

Le Procope

Legendarna kavana i restoran u centru Pariza mjesto je u koje se zaljubljuje zbog kvalitete, autentičnosti i priča raznih izložaka. Jednostavno, doživjet ćete duh starog Pariza i objedovati u muzeju PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ**



VELIK RESTORAN? NE, DOBAR RESTORAN

PISAC NE MOŽE ZAMISLITI ljepšu kavanu od LE PROCOPEA. Prvi "literarni café" - ustvari, prvi café uopće i točka - Le Procope su pohodila neka od najvećih imena književnosti, scene i novinarstva. Nakon početnog osjećaja poštovanja, izazvanog ocharavajućim dekorom, tako punim povijesti, nikad ne prestajem uživati u pronalaženju mjesta na kojima su običavali sjediti pojedini velikani. Ovdje su satima raspravljali Voltaire, Diderot i Rousseau. Verlaine je pak bio dio inventara, dok je za jednim od ovih stolova Benjamin Franklin napisao dobar dio Ustava Sjedinjenih Država...



INTERIJER NEPROMJENJEN STOLJEĆIMA Naime, u Le Procopeu ste doslovno okruženi poviješću - šest sala nazvano je prema imenima poznatih gostiju, pa možete birati želite li sjediti u Diderotu, Rousseau, Voltaireu, Chopinu, Laffayeteu ili Maratu. Ne, ovaj posljednji nema nikakve veze s tenisom...



ŠTO SE TIČE Francesca Procopija, može se reći da sigurno nije oskudijevao duhom, jer je strastveni ljubitelj kave bio poznat po neiscrpnim idejama na koje još uvijek nailazim u gužvi Le Procopeove današnje klijentele. Kako čuvene, tako i anonimne - piše u uvodu jelovnika spisatelj Erik Orsenna. Da, dobro ste pročitali - jelovnika jer nabranjanje onoga što se služi u Le Procopeu nije tek pusti popis jela uloženi u kožnate korice, već svojevrsno literarno djelo s uvodom i poglavljima. No, pažljivijem oku zasigurno će se poput uljeza učiniti spomenuto talijansko ime vezano uz ovaj "simbol francuskoga duha". Pomalo neobično, no ne za povjesničare gastronomije. Naime, poznato je da su Talijani svoje tragove ostavili u tanjurima čitave Evrope, a pogotovo je to slučaj sa slastičarstvom koje je, doduše ne baš u obliku u kakvom ga mi danas poznajemo, "izmislio" Popelini, chef Catherine de Medici, a razvili talijanski slastičari 17. stoljeća te, zajedno s nečim sličnim današnjem sladoledu, prenijeli i u Francusku.

slučaju, ostati bez novčanika. San mu se napokon ostvario 1686. kada je u Rue des Fosses Saint-Germain otvorio prvi pariški "café". Elegantni interijer, ukrašen tapiserijama, zrcalima, kristalnim lusterima i mramornim stolovima, brzo je privukao izbirljivu klijentelu koja je tu uživala u Procopijevim likerima i slatkim pićima. No, lokal je u pravom smislu riječi zaživio tek tri godine kasnije kada se, odmah preko ceste, uselila Comédie Française.

Le Procope je brzo postao okupljalište umjetnika i poznatih pisaca toga doba, poput Racinea i La Fontainea. Dakako, vlasnik, koji je u međuvremenu stekao francusko državljanstvo i promijenio ime u galsko François Procope Couteau, znao je da mondena mjesta bez pokrića brzo bli-



jede, pa je podrum napunio biranim vinima te ponudio više od 80 vrsta preteča sladoleda i sorbeta (tada nazvanih *aqua gelata*, *frutta gelata* i *crema gelata*), ledene osvježavajuće pripreme aromatizirane voćem i egzotičnim začinima.

