

# Στέλιος Παρλιάρος «ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΕΧΟΥΜΕ ΠΟΛΛΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ, ΑΛΛΑ ΔΕΝ ΕΧΟΥΜΕ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΣ...»

ΤΗΣ ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΜΠΑΚΟΓΙΑΝΝΗ



# T

ο όνομά του είναι συνώνυμο με το γλυκό από τότε που, σε ηλικία μόλις 23 ετών, άνοιξε το πρώτο ζαχαροπλαστείο Fresh στο Κολωνάκι (αποχώρησε το 2005) και έβαλε το στίγμα του στο χάρτη της ζαχαροπλαστικής στην Ελλάδα. Ο Στέλιος Παρλιάρος γεννήθηκε στην Κωνσταντινούπολη το 1959 και σπούδασε ζαχαροπλαστική στο Παρίσι, στην Ecole Le Notre, και στη Λιόν, στη σχολή Valrhona. Αρχικά στο επάγγελμα της ζαχαροπλαστικής στράφηκε τυχαία, στα 18 του χρόνια, με την προτροπή ενός οικογενειακού φίλου, που τον έστειλε να δουλέψει στο ζαχαροπλαστείο Παπασπύρου.

**Είναι αλήθεια ότι τυχαία γίνετε ζαχαροπλάστης;** Ναι. Εάν δεν είχα πάει στου Παπασπύρου, μπορεί να μην είχα ακολουθήσει αυτή την πορεία. Τότε μου άρεσαν το σχέδιο και η αρχιτεκτονική. Αλλά η ζαχαροπλαστική με συνεπήρε. Και εννέα μήνες μετά, μου δόθηκε η ευκαιρία να δουλέψω στο Χίλτον.

**Οπότε, σταθήκατε τυχερός στη ζωή σας;** Ναι. Αλλά την τύχη την αξιοποίησα. Γιατί έβλεπα κι άλλους συναδέλφους που κοιτούσαν το ρολόι να φύγουν. Εγώ καθόμουν και πέραν του ωραρίου. Με ενδιέφεραν τα πάντα. Από την τροφодοσία μέχρι το σέρβις. Γι' αυτό πήρα και την απόφαση τόσο μικρός να ανοίξω μαγαζί. Είχα πάει και το πρώτο μου ταξίδι στη Γαλλία και είχα ενθουσιαστεί. Και βρήκα το μικρό υπόγειο με λεφτά του πατέρα μου και τρομερές ταλαιπωρίες.

© ΚΑΝΑΡΗΣ ΤΣΙΓΚΑΝΟΣ

Μια κουβέντα -περί γλυκών και όχι μόνο- με αφορμή τον 1ο πανελλήνιο διαγωνισμό ζαχαροπλαστικής με τίτλο «Γίνε ζαχαροπλάστης». Τον διοργάνωσαν το περιοδικό «Γλυκές ιστορίες», επικεφαλής του οποίου είναι ο ίδιος, και ο εκπαιδευτικός όμιλος Le Monde, θέλοντας να ενθαρρύνουν όσους νέους επιθυμούν να ασχοληθούν επαγγελματικά με τη ζαχαροπλαστική, αλλά δεν έχουν την οικονομική δυνατότητα.