



PLAYBOY LUX
Gastro

ESKLUZIVNO IZ NEW YORKA

Le Cirque 2000 Gastronomska menza za zvijezde

Najslavniji američki restoran, koji posljednjih sedam godina posluje na novoj njujorškoj adresi i u kojemu se - ako niste posuti zvjezdanom prašinom - na stol čeka mjesecima, posjetio je, i u njemu uživao, Playboyev novinar Velimir Cindrić

Sirio Maccioni (lijevo) u vrijeme kad je kao Maitre d' stjecao prijatelje među najbogatijim Amerikancima, i njegov Le Cirque 2000, čiji interijer, nadahnut idejom renesansne palače za vrijeme gostovanja cirkuske trupe, potpisuje genijalni dizajner Adam Tihany

Cetvrtak je, kasno popodne, i naš se žuti taksi vratolomno probija kakofonijom ulica ispred Times Squarea ne bi li uhvatio što bolju poziciju za skretanje prema avenijama na istočnoj strani Midtowna.

"Yes, yes, 4-5-5 Madison Avenue", povremeno ponavlja isprekidanim engleskim vozač azijskog podrijetla, pokazujući da mu je ta adresa dobro poznata.

Prije nešto više od sedam godina američki su mediji frenetično najavljivali, nakon godine dana, ponovno otvorenje jednog od najslavnijih svjetskih restorana svih vremena - njujorškog Le Cirquea legendarnog Sirija Maccionija, na njegovoj novoj adresi. Iščekivanje je doseglo vrhunac i novinari su izvještavali o 2500 pristiglih rezervacija.

Fifth i Park - avenije ovjekovječene zvučnim imenima poput Astor i Vanderbilt, mjesto su gdje se luksuzom definitivno etablirao "upmarket New York". Stisnuta između te dvije najbogatije avenije američke nacije, Madison Avenue logični je koncentrat otmjenih butika i lokala evropskoga tipa. Radi okolnih muzeja, ovamo zalaze oni koji vole umjetnost, antikvitete, ali i oni koji tragaju za odjećom i obućom s potpisom, te za svjetskim klasikom gastronomije.

Trideset godina ranije i petnaestak ulica dalje, u 65. ulici na Upper East Sideu, svoju je karijeru započeo originalni Le Cirque, restoran natiskanih stolova u kojem su gastronomski vodiči pobrojavali bogate vaze raskošnih cvjetnih aranžmana, Limoges porculan i čuvena imena svjetske elite, a neki čak i fina jela amalgama francuske i talijanske kuhinje.

Naš se taksi zaustavlja pored čuvenih zgrada Villard, pečata doba njujorške ekstravagancije - šest četverokatnica što ih je, oko dvorišta otvorenog na ulicu i pozadinu katedrale St. Patrick's, dao sagraditi Henry Villard, bavarski imigrant



STARI PRIJATELJI Sirio Maccioni u društvu Vladimira Kraljevića i njegove supruge Marije, te Miss Universe Hrvatske Marijane Rupčić i Slovenije Sabine Remar, na promociji svoje knjige početkom lipnja

koji je postao izdavač *New York Evening Post* i osnivač legendarnog Northern Pacific Railroada. Danas je ovo dom novoga Le Cirquea, čiji sufiks "2000" označava novo lice gastro-legende za treći milenij.

MAITRE D' BOGATIH

Sirio Maccioni, čovjek koji je, po vlastitim riječima, glavom, energijom i strašću stvorio Le Cirque, slovi za najkarizmatičnijeg *restaurateura* Manhattana. Dječak s poljoprivrednog dobra nedaleko od toskanskog bisera Montecatini Terme, Sirio je zanat izučio među stolovima poznatih restorana Italije, Francuske i Njemačke, a u New Yorku, od mjesta u restoranu Oscar Delmonico, brzo je stekao "titulu" Maitre d' u prestižnom Colonyju na istočnoj 61. ulici.

