

ماجرای «فرانسوا»؛ آشپزی مسلمان شدن و ایران

گفت و گو با داور بر نامه دستپخت که آشپز «سار کوزی» رئیس جمهور فرانسه بوده، برای یک سفر کاری به ایران آمده، در این جاز دواج کرده و نگرش جالبی به حرفه آشپزی دارد

مجید حسین زاده | روزنامه نگار

پرونده

همه ما با او از زمان شروع پخش بر نامه پربیننده «دستپخت» از شبکه یک آشنا شدیم. «فرانسوا اوزوات» ملقب به فرانسوا حسین، سال ۱۹۶۰ در شهر «مس» در شمال فرانسه متولد و در شهر «ورسای» بزرگ شد. پدرش نظامی بود و اصلالتا مجاریستانی و در زمان جنگ جهانی دوم به فرانسه مهاجرت کرد. خود «فرانسوا» هم وقتی دانش آموخته‌ار تش فرانسه شد، وارد ارتش شد و سال ها نظامی بود تا این که تصمیم گرفت به صورت حرفه‌ای به سراغ پرورش یکی از علایق دوران کودکی اش برود که در آن استعداد خیره کننده‌ای هم داشت. آشپزی با «فرانسوا» از کودکی عجیب بود. پدر، مادر و مادر بزرگش هم آشپزهای خوبی بودند. شاید تصور کنید که او فعالیتش در این حوزه را با حضور در یک آشپزخانه شروع کرده اما سخت در اشتباه هستید! فرانسوا، چند سالی در کارخانه پاستاسازی ایتالیایی که با پدر همسر سابقش راه اندازی کرده بود کار را شروع و سپس آشپزی را در یک رستوران در شهر مس فرانسه آغاز و پله پله این راه پرفراز و نشیب را طی کرد تا با تلاش شبانه روزی خود به جایگاه بالایی رسید. او چهار سال مدیر F&B رستوران بزرگ بانک مرکزی لوکزامبورگ بود و در این مدت با آشپزهای حرفه‌ای زیادی آشنا شد و تجربیات زیادی از آن‌ها کسب کرد. همچنین تجربه آشپزی برای رئیس جمهور فرانسه «نیکولا سار کوزی» را در کارنامه‌اش دارد و هدیه‌ای با ارزش از ایشان بابت دستپخت‌اش دریافت کرده است. سپس به ایران سفر کرد. داور یکی از بر نامه‌های آشپزی تلویزیون شد، در این جاز دواج کرد و حالا در کشور مازندگی می‌کند. در پرونده امروز زندگی سلام، گفت و گویی با او درباره زندگی پرفراز و نشیب اش، حرفه آشپزی، شباهت‌های فرهنگی مردم ایران و فرانسه، سبک غذا خوردن ایرانی‌ها و... داشتیم.

ارتش فرانسه بر ایم تکراری شد، آشپز شدم!

به عنوان اولین سوال از او می‌پرسم که شما متولد فرانسه هستید و ابتدا وارد ارتش این کشور شدید، چطور شد که وارد حرفه آشپزی شدید؟ «فرانسوا» می‌گوید: «همان طور که می‌دانید من در شهر زیبای ورسای فرانسه در یک خانواده ارتشی بزرگ شدم. پدر و پدر بزرگ من ارتشی بودند و چون من پسر بزرگ خانواده بودم، دوست داشتم کار پدر را ادامه بدهم و به همین دلیل باید از بین دو حرفه مورد علاقه‌ام یکی را انتخاب می‌کردم: ۱- تحصیل در ارتش فرانسه و ۲- تحصیل در رشته آشپزی، هتلداری و تئاتر. در آن زمان اولویت انتخابی‌ام، تحصیل در ارتش فرانسه بود. من دانش آموخته‌رشته کماندو در کشور هستم و به مدت ۹ سال در این زمینه فعالیت کردم و بعد از مدتی کارم بر ایم تکراری شده بود و دوست داشتم که علاقه دوم یعنی آشپزی را دنبال کنم. برای همین تصمیم گرفتم که وارد حرفه آشپزی شوم خیلی زود فعالیت‌م را شروع کردم. دوره‌های زیادی برای یادگیری گذراندم، مطالعاتم را زیاد کردم، با استادان و آشپزهای بنام فرانسه و لوکزامبورگ و بلژیک و آلمان همکاری و حدود ۳۲ سال در این زمینه فعالیت کردم و حالا بیش از ۱۰ سال است که در کشور ایران در کنار مردم خونگرم و دوست داشتنی‌اش در حرفه آشپزی فعالیت می‌کنم.»

