

The logo for Café des Artistes is written in a stylized, cursive script within an oval border. The background of the entire page is a reproduction of a painting, likely by George Languedoc, depicting several nude women in various poses, characteristic of the 'Nude Wall' at the Café des Artistes in New York City.

Café des Artistes

Jedan od vrhunaca njujorške gastronomske scene pripada restoranu Café des Artistes, još jednom slavnom djelu ugostiteljskog genija modernog doba Georgea Langa. Ondje ne služe tartufe ili kavijar, ali će vas zato ugostiti neodoljivom kombinacijom francuske domaće i *gourmet* kuhinje. Dok uživajte u maštovitim jelima, društvo vam pravi 36 golih ljepotica, razigranih na zidovima restorana

GOLI RUČAK NA



PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

Znate, mislim da sam u karijeri zaista imao sreće. Raditi najprije toliko godina s takvim majstorom i kuharskom zvijezdom kakav je Soltner, a sada za gospodina Langa, legendu svjetske gastronomije, čast je koja se ne dogodi mnogim ljudima u ovoj profesiji", kaže Bill Peet, 45-godišnjak njegovane bradice i jedna od najnovijih zvijezda njujorških bijelih odora i lonaca, dok nakon ručka, sunčanog lipanjskog poslijepodneva, razgovaramo u sjeni drveća Zapadne

67. ulice, ispred rustikalnog ulaza u legendarni restoran Café des Artistes.

Čaroban mir uz zapadnu stranu južnog Central Parka jedno je od rijetkih mjesta u New Yorku gdje znate koje je godišnje doba bez pogleda na kalendar. Sam ulaz u prestižni Upper West Side, tradicionalnu oazu intelektualnog i politički liberalnog New Yorka, markiraju Lincoln Centre s operom Metropolitan s jedne strane, te impresivne zgrade luksuznih stanova uz Park, poput art deco San Rema i Dakote, prabake njujorškog najluksuznijeg življenja.

MANHATTANU



Café des Artistes

Usred ove povijesne raskoši, uvijek pun i relaksirana ugodaja, Café des Artistes, restoran koji vodi neobičan i savršen bračni par Lang - 80-godišnji George, sinonim za stilove i koncepte restorana modernoga doba koji nema ništa protiv da ga nazivaju gastro-impresariom, i Jenifer, njegova tridesetak godina mlada supruga, diplomantica čuvenog Culinary Institutea of America, gastronomska novinarka, urednica američkog izdanja *Larousse Gastronomiquea* i autorica više knjiga - na svačijoj je listi omiljenih mjesta.

Restoran koji George Lang posjeduje od 1975., a čija je Jenifer direktorica već petnaestu godinu, jedna je u nizu njegovih genijalnih kreacija. Kako ideja francuskog *bistroa*, talijanske *trattorie*, bečkog *Beisla* ili grčke *taverne* - varijacije na istu temu koja se odnosi na nepretenciozni domaći, obični i svakodnevni lokal - nikad nije sasvim zaživjela u New Yorku, Lang je odlučio modificirati koncept, stvorivši uspješnu inačicu koja je Café des Artistes smjestila u sam vrh njujorške restoranske scene. "Nikako nisam želio stvoriti gastronomski hram ili poligon za defile visokog društva. Bio sam odlučan sačuvati tradicionalnu ulogu ove gradske institucije", kaže Lang.

No, avantura *Caféa des Artistes* počinje davno prije Langa, na prijelazu



SILVER SPOON, SILVER SCREEN Café des Artistes inspirirao je i filmaše: tamo su snimljeni kadrovi filmova *The Fan*, *Ubojstvo na Manhattanu* (Woody Allen i Diane Keaton, sasvim lijevo), *9 i pol tjedana*, *Klub prvih supruga* (Elizabeth Berkley, Goldie Hawn, lijevo)



POGODI TKO DOLAZI NA VEČERU Među mnoge ugledne goste restorana upisao se i američki predsjednik Bill Clinton (na slici s Georgeom i Jenifer Lang i njihovim sinom Simonom)

stoljeća kad je realizirana ideja pejzažista Penrhyna Stanlawsa o zgradi koja bi sjedinjavala velike ateljee i stanove za obitelji umjetnika. Da bi ideja dobila i komercijalnu utemeljenost, pariški dak, ilustrator Walter Russel, osmislio je tip vlasništva nad ovakvim stanovima - ateljeima u obliku umjetničke zadruge.