"Njemu je puno pomogao njegov mentor u Parizu, Yves Montand, pravim imenom Ivo Livi, također Talijan iz njegova toskanskoga kraja", kaže Maccionijev dobar prijatelj Vladimir Kraljević, vlasnik licencije Miss Universe Hrvatska. "Naše prijateljstvo datira iz

1969., kad sam ja bio Maitre d' najpoznatijega *show business* restorana u svijetu, Russian Tea Rooma, a Sirio Colonyja. On je tada slovio za najboljega Maitre d'a u Sjedinjenim Državama. U Russian Tea Room zalazile su najveće zvijezde američkog filma i kazališta, dok su u Colonyju stalna klijentela bili Aristotel Onassis, cijela obitelj Kennedy, Gianni Agnelli i općenito ljudi s najvećim novcem u Americi. Dakle, svatko je imao svoju klijentelu. Tada sam ga znao nazvati i reći: 'Paži, Sirio, danas ti na večeru dolazi Frank Sinatra, pa ostavi jedan stol za njega', a isto tako bi on meni slao ljude. Jednostavno smo preporučivali jedan drugoga i razmjenjivali informacije. To je bila Amerika jednog doba kad nije bilo ljubomore, gdje su se ljudi iz istog miljea ispomagali i nisu gledali odakle je tko. Sirio je uvijek bio vrlo fer sa svima."

No, početak nije bio lagan, jer se u svijetu elite tek trebalo snaći. "Sjećam se svog prvog dana u Colonyju u ožujku 1958.", prisjeća se Maccioni. "Telefon je počeo zvoniti:

Sinatra, troje za ručak, uobičajeni stol; Onassis, dvoje za ručak, uobičajeni stol; vojvoda i vojvotkinja od Windsora, Leland Hayward, Truman Capote..." I dok su se njegovi kolege u slobodno vrijeme zabavljali, Maccioni je čitao, uvijek tragao za nečim novim i ubrzo usavršio šest stranih jezika. Uskoro mu se ukazala sjajna prilika kad ga je William Zeckendorf, tada vlasnik hotela Mayfair, pozvao da u hotelu otvori prvi privatni hotelski restoran u New Yorku. Za Maccionija je to bio hrabar potez i ostvarenje sna koji se pretvorio u rođenje svjetske legende koju su pohodile kako zvijezde estrade i umjetnici, tako i politička i društvena svjetska elita.

STATUSNI RESTORAN

Znanje, inovacije i poznanstva bili su glavni razlozi zbog kojih se Maccioni odlučio na otvaranje vlastitog restorana. Osim velikoga iskustva i ideje o tada inovativnom spoju francuske i talijanske kuhinje, ključna su bila Maccionijeva poznanstva s najpoznatijim i najbogatijim ljudima New Yorka i Sjedinjenih Država. Maccioni je, i prije negoli je otvorio vrata Le Cirquea, stvorio vrhunsku klijentelu koja je vjerovala samo njemu i tražila isključivo njega. Od prvoga dana, svi su došli za njim. Do kraja 70-ih, Le Cirque je postao najglasovitiji restoran na svijetu, a o tome je li bio i najbolji, lomila su se kritičarska koplja. No, Maccioniju, iako ne baš ugodne za njegov ego, primjedbe nisu puno značile. Važno je bilo da su kod njega bila prisutna sva velika imena toga vremena, a ako ste bili običan smrtnik, o stolu ste mogli samo sanjati. No, kad se u prostoru prvobitno dizajniranom za dvadeset stolova našlo mjesta za dvostruko više, kritičari nisu šutjeli i često su spominjali riječ pohlepa. Ipak, mnogi su tako prenatrpanu salu smatrali posebnom i od mane stvarali vrlinu. Le Cirque je osamdesete dočekao kao polygon na kojem je elita pokazivala sebe i svoje bogatstvo.

U to vrijeme restoran je predstavljao važnu društvenu instituciju. Za odlazak u restoran ljudi su se pažljivo pripremali, jer je to bilo mjesto gdje će biti viđeni. U otmjene restorane, zbog visokih cijena, nije odlazio bilo tko, a turizam ih

PLAYBOY LUX Gastro

još nije bio devalvirao. Tamo se nije odlazilo radi hrane, nego radi potvrde statusa.

"Razlika između Amerikanaca i Evropljana je u tome što Evropljani odlaze u restoran jer ne žele kuhati kod kuće i jer se žele zabaviti. Amerikanci na to gledaju kao na društveni događaj, pa je dobro mjesto u restoranu za njih važno kao i mjesto na stadionu. Osoba s najviše novca i najboljim vezama dobit će najbolja mjesta", tvrdi Maccioni.

