

Aštuntus metus „Skonio slėnio“ virtuvės meistrai ruošia vaišes šimtams ir tūkstančiams svečių. Padavėjus, pasipuošusius šios įmonės logotipu pažymėtomis prijuostėmis, galima išvysti Vilniuje, Kaune, Klaipėdoje, Mažeikiuose, kai šalies įmonės švenčia jubiliejus, kai į Lietuvą atvyksta aukščiausio lygio politikos, verslo ir meno atstovų iš įvairiausių užsienio šalių. Kaip „Skonio slėniui“ pavyksta išlikti tarp geriausių ir geidžiamiausių?



Jolanta Šlapelienė, „Skonio slėnio“ įkūrėja, likimo dovana vadina susitikimą su virtuvės šefu bei mokytoju Xavieru Bouriot: „Mano kolektyvas turi geriausią mokytoją. Jo dėka mes ne tik plečiame patiekalų asortimentą, bet ir mokomės prancūzų virtuvės klasikos, be kurios neįsivaizduojamas europietiško restorano darbas“



„Skonio slėnio“ patiekalai iš praėjusios vasaros valgiaraščio

# Prancūzų virėjų mokytojo ir lietuvių draugystė

„Mes nuolatos mokomės ir man džiugu, kad mūsų virtuvės meistrai tai daro itin noriai ir su užsidegimu. Tik bėda, kad neturime charizmatiškų, patyrusių mokytojų. Todėl tikru atradimu šiais metais tapo pažintis su Šv. Ignaco Lojolos kolegijos Kaune mokytoju prancūzu Xavieru Bouriot, kuris lietuviams veda kulinarinio menų kursą. Išdrįsau paprašyti Xaviero „Skonio slėnio“ virėjams vesti pamokas apie kertinius virtuvės dalykus – sultinių virimą, padažų gamybą. Iš gausybės garsių pasaulio virtuvės šefų interviu, kuriuos skaičiau spaudoje ir girdėjau televizijoje, suprantu, kad tai yra bet kurios virtuvės pagrindas, deja, jo mes nelabai suprantame“, – pasakoja „Skonio slėnio“ įkūrėja Jolanta Šlapelienė.

„Skonio slėnio“ virtuvės žmonių bei prancūzo draugystė prasidėjo šių metų pradžioje ir tęsiasi iki šiol: kaskart, kai

Xavieras atskrenda į Lietuvą vesti paskaitų, Jolanta kviečiasi jį pas save, kad didžiulę patirtį turintis šefas pasidalytų žiniomis ir virtuvės paslaptimis, kurios kartais atrodo labai paprastos, tačiau itin reikšmingos. Štai artėjant žiemai „Skonio slėnio“ meistrai mokosi gaminti įvairius terinus, kuriuos puikiai ruošė mūsų močiutės.

Xavieras per trisdešimt karjeros metų dirbo pripažintuose Prancūzijos restoranuose „Les Crayères“, „Lucas Carton“, „Michel Rostang“, „Auberge des Templiers“, „Guy Savoy“. Taip pat jis buvo mokytojas (*chef trainer*) d'Alaino Ducasse kulinarinės mokykloje („Le Centre de Formation d'Alain Ducasse“), ten dirbo daugiau nei dešimt metų. Vedė mokymus tris „Michelin“ žvaigždutes turinčių restoranų kolektyvams, taip pat dėstė kulinarinio menų („Advanced Culinary Arts“) programą pažengusiems studentams.

Po darbo su d'Alainu Ducasse pedagoginį darbą tęsė „Ritz Escoffier“ kulinarinės mokykloje ir buvo „Ritz“ viešbučio restorano šefas (*executive chef*).



„Skonio slėnio“ virtuvės šefės Alma Dromantienė ir Jovita Čvertkauskaitė turi ilgametę patirtį, tačiau džiaugiasi bet kokia galimybe mokytis ir tobulėti!

