



Ο Ξυλοκαστρίτης που “απογειώσε” το σουβλάκι στη Νέα Υόρκη

Τον γνώρισα το 2009, περπατώντας στην Νέα Υόρκη. Ενας ψηλός συμπαθής τύπος μ’ ένα μπουφάν που έγραφε στην πλάτη «Ολυμπιακός - Ξυλόκαστρο», περίμενε δίπλα μου στο φανάρι. Παραμέρισα τα αντίπαλα οπαδικά μου αισθήματα και πιάσαμε κουβέντα. Τότε μόλις είχε κλείσει τα 30 και ήταν ο διευθυντής σε ένα από τα γνωστότερα ελληνικά εστιατόρια της Νέας Υόρκης το Kellari - Parea.

Σήμερα, έξι χρόνια μετά, είναι ο ιδιοκτήτης τριών εστιατορίων: του Stix bar & Grill στο ξενοδοχείο Indigo στο Μανχάταν, του Stix Mediterranean Grill στην περιοχή Γκράμερσι στο Μανχάταν και του Stix Mediterranean Grill στην Αστόρια, με σχέδια να αναπτύξει μια ολόκληρη αλυσίδα Franchise. Πολύ επώνυμοι Αμερικανοί αγαπούν το μενού του - ανάμεσά τους η Βανέσα Ουίλιαμς και η Τζάνι Τζάκσον - ενώ συσπειρώνει όλα τα μέλη της ελληνικής και ελληνοαμερικανικής κοινότητας, που σταματούν για έναν φρέντο, μια κοτόσουπα αυγολέμονο ή ένα πεντανόστιμο ζουμερό σουβλάκι.

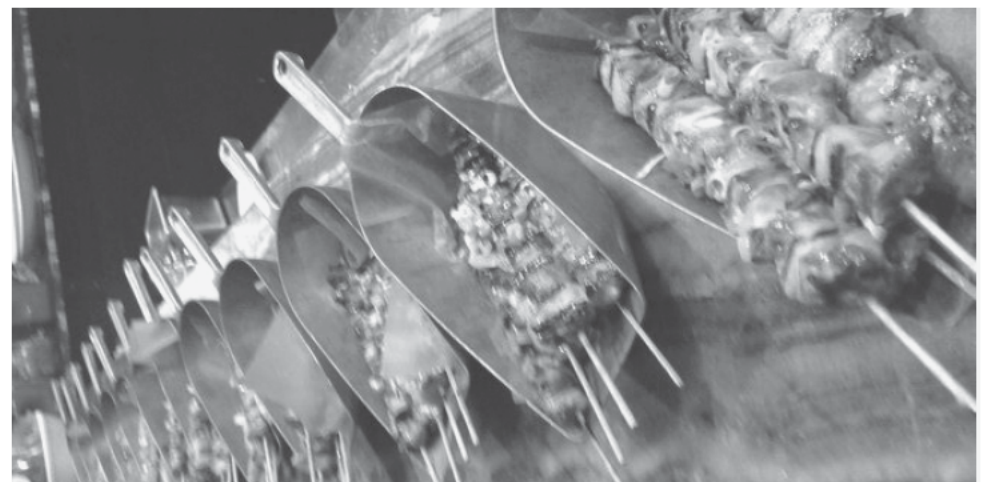
Ο **Στάθης Αντωνιάδης**, είναι ένας από τους νεότερους και πιο επιτυχημένους εστιάτορες της Νέας Υόρκης. Γεννήθηκε στην Ελλάδα και έφυγε για την Αμερική όταν ήταν 21 ετών. Η εστίαση ήταν στα γονιδιά του. Ο παππούς του διατηρούσε ένα βενζινάδικο την δεκαετία του '50 στην Κορινθία στο οποίο πωλούσε και σουβλάκια στους διερχόμενους. Όταν οι ανταγωνιστές του αυξήθηκαν, ο Στάθης Κάσσιος αποφάσισε να ανοίξει ένα εστιατόριο στο χωριό του, την Λυκοχωριά, κοντά στο Ξυλόκαστρο. Ύστερα έκτισε από πάνω και ένα μικρό ξενοδοχείο. Εκεί μεγάλωσε και ο εγγονός του που σαν παιδί καθάριζε τα τραπέζια, ύστερα σέρβιρε και στην εφηβεία έφερνε βόλτα το μαγαζί μόνος του.

Στην Αμερική, έκανε πρώτο και δεύτερο

πυκνίο στα οικονομικά και την διοίκηση επιχειρήσεων. Από την πρώτη ημέρα των σπουδών, εργαζόταν σαν γκαρσόνι σε εστιατόριο της Αστόριας, ανεβαίνοντας αργά τα σκαλιά της ιεραρχίας και γνωρίζοντας τα μυστικά κάθε πόστου. Το μόνο που του ξέφυγε ήταν η επαγγελματική εκπαίδευση σεφ αλλά είναι εξαιρετικός μάγειρας, ικανός στο να κρίνει ολόκληρη την ανθρώπινη αλυσίδα του προσωπικού των εστιατορίων του. Πριν εργαστεί στο Kellari, είχε ήδη ανοίξει μια επιχείρηση με ντόνατς, μια εμπειρία που τον εξοικείωσε ακόμα περισσότερο με την αγορά. Η επιθυμία του ήταν όμως να αποκτήσει κάτι δικό του. Τον Δεκέμβριο του 2012, έκανε το όνειρό του πραγματικότητα με το Stix στο Γκράμερσι Παρκ, μια από τις καλύτερες γειτονιές του Μανχάταν. Αμέσως γνώρισε εμπορική επιτυχία και αποδοχή από το δύσκολο νεοορκεζικό κοινό. «Το μεγαλύτερό μας πλεονέκτημα ήταν το κόνσεπτ του μαγαζιού, η γευστική και αισθητική μας πρόταση. Σερβίρουμε τα περισσότερά μας φαγητά σε καλαμάκι, είτε είναι κρέας, είτε είναι ψάρι είτε κομμάτια λαχανικών. Θεωρητικά, θα μπορούσε να πει κανείς ότι περνάμε το σουβλάκι στον 21ο αιώνα μιας και μέχρι τώρα ήταν ταυτισμένο περισσότερο με την εικόνα του πρόχειρου, γρήγορου ενίοτε και λίγο ανθυγιεινού γεύματος.