VEČERA ZA REAGANE

Nancy Reagan bila je stalni gost i prije negoli je njen suprug postao predsjednikom i tamo je zalazila u društvu Betsy Bloomingdale i Claudette Colbert, a često i Margaret Thatcher. Kad je 14. ožujka 1981., nakon nastupa njihova sina u baletu Jeffrey II, na večeru u Le Cirque došao predsjednički bračni par, probijene su sve granice elitizma.

"Svi su me preklinjali za stol što bliže Reaganovima, nudili mi i novac, a neki utjecajni pokušavali su čak i prijetiti", prisjeća se toga doba Maccioni. Te večeri, Sirio je pažljivo složio restoransku pozornicu. U neposrednoj blizini Reaganovih koji su večerali s Bloomingdaleovima i Claudette Colbert, smješteni su bili princeza Ira von Fürstenberg, zatim Christina Ferrare, bivši model i supruga dizajnera automobila Johna DeLoreana, William F. Buckley Jr. sa suprugom, Andy Warhol, pa potom ostali titani financija, mode, umjetnosti i politike. Sposki dječak iz Montecatinija postao je tako statusni moderator njujorške elite. Od tada, Le Cirque je postao republikansko zabavište, a činjenica da su se najveći ljudi tadašnjih Sjedinjenih Država otimali za stol u

jednom prostorno malom restoranu, bio je trijumf ironije.

Uz već spomenute, koji su Sirija slijedili iz Colonyja, među stalnim gostima bile su i obitelji Annenberg i Forbes, a gotovo svakoga tjedna tamo je večerao barem neki od državnika ili kakva krunjena glava - od španjolskog kralja, preko kanadskog premijera Trudeaua, koji su restoran smatrali svojim drugim domom, pa sve do notorne Imelde Marcos (prije, za vrijeme i nakon vrhunca moći njezina supruga). Stalni je gost bio i Gerald Ford, a čest Jimmy Carter. Richard Nixon, koji je živio u susjedstvu restorana, za svojim je stolom u Le Cirqueu, polako na bezbrojnim ručkovima i večerama s utjecajnim političarima i njihovim pokroviteljima, pripremao svoju društvenu i političku rehabilitaciju.

No, uzlet turizma, potpuna statusno-društvena promjena u američkome društvu i novovjeka kultura i tržišni mehanizmi koji su 80-ih, a osobito 90-ih, počeli stvarati instantne bogataše od estradnih zvijezda i kompjuterskih čudaka, potpuno su izmijenili sliku elitnoga društva. Elitni restorani bili su među prvim žrtvama. Danas svatko tko ima novca, a takvih je puno, može sjediti u restoranu do onih koji su bogatstva stvarali generacijama, a kako se drži vinska čaša i rabi jedaći pribor naučili s tri godine. I mnogi vodeći njujorški restorani bili su prisiljeni, često i na zgražanje svojih vlasnika staroga kova, ukinuti obvezu nošenja sakoa za muškarce. Restorani poput Le Cirquea, koji su ovisili o ekskluzivnosti i bili orijentirani na bogataše i poznate osobe, odjednom su, općom demokratizacijom društva, počeli gubiti na ekskluzivnosti i početak 90-ih dočekao ih je s etiketom olinjale otmjenosti i pljuskom kritika, bez obzira snizili se njihovi standardi u gastronomskom smislu ili ne. Na taj je način potpuno pro-

pao i legendarni Russian Tea Room. Maccioni je, kao iskusni majstor, znao da je došlo vrijeme za promjene. Tako je nastala ideja o novome Le Cirqueu - Le Cirque 2000.

RENESANSNI CIRKUS

Današnji Le Cirque 2000, star već sedam godina, na prvi se pogled ne razlikuje pretjerano od staroga restorana. Ili se glasoviti interijer tipa "Cirque du Soleil" već tako dobro sljubio s Villardovim odajama ili je suvremena inačica cirkuske arene već posve normalna oku kojem je sve postalo prihvatljivo. Tajna je, ipak, u majstorskoj ruci specijaliziranog dizajnera Adama Tihanyja. Ideja o renesansnoj palači u trenutku kad je posjećuje putujuća cirkuska trupa očituje se prostorom koji širokom rukom i brojnim detaljima podražava pokret. Moderan prostor stilizirane umjetnosti trapeza i klounovske rutinerije, naglašen bogatim tkaninama i venecijanskim staklom, posebno dolazi do izražaja u Bar Loungeu, dramatičnoj Zlatnoj dvorani, vrhuncu raskoši Villardove *grandezze*.

