



U najboljem kalifornijskom restoranu s tri Michelinove zvjezdice obrok traje oko pet sati, čekanje na taj doživljaj mjesecima, a rezervacija se uspoređuje s dobitkom na lutriji. Vlasnik i chef je Thomas Keller, novi kuharski guru u Sjedinjenim Državama. Playboy je jednostavno morao biti tamo PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ**

# Gozba u francuskoj praonici

KAD JE U PONEĐJELJAK 2. listopada zazvonio telefon u 28 restoranskih kuhinja San Francisca i njegove okolice, bio je to vrhunac uzbuđenja koje je polako bujalo čitavo jutro. Svi su znali da to može značiti samo jedno – da je restoran u prvome izdanju Michelinova vodiča za San Francisco, Bay Area i Wine Country zavrijedio jednu, dvije ili tri Michelinove zvjezdice.

Jedan od onih koji su mogli mirnije čekati bio je **Thomas Keller**, vlasnik i *chef* restorana **French Laundry** u Yountvilleu, mjestu usred čuvene kalifornijske vinorodne doline Napa, oko sat vožnje udaljene od San Francisca. Kellera gastro-stručnjaci drže jednim od najvećih *chefova* današnjice, a svakako američkim brojem jedan. Do spomenutog ponedjeljka taj 51-godišnjak, koji danas vodi malo carstvo koje, osim French Laundryja, sačinjavaju još njujorški **Per Sé**, zatim **Bouchon**, **Ad Hoc** i **Bouchon Bakery** u Yountvilleu te **Bouchon** u Las Vegasu, bio je jedini u Sjedinjenim Državama rođen *chef* s tri Michelinove zvjezdice. Osvojio ih je njegov **Per Sé** prošle godine u prvom izdanju američkog Michelina, onog posvećenog New Yorku.

Michelinovim pozivom u kuhinju French Laundryja, Keller je uz svoje ime, kao jedini s najvi-



**BORDEL MUZA**  
Nekadašnja praonica rublja, bordel i restoran brze prehrane sada je jedna od najvažnijih točaka na gastronomskoj karti svijeta. Njegov vlasnik pazi da se ne izgubi ništa od te bogate povijesti

**THOMAS KELLER**  
je čovjek s vizijom, umjetnik i filozof, *chef* evropskog štihla koji je poimanje gastronomije preokrenuo naglavce: izjednačivši gosta i namirnice sa - spektakularnim rezultatom





obzira na sve, nastavili smo normalno. Baš čistim srebrni pribor za jelo", rekao je Keller. "Ponedjeljak je ujutro i sve je kao i jučer. Gosti dolaze i trebamo očistiti gusju jetru i pripremiti ribu."

**NEKOLIKO MJESeci PRIJE** iz prekrasnog vrta restorana ulazimo u kuhinju French Laundryja. Kuhare koji pripremaju namirnice za taj dan zatječemo u posve smirenom ugođaju, tako netipičnom za većinu kuhinja vodećih restorana, gdje je, zbog velikog broja vrlo složenih radnji, uvijek prisutna užurbanost i određena doza nervoze. Tu se, pak, razgovara u pola glasa i radi u tišini savršeno urednog prostora, a dojam ladanja pojačava ljetno jutarnje sunce što prodire kroz veliki kuhinjski prozor s pogledom na zeleni vrt.

Neupućeni će tu, gdje svatko svakog oslovljava sa *chef*, teško razabrati tko vodi glavnu riječ, a kamoli pomisliti da je jedan od njih, vitki sredovječni muškarac što upravo fileтира ribu, kuharska zvijezda svjetske reputacije. Na Kellerovoj besprijekornoj kuharskoj bluzi nema izvezenog imena, on sam čisti svoje radno mjesto, a ponekad i klekne kako bi oprao policu ispod sudopera. Ničim se, osim što je najstariji u ekipi, ne izdvaja od svojih suradnika. Ako je nekoga začudilo što *chef* koji vodi šest lokala u tri američka grada čisti pribor za jelo ili fileтира ribu, treba znati da je Thomas Keller jedinstvena pojava u restoranskom biznisu i čovjek koji namirnicama i poslu prilazi na osoben i osoban način. "Thomas je svijet za sebe. Natjecati se s njime bilo bi kao igrati jedan na jedan s Michaelom Jordanom", komentirao je Michelinove ocjene Doug Keane, *chef* restorana Cyrus (dvije zvijezdice) u San Franciscu.