Prva zgrada ovako zamišljena bloka, budućeg *Hotela des Artistes*, izgrađena u tudorskom *revival* stilu, nikla je 1903. na sjevernoj strani 67. ulice. Do 1917. arhitekt George Mort Pollard već je potpuno dovršio blok zgrada nazvan *Hotel des Artistes* koji je sadržavao prvi zatvoreni bazen u New Yorku, igralište za *squash*, dvoranu za balove i kazalište.



RAJSKI VRT Uzduž glavne prostorije proteže se prava biljna oaza begonija, azaloja, palmi i rododendrona, koji na dnevnom svjetlu što prodire kroz prozore liza, zajedno sa slikama golih ljepotica na zidovima, stvaraju jedinstven ugođaj topline i šarolikosti

Zgrada u kojoj se nalazi Café des Artistes bila je dovršena posljednja u bloku. Restoran je stanarima bloka služio kao mjesto blagovanja ili za naručivanje hrane koja bi im se donosila u stan. Imali su čak i privilegiju da sami kupe namirnice za željeno jelo, predaju ih u restoranu i odrede vrijeme kad će im konobar gotov objed donijeti u stan. U tome razdoblju, u "des Artistes", kako su nazivali blok, uselili su se mnogi poznati stanari - Isidora Duncan, Noel Coward, Rudolph Valentino, Al Jolson, Ben Hecht, gradonačelnik La Guardia i Norman Rockwell.

"Café des Artistes sve je to vrijeme", priča Lang, "bio malen i umjereno uspješan, pa kad sam za potrebe jednog teksta o nju-

orškim restoranima tražio podatke o njemu, ni u jednoj knjizi ili članku nisam našao ni retka. Za svijet izvan toga bloka zgrada restoran uopće nije postojao."

Café des Artistes oduvijek je bio poznat po jednoj zanimljivosti koja je i danas glavna atrakcija. Najpoznatiji ilustrator toga doba, Howard Chandler Christy, koji je također živio u bloku, osobito je volio slikati ženske aktove. Legenda kaže da je svaka djevojka koju je naslikao, a naslikao ih je zaista mnogo, bila njegova ljubavnica. Odbor koji je upravljao blokom odlučio je Christyju povjeriti posao oslikavanja zido-

va restorana. Tako je on između 1932. i 1936. stvorio jedinstven mural od 15 slikarskih platna pričvršćenih na zid, "erotski san" s ukupno 36 golih djevojaka koje, u rajskome ozračju, lebde u "nevino zavidničkim pozama". U raj je ukomponiran samo jedan gospodin (popularni "Tarzan"), o čijem se identitetu može samo nagađati. Efekt na gosta koji ulazi u prekrasan, intiman, kristalnim lusterima osvjetljen prostor i odjednom se nade okružen s toliko prekrasnih dama *au naturel* zaista je fascinantan.

"Slikarije su zaštićene kao nacionalno blago tako da ja posjedujem restoran, ali ne i slike. U svakom slučaju, prizor drskih ljepotica koji je uspio zgroziti neka-

ZVJEZDA CAFÉA

Šef kuhinje Café des Artistes **Bill Peet** trenutno je jedan od vodećih *chefova* New Yorka, dakle, rekli bi znalci - svijeta. Diplomant čuvenog *Culinary Institute of America*, petnaest je godina radio kao *co-chef* jednog od najvećih američkih kuhara, Francuza Andréa Soltnera, koji je vodio poznati njujorški restoran *Lutèce* (nedavno zatvoren). Iako je Amerikanac, svjetski mu stručnjaci priznaju vrlo razvijen senzibilitet za staru francusku kuhinju. Svoju kreativnost izražava

uporabom svih mogućih sezonskih namirnica. Od siječnja ove godine svoju verziju francuske kuhinje kreira u Caféu des Artistes. "Najdraža mi je francuska kuhinja. Ovdje, recimo, više rabim francuske tehnike u američkoj kuhinji s lokalnim namirnicama, i to svježim, sezonskim. Tradicionalna građanska kuhinja Caféa des Artistes savršeno mi odgovara, jer je to zapravo moj stil, dakle bez puno 'cifranja' na tanjuru, a s naglaskom na okusu", kaže Bill Peet.



NIKAD NE RECI NE

Iako je jedno od pravila direktorice restorana Jenifer Lang da gostu nikad ne treba reći ne, postoje iznimke. Jedne večeri, organizirajući prosidbu jednom od posjetitelja, ugovorila je da mladi par, smješten za najljepšim stolom, odmah nakon deserta za kojim bi pala prosidba pred restoranom čeka limuzina. No, djevojka je odbila ponudeni prsten, izgovorivši kratko "ne", i otišla.