Kao i nekoć, vrijeme ručka namijenjeno je poslovnim ljudima, ljepoticama iz svijeta *glamoura* i ženama utjecajnih, bivših i pokojnih supruga, dok je večer rezervirana gotovo isključivo za elitu, pa će tu bez izravne preporuke nekog od Maccionijevih prijatelja teško zalutati bilo kakav smrtnik. Ranije je bilo potrebno poznavati Maccionija, a sad morate imati njegov privatni telefonski broj ako želite večerati s nedodirljivima. Subotnji ručak još je uvijek pojam, pa je lako prisjetiti se riječi glasovitog *chefa* Le Cirquea iz njegovih zvjezdanih dana, Alaina Sailhaca: "Samo tada mogli ste vidjeti toliko prekrasnih žena u jednoj prostori-ji." Danas svaki dan dolaze Hillary i Bill Clinton, Donald Trump, njegova bivša supruga Ivana, bivši gradonačelnik Giu-

liani, svi videniji njujorški Talijani, a Maccionijev veliki prijatelj Robert De Niro redoviti je gost i jede isključivo u kuhinji, za stolom šefa kuhinje.

Kritike zbog elitizma, kojima su mnogi gastro-pisci dočekali i novi Le Cirque, danas su urodile nekim plodom. Sirio Maccioni, poput kakvog iskusnog direktora cirkusa, vještima rukama žonglira gostima - stalna klijentela odvojena je u svojoj oazi biblioteke, a novovjekski poslovnjaci miješaju se s boljestojećim turistima u ostalim salama. Danas se u Le Cirqueu, za stol za večeru, čeka tri do četiri mjeseca. Iako Maccioni tvrdi da, osim u nekoliko prilika, što je kasnije požalio, nikad nije čuvao stol za neku određenu osobu, Kraljević kaže: "Dva-tri stola znaju čekati prazna čitavu večer, ne bi li se pojavio netko za koga stola mora biti."

GOZBA ZA GURMANE

Činjenica je da u Le Cirqueu bolja klijentela jede na katu, a obični smrtnici u prizemlju. Priča se da se ne radi samo o mjestu nego i o hrani i posluži. Naše iskustvo pokazuje da u pričama ima i ponešto istine. Mi na stol nismo morali čekati mjesecima, jer smo Le Cirque 2000 posjetili s prijateljima iz Engleske s dobrim vezama koji su se pobrinuli za pravovremenu rezervaciju. Opći je dojam društva, a radi se o prekaljenim gurmanima, da poslužena jela, kvalitetom namirnica i pripravom, nisu podijeljena na ona za elitu i ostale, što su osobito tvrdili češći posjetitelji Le Cirquea među njima. Namjerno naručena raznovrsna jela, pokazala su da su zaštitni znakovi restorana, poput rižota, salate od jastoga, jakobovih kapa s tartufima te crème brûléea, i dalje besprijekorni. Pačja prsa s raznim povrćem bila su posve prosječna, za razliku od izvrsnih s koricom od meda i oraščića uz punjeni luk. Skladom okusa iznenadili su tortel-

PLAYBOY LUX Gastro

lini od pirjane janjetine s *curry-jem* i *casserole* od slatkih vrganja i artičoka. Vrhunska svježina namirnica iskazala se na ribljim jelima, poput lista *meunière* i *lososa pavé*. Najviše je oduševila svima nepoznata kombinacija bakalara punjenog *brandadeom* i *chorizom*. Završna ocjena kuhinje koja je u biti francuska, ali s decentnim mediteranskim "štihom" - aromama ružmarina i južnjačkih limuna - bila je više nego pozitivna.