"Samo trenutak, da dovršim ovo", govori nam Keller sa smiješkom vraćajući odmah pogled natrag na oveći primjerak brancina čiju kožu nježno gladi dlanom. Kada držite šest Michelinovih zvijezdica, čuvena kritičarka Ruth Reichl u *New York Timesu* vaš restoran nazove "najzbudljivijim mjestom u Sjedinjenim Državama", a *James Beard Foundation* (u gastronomiji ekvivalent Američke filmske akademije) dvije vas godine zaredom (prvi put u povijesti fondacije) počasti titulama "istaknutog *chefa* Sjedinjenih Država" i "najboljeg *chefa* Kalifornije", čovjek bi se, pod pritiskom očekivanja javnosti i potrebe da se sve to stalno nadmašuje, vjerojatno jednostavno slomio. Možda većina ljudi da, ali ne i Keller, koji uz nadgledanje cjelokupnog posla i dalje ustraje na svom dnevnom ritmu, koji uključuje sjeckanje povrća, reduciranje umaka, filetiranje ribe i još stotinu drugih poslova kojima se svakodnevno bave svi kuhari svijeta.

"Kada se jednom odlučite biti *chef* vlasnik, morate se tome posvetiti u cijelosti", kaže nam tiho, ali sa strašću Keller. "Namirnice, vaš rad i suradnike morate dobro razumjeti. Puno je kuhara koji samo kuhaju, a malo onih koji razmišljaju o tome što rade, koji razumiju što se događa pri kuhanju i koji imaju viziju posljednjeg koraka u procesu. Dobre navike ne stječu se odjednom, nego postupno. Morate se upitati je li vam stalo do svega oko vas ili samo do gotovog tanjura. Jer, mehanička izvedba samo je mali dio cijeloga posla."

Kada se jednom odlučite biti *chef* vlasnik, morate se tome posvetiti u cijelosti", kaže nam tiho, ali sa strašću Keller. "Namirnice, vaš rad i suradnike morate dobro razumjeti. Puno je kuhara koji samo kuhaju, a malo onih koji razmišljaju o tome što rade, koji razumiju što se događa pri kuhanju i koji imaju viziju posljednjeg koraka u procesu. Dobre navike ne stječu se odjednom, nego postupno. Morate se upitati je li vam stalo do svega oko vas ili samo do gotovog tanjura. Jer, mehanička izvedba samo je mali dio cijeloga posla."

**KELLEROVA JELA, OČITO JE**, nisu temelj njegova velika uspjeha. Ona su rezultat njegovih kvaliteta kao čovjeka, vrlina koje bi se pretočile u uspjeh i u bilo kojem drugom poslu koji zahtijeva kreativnost temeljenu na dobrom poznavanju *metiera*. Sam tvrdi da bi bio i dobar stolar, što nimalo ne čudi. "Detalji su ono što French Laundry čini tako velikim restoranom", tvrdi Jonathan Benno, šef kuhinje restorana Per Sé s višegodišnjim iskustvom rada u French Laundryju. "Detalji poput toga kako složite ručnik ispod blanširanih šparoga, da ne bi bile prevlažne. Ili polagano soljenje odozgo, a ne brzo sa strane."

