

لبناني طبّاح للملوك: هذا ما ساعدّه في أرقى عشاء

June 12, 2015



10

3

0

1931

Share

الشيف اللبناني المعروف جو برزا، يمثل لبنان في 14 تموز المقبل، ليكون واحدًا من 6 طهاة، تم اختيارهم من قصور الرؤساء والملوك ليشاركوا في إعداد عشاء خيري يعود ريعه للاجئين السوريين الموجودين في لبنان.

عملية انتقاء الطهاة السنة لهذا العشاء الذي يتم تنظيمه بالتعاون مع مؤسسة الصليب الأحمر الدولي، جاءت لتزويده بطابع الاهتمام الدولي الرسمي بقضية اللاجئين السوريين. فهؤلاء الطباخون سيتّوجون هذا الحدث بالأطباق التي سيحضّرونها، وسيكون الشيف جو برزا بمثابة ضيف شرف يحلّ على نادي الطهاة العالمي (club des chefs) الذي ينتسب إليه بقية الطهاة المشاركين في الاحتفال.

بهذا المعنى سيكون الشيف جو برزا سفيراً فوق العادة للمائدة العربية عامة واللبنانية خصوصاً، وهو المعروف بإنجازاته في إيصال المطبخ اللبناني إلى مرتبة العالمية. فقد استطاع في مشواره الطويل أن يبلغ أرقى المراكز وأن يحصد أهم الجوائز العالمية في مجال الطهي لأفكاره الخارجية عن المؤلف. فكان أول من اخترق مسابقات المطابخ العالمية باللقمة اللبنانية المحدثة، فاستحق عن جدارة لقب شيف لبناني عالمي.

العشاء الذي يشارك فيه غيوم غوميز من فرنسا (رئيس قسم الطهاة في قصر الإليزيه)، وكريس كومر فوررد من أميركا (طباخ البيت الأبيض)، ومارك فلاناغان من بريطانيا (طباخ قصر باكنغهام) وكريستيان غارسيا (مسؤول الطبخ في قصر موناكو) وفابريزيو بوكا من إيطاليا (الطاهي الخاص للرئيس الإيطالي في قصر كيرينالي)، سيعد له كل واحد منهم لائحة طعام تنوعت ما بين الأطباق الساخنة والباردة واللحوم والأسماك، إضافة إلى أطباق المقبلات التي ستكون من اختصاص الشيف برزا، الذي جمع فيها عدة أنواع من المازة اللبنانية اللذيذة لتفتح شهية المدعوين إلى الحفل وتكون خير بداية لكتاب يُقرأ من عنوانه.

تقام حفلة العشاء هذه في فندق "رينتشموند" في العاصمة السويسرية جنيف والمعروف بعراقته (أسس منذ 140 عامًا)، ولموقعه المميّز على بحيرة جنيف والمطلّة على حديقة "برانسويك" الشهيرة. ومن أشهر نزلائه في القرن الماضي، شارلي شابلن، ولوي أرمسترونغ، وريتا هيوارث، وصوفيا لورين.

وتجري وقائع العشاء الذي يبلغ عدد المدعوين إليه نحو 200 شخص، في أجواء راقية تحضرها أبرز الشخصيات والفعاليات السياسية والاجتماعية المعروفة في جنيف. وسيساهم هؤلاء من خلال مشاركتهم في تقديم المساعدة المادية للاجئين السوريين والموزعين على مخيمات تقع في مناطق مختلفة في لبنان، وبينها في الشمال والبقاع حيث تستضيف بلدة عرسال وحدها نحو 35 ألف نازح منهم. وتجدر الإشارة إلى أن هذه الهيئة المقدّمة من سويسرا بالتعاون مع الصليب الأحمر اللبناني، ستوزّع على النازحين الذي بلغ عددهم في لبنان زهاء المليون ونصف المليون نسمة.

وتحدّث الشيف جو برزا معرّباً عن سعادته لمشاركته في هذه المناسبة، واصفًا إياها بواحدة من المحطات الهامة التي شهدها مشواره في عالم الطهي، وقال لـ"الشرق الأوسط": "لا شك في أن هذا الحدث يحمل لي دلالات عدة أفخر بها، ومشاركتي فيه هي بمثابة رسالة مباشرة أوصلها إلى العالم للتأكيد من أن لبنان بلد لا يتوانى عن مد يد المساعدة لمن يحتاجها ولو كان جريحاً". ويضيف: "هي دلالة على أننا شعب مقاوم شرس يحب الحياة ولا يستطيع أحد أن يسرق منه أحلامه".

أما فيما يخص لائحة المقبلات التي يعدّها في المناسبة، فهي تتألّف من 4 أصناف انتقاها الشيف برزا بدقة ليمثّل بها لبنان على أكمل وجه: "هي وجبات خفيفة انتقيتها من مطبخنا العريق، كوني أريد إيصال أهمية تميّز أطباقنا اللذيذة إلى العالم أجمع".

وتتألّف اللائحة من طبق ورق العنب القاطع المحشو بالبرغل والبندورة، الذي سيقدّم في أكواب زجاجية تحتوي على صلصة اللبن بالنعناع. وكذلك على الحمص بالطحينة مع الحبق والصعتر الأخضرين، يقابله صحن آخر منه على الطريقة التقليدية. أما الطبق الثالث، فيتألّف من محمّرة الباذنجان ومكوناتها الأساسية هي من ربّ البندورة والحزّ والخبز المحمّص. ويأتي الطبق الرابع والأخير وهو الطاجن بالسّمك والكزبرة الخضراء المتبلّ مع الطحينة وعصير الليمون الحامض وقشره.

وعند سؤال الشيف جو برزا عن سبب تمسّكه بتقديم صحن الحمص بالطحينة ليكون من ضمن لائحة المقبلات، أجاب: "هو عنصر أساس في المائدة اللبنانية ومن دونه تفنّد أحد أهم رموزها".