



Like never B4

ערב טעימות הסיגר, המפגש הקבוע של חברי הפאנל והמגזין, הפתיע הפעם ב"לוקיישן" שונה מהרגיל. לא מסעדה, לא בר, אלא מתחם אירועים מרשים בשם B4, שהתגלה כנדיב מאוד, הן בעיצובו והן בכמות ובאיכות המטעמים שהוגשו. יחד עם היינות המצוינים, כתב כפיר מרשק וצילם דימה ולרשטיין וכמובן עם הסיגר עצמו, היה ערב גדול

בעודנו מתענגים
 על הקינוח נחשפה
 זהותו של הסיגר
 שהיווה את הסיבה
 למסיבה. היה זה
 San Cristobal
 Paradiso
 Revelation
 Legend פרי
 ידו של דון פפין
 גרסיה עבור
 J.C. Newman
 מניקרגואה

ושירתו אירועים "מדן ועד אילת". לאחר שבע
 שנים הגיע הרצון "לחנות בין גדרה לחדרה".
 אבי מספר: "לא פעם ראינו את הלחץ של
 בעלי האירוע, 'רק שיגיעו האורחים, רק שנגיע
 למינימום אורחים כדי לכסות את עלויות
 האירוע'. כך זיהינו את הדרישה למקום לא
 גדול מדי, שבו האנשים ייהנו מהאירוע ומהאוכל
 בלי לחץ". כך נולד לו, אחרי עבודת תכנון
 ארוכה ומאומצת, המתחם B4 בהוד השרון.
 מלבד תפריט עשיר מאין כמותו, המקום מציע
 עיצוב מרשים, מערכת תאורה יוקרתית, מערכת
 הגברה חדשנית בשווייץ מיליון שקל ועוד.

"כמו אישה שרוצה להתבלט"

קהל האורחים מילא את אולם קבלת
 הפנים, החושף טפח ממטבחו של השף, שבו -
 בהמשך לגריל הארוך - ניצבות שתי מעשנות
 מרשימות בממדיהן. השיחות קלחו להן, כמו
 תמיד. היין הלבן, שנמזג בשפע, תרם לכך לא
 מעט, והאורחים, ללא ידיעתם, השתתפו ב"מיני
 השקה" של יין אלמוג (ראו מסגרת). איתי בן
 חיים, איש ססגוני ומרתק, יינן יקב בן'חיים
 שליווה את הערב כולו, סיפר שהיין הזה נוצר
 כדי לשלב את הטעם המתוק והחמצמץ גם
 יחד, ומכאן שהוא מושלם כאפריטיף. אכן.

התיישבנו סביב השולחנות המעוצבים,
 כשהמלצרים החביבים הציעו את הפתיחה -

א"ח מת מפלאות פאנל טעימות הסיגר היא
 היכולת לחדש. אורחי הפאנל הקבועים
 יודעים להעריך זאת היטב. שילוב של חברים,
 מקום, אוכל, יין וסיגר נותן תמיד אווירה של
 הנאה ומצב רוח מרומם. על תזמורת של
 שילובים כאלה בדיוק מנצח שמוליק טל כבר
 שנים רבות, במקצועיות ראויה לשבח (וויזהר
 הכותב בדברי חנופה מופלגים...).

הפעם נערך הפאנל לא במסעדה ולא בבר, אלא
 בגן'אולם אירועים או, נכון יותר, כפי שמגדירים
 אותו הבעלים שלמה מקמל והשף אבי שליסל
 - מתחם שף לאירועים, כי זהו בדיוק המקום;
 האווירה הרגועה והנינוחה, הסדר המוקפד של
 המנות המגיעות לשולחן (כמו, למשל, הגשת
 סורבה אשכוליות אדומות עם קמפרי בטרם
 הוגשה המנה העיקרית, כפי שנהוג במסעדות
 שף), צורת הצלחות המוקפדת, שירות של
 מלצר אחד על כל שמונה סועדים ועוד. המקום
 נפתח רק לפני כמה חודשים, אך השותפות
 של אבי ושלמה (שמכירים עוד מהצבא) אינה
 טרייה, והם צועדים יחד כבר יותר מעשור.

