

KRALJ FUSION KUHINJE

*Jean Georges
Vongerichten*

Prije dvadesetak godina jedan je francuski *chef*, nakon svojih tajlandskih iskustava, u New Yorku postavio standarde nove kulinarske filozofije koja je osvojila svijet. Playboyev suradnik razgovarao je s vlasnikom hrpe najuglednijih gastro zvjezdica u njegovu prestižnom njujorškom restoranu PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ**



MOLIM VAS, DAJTE MI samo nekoliko minuta da završim ručak. Sjednite i popijte nešto za barom - kaže tihim glasom pedesetogodišnjak tamne, unatrag začesljane i zalizane kose, u besprijekornoj kuharskoj bluzi, u crnim Pradinim hlačama i sportskim cipelama.

Jean-Georges Vongerichten, iako često nazivan zvučnim imenima poput "enfant terriblea moderne francuske kuhinje" ili "Madonne kuhinje", zapravo je vrlo staložen i šarmantan, jedan od onih ljudi koji vas odmah osvajaju finoćom i neposrednošću. Budući da se radi o jednom od samo tri *chefa* koji u svjetskoj meki restorana istodobno drže maksimalne četiri zvjezdice *New York Timesa* i tri Michelin, posve neobično. Zvezdani status, titula "kralja fuzijske kuhinje", sva sila poznatih osoba te elite i gurmana iz čitava svijeta koji mu se dolaze pokloniti nimalo nisu izmijenili simpatičnog čovjeka koji se najbolje osjeća među kolegama, s tavom u ruci.

Restoran "Jean Georges", smješten na Columbus Circleu, u prizemlju Trumpova International Hotela i Towera, na samome jugoistočnom rubu njujorškog Upper West Sidea i s pogledom na Central Park s jedne i Time Warner Center s druge strane, uživa privilegiju jedne od najljepših gradskih lokacija. Prizor raskošnog parka, koji se u rano sunčano poslijepodne puni šetačima, pred našim se očima, kroz prozore od poda do stropa, drsko nadmeće s dizajnom restorana koji potpisuje genijalni



Adam Tihany. Njegova ugodna topla paleta dominira prostorom podijeljenim na elegantni Jean Georges i nešto neformalniji Nougatine, svojevrsni bistro-bar u čijem dnu sjaji otvorena kuhinja gdje osoblje staloženo spravlja posljednje sljedove ručka.

Savršen smještaj Vongerichtenova restorana perjanice posve je logičan za najutjecajnijeg njujorškog *chefa* današnjice, koji je svojim stilom "odredio" ne samo jelovnike ponajboljih gradskih restorana nego i usmjerio rad drugih *chefova* te utjecao na to kako vodeći restorani trebaju izgledati.

"On je izmislio američki odgovor na *nouvelle cuisine*", velikodušan je u svojoj ocjeni Mario Batali. "Njegova knjiga *Simple Cuisine* bila je sveti gral za nas mlade *chefove* koji smo tek stigli u grad." Jean-Georgesov šef kuhinje, mladi Kanađanin Mark Lapico, govori nam s jednakim entuzijazmom: "Ovo je najbolje mjesto za rad na svijetu."

Danas Vongerichten nije samo jedan od vodećih svjetskih *chefova* nego i suvlasnik i voditelj dvadesetak posve različitih restorana, čije inkarnacije vrlo uspješno implementira diljem Sjedinjenih Država, Evrope i Azije. Nemala stvar za Alžašani-na odraslog u Strasbourgu, koji je zapravo trebao vladati imperijem ugljena.

"Moj je otac od djeda naslijedio tvrtku koja se bavila trgovinom ugljenom. Budući da sam bio najstariji sin, trebao sam naslijediti posao, pa sam krenuo u školu za inženjere. Neslavno sam propao, jer me sve to uopće nije zanimalo", objašnjava

PROZOR U DVORIŠTE Restoran "Jean Georges", jedini od dvadesetak restorana koji nosi ime svojeg vlasnika i voditelja, smješten je u centru svijeta: iz njegove unutrašnjosti, koju je dizajnirao veliki Adam Tihany, kroz goleme prozore puca pogled na njujorški Central Park



GASTRO ART Iako Vongerichten nikad nije u ponudi imao suši, od 25 jela s menija "Jean Georges" čak ih je šest od sirove ribe, poput "šahovnice" s gornje slike. Ipak, ako je nešto njegov zaštitni znak, onda je to *oeuf au caviar* (jaje s kavijarom), koje kritičari nazivaju savršenim predjelom, koje zapanjuje kontrastima toplog i hladnog, slanog i slatkog, kremastog i hrskavog... (dolje desno)

nam Vongerichten svojim brzim pjevnim engleskim s francuskim naglaskom i azijskom isprekidanošću ("engleski sam učio na Tajlandu s tajlandskim učiteljem, pa ovdje u New Yorku kažu da govorim s kineskim naglaskom", kroza smijeh objašnjava Jean-Georges).

OBITELJSKI BIZNIS nije mu bio suđen, ali ga je ipak životno usmjerio. Naime, tvrtka je imala puno radnika, a Jean-Georgesova baka i majka svakoga su dana kuhale ručak za 45 ljudi. "Naša je kuća bila poput malog restorana. Stalno sam bio u kuhinji, gledao kako se priprema hrana, sve me to zanimalo. Kad sam ocu rekao da me zanima kuhanje, zaprepastio se. Znate, 1972. - '73. kuharski zanat nije bio nimalo atraktivan, tada je to u svijesti većine bio idealan posao za neinteligentne. Onda me otac za moj 17. rođendan, s majkom, braćom i sestrama, odveo u restoran s tri Michelinove zvjezdice, L'Auberge de l'III. Bio sam oduševljen i rekao: to je posao koji bi ja htio raditi. Nešto kasnije, slavni *chef* Paul Haeberlin obilazio je goste, a majka ga je upitala uzimaju li pripravnike. Naravno, trebaju nam stalno - odgovorio je, i ja sam za tri tjedna počeo raditi. To je bila čista sreća", smije se Vongerichten.

