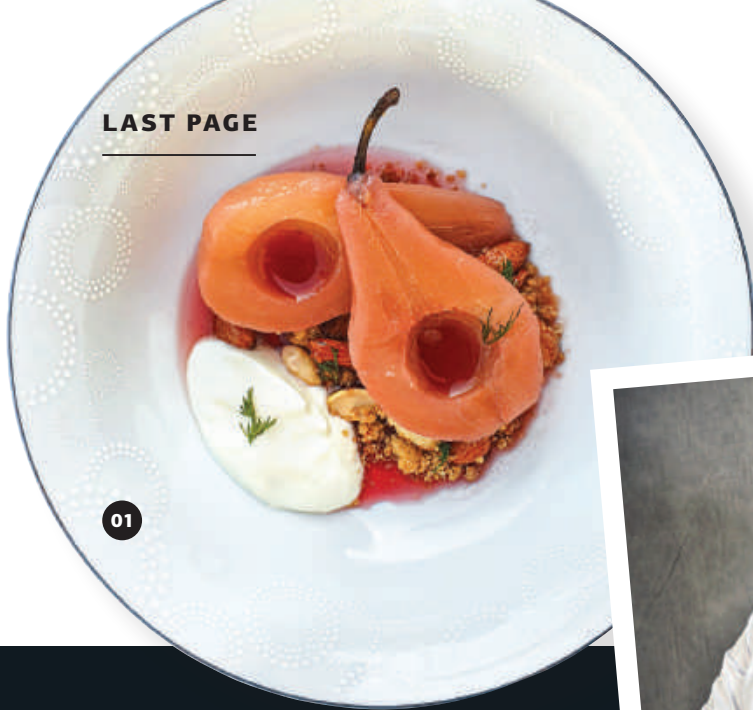


LAST PAGE



01



02



ΣΟΦΙΑ ΛΟΥΙΖ
ΣΑΒΒΑ

Μια Κύπρια διαπρέπει στη γαλλική brasserie

Στα 24 της χρόνια και σε έναν, κατά γενική ομολογία, ανδροκρατούμενο χώρο, η Κύπρια Σοφία Λουίζ Σάββα έχει ξεχωρίσει με τις γλυκές δημιουργίες της στο ξενοδοχείο Lutetia 5* Palace Hotel, στο Παρίσι.

Κείμενο Εύη Πανταζοπούλου



03

1. Αχλάδι ποσέ από υβίσκο και κόκκους ροζ πιπεριού, καραμελωμένα αμύγδαλα και γιαούρτι. 2. Τάρτες με κυπριακό χρυσόμυλο. 3. Pâté sucrée κρέμα από τζίντζερ, με ζελέ από πράσινο μήλο, καμμένο μέλι και θυμάρι.

Η καθ' όλα γλυκύτατη Σοφία Λουίζ Σάββα είναι ένα... αντράκι με τα όλα της, που από πολύ μικρή ηλικία αγάπησε τη ζαχαροπλαστική και έβαλε στόχο να διαπρέψει στο χώρο. Για να το πετύχει αυτό, το πρωί δούλευε στο Alexander the Great Hotel 4*, στην Πάφο, και το απόγευμα σπούδαζε Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική στο Μεταλυκειακό Ινστιτούτο της Λεμεσού. Όταν κατά τη διάρκεια των σπουδών της τής δόθηκε η ευκαιρία, μέσω του προγράμματος Erasmus+, να εργαστεί στο ζαχαροπλαστικό του Yann Couvreur, στο Παρίσι, μάζεψε τις βαλίτσες της και έφυγε για την Πόλη του Φωτός. «Ήταν μια από τις καλύτερες εμπειρίες που έχω ζήσει μέχρι σήμερα. Εκεί είχα την τύχη να συνεργαστώ με γνωστούς σεφ, όπως ο Johan Martin, ο Frank Asnoot και ο Dominique Ansel» σημειώνει η νεαρή pastry chef.

Σήμερα, δύο χρόνια μετά, εργάζεται στο ξενοδοχείο Lutetia 5* Palace Hotel, στο κομμάτι της brasserie υπό τον βραβευμένο- με 3 αστέρια Michelin- σεφ Gerald Passedat. «Στο Lutetia μου δόθηκε μια εξαιρετική ευκαιρία να δημιουργώ τα δικά μου γλυκά και, στη συνέχεια, να συμμετάσχω στο Salon du Chocolat 2020, όπου παρουσιάσαμε τα γλυκά που σερβίρουμε στο μενού του ξενοδοχείου μας» λέει η Σοφία Λουίζ Σάββα. Η ίδια έχει συμμετάσχει και στο διαγωνισμό γαστρονομίας HoReCa στην Κύπρο, στις κατηγορίες Lady Chef και Static Plated Dessert, όπου έλαβε, αντιστοίχως, ένα χρυσό και ένα χάλκινο μετάλλιο.

Ένα απαιτητικό επάγγελμα για μια γυναίκα

«Έχω διαπιστώσει ότι μια γυναίκα στην κουζίνα αντιμετωπίζει περισσότερες δυσκολίες σε μια ήδη απαιτητική δουλειά από ό,τι ένας άνδρας. Μερικές φορές, υπάρχει η αίσθηση ότι δεν ακούγονται οι απόψεις σου και νιώθεις την ανάγκη να αποδείξεις την αξία σου, περισσότερο από το κανονικό. Υπάρχουν πολλά παραδείγματα γυναικών σεφ που παίρνουν χαμηλότερο μισθό ή λιγότερες προαγωγές σε σχέση με άνδρες συναδέλφους τους, αλλά σιγά σιγά τα πράγματα αλλάζουν και βλέπουμε όλο και περισσότερες γυναίκες pastry chefs» εξηγεί η Σοφία Λουίζ.

Για τις δημιουργίες της επιλέγει, κυρίως, τη σοκολάτα και τα φρέσκα φρούτα. «Μου αρέσει να φτιάχνω επιδόρπια που εστιάζουν περισσότερο στη χρήση των φυσικών γεύσεων, χωρίς συντηρητικά και με ελάχιστη ζάχαρη, ώστε να υπάρχει μια ισορροπημένη γλυκύτητα. Επίσης, μου αρέσει να πειραματίζομαι με περίεργα συστατικά, όπως τα λαχανικά ή το ξίδι, ενσωματώνοντάς τα σε ένα επιδόρπιο, για να τους δώσω μια γεύση που ο πελάτης μπορεί να μην έχει γευτεί ξανά» αναφέρει η νεαρή Κύπρια.

Η επιστροφή στο νησί της συγκαταλέγεται στα μελλοντικά της σχέδια, ωστόσο αισθάνεται ότι έχει ακόμα πολλά να μάθει στις κουζίνες του εξωτερικού. Δεν αποκλείει, επιστρέφοντας στα πάτρια εδάφη, να ασχοληθεί με το διδακτικό κομμάτι καθώς, όπως λέει, «μου αρέσει να μεταφέρω τις γνώσεις και τις εμπειρίες μου σε άλλα άτομα». **A-Z**