Očajni mladić neko je vrijeme sjedio tupo gledajući ispred sebe, da bi onda pogledao jednu od konobarica i upitao je: "Želite li se vi udati za mene?" Ona je također odgovorila - ne. "Eto, i mi ponekad moramo reći 'ne'. Doduše, da je tada u restoranu bio moj suprug, on bi vjerojatno konobaricu instruirao da kaže: Da, no bojim se da neću moći večeras", priča Jenifer.

STOLIČU, PROSTI SE

George Lang zna kako se radi posao: središnji *show-table* restorana pravi je gurmanski san prepun delicia koje će gostu odmah otvoriti apetit

ŠAH I CIGARA Langovu ideju restorana kao mjesta u kojem se živi i s kojeg se samo nakratko skokne kući prihvatio je i slavni slikar i *Playboyev* ilustrator Leroy Niemann (bijeće figure)



dašnju buržoaziju, danas je znatno nevini-ji od kataloga *Vicoria's Secret*, kaže Lang.

Lang je u priču o Café des Artistesu ušao 1975. "O preuzimanju restorana odlučio sam gotovo preko noći. Zamislite, ja, koji svojim klijentima nisam dopustio uložiti ni dolara prije nego što smo uložili mjesec i mjesec rada na analizama", smije se danas svojoj odluci Lang. Café des Artistes u to doba nije imao puno gostiju, a ionako je većinu vremena bio zatvoren. Buduća gospoda Lang prisjeća se toga doba: "To je bio prilično loš restoran. Nitko tamo nije odlazio - mračan, star, zapušten, prašnjav prostor s prljavim muralima i svi su znali da hrana nije dobra. Tek kad ga je George obnovio, restoranu je posvećena pozornost. Vrlo brzo, to je postalo mjesto u kojem niste mogli dobiti stol."

Već sam ulazak u restoran daje uvida u majstorsku ruku njegova vlasnika. "Goste je najvažnije opustiti. To je čudno, ali svakome, pa i onima s najvišim položajem u društvu, pomalo je nelagodno pri

Café des Artistes

ulasku u restoran", kaže Lang, a njegova strategija prisnog, ali odmjerenog osoblja, odmah djeluje na posjetitelja i uskoro se osjećate kao da ste na mjestu u koje ste zašli već stotinu puta, ali koje vas i dalje fascinira.

N ikad ne bih napustio ovo mjesto, kaže nam Victor, konobar podrijetlom iz Ekvadora, dok razgovaramo o današnjoj ponudi. Pogled u jelovnik otkriva da je filozofija nenametljivog, ali prisnog udovoljavanja gostu potpuno prenesena i na jela u ponudi: *pot-au-feu*, *boeuf à la mode*, paštete i terine, pačje pečenje, ali i nove maštovite kreacije, stvorene na istim temeljima - raža uz rezance s rukolom i *shitake*, tortice od račjeg mesa i mesa jakobovih kapica. Posebni dio jelovnika, *tour de force* maštovitog Billa Peeta, dopisuje se svakodnevno jelima od trenutno vrhunskih i najsvježijih namirnica - salata od janječih kotleta na podlozi sitnog povrća, stiltona i *vinaigrettea* od sira s plavom pljesni, *sauté* od jastoga i riječnih rakova u kremastom anisnom umaku s povrćem, svježi crni brancin s *concasséom* od rajčica, *yukonskim* zlatnim krumpirom i umakom od dagnji te goleme kozice s bijelim umakom od maslaca i šampanjca. Sve što smo isprobali bilo je usmjereno prema okusu. Naglasak je na oplemenjenim jednostavnim jelima koja pripadaju tradiciji *cuisine bourgeoise*. Dakako, riječi obično, svakodnevno ili jednostavno u Café des Artistes imaju posve posebno značenje.

Jela su poslužena na francuski način, vrlo ukusno, ali ne i pretenciozno dekorirana. Sve nepotrebno nadomješteno je maštovitošću tradicije shvaćene kao oblik umjetnosti. "Tražili smo kuhinju koja će imati okus i teksturu restorana iz susjedstva s oplemenjenim jelima dobre građanske tradicije. Pritom, cilj nam je bio postići toplinu srednjoevropskog cafe-restorana,

lokala kakav stalni gosti napuštaju tek da bi nakratko skoknuli kući", objašnjava Jennifer. Od samog početka Langov je koncept zaobišao sva jela koja predstavljaju simbole elegancije i luksuznoga blagovanja - ona s tartufima, kavijarom i slično. "Trudimo se potpuno ukloniti granicu između domaće i *gourmet* kuhinje", kaže Lang, posebno ponosan na svoju posvetu mađarskim korijenima - tortu *Ilona*, nazvanu po njegovoj majci, jedan od aduta impresivnog izbora deserata, po kojima je restoran posebno poznat.