U međuvremenu, na kuhinjskom plazma-ekranu promatramo izravnu sliku iz njujorškog Per Séa (audio-video veza 24 sata dnevno), gdje, zbog vremenske razlike, vlada potpuno zatišje. Uskoro, kad su na

## Ako je nekog začudilo što chef koji vodi šest lokala u tri grada sam čisti pribor za jelo ili fileтира ribu, treba znati da je Thomas Keller jedinstvena pojava u restoranskom biznisu

posao stigli prvi kuhari, uz relaksiran ugođaj krenula je razmjena informacija o namirnicama i rasporedu za taj dan, pa smo mogli promatrati kako Keller na ekranu prati pripremu sipa i odabir povrća za jedno od jela koja će tog dana služiti Per Sé.

Sve potječe iz itekako dobrih temelja. To lijepo pokazuje Kellerova biografija. Put je započeo u Palm Beach Yacht Clubu na Floridi, kojim je upravljala njegova majka, a nakon Floride slijedili su Rhode Island i New York. Ključna je bila odluka o odlasku u Francusku, gdje je usavršio svoja znanja radom u šest kuhinja s Michelinovim zvijezdicama, među kojima su bile i one čuvene Guy Savoya (2 zvijezdice) i Tailleventa (3 zvijezdice). "U Francuskoj sam radio s desetak *chefova* izniklih iz ere slavnog Ferdinanda Pointa. Oni su revolucionirali scenu 60-ih i 70-ih i postali prvi *superstar chefovi* – Guérard, Chapel, Boccuse, Vergé, Troisgros... Uz sve ostalo, mislim da su konzistentnost, organiziranost i čistoća glavne stvari koje sam od njih naučio", kaže danas Keller.

Istančana nepca i usavršene tehnike, bio je spreman na povratak kući. No, nepovoljno tržište kraja 80-ih nije mu dalo puno šanse i morao je pričekati 1992. da se san počne ostvarivati. U dolini Napa skrenuta mu je pozornost na French Laundry, simpatičan restoran u jednokatnici od kamena i drveta koju je 1900. sagradio Škot Gus Clark za Francuza Pierrea Guillaumea. Kuća je sagrađena kao *saloon*, ali je većinu svog vijeka služila za stanovanje. Zanimljivo je da je u njoj neko vrijeme bio i dobro poznati bordel, koji je u 20-ima pretvoren u francusku parnu praonicu – "francusku" jer je taj atribut ukazivao na visoku razinu usluge. Naziv French Laundry zadržao je i gradonačelnik Yountvillea Don Schmitt koji je tu sa suprugom Sally 1978. otvorio restoran s fiksnim menijem koji se mijenjao svakog dana.

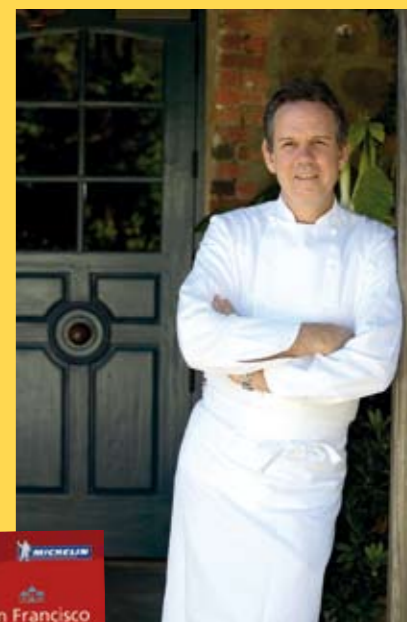
Restoran je 1992. bio na prodaju, a Keller je, čim je stupio u slikovito dvorište restorana, bio siguran

## Ponos i predrasude

"Nervozu i iščekivanje smijenili su veselje, razočaranje, pa čak i šok, baš kao prije godinu dana u New Yorku", prokomentirao je tisak trenutak kada su objavljeni rezultati prvog izdanja Michelinova vodiča za San Francisco, Bay Area i Wine Country. Naime, prošlogodišnje prvo američko izdanje čuvenog Michelinova vodiča s restoranima i hotelima, posvećeno New Yorku, izazvalo je veliku pomutnju jer su bez zvijezdica (svi restorani uvršteni u vodič su preporučeni, a iznimni su rangirani od jedne do tri zvijezdice) ostali mnogi favorizirani restorani, dok su se među uglednike progurala, za Amerikance (kojima je restoran važna društvena scena) neka "nedostojna imena".

