

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



«Caleidoscop»

Az Ipartestület sikeresen pályázott a Tempus Közalapítvány koordinálásával kiírt ERASMUS+ pályázaton, a „caleidoscop” címet viselő projekttel. Úgy éreztük, találó a név, hiszen 4 helyszínes pályázatról van szó. Franciaországban két területen, az Atlanti óceán melletti Vendée megyében voltunk, itt meghívónk Patrick Gelencser volt, a másik célterület a Côte d'Azur és vidéke, itt Denis Matyasy volt a meghívónk. Olaszországban Amalfi partvidékén és Toscanában jártunk. A résztvevők beszámolóiból állítjuk össze tudósításainkat, melyeket több fejezetben fogunk közölni.

Beszámolóink előtt bemutatnánk első fogadópartnerünket:

Chocolats Gelencser magyar származású tulajdonossal rendelkezik. Az idősebb Gelencsér úr (Laszlo Gelencser) már nyugdíjas, a Vandée régió kamarai vezetője, fia - fogadópartnerünk - a Relais Desserts tagja tagja. Ez az egyesület a világ legkiválóbb cukrászait egyesíti. Tagnak lenni ebben a szervezetben számos feladatot ír elő: étkezési és táplálkozási trendek applikálása az általa kínált termékekbe, esztétikai megjelenés, szakmai fejlődés és továbbképzés, innováció és know-how átadása a többi tag részére, versenykiírások és szervezések bonyolítása. **Patrick Gelencser** irányítása alatt működik az 1200 nm-es termelőüzem és a 4 butik. Termékeik között védett csokoládék találhatók, pl. a le Cœur Vendéen®, amely a városka jelképévé vált. Az alkalmazottak száma 28 fő a termelésben és áruszállításban, 9 fő az értékesítő hálózatban dolgozik. Termékeit magas színvonalú kézműves munka és jó minőségű alapanyagok jellemzik, melyeket innovatív technikával állítanak elő. Idén nyitotta meg La Roche sur Yon- ban csokoládémúzeumát, amelyhez tanfolyamok szervezésére is alkalmas gyakorlati labor is tartozik.

Alain Chartier - francia cukrász egyesület elnöke – cukrászmester, 5 üzletet üzemeltet. Egy jól felszerelt termelő bázisa van Vannes-ban, ahonnan termékeit szállítja az üzletekbe. Bevételeinek 50%-át a fagyalt, fagyí desszert, parfé torta adja. Ez éves szinten 2,8 tonna. Parféból a legnagyobb forgalmat karácsonykor éri el, melyet alkalomhoz illően díszít.

- Süteményt csak hétfőgén (péntek- szombat-vasárnap) értékesít, de akkor is csak két, három félélt, melyet folyamatosan váltogat. Ebből kitűnik, hogy a cukrászsütemény nem fő profil.

- Vásárolt csokoládéból dolgozik, de ő maga is készít csokoládét. Specialitása az éneklő bonbon, melyre ha a fogyasztó ráharap, különböző hangokat ad. Olyan gépekkel dolgozik, mely egyszerre készíti a korpuszt, tölt és fed.

- Macaronjai töltéséhez a helyi ízvilág gyümölcseit, anyagait használja (alma, bor, eper, szilva, karamell).

A mester igazi egyéniség. 2000-ben lett mester, 2003-ban fagyí világbajnok, 2007-ben cukrász világbajnok. Ma már nem versenyez, de versenyekre felkészít és zsűrizik. 4 éve ő készítette fel a spanyol csapatot, mely világbajnok lett. Látogatásunk alkalmával is a spanyol csapatot készítette a következő világbajnokságra. A Fagyalt technológiából könyvet írt, melyben 480 csoki fagyí recept van. (Görömbei Sándorné)

Angersban **Aurelien Trottier** üzemet látogattuk meg. Az ő fiatalos lendülete és innovatív gondolkodásmódja magával ragadó volt. Ők kitaláltak egy ún. „zsebkendő” bon-bont (**Mouchoir de Cholet**), melyhez egy külön kis helybéli történet is tartozik. A történet az 1700-as évekbe vezet vissza, amikor is a harcba induló vezérnek adtak egy fehér kendőt, amely piros színűvé változott - a harc hevében. Ezt a motívumot nem csak csokoládéban, hanem textíliákban is feldolgozták. Ugye, nem is gondolnánk, de piros csikkal díszített fehér konyharuháról beszélnek? A legenda népszerűsítésére és a helyi identitás erősítése érdekében a környékbeli turisztikai üzletekbe illetve édességboltokba is beszállítást nyerhetett e bonbonjaival. Az üzlettársa vezetésével megnéztük a Choletban lévő üzletét és műhelyét is, melyek számunkra kézzel foghatóbb léptékűek és méretűek voltak, a helykihasználás magas fokát bemutatva. (Csuta Zsolt)

