

مذاقات

الشرق الأوسط

مراد معروز يحمل حبه للجزائر في أطباقه وموسيقاه

صاحب «موموز» يملك الكثير من المطاعم.. لكنه لا يملك شيئاً

لندن، جوسلين إيليا

في إحدى أمسيات توزيع جوائز صحيفة «الإيفينغ ستاندر» البريطانية التي تقام سنويا في لندن وتقوم باختيار أفضل مطاعم العاصمة وكل ما له علاقة بعالم الطهي والأكلة، سمعت اسم مراد معروز يتردد في القاعة، وعجت القاعة بالصراخ والترحاب بذلك الشاب صاحب الشعر الرمادي واللحية الناعمة البيضاء، كان يرتدي الجينز ويلف حول عنقه شالا أسود مع ستره من المخمل الأسود، ويتكلم معروز جازفته عن أفضل صاحب مطعم للعام Best Restaurateur. وكانت تلك فرصة مناسبة لتعريف معروز بنفسه وعندما سمع باسم «الشرق الأوسط»، ابتسم أكثر وتخلّى عن لكنته الفرنسية وهو يتكلم بالإنجليزية وبالصحيفة وباللغة الجزائرية مستعملا بعض التعبيرات الأمازيغية أيضا، هنأته بالجائزة ووعدني حينها بمقابلة للصحيفة إلا أن أسفاره وتنقله بين لندن وباريس وبيروت حالت دون اللقاء.

ولكن معروز وفي بوعده وانفقتنا على اللقاء في لندن لإجراء المقابلة خاصة أنه يحتفل حاليا بافتتاح مطعم «موموز» في الأسواق في بيروت.

في مطعم «موموز» الواقع بالقرب من شارع «ريجنتس» الشهير في لندن انتظرت مراد معروز يأتي برفقة مساعد وسائق إلا أنه فاجاني بمجيئه على دراجته النارية «السكوتر» وتبين لي في سياق الحديث أنه لا يملك سيارة ولا يملك حتى أي منزل، فهو يعيش في شقة بالإيجار، في لندن وفي باريس وحتى حاليا في بيروت مكان إقامته منذ 6 أشهر، والسبب وبحسب ما قاله معروز، أنه ضد فكرة التملك ويرى الحياة بمنظور يتناقض مع النظرة التي قد يكونها عنه من هم من حوله خاصة أنه رجل أعمال معروف جدا في الأوساط اللندنية والباريسية، سجل العديد من النجاحات في مجال تأسيس المطاعم وصنع لاسمه مكانة مهمة في أوساط المشاهير وعندما افتتح مطعم سكيتش في منطقة مايفير كان ذلك من الأحداث المهمة في لندن وأصبح المطعم الذي اطلق عليه في حينها لقب أغلى مطعم العاصمة ماذا لالمع الاسماء في عالم الموضة والتجميل وكان ولا يزال مقصد أهم أعلام هوليوود.

مراد معروز ليس طاهيا ولا يجيد الطهي إلا أنه روى لنا قصة طريفة عندما اضطر لدخول المطبخ في إحدى الليالي المحتفلة بالساهرين في مطعم «موموز» بعدما احتذر الطاهي الرئيسي عن المجيء بسبب حالة مرضية مفاجئة، عندها اختبر معروز قدراته في الطهي وكانت النتيجة جيدة لا بأس بها ولو أنه يفضل ترك هذه المهمة للمحترفين العاملين معه في جميع فروع «موموز» و«سكيتش»، وقال معروز الذي بدأ العمل في هذا المجال منذ أواخر السبعينات إنه في الماضي كانت مهمة الطاهي هي الوقوف في المطبخ، ابتكار وتقديم الأطباق إنما اليوم تغير مفهوم مهنة الطاهي إذ أصبحنا

نجد الطهاة - رجال أعمال، ولم يرد معروز التعليق على هذه الفكرة بالسلبية أو الإيجابية إنما فضل إعطاء رأيه من زاوية مختلفة مشددا على رفضه تسمية «المطاعم» بـ«المفهوم» أو الـ Concept والسبب وبحسب تفسير معروز هو أن المطعم هو مطعم وليس برنامجا مبرمجا. وأشاد معروز بقدرته بعض الطهاة العالميين أمثال زوما ونوبو اللذين استطاعا خلق فروع عديدة لمطاعمها حول العالم تحت راية واحدة وبمفهوم واحد، قائلا بأنهما نجحا بذلك ولكنه هو شخصيا لا يستطيع ذلك، فمطعم موموز في لندن يختلف تماما عن «المناظ» في دبي وعن «موموز في الأسواق» في بيروت والسبب هو إعطاء كل مطعم حقه وهويته، إنما الفكرة الوحيدة التي تطبق في جميع الفروع تقتصر على المهنية واختيار أفضل الطهاة وتقديم الأطباق الفرنسية والشمال أفريقية في قالب محبب لدى الناس والأهم من هذا كله، تقديم الأجواء الدافئة والمرحة في كل

