

7 Μαΐου 2018

Η ελληνική επιχείρηση που έχει 1.200 καταστήματα σε όλο τον κόσμο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Για πάνω από έναν αιώνα η επιχείρηση πουλά ένα προϊόν που αυτοί που μπορούν να του αντισταθούν είναι... μετρημένοι στα δάχτυλα

Ο Λεωνίδας ήταν ζαχαροπλάστης. Το αγαπημένο υλικό των καλύτερων συνταγών του ήταν η σοκολάτα. Και πήγε και ένα ταξίδι στο Βέλγιο. Και εκεί γνώρισε τον έρωτα της ζωής του.

Βέλγιο (την παγκόσμια πρωτεύουσα της σοκολάτας) + σοκολάτα (ο απόλυτος βασιλέας των γλυκών) + έρωτας... Τυχαίο;

Γράφει η Λήδα Δεληγιάννη

Με αυτή τη συνταγή λοιπόν θα ήταν περίπου απίθανο οι πραλίνες Leonidas να μην αποκτήσουν τη φήμη και την επιτυχία που έχουν.

Το ηρωικό όνομα τους προέρχεται από τον Λεωνίδα Κεστεκίδη, έναν νεαρό ζαχαροπλάστη με καταγωγή από την Ανατολία, από την περιοχή της Καππαδοκίας. Γεννήθηκε το 1882 και στα 18 του χρόνια μετανάστευσε στην - τότε γη της επαγγελίας- τις Ηνωμένες Πολιτείες όπου έμαθε την τέχνη της σοκολατοποιίας.



Το 1910 ταξιδεύει στην Παγκόσμια Βελγική Έκθεση, ως μέλος της ελληνοαμερικανικής αντιπροσωπείας. Εκεί, τα σοκολατένια γλυκίσματά του κερδίζουν το χάλκινο βραβείο. Ενώ το 1913, στη Διεθνή Έκθεση της Γάνδης, κερδίζει το χρυσό.

Όμως, ενδιαμέσως έχει ήδη γνωρίσει τη γοητευτική Βρυξελλιώτισσα Τζοάνα Τέερλινκ, για την οποία ο έρωτας είναι κεραυνοβόλος. Την παντρεύεται με συνοπτικές διαδικασίες το 1912 και αποφασίζει να εγκατασταθεί στο Βέλγιο για να ζήσει μαζί της.

Το 1913, ανοίγει το πρώτο του τεϊοποιείο όπου εκτός από τσάι προσφέρει και τα καταξιωμένα ήδη γλυκίσματά του.

Τα θεμέλια της... σοκολατένιας αυτοκρατορίας έχουν ήδη μπει.

Ανοίγει κι άλλα τεϊοποιεία. Το 1924 άνοιξε το κατάστημα του «Pâtisserie Centrale» στην πολυσύχναστη Rue Paul Delvaux των Βρυξελλών.



Ο ακούραστος (και δαιμόνιος) ανηψιός του Λεωνίδα, ο Βασίλης

Το όνομα που παραπέμπει στον ηρωικό Σπαρτιάτη θα πάρει η επιχείρηση από τον ανηψιό του Λεωνίδα Κεστεκίδη, τον Βασίλη (Basilio, όπως τον φώναζαν), που ανέλαβε τα ηνία το 1935. Το 1937, ο Βασίλης έβαλε στο λογότυπο της εταιρείας το βασιλιά της Σπάρτης, τιμώντας το όνομα και την καταγωγή του θείου του και ιδρυτή της επιχείρησης.

Ο Βασίλης μετακόμισε στο Βέλγιο το 1922, εν μέσω της πολιτικής αναταραχής στην Ελλάδα, που ακολούθησε τη Μικρασιατική Καταστροφή. Ήταν 19 ετών τότε αλλά πολύ γρήγορα έμαθε την τέχνη του θείου του, μαθητεύοντας δίπλα του. Οι δυο τους είχαν μια σχέση πατέρα – γιου, από άποψη δεσμού.