Mnogi nisu mogli razumjeti filozofiju Michelinova vodiča koji restorane ocjenjuje isključivo po hrani. Pale su optužbe da su se favorizirali francuska kuhinja i francuski *chefovi* (od njih četiri s tri zvijezdice, tri su bila francuskog podrijetla, a samo jedan Amerikanac – **Thomas Keller**), na što su iz Michelina odgovorili da je njihova koncepcija međunarodna, baš kao i ekipa inspektora, te da se sve radi prema strogo zacrtanim standardima i objektivnosti - kvaliteti potvrđenoj u čitavoj Evropi (13 izdanja vodiča koja pokrivaju 20 evropskih zemalja). Ma koliko Michelinu bilo teško u Americi stvoriti reputaciju kakvu ima u Evropi, vrednovanje američkih restorana nakon ovoga više nikad ne može biti isto.

Početkom listopada pojavilo se i prvo izdanje vodiča za San Francisco i okolicu. Od više od tisuću restorana koje su pomno istestirali anonimni Michelinovi inspektori, vodič je uvrstio samo njih 356 (u New Yorku ih je više od 500). Premalo, drže mnogi, za grad bogat inovativnim kulinarskim



duhom. Maksimalne tri zvijezdice zaslužio je jedino "foodie landmark" – *French Laundry* u Yountvilleu u dolini Napa, dok su s dvije zvijezdice ocijenjeni restora-

ni *Aqua* i *Michael Mina* u centru San Franciscu te *Manresa* u Los Gatosu, južno od grada, i *Cyrus* u dolini Sonoma. Samo jedna zvijezdica pripisana je uz tako slavna imena poput *Chez Panisse* u Berkeleyju, restorana čuvene Alice Waters koji je "izmislio" kalifornijsku kuhinju, *Fleur de Lys* i *La Folie* (oba kod SF Chroniclea drže maksimalne četiri zvijezdice) te popularnim otmjenim mjestima kao *Gary Danko* ili *Dining Room* u *Ritz-Carltonu*. Najveći šok bio je izostanak nekih imena koja određuju sofisticirani eklektični stil kuhinje San Franciscu, ponajprije restorana *Zuni*, *Slanted Door* i *Oliveto*.

Michelin najavljuje nastavak američkog pohoda, pa se nervoza seli u Los Angeles, Chicago, Washington, Boston...



**U DEVET SLJEDOVA** s ponude fiksnog menija u French Laundryju svaki slijed se obično sastoji od samo tri zalogaja (gore). To je maksimum koliko se gosta može držati na vrhuncu užitka, no na ta tri zalogaja usmjerena je sva kreativnost kuhara (sasvim gore)

šom ocjenom novog izdanja, pridodao još tri zvijezdice i, bez obzira koliko se neke svidale prosudbe institucije sa sjedištem u dalekoj Francuskoj, podigao ljestvicu na šest zvijezdica, rekord koji će još neko vrijeme ostati netaknut. Daleko od toga da uspjeh nije bio očekivan. Samo tri godine nakon što je 1994. otvorio French Laundry, Keller je izbio na sam vrh američke restoranske scene i otad ga često nazivaju "najboljim američkim *chefom*" koji vodi "najbolji američki restoran". Gastro-kritičari unisoni su u svojim hvalospjevima Kellerovim kreacijama, gurmani ga obožavaju poput kakve estradne zvijezde, a kolege cijene kao gurua potpuno jedinstvenog, životno-filozofskog pogleda na gastronomiju.