مطعم، وعن مطعمه الجديد الذي افتتحه مؤخرا في بيروت، يقول معروز إنه يحاول فيه استخدام الكثير من المنتجات اللبنانية المكونات المحلية مثل الزعتر وإدخالها في الأطباق ويتم شراء العديد منها من سوق الطيب في بيروت، والطاهي الرئيسي جزائري الجنسية كان يعمل سابقا لمدة عشر سنوات في سكيتش لندن، كما توجد على لائحة الطعام في بيروت أطباق خاصة بذلك الفرع مثل طبق «الطاجين بالحامض» حتى لا يكون هناك أي نوع من اللغظ والمقارنة مع موموز في لندن، والماكولات هي فرنسية وشمال أفريقية ومن أهم الأطباق التي تقدم البريوات والكارباتاشيو والتارتار والزعلوق والحبرية. وعن مطعم المناظ في دبي يقول معروز بأن قصة هذا المطعم مثيرة ومضحكة فمن زار هذا المطعم يدرك أنه لا يحتل الموقع الأفضل في المركز التجاري ولو أنه كان بإمكانه اختيار أي مكان آخر في دبي إلا أنني أحببت الشخص الذي شاركني المشروع

في دبي وهذا كان هو السبب. مراد معروز لا يمكن وصفه إلا بالنزعة الجنوبية أو بالأحرى بمواصفات الفنان الحقيقي الذي يرى الأشياء من حوله بنظرة مختلفة، ففلسفته الحياتية تختلف عن فلسفة رجال الأعمال تماما، فهو يعتبر كل مشروع يقوم به بمثابة طفل جديد يرعاه ويفرح به وينجأه وأجمل مرحلة في أي مشروع هي المرحلة الأولى عندما يشارك معروز بوضع لمسات الديكور ولوانح الطعام.. إلا أن المادة والمال لا يعنيان أي شيء له في الحياة، الأرباح التي يجنيها من عمله يشاركه بها أهله في الجزائر ويؤمن بها ما يحتاجه أبناؤه ولو أنه ضد فكرة شراء الألعاب والحاجيات باهظة الثمن، فهو فعلا لا يملك إلا القليل مما يحتاجه لتأليف وسماع موسيقاه الصحراوية التي يعمل عليها مع فنانيين جزائريين وعالميين، وبمجرد أن تلفظ كلمة موسيقى، يشع وجه معروز بالنور فهو يعشق الموسيقى، وبعد سماع الألبوم



جانب من مطعم «موموز» العالمية

مراد معروز.. قصة نجاح



نجح معروز في تعزيز مكانة أطباق شمال أفريقيا في أوروبا



أفريقي الحديث.

وفي يناير (كانون الثاني) 2009، دشّن مراد مطعمه «أبال كلوب» في منطقة إيزلتون بلندن وقد صمم هذا المطعم مهندس الديكور العالمي كارستين هولر ودعمته مؤسسة «برادا». ويعد من أكثر المشروعات شعبية هو المطعم الكونفولي إذ أصبح من أكثر الملاهي الليلية شهرة. وحظي مطعم «بيربير» المطعم الباريسي الأخير لمراد والذي أنشاه عام 2009 على شهرة واسعة النطاق.

كما افتتح مراد مطعم «موموز في الأسواق» الذي يعد المغامرة الأخيرة له في مارس (آذار) 2011 حيث يحتل موقعا متميزا في سوق بيروت القديمة في منطقة وسط العاصمة. ويتسع للمائتي مقعد، يقع نصفها في حدائق تحيط بالمبنى.

وبالتعاون مع مصممة الديكور الشهيرة أنابيل كريم قصر، الفائزة بجائزة دولية، استخدم مراد المزيد من السمات المعاصرة في إنشاء هذه المساحة. ويقدم المطعم وجبات الغداء والعشاء والوجبات الخفيفة طوال اليوم، كما تشتمل قائمة الطعام على مزيج من الأطباق الفرنسية واللبنانية وأطباق شمال أفريقيا.

وأخيرا قام مراد بإعادة ترميم مقهى «موموز» في لندن، في الطابق السفلي لـ«موموز»، تصحح الموسيقى العالمية كل يوم ثلاثاء حيث يسود جو من الموسيقى والمرح وموسيقى السول أو الفانك أو الهيب- هوب أو الراب أو الداب أو الهاوس أو الموسيقى الإلكترونية. ويعتبر هذا البرنامج الرائع للذي جى والعروض الحية في صدارة حياة الليل في لندن، كما تفتح الأمسيات الموسيقية العالمية الأسبوعية للجمع أيام الثلاثاء.