LE PROCOPE je u narednim stoljećima odigrao ulogu mjesta definiranja najvažnijih društvenih pokreta, poput onog prosvjetiteljskog u 18. stoljeću. U njegovim raskošnim salonima, čiji je duh sačuvan do danas, velikani tog doba čitali su la Gazette i le Mercure de France i žučljivo debatirali. Tu su plamtjeli verbalni dueli **Voltairea**, **Montesquiea** i **Diderota**, najčešće o tako "važnim" stvarima poput prijevoda Homera. Dolaskom revolucije, njihova su mjesta zauzeli **Danton**, **Robespierre** i **Marat**. Marat, koji je nedaleko imao tiskaru, pisao je u Le Procopeu svoje strastvene govore, a kad bi ih dovršio, udario bi u zvono na prozoru jednog od salona, što je njegovim pomoćnicima bio znak da dođu pokupiti tekst. U jednoj od sala restorana, koja nosi njegovo ime, to se zvono može vidjeti i danas, kao i slova iz njegove tiskare. Jedan od redovitih gostiju bio je i **Napoléon Bonaparte** koji je, kao mlad oficir, marljivo pisao i nadobudno snatrio o književnoj karijeri. U doba revolucije našao se u finansijskim teškoćama, pa je jednog dana, kad nije mogao podmiriti račun, restoranu u zalog ostavio svoj šešir. S obzirom na to da se više nikada nije po njega vratio, šešir još uvijek stoji ovješan uz ulazna vrata lokala. Tu su zalazili i **Alfred de Musset**, **George Sand**, **Frederic Chopin**, **Victor Hugo**, **Honoré de Balzac**, **Anatole France**, **Oscar Wilde**...

No, vratimo se prvome poglavlju Le Procopeova jelovnika u kome, pod naslovom "Aperitivi i predjela", domaćini preporučuju Pernod 68° aromatiziran apsintom ili koktel kuće "Le Royal Griotte" s Cherry Marnierom. Oni koji preskoče predjela iz talijansko-francuskog repertoara - caponatu, paté en croûte s pistacijama, pačju jetru (u Francuskoj je pretpostavljaju gusjoj) sa sicilijanskim chutneyem, juhu

BIS ZA CHABLIS I KOKOTA U VINU

Naš najpoznatiji živi poznavaatelj nogometa otvara srce i prisjeća se dana kad su Vatreni žarili i palili Francuskom, kako se u Le Procopeu uvijek jede isto, ali savršeno jelo uz pripadajuće savršeno vino, te kako su žene u biti vrlo komplicirana stvorenja

UVIJEK, KAD ME put nanese u Pariz, odem na ručak u Le Procope. Ne zato što sam snob, već zato što sam tijesno vezan za ulicu Rue Dauphine u kojoj poznati zagrebački novinar Luka Tripković ima dućan sportske opreme *Football Connection*. U toj se uličici, smještenoj do Saint

marinadi od crvenog vina, možda bi još uvijek bila tu. Otkako sam od bivše dobio "šimecki", u Le Procopeu ručam s Lukom Tripkovićem. Ne želim se zbog jednog životnog brodoloma odreći takvog užitka. Tih se sat-dva Luka i ja, inače literati skromnog talenta,



PIŠE
TOMISLAV ŽIDAK

Michela i naslonjenoj na čuveni Pont Neuf, stisnuo i kafe Cavern, u kojem smo proveli mnoge noći za Svjetskog prvenstva 1998. Zapamtio sam Cavern i on je zapamtio nas.

Kad god sam dolazio u Pariz s bivšom suprugom, svratili bismo u Le Procope i tražili stol na balkonu na prvom katu. Čak i s vlastitom suprugom nezaboravno je večerati uz mutno svjetlo ulične lampe, slušati

glazbu i gledati kako Saint Germaine diše punim plućima. Nikada nismo naručili ništa drugo osim Coq au vin, pijetla u vinu s tagliatelama...

Jednu stvar, ipak, nikada neću shvatiti. Ako ženu vodite u Pariz, ako stanuje u dražesnom studiju kod Pont Neufa, ako je vodite na jutarnju kavu na Saint Germaine u kafici gdje je kavu pio i Hemingway i častite je ručkom u Le Procopeu, teško ćete shvatiti što joj se nije svidjelo na vama. Na žalost, ni kokot u vinu nije uspio popraviti sliku o meni, makar sam smatrao da je svaki sat proveden u Le Procopeu lijek za dušu. A da je znala da su samo zbog nje svakog kokota šest dana kupali u

barem na trenutak osjećamo kao Balzac ili Verlaine. Ali, samo na trenutak, jer već prvi avion prema Zagrebu vraća vas u sivu stvarnost, gdje umjesto kokota u vinu serviraju čevapčiče, narodnjake i vino od kojega otpadaju nokti...

