



Pierre Gagnaire, photographed at
his Reflets restaurant in Dubai by
Terence Carter

بيير غانيير في صورة ملتقطة في مطعم
رفلكتس في دبي

PIERRE PRESSURE

It's not every day that a chef as internationally renowned as Pierre Gagnaire allows a photographer and a journalist into his kitchen, so **Terence Carter** and **Lara Dunston** jumped at the opportunity

من هو بيير؟

بيير غانيير معروف بأسلوب بطلق عليه «حرفية عالية مع نزوات غريبة»، وهو يعتمد على تقديم أطباق معقدة تمزج بين مجموعات غير متوقعة من المكونات: فهناك مثلاً الربيان وأيس كريم الفلفل الأحمر، والذي يقدم في مطعم «فولنس». وقد قال في تصريح لمجلة «جيان تايمز» مؤخراً «لست رجل أعمال»، لكنه بشرف بالفعل على مطاعم منتشرة في باريس، ولندن، وطوكيو، وهونغ كونغ، وسيؤول، بالإضافة إلى دبي، بينما يتوقع أن يفتتح مطعمًا باسم توبست لبيير غانيير في لاس فيغاس هذا الشهر. ولعل من الإنصاف أن نقول إن أسلوبه في الطهي يقسم النقاد: فبينما يحمل مطعمه الذي يطلق عليه اسمه في باريس 3 نجوم ميشلان (مطاعمه مجتمعة تحمل معاً 8 نجوم ميشلان)، إلا أن مطعمه «سكتش» لندن حصل على أرباً تقييم على الإطلاق وهو 0/20 من أحد نقاد الطعام في صحيفة محلية عند افتتاحه عام 2004. ويمكن إيجاز الحديث عنه بتعليق ورد على موقع معروف مخصص للذواقة، وهو موقع chowhound.com، يقول «إنه يريد أن يخرج من مطعمه بعد أن تدفقت طعامه وأنت تفكر 'يا له من طعام مجنون' – وبعد ذلك لك أن تتساءل إن كان هذا مدحاً أم لماً».



لمحتها عينا غانيير. ما لفت انتباهه أن حوافها المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ تحمل بصمات أصابع. لم يقل غانيير أي شيء، وإنما رفع الخبز بكل بساطة، وأعاد مسح الصينية، ثم أعاد ترتيب الخبز عليها ليوضح للنادل ما كان يتوقعه. أما مدير المطعم، إتيان هارو، فهو يتابع الطهاة بفخر بينما أخذت وتيرة العمل تميل للهدوء. لقد انتقل هذا المدير إلى هنا قبل أشهر من افتتاح المطعم، ليشرّف على كل جانب من جوانب إقامته، بداية من خطط البناء وانتهاء بالأطباق. وها هو يصف بدقة أحد الطهاة المبتدئين فقال «لقد بدأ العمل بعصبية ظاهرة. لم يكن واثقاً من نفسه. لكن البعض يجد الثقة بالنفس وسط كل هذا الكم من العمل ويرتقون بمعنوياتهم وخبراتهم. والآن يمكننا أن نعتمد عليه. إنها قفزة كبيرة». والانتقال بتجربة غانيير إلى مدينة كدبي أيضاً قفزة كبيرة، حيث تواجه تحديات في جلب المكونات، والتعامل مع بعض البيروقراطية، والاحتفاظ بمعنويات فريق العمل مرتفعة دوماً. ويقول غانيير ببساطة إنه لا يمكنه محاكاة مطعمه الذي يحمل ثلاثة نجوم ميشلان في باريس هنا في الخليج. وبدلاً من ذلك، كما يقول، ابتكر شيئاً خاصاً لدبي، لهذا الفندق تحديداً، بما يناسب المنتجات المتوفرة في المنطقة. وبينما كان بإمكانه بسهولة إنشاء مطعم أكبر بكثير، فإنه تعمد الإبقاء على مستوى التشغيل هنا عند حد بسيط نسبياً. «بعد أن نشرت حوالي 50 تغطية صحفية للمطعم، فلربما أجد بالكاد فريق العمل قد أعد أربعة أصناف من طبق واحد، بينما في المطاعم الكبيرة، قد يتم إعداد 20-30 صنفاً من أي طبق بعينه في مثل هذه الفترة. ويصبح الأمر باعثاً على الملل. والنتيجة أن الفريق سيفكر بالانصراف من العمل، وليس بالعمل ذاته. لا شك أن البشر دائماً يحتلون الموقع الأهم في كافة جوانب قصة الطهي».