وفي مايو (أيار) 2001، أسس مراد شركة إنتاج موسيقى مع ستيفان مالكا وماتيو ماسادبان مجموعاته الخاصة، فصدر «أرابيسك زوج 2» (2001)، و«أرابيسك» (2002)، و«أرابيسك ثلاثة 3»، و«سكيتش 01 نايت» و«ون نايت أت موموز» (2004)، و«سكيتش 02 داي (2005)» و«اللاتيسك» (2006). وقد كلفت شركة «هابيتات» مراد إنتاج أربعة البومات لفنانين مشاهير مثل المصممة العالمية تريسي إيمين ومالكولم ماك لاين (الذي لم تصدر من قبل أغانيه الأصلية)، وأيتان دو كرسى وغيل بيترسون. كما قاموا أيضا بإصدار البومات أصلية مثل سمداج «تيك إات أند درايف» و«تافناس» (2004).

وقد تسلّم زمام القيادة مع شركته كارولين كريم قصر عام 2007 وأصبح اسم «تسجيلات موزيك» الذي أصدر أولا «أرابيسك أربعة 4» وصدر في يوليو (تموز) عام 2008، وهو اليوم مزدوج يشتمل على 14 مسارا تقليديا و10 ريمكسات (ميدنايت مايك، هواي بي، بلاي غراوند.....) وأنتج ستيفان مالكا مع موسيقى الفيللا بالإضافة إلى بعض الفنانين النيجريين الواعدين الألبوم «37 حالة» والذي صدر في سبتمبر (أيلول) عام 2008 بالاشتراك مع تسجيلات بي بي إي.

• ولد مراد معروز (48 عاما) في الجزائر، ويعيش في لندن منذ 15 عاما. عندما وصل مراد الشاب إلى باريس شارك في العديد من الوظائف المتواضعة حتى طلب منه الكوميديان الجزائري العالمي إسماعيل فيروز أن يكون مسؤول العلاقات العامة الخاص به. وكان مراد الرجل المناسب لهذه الوظيفة نظرا لقدرته الطبيعية على جعل الناس يشعرون بالإنابة. وبعد مرور عامين أصبح مراد مشهورا في دائرة باريس الليلية، وبعد فترة من الزمن قضاه في السفر خارج البلاد حيث عمل في مطاعم شهيرة من ضمنها مطعم «مال ميوزن» في لوس أنجلوس، عاد مراد إلى باريس بعد أن أصبح صاحب مطعم «باغ».

وقام بتعيين بعض أصدقائه المقربين الذين ساعدوه في فتح أول مطعم صغير له في باريس عام 1988 وأطلق عليه اسم «أو باسكو». وفاز مطعمه بلقب مطعم العام بعد اثني عشر شهرا من افتتاحه. وعلى الرغم من ذلك كان حلم مراد هو أن يفتح مطعما يقدم أكالات شمال أفريقية ليعكس جذوره. وحقق مراد حلمه عندما افتتح مطعم 404 باريس عام 1995، ومطعمه الضخم والناجح «موموز ريسوران فاميليل» في لندن عام 1997، والذي فاز بجائزة صحيفة «إفينغ ستاندر» لأفضل المقاهي وفاز مطعم «موموز» بالجائزة بعد عام واحد على افتتاحه.

في عام 1999 قام مراد بتوسيع مطعم «موموز» وفتح مقهى «مو» بجواره، وهي فكرة مبتكرة تشتمل بوتيك بازار كلاسيكي، ويقدم «كيميا» (وجبة خفيفة عربية أشبه بالمازة أو التاباس الإسبانية) وبسبب فكرته غير التقليدية التي تختلف عن المطاعم الأم، يعد مقهى «مو» الآن أحد أكثر الأماكن رواجاً في وسط لندن.

وقام مراد في نفس العام بمساعدة أصدقائه أمثال باسكال أوسينيك وفينسان لايري في تمويل وتقديم المشورة لمطعم «كلوب غاسكون»، المصنف داخل دليل «ميشلين» للتميز. ويحرص مراد على اللقاء الضوء على الثقافة الغنية في شمال أفريقيا لذا أعد كتابا عن الطهو والسفر، تحت عنوان «رحلة طهي عبر شمال أفريقيا». وتمت ترجمة دليل طهي موموز (2000) بعد ذلك إلى خمس لغات هي الفرنسية والإسبانية والإنجليزية والهولندية والألمانية.

وفي عام 2001 افتتح مراد مع شريكين آخرين مطعم «كي إم فايف» في إبيزا في إسبانيا. وفي عام 2002 قام مراد بافتتاح مطعم، «سكيتش»، بالتعاون مع الطاهي بيير غاندير، وفي جعبته ثلاث نجوم ميشلان. يجمع «سكيتش» بين فن طهي الطعام الفاخر والفن الرائع، وحصل على عدد من الجوائز الهامة بما فيها نجمة «ميشلين».

يعتبر مراد «سكيتش» مكانا تمتاز فيه الموسيقى والفن والطعام والتصميم والفيديو لتخرج تجربة منفردة للحواس الخمسة.

وفي عام 2006 افتتح مراد مطعم «المناظ» في دبي، وهو دمج رائع بين التصميم والطعام الشمال