

"Numele meu este Mihali Cristian George, sunt nascut in Sighetu Marmatiei la data de 08 Martie 1990. Profesia mea este de bucatar si o exercit pe teritoriul Frantei, in Paris .

Insa pana sa ajung aici...

Am crescut intr-o familie cu inca 2 frati (mai am inca 2 frati vitregi din partea tatalui), eu fiind mezinul. Mi-am pierdut tatal de la o varsta frageda, eu avand doar 8 ani cand el a murit. Mama mea si fratii au luat pe rand drumul strainatatii pentru a-mi asigura un trai decent, eu fiind crescut de bunicii din partea mamei.

Scoala generala am terminat-o la Scoala George Cosbuc (Numarul 9), continuand un an la Liceul Teologic din Oradea, la care am renuntat si m-am transferat la Sighet la Liceul Numarul 2 la profilul contabilitate. Insa facand parte dintr-un anturaj nu prea linistit; nu prea frecventam scoala si la final de an unii profesori nu au dorit ca sa imi incheie anul (normal). Si asa am luat si eu calea strainatatii, plecand in Irlanda, Dublin unde prima data am muncit pe santier, unde era foarte greu iar patronii isi bateau joc de angajati.

La un moment dat am avut o oferta de a munci in bucatarie alaturi de o familie italiana stabilita acolo, fiind un business de familie. Mi-a placut mult ceea ce fac, iar in decursul a cateva luni seful m-a numit manager, coordonand o echipa de 5 oameni.

Adevarata pasiune pentru gatit mi-a fost "trezita" cand am plecat in Franta, la sora mea, unde cumnatul era sef bucatar la un restaurant de la periferia Parisului. Am inceput cu munca cea mai de jos, nestiind nici limba franceza, receptionam marfa zi de zi care trebuia conditionata fiecare intr-un anume mod , spalam innterminabila lor vesela, curatam legume,

curatenie in bucatarie si nu numai. Dar eu fiind foarte interesat si motivat de bucatarie am reusit ca in decursul a vreo 15 luni sa fiu capabil sa tin locul bucatarului sef cand acesta era liber.

Am stat in jur de 4 ani la acest restaurant dupa care mi-am gasit alt restaurant in Paris (Beaucoup), unde bucatar era Chef Sebastien Richard, care a avut o stea Michelin cu restarantul propriu din Marseille.

Aici mi-am deschis cu adevarat viziunea pentru arta gastronomiei, avand ocazia sa lucrez/colaborez cu bucatari cu stele Michelin si nu numai, de talie mondiala.

Avand ocazia sa gatesc pentru foarte multe persoane publice(Natalie Portman, fosti si actuali Ministrii ai Frantei, agentul" Smith" din filmul Matrix , Cyril Hanouna, Eric Cantona, realizatorul comediei Asterix, directorii publicatiei Charlie Hebdo...)

Din pacate nu am mai putut ramane in acest restaurant din cauza socului suferit dupa atentatele din 13 Noiembrie, eu fiind la circa 50 m de locul unde au tras asupra teraselor de pe strada, fapt care m-a marcat pe viata.

Dupa o mica vacanta, am inceput sa muncesc in restaurantul semi-gastronomic "Le Pharamond" care este situat in primul arondisment (cartier, sector) al Parisului, restaurant care este deschis din anul 1879 si este clasat ca si monument istoric, facandu-se remarcat prin specialitatile normande, decorul mirific cat si pentru saloanele private pe care chiar si marii Clemenceau sau Hemingway le recomandau.

Aici am postul de Sous Chef iar sub supravegherea lui Chef Sebastien Richard conduc o brigada de 8 bucatari."

Sous-chef Mihali George, originar din Sighetu Marmatiei va debuta in noul sezon al emisiunii culinare de la Antena 1, de luni 5 septembrie.