

נהג המשאית שהפך לשף במלון בוטיק

סיפור החיים של רמי דוידוב הוא סיפור סינדרלה אמיתי. הוא גדל כנן הזקונים למשפחה קווקזית עם 8 ילדים בעכו, וכבר מגיל צעיר נחשב למורד ו"ילד מופרע", כדבריו. עד גיל 23 לא טעם דגים מימין, ובזכות עבודה כנהג משאית בחברת קייטרינג, התוודע למטבח. לפני כמה חודשים הוא התקבל לעבוד כשף במלון הבוטיק "SEA LIFE" בנהריה. "העיסוק באוכל הרגיע אותי ועזר לי להגיע למקומות שלא חלמתי עליהם", הוא אומר

הג זייד



"חשוב לי שהמנות יהיו אסתטיות ויפות". רמי דוידוב במטבח המלון צילום: דורית ריטבו, באדיבות RITVO PHOTOGRAPHY

יום בתפוסה מלאה. אני רוצה להישאר כאן במלון ולהתקדם יחד איתו." ■■■

62 סוויטות מעוצבות ומפנקות

מלון הבוטיק "Sea Life" ממוקם על קו המים הצפוני של ישראל, ברצועת החוף שבין נהריה ואכוז. לפני כשנתיים עבר המלון מתיחת פנים ונפתח מחדש לאחר שיפוץ יסודי ומקיף. היום כולל המלון 62 סוויטות מעוצבות ומפנקות, ספא ייחודי הבנוי מאבני מלח ומסעדת שף עם קונספט ייחודי, המשקיפה לים התיכון. הסוויטות במלון פזורות על פני ארבעה מבנים, במגרש המשתרע על 5 דונם. כמו כן, ישנן 8 סוויטות מרווחות במיוחד המיועדות לאירוח משפחות. חלק מהסוויטות ממוקמות על קו הבריכה הפתוחה של המלון, כאשר המרפסת וריהוט הגן יוצרים תחושה של בריכה פרטית צמודה. לצד הבריכה החיצונית של המלון, נפתחה בקומת הספא בריכה מקורה, ממנה ניתן ליהנות לאורך כל השנה.

קומת הספא של המלון בנויה מאבני מלח שהגיעו ממכרה באוקראינה מעומק 300 מטרים. מלבד טיפולי הספא, קיימת אטרקציה ייחודית של שהייה בחדר מלח המדמה מערת מלח. חדר המלח מיועד לאנשים המתקשים לנשום ולכאלה שהרופאים המליצו להם לשהות בו. בספא המלון יש חמישה חדרי טיפולים זוגיים הכוללים בין השאר ג'קוזי, וכן סאונה יבשה ורטובה. טיפולי הספא מגוונים ומציעים שיטות מיוחדות לטיפול וריפוי הגוף, ובהם רפלקסולוגיה, עיסוי נשים הרות, עיסוי אינדיאני עם אבנים חמות, עיסוי שוודי ועיסוי רקמות עמוק. ■■■

ידיים, עזר לי בהמשך החיים. אני אדם שלא מתרגש משום עבודה, גם אם זה לסחוב מיכלי אוכל ענקיים ולנהוג על משאית במשך 16 שעות ביממה, וגם אם זה להכין במטבח מאות או אלפי מנות ביום. את המשמעת והרצינות הללו למדתי מהבית. ההורים שלי היו עובדים מבוקר ועד לילה, כדי שיוכלו לפרנס את שמונת ילדיהם."

איך הגעת להיות השף של מלון "Sea Life" בנהריה?

"הגעתי לשם במקרה, דרך שף שעבד שם. השף שהיה בחברת הקייטרינג של רפא"ל הכיר את אותו השף שעבד במלון 'Sea Life', ותיווך ביני ובין מנהל המלון, אורגד רונן. אני שמח שהמלון נתן לי את ההזדמנות. מיד התאהבתי באורגד, שהוא מנהל משכמו ומעלה, ובמלון עצמו, שהוא מקום מאוד משפחתי, עם אווירה חמה ונפלאה".

ספר קצת על העבודה במלון ועל ה"אני מאמין" שלך כשף.

"אין אצלנו להגיד ללקוח לא, ואנחנו עושים הכל כדי להביא אותו לרמת הסיפוק הכי גבוהה. כשף המלון, חשוב לי להכין אוכל מגוון ככל האפשר, עם 10 סוגים של מנות עיקריות. אחד הדברים הכי חשובים אצלי, הוא שאני לא עושה שיחזורים של אוכל, אלא כל הזמן מגוון ועושה שינויים. כשאני הולך לישון בלילה, אני חושב על התפריטים של מחר, והכל תוך מתן דגש על טריות, אסתטיקה, ניקיון וסטרייליות. אני אוהב להעז ולהיות יצירתי ושונה מאחרים. מכיוון שאנשים אוכלים 'דרך העיניים', חשוב לי שהמנות יהיו יפות ואסתטיות ברמה הגבוהה ביותר. באופי שלי, אני אדם שאוהב לתת שירות לאנשים ופועל עם כל הלב והנשמה, ו-99 אחוז מהאנשים שמגיעים אלינו למלון, רוצים ליהנות ולהרגיש בחופש, ואנחנו צריכים לעשות הכל כדי שהם ירגישו הכי מיוחדים שאפשר".