Just months after opening, Dubai's Reflets Par Pierre Gagnaire edged onto the San Pellegrino World's Best 100 Restaurants list – the only restaurant from the Middle East to make the grade in 2009. Reflets is the restaurant that sets the standard for fine dining in Dubai, a city where the term is used far too loosely. In October the fêted French chef was in town for a week to check up on the operation, and we were permitted to slip backstage with the man himself to see just what makes his kitchen one of the world's best.

It's 8.30pm at the pass – the area where the chefs plate the food and where the dishes are collected by the servers, who then whisk them out to the elegant dining room beyond the swinging doors. An order comes in; chef de cuisine Olivier Biles reads it out aloud and the whole kitchen team yells loudly in unison: "Yes, chef!" It's the loudest sound we have heard since we arrived.

Two hours earlier, when we took the private elevator to the restaurant, all was calm and quiet. Assistant restaurant manager Dennis Tels was doing last-minute checks, looking over every table, adjusting the blinds, positioning plates, straightening cut-



PIERRE WHO?

Gagnaire is known for what's been called "high technique meets high whimsy" – technically complex dishes that marry unlikely combinations of ingredients, such as the langoustine and red pepper ice cream served at Reflets. "I am not a businessman," he told the *Japan Times* recently; nevertheless, he oversees restaurants in Paris, London, Tokyo, Hong Kong and Seoul, as well as Dubai, while Twist by Pierre Gagnaire opens in Las Vegas this month. It would be fair to say his style divides critics: while his eponymous restaurant in Paris holds three Michelin stars (taken together, Gagnaire's restaurants have eight stars in total), Sketch in London received the first-ever 0/20 rating from one national newspaper's food critic when it opened in 2004. Maybe Gagnaire is best summed up by a comment on respected gastronomic website Chowhound.com: "He wants you to walk away having tasted his food, thinking 'Man, that was crazy' – and then question whether that's a compliment or a criticism."

Altogether, Gagnaire's restaurants have notched up a total of eight Michelin stars

حصة المطاعم التي يملكها غانيير مجتمعة من نجوم ميشلان المرموقة، هي ثمانية نجومات

lery, straightening his tie in the mirror. The hostess was lingering near the elevator, waiting for the first guests of the night.

"After the pre-service briefing everyone knows which section they'll be working, so they familiarize themselves with their area," says Tels. "We change their sections every night to keep them on their toes," he adds with a grin.

The first customer arrives, the team jumps to attention, and Tels hurries to greet him. Chef Gagnaire arrives soon after. He slips on his chef's jacket and joins us in the private dining room, where he meticulously folds a crisp white scarf and ties it around his neck.

At the helm of an empire encompassing several highly regarded restaurants around the world, Chef Gagnaire says he chose to open in Dubai because it's a "special place, a unique city". Another reason, he says, was Tom Meyer, general manager of the InterContinental Dubai Festival City, where Reflets resides. "Tom loves to eat," says Gagnaire. "He loves Reflets. If we don't have the support of these people, we can't succeed."

But the real secret to his success, confides Gagnaire, is his staff. "My staff – especially my chef de cuisine Olivier Biles, pastry chef Sébastien Vauxion and restaurant manager Etienne Haro – have the right personalities and a connection to the city," he explains. "They're enthusiastic and clever, and they love people. Know-how, personality, years of experience, people who represent my values to carry on my philosophy, consistency... these are all important qualities I look for in staff."

With this, Gagnaire rises, keen to get to the kitchen. For the first few minutes he simply stands and observes. "When I arrive, I just watch what's going on," he says. "I watch and I watch."