אבי שליסל, השף של המקום, בילה את רוב 25
 שנות הקריירה שלו בניהול של מטבחי רשת
 מלונות דן, כולל הקמת חלק מהם. אך בתחילת
 דרכו, בעודו טבח צעיר, עבר לשווייץ ובילה
 שנתיים במטבחים של בתי מלון כדי ללמוד
 מקרוב את הסטנדרטים האירופיים
 של ניהול מטבח של מלון. שם
 זיהה את מרכזיות תפקידו ואת
 החשיבות והמורכבות של עבודתו.

בשנת 2003, כשהוא מבסס לעצמו
 את הקריירה, עבר אבי תאונת
 דרכים קשה, וכתוצאה ממנה
 איבד את רגלו. המשפט שליווה
 אותו באותה תקופה היה, "הלכה
 לי הרגל, הלך לי המקצוע". אך
 במקום שבו נדרש להתרוצץ, ועל
 אף שהתקשה אפילו לעמוד, הוא
 הוכיח כי באמת אין דבר העומד
 בפני הרצון. בעודו עובר שיקום
 ארוך וקשה חזר להיות בקשר עם
 שלמה, ויחד פתחו חברת קייטרינג



אלי בן'חיים, הבעלים של יקב בן'חיים, מספר על ההיסטוריה של היקב



עוד כוס של יין נמזגת לאברהם גיא



איתי בן־חיים מציג את ה"מיתוס". אריק סלע (מימין) ואלי ישרוני עוקבים מקרוב

► "אספרסו של ארטישוק ירושלמי וערמונים" - קציפה עדינה ומעוררת תיאבון. מיד לאחר מכן זרמו לשולחן עוד ארבע מנות פתיחה של השף: קרפצ'יו סינטה; נתחי דג סלמון שהושרה בצ'ילי מתוק וסויה והוגש על מצע אטריות אורז בקארי ירוק; מנת חזה אווז מעושן שנח על פירה בטטה פיקנטי ברוטב בריקיו תפוזים, שהיתה מעלפת; ולצמחונים האלמונים שבינינו, אך לא רק בשבילם - רבילי ארטישוק ברוטב גזר וקארי פיקנטי, מנה מעניינת לא פחות מחברותיה. אל המנות התלווה הפעם יין אדום, טרדישן שיראז 2009. איתי מספר עליו: "זה יין עגול, עוצמתי מאוד, המתאים לאירוע כזה של אוכל וסיגר. אם הייתי רוצה להאגיש את היין הזה הייתי מדמה אותו לאישה שרוצה להתבלט, אז מעבר לאודם, ללק, לרימל, היא חובשת כובע ועליו עוד איזושהי נוצה". איש צבעוני ומעניין, כבר אמרנו?



סמיר חורי (מימין), אורי דאלי ויגאל לנדאו מדגימים שביעות רצון

רק כדי לרמוז שהערב מתקרב לשיאו, ולהזכיר לשם מה התכנסנו, חילקו הדיילות לכל אורח את סיגר הטעימה (נטול החבק, כמובן) מתוך מגשים התלויים על כתפיהן, בדיוק כפי שעושים זאת בפסטיבלי הסיגרים הגדולים ברחבי העולם. הוויטולה שנבחרה לערב היתה טורו, בגימור Box Pressed החביב על רבים.

שלב חשיפת הזהות

כעת הגיע הזמן למנה העיקרית, וכדי ללוות אותה כראוי הגענו לגולת הכותרת של יינות



מימין: ניסים ברדה, תמיר פורת, אלפרד מקמיל ועופר גריזי בשאיפות ראשונות