Nisam snob koji traži vino sa sunčane strane brda i koji će dugo analizirati godinu berbe, jer

uglavnom pijem ovaj naš "karabit", što je čisti atentat na jetru, ali Luka i ja ćemo uvijek odvojiti 30 eura za malu bočicu Chablisa. Neka kokot pliva kako Bog zapovijeda! Iako to "božje" vino zna biti vraški skupo... Jednom sam, kao gost, bio pozvan u restaurant Alaina Ducassea, gdje je najjeftiniji Chablis koštao 250 eura.

Ako toga dana u Parizu pada kiša, i ako je *concierge* na izlaznim vratima Le Procopea procijenio kako gospodin ne treba taksi, jer je upravo zadnji santim potrošio na "Traditionnel coq au vin ivre de Julienas", ponudit će vam kišobran na dar - još jedan dokaz pariške profinjnosti.

od luka, rižota i puževu, moći će prijeći na drugo poglavlje kojim dominira pet sorti kamenica i po isto toliko vrsta ostalih školjaka i rakova. Treće poglavlje bavi se glavnim jelima svrstanim u tri dijela - "ribarov ulov" (losos, sabljarka, jakobove kapice...), "s mesarove daske" (bifteci, janjetina, patke...) i "Procopiovi prijedlozi" (specijaliteti kuće). Za one neodlučne četvrto poglavlje nudi dva troslijedna menija - "Le Procope" i "Filozofi" s reprezentativnim presjekom jelovnika i četiri-pet ponuda po slijedu. U petom ulazimo u Le Cellier de Francesco ili podrum koji je uredio pionir lokala. Tamo, na žalost (ili na sreću) nema ništa iz doba nastanka lokala, ali ima vrlo lijepih i pristupačnih boca, a nije naodmet zamijetiti da je prošlog studenoga Le Procopeova

POKER ASOVA (slijeva nadesno) **Diderot**, **Voltaire**, **Napoleon**, **Chopin**, samo su neka od imena velikana koji su svojedobno kratili vrijeme, donosili zaključke ili žučno raspravljali u legendarnom **caféu** obožavanom od vrhunskih umjetnika i intelektualaca





SLATKE MUKE
Naš stalni suradnik (prvi slijeva) snimljen u ugodnom društvu za stolom Le Procopea, netom prije nego što će naručiti vrhunске delicije (na slici gore lijevo); burgundski puževi (gore desno); kamenice (desno)

vinska lista dobila prvu nagradu udruženja gastronomskih novinara u kategoriji "vrijednost za novac" (1er Cru Classé Pauillac, 1er Grand Cru Classé Margaux i Grand Cru Classé Saint-Émilion, primjerci iz ranih 90-ih, svi po 290 eura). Šesto poglavlje posvećeno je izboru finih sireva i gourmet desertima, uz znakovitu napomenu da su potonji spravljani u kuhinji restorana. Ovdje su se domaćini, sjajnim izborom sladoleda i sorbeta te ostalih slastica, dostojno naklonili Sicilijancu čije ime lokal nosi.

SVLADAVŠI LITERATURU, počeli smo s normandskim kamenicama Saint-Vaast La Hougue no.3 posluženim uz crni kruh i maslac Baratte d'Issigny, zaštićena geografskog podrijetla (znalci ga drže najboljim na svijetu), pačjom jetrom sa slatkim pireom od rajčica uz brioš s grožđicama, patéom en croûte, burgundskim puževima i, ne bismo li i mi odali počast korijenima, antipastom grilanog povrća. Za glavno jelo odabrali smo filet brancina Procopio à la Plancha i pot-au-feu od jakobovih kapica s koromačem, a od specijaliteta kuće teleći bubreg pečen u marsali sa pireom od krumpira i maslina te tradicionalni coq au vin s tagliatellama. U desertima smo se ograničili na klasike Le Procopea – Procopio Rum Baba, flambirane palačinke u

Za specijalitet kuće "Traditionnel coq au vin ivre de Juliéanas" kokot se punih šest dana kupa u marinadi od crvenog vina (dok prsa ne poprime crvenu boju), a onda se pirja desetak sati

Grand Marnieru, čitav spektar sladoleda i neizbježni kućni čokoladni macaroon s mousseline kremom od pistacija.