«عندما اكون هنا اتفقد كل مكان وتأكد ان كل شيء في مكانه الصحيح. فهذا من باب إبداء الاحترام للضيف»

وصل طلب جديد فتسارعت وتيرة العمل في المطعم أكثر: فهناك طاولتان طلبتا تجربة أطباق الذواقة الخبراء في وقت واحد. وها هو الطاهي أوليفييه يقرأ محتويات الطلب. لكن يخيم الهدوء على المكان، فيصيح «هل سمعتم؟»، وسرعان ما يضح المطبخ بكلمة «حاضر، يا ريس!» المعتادة. إنهم مستغرقون في التركيز مع ما يقومون به، وفي العادة يعملون بنشاط، لكن بهدوء، فكل خطواتهم مدروسة وقد تمرنوا عليها جيداً.

الساعة الآن 9:45 مساءً وقد تذوق غانيير كل طبق صلصة وضع في الفرن، وتابع كل طبق يقدم، وتدخل عندما اصاب خلل ما إحدى نقاط العمل. قدم لنا ملعقتين من كبد الإوز المسمن (الفواغرا) المصنوع بالكريمة، موضوعتان فوق كعكة هشّة مع قطع صغيرة من الخس المشذب. وكان الطعم رائعاً للغاية. المطبخ الآن في أعلى مستويات انشغاله. وغانيير يجهز الأطباق.

يصيح الطاهي أوليفييه «أذهب! أذهب!»، مخاطباً مسؤول الطلبات كيم كيروليكو، والذي تتمثل مهمته في التأكد من أن صواني التقديم جاهزة، والأطباق أعدت بشكل صحيح حسب الطلب، وأن هناك من يمكنه أن يجري بالأطباق إلى المائدة على الفور. وهذه وظيفة صعبة لن يحسده عليها، أو يمكنهم القيام بها، إلا قلة من الناس. الآن، أصبح المطعم ممتلئاً، وينهال سيل متواصل من الطلبات.

كانت هناك صينية لتقديم الخبز على وشك الانطلاق إلى داخل المطعم عندما

The finishing touches are being made to several plates; Gagnaire repositions a garnish on one, then follows the server out. "When I'm here I go to the tables with the waiters and make sure they are putting everything in the right place," he explains. "It's about showing the guest respect."

While the chefs wait for an order, benches are wiped, trays are put away in fridges, and ingredients, seasonings, sauces and spices are refreshed. Chef Olivier is borderline obsessive – everything must be in its right place. He admonishes a chef for borrowing his favourite "duck saucepan" and tells another that they're breaking his heart by not putting trays back in the fridge immediately.

Several tables are ready for their next courses, and the chef is deftly searing off duck breasts and a *côte de bœuf* so large it must have been sourced from a brontosaurus. A venison dish smells rich and wonderful, its *daube* (stew) featuring fragrant braised dates. The dates are from "here", the chef says, pointing up towards the hotel entrance – they have quite literally come from palm trees lining the hotel driveway. During the next few hours he finds time to share cooking tips and passes us offcuts of meat to sample. "Taste, taste, taste!" he says, as he finishes a sauce.

An order comes in that increases the pace even more: two tables have ordered degustation menus at once. Olivier calls out the order. There's silence. "Hello?" he says, and the kitchen yells out, "Yes, chef!" They are deep in concentration, working feverishly but generally in silence, every move choreographed and practised.

It's now 9.45pm and Gagnaire has tasted every sauce resting on the stove, watched every plate heading out, and pitched in when a particular station fell behind. He brings us over two spoons of creamy foie gras on a crispy wafer with fine pieces of frilly lettuce. It's sublime. The kitchen is now at the busiest it's been all evening. Gagnaire is plating dishes.

"Allez! Allez!" yells Olivier to kitchen expediter Kim Queroljico, whose job it is to make sure that the trays are ready, that dishes are plated correctly, and that there's someone poised to run the plates to the tables immediately. It's a job few envy or can handle. By this time the restaurant is full, so there's a constant stream of orders.

A bread board about to go out to the restaurant catches Gagnaire's eye. The stainless steel edges have finger marks on them. Gagnaire doesn't say anything; he just removes the bread, wipes down the tray and rearranges the bread to show the waiter what he expects.