"Sirio je i vrhunski kuhar te često zalazi u kuhinju i sve kontrolira. I dandanas on nekoliko puta tjedno ustaje rano i u četiri ujutro je na ribljoj tržnici da bi sam odabrao ribu. Ili odlazi u talijanske dućane na Fulton Streetu, jer za njega sve mora biti onakvo kakvo je zamislio i apsolutno svježe. Za takvo što stvarno treba voljeti taj posao i, jednostavno, živjeti posao. Mnogi to znaju i zato idu k njemu", tvrdi Kraljević.

Kasniji razgovor s jednom gastro-novinarkom otkrio nam je da je za opće pozitivnu ocjenu kuhinje i ponudu novih jela najzaslužniji novi kuharski par, *chef* Pierre Schaedelin i *co-chef* Alain Allegretti. Sljedeći put, preporučeno nam je probati janječju plečku s narančom i pirjane svinjske obraze, što ćemo svakako zapamtiti. Schaedelinova i Allegrettijeva jela lišena su bespotrebne arhitekturnosti, a pokazala su kako je potrebno vrlo malo da bi klasik dobio novo lice. Sommelier je ponudio neka vrlo lijepa i ne odviše skupa vina, koja je probrao sam Maccioni (kasnije nam je Kraljević potvrdio da je Sirio i tu veliki majstor), od čega nam je najzanimljivija bila ezoterija iz Kanade.

CELEBRITY PROTOKOL

S poslugom je priča bila ponešto drugačija. Iako su konobari dobro anticipirali potrebe gostiju, bilo je malo isuviše njihova međusobnog razgovora na *flooru*, čemu svakako nije mjesto na ovako ozbiljnome mjestu, a svakako ne uz astronomske cijene. Maccioni tvrdi da je za njega odbijen ili nezadovoljan gost, bilo poznata osoba ili potpuni anonimac, najveći poraz.

No, takvih je poraza, kažu, bilo dosta, a ima ih i danas, kad Sirio nije u restoranu ili kad je na putu. Na dan kada smo mi posjetili Le Cirque, Maccionija nismo vidjeli.

Prigovori na elitizam u restoranu, odnosno različit tretman gostiju, podsjetio nas je na riječi legendarnog hotelijera Roberta Burnsa u razgovoru za Playboy prošlog listopada: "Ja sam veliki pobornik elitizma, ali ne u ugostiteljstvu." No, onaj tko ide u Le Cirque mora znati da je ovdje još na snazi tradicionalni elitni i *celebrity* protokol, pa ako ne nosi neko zvučno prezime ili ne zarađuje milijune na filmovima, treba znati da će mu biti određeno primjereno mjesto, pa možda i kvaliteta usluge.

"Sirio je jedina osoba koju znam koja nikada nije lagala, bila prijetvorna ili se prilagođavala situaciji. Nikad u životu. Zato ga i cijene ljudi istoga kova, pa mu je Reagan bio jedan od najboljih prijatelja, kao i John Wayne ili, danas, Donald Trump - osobe koje govore ono što misle", kaže Kraljević.

Maccioni, usprkos godinama, ne posustaje. Jedan njegov sin vodi Le Cirque u Las Vegasu, a drugi u Meksiku. Supruga Egidiana vodi restoran Osteria Del Circo na Manhattanu, a zbog velike navale na Le Cirque 2000, priča se da će Sirio uskoro otvoriti još jedan Le Cirque u hotelu Delmonico, još veći od ovoga. Stari majstor zna da, posebno u ovom novom vremenu čija pravila određuju kaos, slučajnosti i terorizam, sve ima svoj vijek - i to često vrlo kratak.

Zbog nekih lošijih iskustava u Le Cirqueu, nazvati Maccionija elitistom ili snobom bila bi pogreška. Riječ je, ipak, o jednoj od živućih legendi Amerike, osobi vjernoj sebi i jednoj od najvećih u ovom poslu.

"Ja sam samo siromašni dječak iz Toskane i krvavo sam radio da bih postao to što sam danas. Za nekoga je to možda vrhunac, za nekoga ništa, ali nije mi bilo lako. Cijeli sam se život borio da bilo tko s ulice može ući u moj restoran. Ne samo moji nazovi-prijatelji ili popularne osobe. Slava mi ne znači ništa", zagonetno tvrdi Maccioni, čovjek biografije ispunjene velikanima 20. stoljeća. Vjerojatno, mudrost godina. 