-

ב-1973 פתחתי את מיסעדת אנט-ריקוט בבן-יהודה, וב-78 את אנט-ריקוט בירושלים. הכנסתי את ה-מישפחה שלי לעסק, והיום העסק היא מישפחתי.

ב-79 פתחתי את מיסעדת המ-דיטרנה (הים התיכון) ביפו הע-תיקה. המיסעדה הזאת היתה שיי-כת בעבר למתי שמואלביץ, היום מנכ"ל מישרד-ראש-המשלה, אחר כך לקחו אותה ארבעה צרפתים.