U Le Procopeu se jede doslovno okružen poviješću, u šest sala nazvanih prema poznatim gostima - Diderot, Rousseau, Voltaire, Chopin, Lafayette i Marat. Stolove za blagovanje okružuju stoljeca stare biblioteke i antikviteti poput Rousseauova i Voltaireova pisačkog stola, dok su zidovi prekriveni uokvirenim Rousseauovim, Diderotovim i Maratovim rukopisima te rijetkostima kao što su tekst s potpisom Louisa XVI. i posljednji dokument koji je prije smrti potpisala Marija Antoaneta. Ništa manje klasično ne nalazimo niti u tanjurima. "Možemo reći da prostor uvjetuje ono što

mi služimo. Zato nudimo tradicionalnu parišku građansku kuhinju, spravljenu od svježih i kvalitetnih namirnica prema autentičnim receptima, naravno, prilagođenim suvremenom ukusu", kaže **Gilles Breuil**, direktor Le Procopea koji je na tu dužnost nedavno prešao iz starog pariškog restorana Au Petit Riche. Naravno, svaki će gurman na ovome mjestu posegnuti

za zaštitnim znakom restorana i pariške kuhinje, ovdje pod nazivom "Traditionnel coq au vin ivre de Juliéanas" za koji se kokot šest dana kupa u marinadi od crvenog vina (sve dok prsa ne poprime crvenu boju) i koji se, da bi vino posve omekšalo meso, na laganaj vatri pirja desetak sati, baš kako nalaže jedan Escoffierov recept. Razlistano kokotovo meso tu se služi (opet naklon Procopiju) s tagliatellama, uz tamni umak zgusnut svinjskom krvlju.

"Ljudi tu ponajviše dolaze zbog bogate povijesti, vidjeti mjesto gdje su se okupljale tolike ličnosti koje su obilježile svjetsku kulturu. Upravo zato se gostima nudi tradicionalna kuhinja, da u ovakvom ambijentu mogu osjetiti dah starog Pariza, dakle svojevrsan objed u muzeju. Le Procope cilja na doživljaj autentičnog građanskog Pariza", pojašnjava **Gilbert Letellier**, donedavni direktor Le Procopea koji danas vodi restoran Copenhagen.

"Naša je klijentela uglavnom više klase, dakle oni koji znaju gdje se nalaze i što ovo mjesto znači, pa su zahtjevni i što se tiče hrane, tako da to, zapravo, nama olakšava posao", tvrdi Breuil. "Dobar pokazatelj da je ono što radimo dobro jest i činjenica da gotovo polovicu naših gostiju čine sami Parižani. Osim toga, stalni su nam gosti većinom iz svijeta književnosti i politike. U svakom slučaju, Le Procope ne može zaobići nitko tko voli književnost i povijest, a naravno, dođu i poznati iz svijeta filma i glazbe. Nedavno su tu, recimo, bili **Johnny Depp** i **Steven Seagal**."

Le Procope vješto izmiče kao na dlanu ponudenoj ulozi turističke zamke. Zanimljivo je da se na ovom vrlo posjećenom mjestu, s obzirom na povijesni značaj, autentično antikno uređenje i kvalitetu hrane, izvrsno jede po umjerenim cijenama, pa će vas meni od tri slijeda s čašom vina koštati 30-35 eura. S obzirom na to da ćete, barem u mislima, usput moći raspravljati s duhovima Rousseaua i Voltaira te nakon svega otići siti i zadovoljni u susret ostalim pariškim izazovima – prava sitnica. Baš kao što piše i u jelovniku: "Le Procope nije velik, već dobar restoran, što je puno veća rijetkost".