



# Cyril Rouquet

*Louvre Bouteille, ένα μπιστρό στην καρδιά του Παρισιού! Το Λούβρο... μέσα από το κρασί ... με την υπογραφή του νέου πιο αξιολάπητου σεφ της Γαλλίας!*

**Τι σημαίνει για σας η μαγειρική;**

Η μαγειρική είναι η ζωή μου. Δεν περνάει μία μέρα δίχως να ασχοληθώ με τη μαγειρική. Είναι μια στιγμή που μοιράζεσαι με αυτούς που αγαπάς, τους φίλους σου και φανερώνεις συναισθήματα. Μαγειρική σημαίνει να προσφέρεις στους άλλους χωρίς να περιμένεις αντίταγμα, απλά την ικανοποίηση της διασκέδασης και της απόλαυσης. Λοιπόν, η μαγειρική είναι η ζωή μου, απλά ούτως ή άλλως η μαγειρική είναι ζωή!

**Τι σας ώθησε να ασχοληθείτε επαγγελματικά με το χώρο της γαστρονομίας;**

Στην αρχή δεν ήθελα να γίνω επαγγελματίας σεφ. Απλά η μαγειρική ήταν το πάθος μου. Απλά αφού δεν μπορούσα να ζήσω χωρίς αυτό αποφάσισα να βουτήξω στα βαθιά. Φυσικά με την παράτρηση και την πίεση της οικογένειας και των φίλων μου. Πηγαίνοντας στη Γαλλική εκπομπή Masterchef έγινε γνωστός στο κοινό. Είμαι περήφανος που κατάφερα να κάνω το όνειρό

μου πραγματικότητα, να κερδίσω τα προς το ζειν από το πάθος μου απλά και να βάλω και εγώ το λιθαράκι μου μια μέρα στο γαστρονομικό στερέωμα.

**Πως έγινε η μετάβαση από τις σπουδές στη Νομική και το πανεπιστήμιο... στην κουζίνα;**

Πολύα γέλιο! Ελήφθη να είμαι καλός «δικηγόρος» πρεσβευτής της Γαλλικής κουζίνας. Είχα τη δυνατότητα να σπουδάσω και με συμβούλευσαν να μορφωθώ πρώτα, απλά το πάθος μου ήταν πολύ μεγάλο...

**Ποια ήταν η εμπειρία σας από το παιχνίδι ριάλιτι Μαγειρικής και ποια κατά τη γνώμη σας τα υπέρ και τα κατά;**

Αρνήθηκα 3 φορές να πάνω στο Masterchef. Φοβάμουν ακριβώς το γεγονός πως ήταν ένα ριάλιτι και τίποτε άλλο. Ευτυχώς όμως στη Γαλλία γίνεται πολύ σοβαρός διαγωνισμός μαγειρικής στα πλαίσια της εκπομπής. Άρα για να προχωρήσεις στο παιχνίδι πρέπει να έχεις αρκετό ταλέντο στη μαγειρική... κι όχι απλά να θέλεις να φιγουράρεις στη μικρή οθόνη. Σημαντικές ήταν και οι γνωριμίες με σεφ με 3 αστέρια, τον πρέσβη της Αμερικής στη Γαλλία καθώς και τον πρόεδρο της Ιταλίας... Δεν βρισκα κατά καθώς αυτό το σόου μου άλλαξε τη ζωή.

**Ποια είναι η αγαπημένη σας κουζίνα [εκτός από τη Γαλλική].**

Λατρεύω κάθε τι μεσοασιακό, αφού εδώ βρίσκονται οι ριζές μου. Επίσης παθιάζω με τις Ασιατικές κουζίνες καθώς σε μικρότερο βαθμό και με την κουζίνα της Λατινικής Αμερικής, ιδιαίτερα της Βολιβίας.

**Ποιο είναι το πιάτο σήμα-κατατεθέν σας;**

Η κρέμα μανιταριών με αυγά ποσέ καθώς και η πάπια με ταυλανδέζικο ζωμό Έχω και μια καινούρια... Κοτόπουλο με καρβίδες.

**Ποιες είναι οι νέες μόδες και τι πιο HOT στη Γαλλική κουζίνα αυτή την στιγμή;**

Όλες οι τάσεις και οι νεωτερισμοί είναι καθοδεούμενοι. Πιστεύω πως η Γαλλική κουζίνα βρίσκεται σε σωστό δρόμο Ένας νέος νόμος θα δώσει τη δυνατότητα να ανοίγουν εστιατόρια μόνο όσοι μαγειρεύουν με φρέσκα προϊόντα. Η Γαλλική κουζίνα είναι πάντα ανοιχτή σε καινοτομίες απλά και σε ολόκληρο τον κόσμο.

**Είστε λάτρης της μοριακής γαστρονομίας ή προτιμάτε την κλασική;**

Το να ανακατεύεις λάδι με ξίδι... είναι μοριακή γαστρονομία. Έτσι λοιπόν όλοι μας την εφαρμόζουμε λιγάκι... για γέλιο! Σοβαρά τώρα, δεν μου αρέσει η μοριακή γαστρονομία και η κουζίνα της που χρησιμοποιεί τοξικά και βιομηχανικά προσθετικά. Τρώμε για να ζούμε, όχι για να δηλητηριαστούμε. Θα μου άρεσε η επιστροφή στην κλασική παραδοσιακή κουζίνα, χωρίς όλες αυτές τις «ενώσεις».

**Τι σας παθιάζει: Από πού εμπνέεσαι;**

Από παλιά από τη μαμά μου! Έμαθα τα πάντα κοιτάζοντάς την να μαγειρεύει. Τώρα εμπνέομαι από τα ταξίδια μου και τις νέες μου γνωριμίες με ανθρώπους του χώρου, το να μοιράζομαι μαζί τους συνταγές κι απλά είναι αναζωογονητικό. Η κουζίνα μου είναι Γαλλική αλλά με επιρροές από τα ταξίδια μου!

**Ποιους θαυμάζετε στο χώρο;**

Είναι Γάλλοι και τους τρέφω μεγάλο σεβασμό: Paul Bocuse,



**Η μαγειρική είναι η ζωή μου. Δεν περνάει μία μέρα δίχως να ασχοληθώ με τη μαγειρική. Είναι μια στιγμή που μοιράζεσαι με αυτούς που αγαπάς, τους φίλους σου και φανερώνεις συναισθήματα**

Pierre Gagnaire, Joel Robuchon, Alain Ducasse. Από όλους τους εμπνευστκα. Έχω γνωρίσει τον Da Dong, τον μεγάλο κινέζο Σεφ! Τρέφω! Μιλιάοντας για «τρέφα» λατρεύω τον Αργεντινικό Chakall και τον τρόπο με τον οποίο λειτουργεί τα εστιατόριά του ανά τον κόσμο. Έχω γνωρίσει επίσης τον Sean Connolly, τον σπουδαίο Αυστραλό Chef που μου έδωσε πολλές συμβουλές και φυσικά από την Ελλάδα έχω καρπούς φίλους της Αλεξία Αλεξιάδου, τη Βέρα και την Στέλλα Σπανού.