Restaurant director Etienne Haro watches the chefs in action with some pride as service winds down. He was here months ▶

فوكسيو، ومدير المطعم إتيان هارو. وجميعهم يتمتعون بشخصيات جذابة ولديهم اتصالات جيدة بالمدينة. وهم متحمسون، مهرة، ويحبون الناس. فالمعرفة الجيدة بأصول العمل، والشخصية الجيدة، وسنوات الخبرة، والناس الذين يمثلون قيمتي ويمكنهم المضي قدماً بفلسفتي، والاتساق، هذه هي أهم الصفات التي أبحث عنها في فريقتي.

هنا وقف غانيير، وتوجه إلى المطبخ. وخلال الدقائق القليلة الأولى من وجوده هناك اكتفى بالوقوف وملاحظة ما يجري. وأضاف «عندما أصل إلى المطبخ، أتابع فقط ما يحدث. هذا هو كل ما أفعله، أنظر وأتابع. وأظل أتابع وأتابع».

لمسات نهائية توضع على أطباق عديدة. وهذا غانيير يعدل وضع العناصر التي تزين أحد الأطباق، ثم يتبع النادل الذي يحمله إلى الخارج. يقول «عندما أكون هنا أذهب إلى الموائد مع كل نادل وأؤكد من أنه يضع كل شيء في مكانه الصحيح. فهذا كله من باب إبداء الاحترام للضيف».

وبينما ينتظر الطهارة وصول طلب جديد، يتم مسح المناضد في المطبخ، ووضع صواني التقديم بعيداً في الثلاثيات، بينما يتم تجهيز المكونات والتوابل والصلصات والمقبلات من جديد. يمتاز الطاهي أوليفييه بميله إلى الإفراط في العناية بكل شيء، فبالنسبة له يجب أن يكون كل شيء في موضعه الصحيح. وما هو يعاتب طاهياً لاستعارته مقلاة البط المفضلة لديه، ويخبر آخر بأنه يحرق قلبه عندما لا يعيد الصواني إلى مكانها في الثلاثية على الفور.

هناك عدة موائد تنتظر المرحلة التالية من وجبة الطعام، وما هو الطاهي يجهر بأناقة طبق صدور البط وطبق «كوت دي بوف» كبير الحجم. وذاك طبق لحم غزال تفوح منه رائحة زكية، وقد أضيفت إلى المرق قطع من البلح المطهوع على البخار. هذا البلح يقطع طازجاً من «هنا»، كما يقول الطاهي، وهو يشير نحو مدخل الفندق، حيث يتم التقاطه من أشجار النخيل التي تصطف أمام مدخل الفندق. وخلال الساعات القليلة التالية يجد غانيير وقتاً ليخبرنا بعض النصائح حول طرق الطهي، وليقدم لنا شرائح صغيرة من اللحم لتجربتها، قائلاً «المذاق، المذاق هو كل شيء»، بينما كان يضع اللمسات النهائية على أحد أنواع الصلصات. ◀



"When I'm here I go to the tables and make sure everything is in the right place. It's about showing the guest respect"



بعد أشهر قليلة من افتتاحه، أدرج مطعم «رفلتس» في دبي والذي يملكه الطاهي بيير غانيير على قائمة «سان بلليغرينو» لأفضل مائة مطعم في العالم، ليصبح بذلك المطعم الوحيد في الشرق الأوسط الذي ينال هذه المرتبة المرموقة عام 2009. فهذا المطعم فعلاً يضع المعايير لتجربة الطعام الراقى في دبي، هذه المدينة التي يستخدم فيها مصطلح الطعام الراقى بشكل فضفاض. وخلال أكتوبر، زار الطاهي الفرنسي دبي لمدة أسبوع ليتابع سير العمل في مطعمه الشهير، وسمح لنا بمرافقته شخصياً للاطلاع على ما يجري وراء الكواليس، لمعرفة ما الذي يجعل مطبخه واحداً أفضل المطابخ في العالم.

