

الشيف العالمي جو برزا: لن انقل مقر عملي الى أي مكان غير لبنان والمطبخ اللبناني من أفضل المطابخ على الخريطة العالمية

الإثنين 25 أيار 2015، آخر تحديث 20:07



جو برزا، الشيف اللبناني من صور الذي نجح بتميزه وتألقه في الطبخ بالوصول إلى العالمية وحول الطبخ من مهنة عادية إلى فن راق، وساهم في انتقال المطبخ اللبناني من شهرته في العالم العربي إلى الشهرة نحو العالمية، وفي مقابلة خاصة مع "الإقتصاد"، تحدث برزا عن بداياته في مجال الطبخ، وشركته وعن المطبخ اللبناني .

لديه خبرة في مجال وعالم الطبخ تتراوح بين العشرين والخمسة والعشرين عاماً مكنته من حصد العديد من الجوائز العالمية على مر السنين، منها احتلال المركز الأول في بطولة العالم للسندويشات عام 2003 وحصل في عام 2004، ممثلاً لبنان، على المركز الأول في مسابقة التونا العالمية، وأهم الجوائز التي حاز عليها اختياره في لائحة أكثر 50 شيف تأثيراً في العالم.

بدأ مشواره مع المطبخ عام 1982 عندما تخرج من المدرسة الفندقية في لبنان. بعدها سافر مباشرة إلى جنوب أفريقيا، حيث عمل لمدة 5 سنوات إلى جانب طهاة ينتمون إلى 14 بلداً أجنبياً.

وأنشأ برزا عمله الخاص في عام 2010، والذي قال "للإقتصاد" أن فكرته أتت من ازدياد الطلبات التي كان يتلقاها لإنشاء "Menus" للأشخاص وللمطاعم، ومع ازدياد الطلب، قام بتوسيع عمله ليسمح الفرصة أمام الجميع للإستفادة من خبرته الواسعة في مجال الطبخ، التي حصل عليها وعمل على تنميتها وتطويرها من خلال تنقله في عالم الطبخ حول العالم، وبالتالي أنشأ عمله وشركته الخاصة التي انطلقت بسرعة وتطورت على الصعيد الشعبي.

شارك في برنامج "Top chef" بنسخته العربية "ماستر شيف" عام 2011، وهو برنامج تلفزيوني الواقع خاص بمجال الطبخ والذي يتيح أمام هواة الطهي دخول عالم المطبخ والطهاة العالميين والذي شاهده أكثر من 5 ملايين مشاهد تابعوا البرنامج عبر محطة "إل بي سي" اللبنانية والفضائية وغيرها من المحطات العربية التي اشترت حقوق عرضه، الأمر الذي مكّنه من احتلال الشاشات الصغيرة وقنوات الطبخ.

حقق العديد من الإنجازات في مسيرته المهنية، ونال الكثير من التسميات أتاحت له فرصة ترأس أكثر من وفد لبناني في المسابقات العالمية، فكان المسؤول عن مطبخ مهرجان الألعاب الفرنكوفونية عام 2009، حيث قام بتحضير 25 ألف طبق طعام يومياً، وترأس عام 2008 الوفد اللبناني للطباخين المشاركين في مسابقة "بوكوز دور" في مدينة ليون الفرنسية، وفي مهرجان "لو ميغور دي لا غاسترونوميا" في مدينة أليكانتي الإسبانية، كما مثل المطبخ اللبناني في "مهرجان سيدني للطبخ" عام 2010.

نجح برزا، بفضل خبرته الواسعة وشغفه، في ابتكار لمسات عصرية أضافها إلى الأطباق الكلاسيكية المعروفة، مستلهماً أطباقه من جميع أنحاء الشرق الأوسط، وذلك بإضافة ألوان ونكهات خاصة إلى هذه الأطباق وتقديمها بشكل مبتكر، مما ساهم في زيادة تميز الأطباق اللبنانية.

ولفت في حديثه مع "الإقتصاد" إلى أن التحدي الذي يواجهه كل يوم هو الإجتهد في العمل وتقديم أفضل ما لديه لمهنة وعالم الطبخ، فما وصل إليه ليس صدفة، بل الإصرار هو الذي دفعه إلى تحقيق كافة الإنجازات، ويقول أن ما يساعده على مواصلة النجاح هو أنه إذا اعتقد الإنسان أنه يستطيع أن ينجز عمله بطريقة أفضل من الآخرين، فلينجزه بشكل مثالي ومتكامل لأنه قادر على ذلك، مضيفاً أن قوته يستمدّها من الشغف الذي يملكه تجاه الطبخ وأثناء قيامه بعمله.

وتابع أن الفرص في حياة الإنسان في كل مكان، إلا أنه عليه أن يستغلها عبر الإيمان بنفسه وبقدراته، وبذلك الفرص ستلاحقه أينما كان.

وعن خطته المستقبلية، قال برزا أن أهمها مواصلة تطوير شركته والعلامة التجارية الخاصة به Chef Joe Barza "Consultancy"، وسيواصل الإستثمار والعمل في مشروعه "Bioland"، المطعم المخصص للأطباق المكونة من المنتجات العضوية.

وعلى الرغم من المعوقات الكثيرة التي يواجهها لبنان والتي دائماً ما تدفع به إلى الوراء، إلا أن برزا يعتقد أنه بلد الفرص، فكل بلد يواجه تحديات ومصاعب، مؤكداً أنه لا يفكر حتى في نقل عمله أو إنشاء عمل في أي مكان غير لبنان، حيث أن لبنان والمطبخ اللبناني من أفضل المطابخ على الخريطة العالمية.

وختم أن لبنان قدم له الكثير، وبالتالي يحاول قدر الإمكان أن يقدم له في المقابل وأن يعطي منتجاته المزيد من القيمة، مضيفاً أنه يجب على اللبناني أن يفتخر بثقافة بلده وتاريخه، وبالأخص بالمطبخ اللبناني الذي يمثل مرآة الخلفية الثقافية للبنان.