Εμείς αντιθέτως δώσαμε τρομερή έμφαση στην πρώτη ύλη, που είναι οργανική, βιολογική από εξαιρετικές φάρμες της περιοχής. Επίσης δώσαμε μεγάλη έμφαση στον καφέ. Φέραμε τον πρωταθλητή μπαρίστα Στέφανο Δωματιώτη από την Ελλάδα και μαθαίνουμε τους Νεοορκεζούς τον φρέντο.

Πρέπει να σας πω ότι τρώνε 5 από τα 7 βράδια της εβδομάδας έξω και έχουν τρομερό αισθητήριο γεύσης και είναι ενημερωμένοι. Κανένας δεν διανοείται



εδώ να ισχυριστεί λ.χ. ότι το κρέας του είναι βιολογικό ενώ δεν είναι όχι μόνον διότι θα γίνει αμέσως αντιληπτός από τους αυστηρούς ελέγχους αλλά διότι οι πελάτες ξέρουν και μπορούν να κρίνουν» λέει.

«Το ελληνικό φαγητό γνωρίζει τεράστια άνθηση στην Αμερική. Όχι μόνον έχουμε παράδοση στον τομέα αυτό, από τους πρώτους Έλληνες μετανάστες αλλά έχουμε εξελιχθεί πολύ. Πιστεύω ότι οι επιχειρήσεις αυτές είναι ο καλύτερος προσηυθής για την χώρα μας, τα προϊόντα και τους ανθρώπους της. Προσωπικά όχι μόνο προωθώ το ελληνικό κρασί, γιαούρτι, μέλι, λάδι και ό,τι καλό παράγεται στην ελληνική φύση αλλά έχω πείσει και εκατοντάδες Αμερικανούς να έρθουν για διακοπές στα νησιά μας. Γυρίζουν ενθουσιασμένοι και γίνονται οι πιο καλοί μας πελάτες. Το δικό μου μενού έχει δύο αναγνώσεις. Οι Έλληνες το βρίσκουν ελληνικό και οι Αμερικανοί μεσογειακό, υπό την έννοια ότι έχουν ταυτίσει την μεσογειακή διατροφή με κάτι υγιεινό, νόστιμο και ποιοτικό. Κάθε ένα από τα μαγαζιά μου έχουν και άλλους πελάτες. Στην Αστόρια λ.χ. το 50% είναι Έλληνες. Στο Μανχάταν είναι Αμερικανοί».

Ανήσυχος και ασεκίντος, ο Στάθης Αντωνιάδης ετοιμάζει και άλλα εστιατόρια με απώτερο στόχο να δημιουργηθεί μια μεγάλη αλυσίδα franchise

σε πολλές αμερικανικές πολιτείες: «Το πιο σημαντικό βήμα είναι η σύλληψη του Stix, η λογική πίσω από το μενού, την εξυπηρέτηση, την λειτουργία. Εκεί έχουμε επιτύχει και μπορούμε να δοκιμάσουμε τις δυνάμεις μας στην απαιτητική αμερικανική αγορά, που βγάζει εκτός ανταγωνισμού ο,τι δεν είναι καλό. Ακόμα και το τοπικό νεοορκεζικό εστιατόριο έχει το όριο ζωής τα 20 χρόνια. Από την άλλη, οι καταναλωτές χρησιμοποιούν τα social media και εφαρμογές όπως το yelp, για να αποφασίσουν που θα πάνε για φαγητό ή ποτό. Συνεπώς η πληροφορία διαχέεται αμέσως και κανείς δεν μπορεί να κρυφτεί αν η ποιότητα ή συμπεριφορά του δεν είναι σωστή».

Τελικά, ποιο είναι το μυστικό της επιτυχίας; «Δεν είναι μόνον η σκληρή δουλειά. Όλοι δουλεύουν πολύ στην Νέα Υόρκη. Πρέπει να είσαι τολμηρός, προνοητικός, γνώστης και να μην επαναπαύεσαι ποτέ στις δάφνες σου. Το σπουδαιότερο είναι να έχεις αξίες και να αγαπάς παθιασμένα αυτό που κάνεις. Εργάζομαι από το ξημέρωμα μέχρι και τα μεσάνυχτα, απολαμβάνω κάθε στιγμή και λυπάμαι πολλές φορές που δεν μου φτάνει το 24ωρο για να κάνω όλα αυτά που θέλω». Και οι στιγμές πρεμίας; «Μόνο όταν παίζει ο Ολυμπιακός και βέβαια αγκαλιά με τον μερικών μηνών γιο μου»...