في الساعة 8:30 مساءً كنا نقف في منطقة الممر، وهي المنطقة التي يضع فيها الطهاة الطعام فوق الصحن، وحيث يقوم النادل بأخذ الأطباق مسرعين بها إلى غرفة تناول الطعام الفخمة خلف الأبواب المتأرجحة. وما قد وصل طلب من إحدى الموائد، وأخذ رئيس الطهاة أوليفييه بيل يقرأ بصوت عالٍ، ليصيح فريق العمل في المطبخ بكامله بعد ذلك «حاضر، يا ريس!» كان هذا هو أعلى صوت طرقت مسامعنا منذ وصلنا.

قبل ذلك بحوالي ساعتين، عندما ركبنا المصعد الخاص المفضي إلى المطعم، كان المكان هادئاً وساكناً تماماً. وقد حرص مساعد مدير المطعم، دينيس تلز، على مراجعة

إبداع مطبخي

نادراً ما يسمح طاهٍ يتمتع بشهرة دولية مثل بيير غانيير لمصور وصحافي بالتجول في مطبخه، لذا فما إن أتحت الفرصة لكل من تيرنس كارتر ولارا دنستون حتى هرعنا إلى داخل المطبخ



before the restaurant opened, overseeing every aspect of its development, from building plans to plates. He's scrutinising one of the less experienced chefs at work. "He started off very nervous," he recalls. "He wasn't sure of himself. Yet some people find their confidence in all of this and lift themselves. Now we can rely on him. It's a big leap."

Just as big a leap was taking the "Gagnaire experience" to a city like Dubai, where sourcing ingredients, dealing with bureaucracy and keeping staff happy can be problematic. Gagnaire says he simply can't replicate his three-Michelin-starred restaurant in Paris here in the Gulf. Instead, he says, he has created something personal for Dubai, for this particular hotel, for the region's produce.

While he could quite easily have gone for a much larger restaurant, Gagnaire has deliberately kept the Dubai operation at a modest size. "After 50 covers, my staff might only have prepped a dish four times, but in big restaurants they might make 20 or 30 of the same dish. It gets boring; the staff will be thinking about going home," he says. "Human beings are always at the centre of the cooking story." ■

الإعدادات الأخيرة، فأخذ يتطلع إلى كل مائدة، ويضبط الستائر، ويعدل وضع الأطباق والشوك والسكاكين، كما عدل ربطة عنقه في المرأة. بينما أخذت المضيفة تتحرك جيئةً وذهاباً قرب المصعد في انتظار وصول أول ضيوف الليلة. يقول تلز «بعد الموجز الذي نلقيه على مسامع فريق العمل قبل الخدمة، يعرف كل شخص القسم الذي سيعمل به، لذا يبادر للتعرف إلى منطقة عمله». ويضيف بابتسامة عريضة «نحن نغير منطقة العمل لكل عضو في فريقنا كل ليلة، لنضمن استعدادهم دوماً وفي كافة المجالات».

وها قد وصل أول زبون، لتسري موجة من النشاط بين الفريق، وأسرع تلز للترحيب به. بعد ذلك بقليل وصل الطاهي الشهير بيير غانيير، بعد أن تلقى حماساً منعشاً ختم به جلسة قضاها في صالة اللياقة البدنية، فارتدى سترة الطهاة الخاصة به في المطبخ وانضم إلينا في غرفة الطعام الخاصة، حيث قام بطي وشاح أبيض بكل أناة ليربطه حول عنقه.

يتراأس بيير غانيير إمبراطورية تضم عدة مطاعم فخمة شهيرة حول العالم، ويقول إنه اختار أن يفتتح مطعمًا في دبي لأنها «مدينة فريدة». وهناك سبب آخر في الحقيقة هو توم ماير، المدير العام لفندق «انتركونتيننتال دبي فستيفال سيتي» حيث يقع مطعم «رفلتس». ويوضح غانيير «توم يحب الأكل. ويحب رفلتس. وإذا لم نضمن دعم مثل هؤلاء الرواد، لا يمكننا أن ننجح».

لكن، وكما يعترف غانيير، يكمن السر الأساسي في نجاحه في فريق العمل. «فريق العمل معي، خاصة رئيس الطهاة أوليفييه بيل، وطاهي المعجنات سبستيان