Vijest iz Michelina. Ekipa u kuhinji uspjehu je nazdravila – šalicama kave, a tek navečer, kad je restoran zatvorio vrata, natočio se i šampanjac. "Bez



**ULICE SAN FRANCISCA** su se posljednji put uznemirile vjerojatno još u vrijeme Callahana i njegova "da ya, punk". E, prevarili ste se. Paniku je unio Michelin, a umjesto šerifске ili policijske, letjele su kuharske zvijezdice



**MANJE JE VIŠE** Salata od mladog luka s rižom carnaroli i crnim provansalskim tartufom (gore) jedan je od sljedova koje je kušao i Playboyev reporter na zadovoljstvo osoblja (sasvim gore). Lijevo: decentnost interijera također je usmjerena na pojačavanje doživljaja nepca



**"Svakom sastojku pristupamo s poštovanjem i pri kuhanju ga rabimo tako da slavimo ono što on jest", neobična je filozofija koja daje vrlo opipljive rezultate**

da je to mjesto prema kojem je vodila čitava njegova karijera. Novi French Laundry otvorio je svoja vrata 1994., a sve što se dogodilo poslije je povijest. U gotovo samostanskim uvjetima, Keller je ovdje polako stvarao svoj svijet i filozofiju u kojoj se prema namirnicama odnosi s posebnom pažnjom (ribe u hladnjacima French Laundryja ne leže, nego su složene u njihovu prirodnu položaju, kao da plivaju, a povrće mora iz restoranskog povrtnjaka izravno ići u lonce i tave). "Svakom sastojku pristupamo s poštovanjem i pri kuhanju ga rabimo tako da slavimo ono što on jest", pojašnjava nam Keller.

U istome razdoblju osmislio je i poslovni model koji mu omogućuje nadgledanje više restorana diljem zemlje, bez narušavanja standarda koji su ga proslavili, razvodnjavanja *branda* ili doživljaja koji je

namijenio svojim gostima. Nimalo lako za perfekcionista koji voli raditi u kuhinji i kontrolirati svaki tanjur koji iz nje izlazi. "Nije bilo lako. Ja sam *chef* i volim nadzirati, ali ne i delegirati", komentira Keller.

**NO, VRATIMO SE U RESTORAN.** Idilična građevina, posve u skladu s okolišem, i besprijeekorno održavan vrt sjajan su uvod za ono što gosta očekuje unutra. Stropovi s drvenim gredama, kamin u jednoj i stoljetni kamini zid u drugoj prostoriji te pogled na vrt iz dvorane na katu prostor su u kojem se nalazi samo 16 stolova (rezervacija jednog od njih nešto je izglednija od zgoditka na lutriji), koji je najbolje usporediti s luksuznim ugođajem francuskog ladanjskog restorana s tri Michelinove zvjezdice.

Jedan od zaštitnih znakova restorana je ponuda fiksnog menija s devet sljedova (u dvije verzije – *chefov* i vegetarijanski), koji se iz dana u dan mijenja od 30 do 60 posto. Uz predviđene sljedove, od kojih se većina sastoji od samo tri zalogaja, gosti dobivaju i više međujela, malih degustacijskih tanjurića sa savršenim kombinacijama nekoliko okusa. "Gostu ovdje nastojimo pružiti jedinstven doživljaj, tako da

se on pet sati zabavlja i da stalno iščekuje nova iznenađenja. To se može postići samo ako i sami sebe stimuliramo i predano radimo. Jela imaju tri zalogaja jednostavno zato što je to maksimum koliko gosta s najpomnije osmišljenim i spremljenim jelom možete držati na vrhuncu užitka." Keller ovdje primjenjuje davno otkriven psihološki učinak. Fizički i emocionalni doživljaj prvog zalogaja nečeg novog i iznimno ukusnog je jedinstven i neponovljiv. Ako je ocjena prvog zalogaja "savršeno", drugi će biti komentiran s "odlično", a treći "jako dobro".