Namjera domaćina da gost, kad uđe u restoran, prvo pomisli da je ušao u prostor koji je isto izgledao i dvadesetih godina, potpuno je uspjela.

"Da bi ljudi u to povjerovali, potrebno je dosta čarolije, jer se restoran promijenio od, primjerice, 1925.", tumači Jennifer. "Tradicionalne stvari ne čuvate samo radi tradicije. To je vrlo često svojevrsno balansiranje - kretanje s vremenom i održavanje tradicije. Mi ne pratimo trendove, ali ih ni ne ignoriramo. Primjerice, danas ljudi jedu više ribe pa će se to odraziti i na našem jelovniku, ali nećemo ulaziti u etnokuhinje ili fuziju. Osim toga, smanjili smo jelovnik, a vinsku kartu povećali na 600 jedinica, dakle ono što klijentela traži, ali unutar našeg opredjeljenja za tradicionalnu kuhinju. Treba znati da u New Yorku nema puno restorana koji traju koliko naš - samo tri ili četiri, a i općenito, vrlo je malo onih koji traju više od deset godina. Mislim da ljudi vole dolaziti na jedinstvena mjesta koja traju."

Uspjeh koji je s vremenom dolazio uskoro je Café des Artistes priskrbio novu zvjezdanu klijentelu. Spomenute velike prošlosti iz susjedstva zamijenili su "susjedi iz grada i svijeta", sve odreda stalni gosti: Lauren Bacall, Kim Basinger, Barbra Streisand, Robert De Niro, Sylvester Stallone, Larry King, Meryl Streep, Michael Douglas, Michelle Pfeiffer, Tom Hanks, Mick Jagger, Nicole Kidman, James Levine, Shirley MacLaine, Alec Baldwin, Zubin Mehta, Paul Newman, John Travolta, Itzak Perlman, Isaak Stern, Plácido Domingo, Morgan Freeman, Liam Neeson, Harrison Ford, Kathleen Turner, vodeći urednici, novinari, bankari, indus-

trijalci i, uopće, svatko tko je u New Yorku nešto ili, kako to u *Café des Artistesu* vole reći, "svi kojima su strast zanimljivi razgovori, odlično vino i uživanje u hrani".

C afé des Artistes potpuno zadovoljava pravilo koje kaže da svaki veliki restoran treba biti svojevrsno kazalište. Na "mjesto gdje bi Fred Astaire i Ginger Rodgers izašli na Valentinovo" (Daniel Young, *New York Daily News*), prema riječima poznatog gastro-kritičara Freda Ferettija, ne dolazi se samo jesti, nego "čovjek postaje sastavnim dijelom restorana i njegove povijesti". Možda najslikovitije restoran opisuje arhitekt Frederic Schwartz: "George i Jennifer Lang pružaju klasični doživljaj u ovom romantičnom ljepotanu 'staroga svijeta'. Obožavam, usred zime, nakon opere, u baru obloženom drvetom, u dnu restorana, počastiti se malim banketom kasnonoćnog *pot-au-feu*."

Kako bi obnovio uspomene na sjajne trenutke koje je, kao guverner Arkansasa, proveo za stolom u kutu stražnje sobe, restoran je u listopadu 1995. posjetio i predsjednik Clinton. Imajući na umu njegovu sklonost ženama, ne čudi činjenica da se vrlo živahan razgovor vodio o Christyjevim ljepoticama sa zidova. "Predsjednika je zabavila moja priča o paru koji je otišao u pola večere, u trenutku kad je gospodin među Christyjevim nimfama zamijetio akt svoje majke", prisjetio se Lang.

Osim što stanuju u istome bloku u kojem se nalazi Café des Artistes, i ured Langovih smješten je u istoj zgradi. "Žao mi je da je Proust već, u jednome od svojih pisama, napisao: 'Kad sam otišao u Veneciju, moj san postao je moja adresa' jer sam to uvijek želio reći o bloku u kojem živim sa svojom obitelji", ističe Lang.

Deseci gastronomskih trendova, a s njima i tisuće restorana, došlo je i prošlo. No, veliki ostaju. Isto tako, jedna od najčešćih stvari koju ćete čuti o New Yorku jest da je u njemu jedina konstanta - stalno mijenjanje. Tako, vjerojatno, govore oni koji nikada nisu posjetili Café des Artistes. ☒