Következő helyszín Nantes-ban, **Vincent Guerlais** termelőüzeme és üzlete volt. Hihetetlenül barátságos és felkészült szakember. Korszerű termelőüzemét részletesen bemutatta, majd a kis oktató központjában megkóstolhattuk desszertjeit és bonbonjait. Mindegyiket bemutatta, elmagyarázta a gyártási technikát, az íz kombinációkat. Nagyon tetszett a helyi specialitás, a nantes-i vajas keksz sokféle adaptációja. A hullámos szélű keksz motívumot egyik desszertjében jeleníti meg, de sokféle csokoládé és bonbon is ezt a formát idézi. A franciák egyik emblemikus hagyományos süteménye a religieuse, nála bonbon formában jelenik meg és

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



hamarosan ugyanígy az éclair is bonbon életet kap. Bemutatta nekünk a karácsonyi fatörzs (Bûche de Noël) ezévi kínálatát és végül egy olyan, hét lakat alatt őrzött titkos csokoládé szobor kompozíciót, amellyel a francia országos szakmai versenyre készül. A találkozás ezzel az "ízlelő bimbó táncoltató" mesterrel (merthogy ez a cukrászatának a neve) valóban nagy élmény volt. (*Varga Margit*)

Azokat, akiket meglátogattunk, volt egy közös szervezési modelljük, úgy az üzem szervezésében, mint a választék kialakításában.. Felépítettek egy könnyűszerkezetes hangárt, és benne hűtőpanelekből a mosható higiénikus válaszfalakat, meg-megszakítva különböző típusú hűtőkamrákkal. Gép és eszköz parkjuk minimál az üzem nagyságához képest. Egy vagy két habverő gép, minimális sütő kapacitás, dresszírozó gép, vákuum kutter, mini nyújtó gép, egy vagy két csoki temperáló, kis mártó sorral, deko relif húros vágóval. Akik nagyobb mennyiséget állítanak elő, van hűtőalagútjuk, a kisebbek a helységet klimatizálják.

Visszatérő a termelékenység első helyre helyezése. Napokra lebontva egy-egy terméket egy hétre vagy hónapokra legyártanak, lásd drázsék. Nagy expedíciókkal rendelkeznek, és hűtött raktárakban-kamrákban tárolják le az elkészített termékeket,

A fagyasztott desszert alapokat naponta készítik ki, 2-3 napos szavatossággal. Négy- öt saját butikkal rendelkeznek. A viszonteladókat minimálisan elégitik ki. A központi üzemek ipari negyedekben vannak, és ott is van értékesítő helység berendezve nagyon színvonalasan. Az előre csomagolt termékeket, mint egy butikban, vagy parfümériában, az alatta lévő fiókból veszik elő. Magyar ésszel fel foghatatlan, hogy az általunk látott vendégforgalomból meg lehet élni. (*Jagyutt Péter*)

La Baule-ban voltunk, **Christophe Roussel** boltjait látogattuk meg. Ez egy nagyon szép nyaraló város az Atlanti Óceán partján. Christophe-nak több üzlete van itt. Nekem már korábban is volt szerencsém találkozni Christophe Roussel termékeivel párizsi cukrászdájában. Jellegetessége a szájforma bonbonok sokasága, amit rengeteg színben és ízesítésben készít. Ez alkalommal is megkóstolhattuk csokoládéit, már a boltban. A málnás bonbon ganache töltelékének természetes málna íze mennyei volt, a friss málnát idézte. A rövid bemutatkozás után vendéglátónk vezetésével megnéztük egy másik standját is, a tengerparti városka piacán, ami számunkra merőben új környezetnek számított. Mint megtudtuk itt nem csak értékesítés folyik, de némely termék térsza részét és egyes aprósüteményeket is itt sütnek. Innét mentünk át a termelő egységbe, ami egy iparzóban helyezkedett el, könnyűszerkezetes épületben. A műhelyben színes falak, vidám atmoszféra fogadott minket. Megismerkedtünk a termelő helyiségeivel, felosztásával, majd kóstoló következett. A környék jellegzetes ízeit, a sőt, karamellát és vajas kekszket felsorakoztató ízekkel készített desszerteket, kóstoltunk, illetve egy rozsmaringos, barackos, pálinkás desszertet. A sok íz mindkét termékben egységet alkotott. (*Mészáros Gábor*)

Érzésem szerint a tanulmányi út elérte célját.

- Betekintést kaptunk a francia cukrásztrendekbe.
- Megismerhettük az európai gondolkodásmódot a szakmáról.
- Tapaszthalhattuk a „kézműves bonbon” gépi segítséggel történő gyártását.
- Az árubemutatásnak számunkra szokatlan módját láthattuk. Lapos, egysoros rakfelületű, tolótetős hűtővitrinekben kínálják a termékeket.
- Tanúi lehettünk az üzletvitel gyors, nagyléptékű fejlődésének.
- Láthattunk hűtőház panelekből felépített óriás termelőüzemeket.
- Megismerhettük az itt élő emberek életritmusát, étkezési szokásait, gasztrokultúráját.
- Az utazás kulturális szempontból is óriási élmény volt. (*Görömbei Sándorné*)

Következő számunkban a Matyasy csoport beszámolóit közöljük.