Svaki obrok u French Laundryju počinje kornetima s lososom,

kuglicom tartara od lososa i *creme fraichea* u malom kornetu od sezama, često kopirano jelo za koje je Keller dizajnirao posebni srebrni stalak na kojem se poslužuje. Usprkos svakodnevnoj izmjeni menija, neka od jela su standardi poput *Oysters and Pearls* (kamenice s perlama od tapioke), *Macaroni and Cheese* (jastog i *mascarpone*), *Tongue in Cheek* (goveđi obraz s telećim jezikom) ili *Coffee and Doughnuts* (slatko pecivo s cimetom i *cappuccino semifreddo*), nazivi koji otkrivaju i Kellerov smisao za humor.

Naš je meni započeo jednim od ovih šaljivih klasika – *Oysters and Pearls*, *sabayonom* od perli tapioke s kamenicama *Beau Soleil* i ruskim *sevruga* kavijarom, zatim salatoma od mladog luka i rižotom od riže *carnaroli* iz biološkog uzgoja s provansalskim ljetnim, crnim tartufom. Nastavilo se sotiranim fileom atlantskog crnog brancina uz kvaziragu od *baby* artičoka, mladog češnjaka i paprike u umaku *Pimientón* te jelom nazvanim *Peas and Carrots*, iza čijeg se naziva krio rep jastoga iz Mainea na način *cuite sous vide* s engleskim graškom, salatoma od mladog graška i emulzijom od slatke mrkve. Od mesnih jela, zaredali su file od kunića s obližnjeg *Devil's Gulch Ranča* uz poširane marelice u umaku od maslina, zatim pačji *fois gras* sa salatoma od

celera, lećom i mljevenim bademima te govedina (s kalifornijske farme *Snake River*) sa žara s danskim šparogama i ljetnim šumskim gljivama. Završetak menija pripao je slatkom kruhu od kiselih višanja s rukolom, *sorbetu* s ekstra djevičanskim maslinovim uljem (Armando Manni), *Malt-Teaseru* – "bavarskoj kremi" od *Valrhonine Jivara* čokolade s kandiranim kokosom i sladoledom od slada te serijom slatkih minijatura.

Sve je bilo spravljeno klasičnom francuskom metodom, ali su neobična rješenja i ideje ukazivali na cijeli svijet. Fasciniralo je to što su okusi naprosto skakali iz tanjura, a pet sati prošlo je poput pet minuta. Cijena menija je 210 dolara po osobi, na što još morate dodati oko 200 dolara za vino – desetak različitih vrsta koje prate pojedine sljedove. Što se tiče vina, teško je držati korak s kuhinjom jer neka od jela iznenađenja stižu posve spontano, pa je najbolje prepustiti se *sommelieru* ili (kako se on ovdje naziva) *wine directoru* Paulu Robertsu, koji znalčki zonglira sa 30-ak vina koja se nude na čašu i listom od 1400 jedinica, što, osim reprezentativne slike doline Napa, sjajno portretira cjelokupni suvremeni vinski svijet.

S obzirom na kompleksnost menija, izmjene pribora, sparivanje jela i vina, gost za petosatna obroka uopće nije svjestan čitave složene operacije jer sve teče glatko i savršeno. Posluga je nenametljiva, odmjereno prisna i znalčka (svi poznaju spravljanje svakog jela do u detalje), a kreće se gotovo nevidljivo, što ne čudi jer direktorica restorana Laura Cunningham za obuku angažira i baletne koreografe. "Suština ovog posla nije u medijskoj pompi ili popularnosti



**ZA DUGO SJEĆANJE** Autor teksta, iskusni gastronomski vuk, ispred restorana u kojem je doživio gozbu koja se pamti do kraja života

preko noći, nego u odgovornosti prema sebi i gostima. Ljudi koji dolaze u ovaj restoran razmišljaju o svom posjetu dva mjeseca i više, pa razina očekivanja stalno raste. To se mora respektirati", rekao nam je na kraju Keller.

Ako ste među onima koji veliki restoran procjenjuju prema tome koliko se drugoga jutra sjećaju onoga što su u njemu jeli, možete biti sigurni da ćete se večere u French Laundryju do u potankosti sjećati – cijeloga života. 🍷