غذای ایرانی خوشمزه تر است یا فرانسوی؟

از این آشپز بین المللی می‌پرسم که از نظر او، غذاهای ایرانی خوشمزه تر است یا فرانسوی؟ فرانسوا می‌گوید: «خیلی سوال سختی است. همه دنیا، کشور فرانسه را به عنوان مهد غذا و آشپزی می‌شناسند و همان طور که بارها گفتم هر کشوری فرهنگ غذایی خاص خودش را دارد که این به خیلی چیزها بستگی دارد، مثلا موقعیت جغرافیایی و شرایط آب و هوایی و تاریخچه خوراک و سلیقه افراد و... بنابرین هر کشوری از نظر مردمانش، غذاهای خوشمزه‌ای دارد. فقط گاهی، بعضی‌ها از من می‌پرسند که از نظر شما، ایرانی‌ها آدم‌های شکمویی هستند یا نه؟ (می‌خندد). من به آن‌ها می‌گویم که مردم ایران بسیار خونگرم و دوست داشتنی هستند و خورد و خوراک در هر کشوری با توجه به فرهنگ غذایی آن کشور متفاوت است و دلیل بر شکمو بودن مردم نیست زیرا من به کشورهای زیادی سفر کردم، با فرهنگ غذایی کشورهای زیادی آشنا هستم و با وجود این نمی‌توان گفت که مردم ایران آدم‌های شکمویی هستند.»

ایرانی‌ها من را دلبسته کشور زیبای‌شان کردند

ماجرای سفر فرانسوا به ایران هم، داستان جالب و متفاوتی دارد. خودش در این باره می‌گوید: «برای یک پروژه کاری در ایران، ویزی شغلی بر ایم را سال شده بود و به همین دلیل به مدت یک ماه به کشور ایران سفر کردم. آن زمان به عنوان مشاور هتلداری، رستوران داری، مدیریت هتلداری و آشپز به ایران آمدم. برای یک گروه بسیار بزرگ فرانسوی، در یک هایپرمارکت معروف کاری کردم که به من فرصت داد تا به ایران زیاد مسافرت کنم و مخصوصا غذاهای تمام مناطق ایران از شمال تا جنوب و از شرق تا غرب را کشف کنم. بعد از آن سفر پیشنهادهای کاری زیادی در ایران داشتم از جمله مدیر کنترل کیفی غذاهای آماده یک شرکت و داوری در بر نامه تلویزیونی دستپخت که از شبکه یک سیما پخش می‌شود و به همین منوال پیشنهادهای کاری زیادی در مسیر شغلم داشتم که باعث شد در ایران ماندگار شوم و جدا از کار لطف و محبت مردم ایران مرا دلبسته این کشور زیبا کرد.»

علاقه شدیدی به سیما و مطالعه دارم

فرانسوا طی سال‌های اخیر، در چند فیلم و سریال هم نقش آفرینی کرده است. از او می‌پرسم که اوقات فراغت‌تان را چطور می‌گذرانید که این طور پاسخ می‌دهد: «غیر از کارم که به خاطر آن وقت زیادی را بازیگر شدنم هم برمی‌گردد به روزی که به سیما و مطالعه دارم و تفریحات من تماشاای فیلم و مطالعه کتاب و به تازگی بازی در فیلم‌های ایرانی است. ماجرای بازیگر شدنم هم برمی‌گردد به روزی که به سیما و مطالعه دارم و تفریحات من

با معرفی یکی از دوستانم که در مسابقه دستپخت با هم همکاری داشتیم، اولین تجربه بازیگری در سریال‌های ایرانی را با افتخار با مهران مدیری از کارگردان‌های بنام ایران آغاز و به عنوان سرآشپز در نقش کوتاهی در سریال دراکولا بازی کردم. پس از آن پیشنهادهای زیادی برای بازیگری داشتم که به دلیل مشغله کاری فرصت زیادی برای این کار نداشتم، ولی به پیشنهاد یک سری از دوستان کارگردان بزرگ ایران از جمله سیروس مقدم در سریال «جزیره» او جواد افشار در سریال گاندو در نقش ژنرال سایمون (ژنرال انگلیسی) پاسخ مثبت دادم و ایفای نقش کردم. البته بهترین نقش و پیشنهادی که آن را دوست داشتم، «گیلعه» در سریال تلویزیونی سرخو به کارگردانی احمد معظمی و تهیه کنندگی ابوالفضل صفری بود. بازیگری برای من شیرین و جذاب است و مهم‌تر از همه در کنار یک تیم حرفه‌ای کار کردن بسیار لذت بخش است چرا که من یک ارتشی بودم و نظم و سروت بودن یکی از اولویت‌های من در تمام کارهاست.»



