

כתבת ראיון עם השף של גן האירועים "עין חמד"

## ראיון מרתק עם השף גיא בנסימון שמסביר לנו מהו בישול מולקולרי

הוא האכיל עשרות מפורסמים, בעלים לשעבר של מסעדות יוקרה, כיכב כסו-שף לצד פרן אדריאה בספרד ומחזיק ב-3 פטנטים בתחום הקולינריה. הכירו את השף הראשי של אולם משכית ועין חמד- גיא בנסימון, ששינה את תחום הקולינריה הכשרה בישראל.

החל מחודש מרץ 2017 משמש גיא בנסימון כשף הקולינרי של מתחם האירועים עין חמד ומשכית מקבוצת אנונה הפקות בע"מ. עין חמד גן האירועים בטבע, יהווה עבורו אתגר מעניין: קפיצה מעולם המסעדות אל עולם האירועים, משולחנות של 4-8 סועדים לאירועים של 400-500 ואף יותר. בנסימון בסך הכל בן 40 וכבר מחזיק בתואר בכימיה ובביולוגיה של מזון ומביא עולם שלם של קולינריה הנעשית לא רק מתוך אהבה, אלא בצורה מדעית עם מידות חום מדויקות כדי להגיע לתוצאות אופטימליות.

בנסימון מציע עבר מרשים בתחום הקולינריה: הוא פתח מסעדות כשרות, מינף אותן ומכר אותן עד שהחליט להתמקד בבישול מולקולרי. גיא הוא במקור מומחה לאלכוהול, היה סו-שף של פרן אדריאה, שהוא שף מספר 1 בעולם, ממציא הבישול מולקולרי ובעל 3 כוכבי מישלן. 5 שנים מאתגרות עברו על גיא בספרד עד שהחליט לחזור לשורשים וחזר ארצה. בארץ השתתף גיא בפרויקטים גדולים בתחום הקולינריה, האכיל אורחים חשובים וביניהם אובמה ושגרירים נוספים, בעלים לשעבר של 2 מסעדות בארץ המצליחות בתחום המסעדות הכשרות.

אם לא די בזאת, גיא מכב בקביעות בין עשרת השפים המובילים בישראל החל משנת 2002, כאשר היה ברשותו בר מצליח בירושלים, אחד משלושת הברים הטובים בעולם. גיא מפעיל את אתר השפים הגדול ביותר בעולם – moleculari - המציע בית חם לשפים בינלאומיים מכל רחבי העולם ובו מגוון פיצ'רים מתקדמים וחדשניים בתחום הקולינריה. באתר תוכלו למצוא 3 פטנטים רשומים על שמו בתחום הקולינרי.

אז מה אתה הכי אוהב לבשל לאורחים באולם משכית וגן האירועים עין חמד? "אני מבשל מתוך מדע ולא ידע עם אהבה גדולה, כלומר זהו הרעיון המרכזי בבישול מולקולרי. אנחנו יודעים מראש בדיוק מהי הטמפרטורה וסוג הבישול בצורה מדעית ולא אמוציונליות וזה מה



שמביא אותי לתוצאות האופטימליות. כראיה לכך אנו מוציאים אלפי טייקים בערב באירוע באולם משכית ועין חמד, והם מדויקים על ידי שיטות עבודה מדעיות המציעות את הטיקים הכי טובים".

מהו החזון קולינרי שלך? "להפוך את המטבח הכשר למשהו איכותי. הביקוש למנות כשרות בסטנדרט גבוה הולך וגובר, בעיקר באולמות אירועים שבהם עורכים אירועים במהות דתית כגון חתונות ובר מצווה. הרעיון הוא להביא את הקולינריה הכשרה לאולם משכית ועין חמד ולהביא תוצאות של מסעדת איכות בכל צלחת. עם זאת, הפרמטר העיקרי בגני אירועים הוא לא רק בשף, אלא הטכניקות של הבישול, כגון טכניקת בישול בוואקום הנקרא סוביד. אנחנו עובדים עם טכניקות 'מעשנות' בישול בטמפרטורת מדויקות לבשר, עובדים עם חנקן נוזלי וכך הפעולות קורות מהר ובצורה מדויקת.

לסיום משהו שיקי – מעבר לטכניקות הבישול המופלאות אנו שמים דגש על צילחות מושלם, כזה שיעשה את החשק לתת את הביס הראשון ולהתמכר לטעם".