Alma Dromantienė su prancūzu Xavieru Bouriot surengė kelias šventines vakarienes



NUOTRAUKOS IŠ ŠV. IGNACO LOJOLOS KOLEGIJOS IR „SKONIO SLĖNIO“ ARCHYVO

Kaip pripažįsta pats Xavieras Bouriot, tai buvo ganėtinai reta ir ypatinga galimybė dirbti viename geriausių pasaulio viešbučių. Jo užduotis buvo iš naujo atidaryti „Ritz“ kulinarinės mokyklą: įrengti mokyklos virtuves, parengti profesionalų ir mėgėjų mokymo programas, taip pat peržiūrėti visus anksčiau naudotus receptus ir pritaikyti pagal šiuolaikinius poreikius.

Už nuopelnus gastronomijai 2017 metais Xavieras Bouriot buvo priimtas į „Les Disciples d'Escoffiers“. Tai organizacija, į kurią priimami žmonės, skleidžiantys legendinio restorano specialisto Auguste'o Escoffier idėjas.

„Mums imponavo Xaviero pasiekimai ir patirtis, tačiau šiek tiek bijojome, ar jis sugebės tai perduoti mūsų darbuotojams, ar mano žmonės supras ir norės priimti žinias. Tiesą pasakius, maniau, kad tokio lygio prancūzai būna susireikšminę (*juokiasi*). Tačiau po pirmos pamokos maniškiam akys tiesiog žvilgėjo iš susižavėjimo. Supratau, kad mūsų draugystė tęsis. Pakvietėme šefą kartu ruošti šventinę vakarinę. Buvo smalsu ir šiek tiek baugu, ar mano komanda sugebės dirbti su tokiu profesionalu. Tačiau Xavieras yra aukščiausio lygio mokytojas, kuris geba suburti, įkvėpti pasitikėjimo net indų plovėjai, ir ji pasijunta svarbia komandos dalimi. Man ypač patiko jo gebėjimas visiems komandos nariams įdiegti pasitikėjimo, bet kartu padaryti taip, kad jie jaustų ypatingą pagarbą šefui, nes jis yra komandos kapitonas“, – džiugiais atradimais dalijasi Jolanta Šlapelienė.

Šiais metais „Skonio slėnio“ komanda kartu su Xavieru Bouriot ir geriausiaisiais jo studentais iš Šv. Ignaco Lojolos kolegijos ruošė vakarinę konferencijos verslo vadovams „Lūžio taškas“, vykusios Palangoje, svečiams. Po jos prancūzas apkabino kiekvieną komandos narį ir ištarė: „Jūs esate puikūs. Supratau, kad su jumis galėčiau dirbti bet kur.“ Darbą profesionalų virtuvėje tik pradėjusiems studentams bei solidžią patirtį turintiems „Skonio slėnio“ meistrams tai buvo vienas didžiausių įvertinimų.

„Per savo profesinę karjerą turėjau galimybę padirbėti su aukščiausios meistrystės atstovais. Pirmasis mano mokytojas buvo Alainas Senderensas, vieno prestižiškiausių Paryžiaus restoranų „Lucas Carton“, turinčių tris „Michelin“ žvaigždutes, šefas. Alainas įkvėpimo ieškojo senose kulinarinės knygos. Išsirinkdavo receptą ir paruošdavo patiekalą šiuolaikišku būdu. Tačiau, kad galėtum taip eksperimentuoti

ir tikėtis gero rezultato, privalai išmanyti prancūzų virtuvės pagrindus.

Kai gerai žinai, kaip jie sudėlioti ir kaip veikia, tuomet gali pradėti juos laužyti, kurti ir interpretuoti. Per trisdešimt darbo metų tai supratau praktiškai, tačiau be gerų mokytojų kažin ar tai būtų pavykę. Kai jau pats turiu sukaupęs solidų žinių bagažą, didelis džiaugsmas juo dalytis. Tikras šefas yra ne tas, kuris puikiai gamina, bet tas, kuris to moko daryti kitus, tai yra nuoširdžiai dalijasi savo patirtimi“, – dažnai kartoja Xavieras Bouriot.



Ruošdamiesi rudens ir žiemos sezonui „Skonio slėnio“ virtuvės meistrai iš prancūzo mokytojo mokėsi gaminti *terrines de canard aux cèpes* ir *pâté en croûte*, kuriais garsi senoji Prancūzijos virtuvė. Jų gamyba reikalauja itin didelio kruopštumo, trunka kelias paras, bet skonio įvairovė ir tekstūrų gausa suteikia labai malonių gastronominių potyrių