ایرانی‌ها برخلاف فرانسوی‌ها در غذا خوردن خیلی عجول هستند

این آشپز دوست داشتنی درباره فرهنگ غذا خوردن و غذاهای ایرانی هم می‌گوید: «من حدود دو سال و نیم در باره غذاهای ایرانی تحقیق و مطالعه کردم و کتاب آشپزی در این زمینه برای خودم نوشتم. همان طور که در سوالات قبلی اشاره کردم هر کشوری دارای فرهنگ و سبک غذایی خاص خودش است و نمی‌توان گفت ایراد یا مشکلی دارد. در کل چه در ایران و چه در کشورهای مختلف افرات و تفریط در خوردن غذا به بدن آسیب می‌رساند ولی به تازگی می‌بینم که مردم ایران به سلامتی خود بیشتر از قبل اهمیت می‌دهند و من خیلی بابت این موضوع خوشحالم زیرا خودم از بیماری دیابت رنج می‌برم و خورد و خوراک سالم برای داشتن بدن و روحی سالم بسیار مهم است. البته ایرانی‌ها در غذا خوردن، عجول هستند. مدت زمان طبخ غذاهای ایرانی طولانی است چیزی حدود ۴-۳ ساعت اما ایرانی‌ها تمام این غذا را در حدود فقط ۵ دقیقه می‌خورند! در فرانسه شما ۵-۱۰ دقیقه غذا را آماده می‌کنید اما ۴۰ دقیقه سر میز هستید: شما اول پیش غذا دارید، بعد غذای اصلی، بعد پنیر و بعد دسر که خوردن این‌ها حدود ۴۰ دقیقه طول می‌کشد! اما در ایران نه! درباره غذاهای ایرانی هم باید بگویم که غذاهای ایرانی پر از خلایق و تکنیک و تنوع است. تا کنون تحقیقات خیلی وسیعی درباره غذاهای ایرانی انجام دادم و باید بگویم و اقا غذاهای خوشمزه و کاملی هم هستند، البته باید ارائم این غذاها تغییر کند و به عبارتی امروزی‌تر شود.»

خوشبختم چون با یک خانم ایرانی ازدواج کردم

فرانسوا چند سال پیش در ایران، از دواج کرده است. از او درباره این تصمیم می‌پرسم و این که آیا دستپخت خودش بهتر است یا همسرش که می‌گوید: «همسر من آن زمان که به ایران آمدم، مشاور و راهنمای کارهای من در ایران بود. هم اکنون من با یک خانم تبریزی کابانو از دواج کردم که ۳۰ سال تفاوت سنی داریم و از زندگی‌مان خرسندیم. من خیلی خوشبختم چون با یک خانم ایرانی ازدواج کردم. همسرم در شغل آشپزی فعالیت می‌کند و من از پیشرفت کاری همسرم خیلی خوشحالم و از خوردن غذاهای خوشمزه دستپخت همسرم هم لذت می‌برم و خوشحالم با یک خانم ایرانی اصیل ادامه زندگی را سپری می‌کنم.»

سلامت یک جامعه در گرو آشپزهای خوب است

حضور در بر نامه دستپخت، باعث شد که معروف‌تر شوید. از حضور در این برنامه و استعداد آشپزهای جوان ایرانی برای‌مان بگویید: «بله، حضور من در برنامه دستپخت باعث شد تا بیشتر با مردم عزیز ایران و علاقه‌مندان به حرفه آشپزی، آشنا شوم و از نزدیک گفت و گوهای مفصل و مفیدی داشته باشم. جوانان بسیاری در ایران هستند که علاقه و استعداد زیادی به این حرفه دارند ولی باید گفت که این حرفه یک صنعت عظیمی است و به نظر من این شغل بالاتر از یک پزشک نباشد پایین‌ترین نیست زیرا یک آشپز خوب با شناخت و تهیه مواد اولیه سالم و علم آشپزی می‌تواند جامعه سالم‌تری را بسازد و این نیازمند آموزش صحیح این حرفه است. امیدوارم زمانی برسد که علاقه‌مندان این صنعت در ایران با اصول و علم و دانش در این زمینه فعالیت‌شان را ادامه بدهند و من تا جایی که جان در بدن دارم، سعی می‌کنم در خدمت جوانان مملکتی باشم که در کنارشان زندگی را سپری می‌کنم.»