מה החלום שלך לקראת העתיד?
"החלום שלי הוא לראות את המקום הזה עובד כל

אדם. "הכנתי בלינצ'סים במשך יממה שלמה", הוא נזכר בחיך רחב, "השף פשוט התאהב בי, ובכל זמן פנוי הכניס אותי למטבח. כעבור חודש וחצי מוניתי להיות סגן השף. זה פשוט מדהים. מאדם שלא נגע בדגים עד גיל 23 ולא ידע מה זה מטבח, הפכתי לסגן שף בחברת קייטרינג גדולה". כעבור שש שנים, בגיל 30, יצא דוידוב ללימודי שף מקצועיים, והפך להיות שף של חברת קייטרינג מובילה בצפון.

במסגרת עבודתו, הוא ניהל 24 טבחים והוציא תחת ידיו כמויות בלתי הגיוניות של 5,000 מנות מדי יום. לפני כמה חודשים הוא התמנה לשף הראשי של מלון הסוויטות "Sea Life" בנהריה. למרבה הצער, הוריו של רמי, שנפטרו בשנים האחרונות בהפרש של שלושה חודשים האחד מהשני, לא זכו להכיר בהצלחה הקולינירית של בנם או לטעום ממטעמיו. "הייתי רוצה שהם יהיו גאים בי. אני בהחלט גאה כמה שהשגתי", הוא אומר.

אפשר להגיד שאתה סיפור סינדרלה?
"ממש כך. החיים לפעמים לוקחים אותך לכיוונים שאתה לא מאמין שיכולים להיות. הייתי בפרשת דרכים, ולפעמים אני מרגיש שמישהו העמיד אותי במבחן ועזר לי לקבל את ההחלטה הנכונה. מאדם שהרים לפרנסתו מיכלים ענקיים של אוכל והיה נהג משאית, הפכתי לשף במלון יוקרה. מצד אחד, היה בזה המון צירופי מקרים, אבל מצד שני, הסקרנות שלי וההתאהבות במטבח, גרמו לי לרצות להתקדם וללמוד את רזי המקצוע".

ה"כבשה השחורה" של המשפחה

במבט לאחור, איך אתה מסביר את הזינוק המטאורי שלך?

"הייתי ילד מופרע ומורד, כזה שעושה מה שבא לו במשפחה קווקזית עם מנטליות מאוד ברורה וקשה. אפשר להגיד שהייתי ה'כבשה השחורה' של המשפחה. דווקא ההתנהגות הזו שלי נתנה לי את הכוח לפרוץ ולשאוף הכי גבוה שאפשר. האופי החזק שלי, כאדם ששורד ולעולם לא מרים

כל חייו היה רמי דוידוב פורץ גבולות ושובר מוסכמות. התכונה הזו, שכל כך מאפיינת אותו, הפכה את דוידוב, כמעט כנגד כל הסיכויים, מנהג משאית ועד לשף של מלון "SEA LIFE" בנהריה. "הייתי ילד מאוד מופרע, והעיסוק באוכל הציב לי גבולות, הרגיע אותי, בנה אותי ובעיקר הביא אותי להגשים את עצמי במקומות שלא חלמתי עליהם", מספר רמי.

5,000 מנות מדי יום

דוידוב, בן 40, תושב עכו, בן זקונים במשפחה של 8 אחים ממוצא קווקזי, גדל בשכונת בורלא בעכו, שהתאפיינה באוכלוסייה של עולים מחבר העמים. הוריו עלו לארץ בשנת '75, ואמו ילדה אותו כשהייתה בת 43. בזמן שכל אחיו גדלו במשמעת קפדנית, לפי חוקי העדה הקווקזית, חיפש רמי לפרוץ גבולות, ולא הסכים לגורמה החברתית שחייבה אותו להישאר בגבולות השכונה. "יצאתי מהמעגל הערתי", הוא מספר. "היו לי חברים מכל העדות, ולא הכרתי בכלל את השכונה, ממנה יצאתי בגיל 16 לדרך משלי".

כשהיה בן 15, החל דוידוב לעבוד בפיצריה "פיצה פיזה" בעכו, במטרה להגשים חלום נעורים ולהשיג מספיק כסף שיאפשר לו לקנות אופנוע. בזמן שירותו בצה"ל, בתפקיד נהג תובלה, החליט לרכוש את הפיצריה יחד עם שותף, והתאהב במטבח. אלא שכעבור שנה וחצי, העסק נקלע להפסדים ונסגר, ודוידוב נשבע לעצמו שלא יחזור לעסוק בתחום לעולם. עד מהרה, לאחר הצבא, חזר להיות נהג, הפעם בחברת קייטרינג, ובמסגרת העבודה העמים מדי יום מגשים של אוכל מהמטבח למשאית. ריחות האוכל עוררו בו סקרנות, ובגיל 23 טעם רמי בפעם הראשונה בחייו דגים. מדי יום, בין הנסיעות על המשאית, הוא מצא זמן להיכנס למטבח הקייטרינג וללמוד מהטבחית את רזי הבישול.

כעבור כשנה עבר להיות נהג מטעם חברת הקייטרינג של רפא"ל, וכעבור ימים ספורים ביקש ממנו מנהל חברת הקייטרינג, שיעזור לשף בשל מחסור בכוח



סיפור סינדרלה. רמי דוידוב במלון "Sea Life"