Αποφασισμένος να πετύχει και να αναπτύξει ακόμη περισσότερο την επιχείρηση που σιγά – σιγά του εμπιστευόταν ο θείος του, ο Βασίλης, γυρνούσε τους δρόμους και πουλούσε τις πραλίνες του Λεωνίδα σε όλη την πόλη (τη Γάνδη). Μετά από αρκετούς μπελάδες με την Αστυνομία, αποφάσισε να ανοίξει ένα δικό του μαγαζί. Το πρώτο του κατάστημα ήταν τόσο μικρό που δεν είχε πόρτα. Ουσιαστικά ήταν μια βιτρίνα από τζάμι κι ένας διάδρομος από πίσω. Το μικροσκοπικό και φαινομενικά άβολο... μαγαζάκι αποτέλεσε πρότυπο για πολλά μετέπειτα καταστήματα και πήρε το όνομα «guillotine-window».

Η παραγωγή γινόταν μπροστά στα μάτια του υποψήφιου πελάτη.

Ο Λεωνίδας Κεστεκίδης πέθανε το 1948, ωστόσο είχε αποσυρθεί νωρίτερα από τις επιχειρήσεις του, ανοίγοντας το δρόμο για τον αγαπημένο του ανηψιό.



Και αν ο Λεωνίδας έβαλε τα θεμέλια, ο Βασίλης έχτισε τα γερά τείχη της σοκολατένιας αυτοκρατορίας. Το Laboratoire de Pralines που άνοιξε το 1950 στην Vieux Marché αλλά και το τεϊοποιεία στο Μπλάκκενμπεργκ έγιναν «τόπος προσκυνήματος» από τους απανταχού λάτρεις των γλυκών και της σοκολάτας.

Το όραμα του Λεωνίδα Κεστεκίδη για παρασκευή υψηλής ποιότητας Βελγικής

πραλίνας με τιμή προσιτή σε όλους κράτησε και ο Βασίλης και οι «διάδοχοι» του. Η φιλοσοφία της εταιρείας είναι «δημοκρατία στη σοκολάτα».

Το πρώτο κατάστημα του brand Leonidas εκτός Βελγίου άνοιξε το 1969 στη Λιλ της Γαλλίας. Και επεκτάθηκε σε Λουξεμβούργο, Γερμανία, Ολλανδία, Αγγλία και στη συνέχεια ήρθε και στην Αθήνα.

Ο Βασίλης πέθανε το 1970, τη χρονιά που η επιχείρηση μπήκε στο χρηματιστήριο. Ωστόσο, η οικογένεια διατήρησε σημαντικό ρόλο στη διοίκηση της εταιρείας.

Μετά το θάνατο του Βασίλη ανέλαβε ο Γιάννης Κεσδέκογλου – Κεστεκίδης και στη συνέχεια η κόρη του, Μαρία.



Οι πραλίνες φτιάχνονται μέχρι σήμερα με τα συστατικά που είχε ο Λεωνίδας Κεστεκίδης στα δικά του... τεφτέρια: βούτυρο κακάο στο εξωτερικό αλλά και τη γέμιση της κάθε πραλίνας, κρέμα γάλακτος, φρέσκο βούτυρο, φρέσκια κρέμα, κακάο από τις καλύτερες ποικιλίες, φουντούκια από την Τουρκία, κεράσια ποικιλίας «Morello» από την Perigold, αμύγδαλα από την Ιταλία, καρύδια από την Grenoble, και πορτοκάλια Valencias.

Ενώ ακόμη και με τους σημερινούς, σύγχρονους τρόπους διατήρησης των προϊόντων, η Leonidas συστήνει οι πραλίνες της να καταναλώνονται εντός 8 ημερών, για να διατηρούν τη φρέσκια γεύση τους.

Εκτός από τις πρώτες συνταγές του Λεωνίδα Κεστεκίδη, οι «διάδοχοι» έφτιαξαν και νέες ποικιλίες και προϊόντα και σήμερα τα καταστήματα έχουν 100 διαφορετικά είδη σοκολάτας με έμπνευση παραδοσιακές συνταγές από τις Βρυξέλλες έως την Νέα Υόρκη και από το Παρίσι έως το Χονγκ-Κονγκ.

Το μεγαλύτερο κατάστημα με την επωνυμία Leonidas είναι αυτό της Rue au Beurre. Η φίρμα έχει 350 καταστήματα στο Βέλγιο και πάνω από 1.200 σε 50 χώρες ([δείτε εδώ τον χάρτη με τα καταστήματα](#)) στον υπόλοιπο κόσμο.

Πηγή: [news.gr](#)