ZENDEGI - SALAM

ضمیمه روزنامه خراسان

یک شنبه ۸ اسفند ۱۴۰۰

۲۵ رجب ۱۴۴۳ ۲۷ فوریه ۲۰۲۲

شماره ۲۰۸۸۸

۲۱۰۸

خانواده دوست

احساساتی

و عاشق شیک پوشی

همسر «فرانسوا حسین» درباره ماجرای آشنایی‌شان و ویژگی‌های شوهرش و... می‌گوید

«سعیده رنجبریان»، همسر شف «فرانسوا حسین» ۳۱ ساله است و از ۱۸ سالگی وارد حرفه آشپزی شده و حدود ۱۰ سال است که به صورت حرفه‌ای در این زمینه فعالیت می‌کند. او درباره ازدواج با این سرآشپز بین المللی می‌گوید: «قبل از این که بخواهم نحوه آشنایی با استاد شف فرانسوا را توضیح بدهم، لازم است یک خاطره کمتر گفته شده را برای شما تعریف کنم. زمانی که استاد، داور مسابقات دستپخت بودند، من ۲۳ سال داشتم و یکی از آرزوهایم این بود که در مسابقه دستپخت شرکت کنم و استاد فرانسوی که آن زمان اسم‌شان را هم نمی‌دانستم، دستپخت من را تست کنند و نمره بدهند. ولی متاسفانه موقعیت حضور در این مسابقه پیش نیامد تا این که دریک سمینار آشپزی بعد از گذشت حدود پنج سال از آرزویی که در سر می‌پروراندم با استاد شف فرانسوا از نزدیک آشنا شدم و با او درباره صنعت آشپزی گفت و گویی داشتم. همچنین همکاری با ایشان در چندین پروژه باعث شد که به همدیگر علاقه‌مند شویم و استاد بنده را از پدرم خواستگاری کردند و از آن جایی که پدرم دوست داشت خودم برای زندگی‌ام تصمیم بگیرم، انتخاب را به عهده خود گذاشت و من با کمال میل تصمیم گرفتم در کنار آشپز بزرگی که زمانی آرزویم این بود که غذایم را تست کنند و نمره بدهند، زندگی کاری و شخصی خودم را ادامه بدهم و از علم و دانش و تجربیات عظیم او چه در زندگی شخصی و چه در زندگی کاری بهره‌مند شوم».



🍴 **آداب غذا خوردن و چیدمان برای استاد بسیار مهم است**
از او درباره دستپخت استادمی‌پرسم که می‌گوید: «واضح است که دستپخت استاد بسیار خوشمزه و لذیذ است و این که با مواد غذایی ساده و سالم و در زمان کم غذاهای بی‌نظیری آماده می‌کنند، همیشه برای من مایه شگفتی است. من از خوردن غذاهای فوق العاده او لذت می‌برم. نکته جالب این است که استاد برای آداب غذاخوری و نحوه چیدمان میز ارزش بسیار زیادی قائل هستند.»

🍴 **خوردن غذا در کنار خانواده از ویژگی‌های فرانسوی‌هاست**
«اگر بخواهم به عنوان همسر یک فرانسوی از ویژگی‌های مردهای فرانسوی بگویم، باید اشاره کنم که خوردن غذا در کنار خانواده، برای‌شان خیلی مهم و با ارزش است.» خانم رنجبریان با این مقدمه و در بخش پایانی صحبت‌هایش می‌گوید: «احساساتی بودن و با وجود سن زیاد، تلاش برای پرورش ذهن، فکر، دانش، یادگیری، خلایقیت در شغل خودشان و عاشق شیک پوشی و زیبایی از ویژگی‌های شخصیتی همسر من است. این را هم بگویم که استاد هم اکنون به آموزش آشپزی در آموزشگاه‌های مختلف تهران و شهرستان‌ها مشغول هستند و همچنین به بازیگری. این روزها هم در یک سریال در نقش آشپز برای سنین کودکان و نوجوان در حال بازی هستند ولی در کل به دلیل بیماری کرونا تا جایی که می‌توانند کمتر فعالیت می‌کنند.»