U sljedećih devet godina Jean-Georges nanizao je čak četiri restorana s tri Michelinove zvjezdice - osim u L'Auberge de l'III, radio je i u L'Oasis Louisa Outhiera nedaleko od Cannesa, kod Paula Bocusea u Lyonu te kod Witzigmanna u minhenskom L'Aubergineu.

"Kad ste jednom počeli raditi u restoranu s tri zvjezdice, a tada ih je u čitavoj Francuskoj bilo samo deset, to je bilo kao da ste ušli u mafiju. Kad uđete u taj krug, sve se rješava jednim telefonskim pozivom. No, u svemu sam imao puno, puno sreće", kaže Vongerichten.

Sa 23 godine, legendarni Louis Outhier ("vrlo elegantan, finih manira, pomalo plejboj - od njega sam naučio



sve o odjeći i ženama", povjerit će nam Jean-Georges) poslao ga je za *chefa* glavnog restorana u Oriental Hotelu u Bangkoku, tada najelitnijeg u Aziji.

"Kad sam sletio u Tajland, doživio sam kulturni šok. Ljudi, jezik, hrana... sve je bilo drugačije. Osjećao sam se poput Kolumba kad je otkrio novi svijet. To je bilo 1980., kada još nitko nije znao što je to đumbir. Nikad prije nisam vidio mango, a tu ga je bilo na svakoj uličnoj tezgi", prisjeća se Vongerichten.

U Bangkoku je kuhao u francuskom restoranu, a istovremeno, za sva tri obroka, jeo tajlandsku hranu. Njegovih 14 tajlandskih kuhara, koje je imao pod svojom



PROFESIONALCI
Bilo mi je zadovoljstvo razgovarati s vama, rekao je veliki chef našem suradniku (gore) nakon opuštenih dvosatnih seansa. Vaši američki kolege obično dođu sa četiri pitanja, žurno odu, a ja se poslije čudim čitajući u novinama njihove intervju sa mnom

komandom, naučili su ga sve o lokalnim namirnicama – đumbiru, limunskoj travi, čiliju, listićima limete... "Nakon toga otišao sam u Singapur i učio o malajskoj kuhinji, pa u Hong Kong. Svagdje sam kuhao francusku hranu, a jeo lokalnu, pa je spoj tih dviju stvari došao spontano. Prvo jelo koje sam spremio s egzotičnim sastojcima bila je gusja jetra s karameliziranim mangom i đumbirom. Odmah sam shvatio da je francusko-azijska fuzija savršena – masnoća i bogatstvo gusje jetre sa slatkoćom manga i oštrinom đumbira činila mi se nevjerojatnom. Počeo sam eksperimentirati, miješati različite stvari, ali s puno razumijevanja. Tada sam već izvorsno poznao i razumio orijentalnu kuhinju, jer jedino sam tako mogao doći do nečeg novog, uzbudljivog i, u isto vrijeme, logičnog", otkriva nam tajnu nastanka svoje fuzijske kuhinje Jean-Georges.

U **NEW YORK**, grad u kojem će postići svjetsku slavu, stigao je iz Bostona 1986. Započeo je u restoranu Lafayette Drake Hotela, kuhajući francusku kuhinju u koju

Odmah sam shvatio da je francusko-azijska kombinacija savršena - masnoća i bogatstvo gusje jetre sa slatkoćom manga i oštrinom đumbira činila mi se nevjerojatnom. A ljude u New Yorku više su zanimali novi okusi nego klasična francuska jela

je počeo unositi novine. "Tu sam prvi put na jelovnik stavio gusju jetru s mangom i đumbirom. Odmah sam shvatio da ljude u New Yorku više zanimaju novi okusi negoli klasična francuska jela. Počeo sam rabiti nove tehnike, orijentalne začine, povrtne sokove... Recimo, obično pile, ali s novim začinom koje postaje posve novo. Ljudi su bili otvoreni prema svemu novom i tu sam vidio svoju priliku i mjesto", pojašnjava Vongerichten.

Nakon pet njujorških godina, stvorio je ime, a sudbina mu je poslala dvojicu investitora, Boba Giraldira i Phila Suareza. Zajedno su otvorili restorane *JoJo*, *Vong* i *Lipstick Cafe*, zatim *Vong* u Mexico Cityju, Londonu i Hong Kongu – sve u nizu. Potom je 1998. utemeljio svoj glavni restoran *Jean Georges*, koji je nakon samo tri mjeseca

dobio četiri zvjezdice *New York Timesa*, pa još čitav niz najrazličitijih restorana – *Mercer Kitchen*, *Prime* u Las Vegas, *Spice Market*, *V, 66*, *Paris Suit*... Kako je moguće vladati takvim carstvom? – pitamo.

"Rekao bih da je istovremeno komplicirano i jednostavno. Investitori se brinu o poslovnom dijelu, a ja o kreativnom. Naravno, broj naših restorana je velik i koncepcije su im vrlo različite. *JoJo* je fuzija s povrtnim sokovima i aromatiziranim uljima, *Vong* je francusko-tajlandska kuhinja, a *Jean Georges* moderna francuska s puno začinskog bilja i azijskim utjecajima. *Mercer Kitchen* je talijanski, možda s malo azijskih akcenata, *66* je moderna kineska kuhinja, *Spice Market* je azijski *street food*, a *Paris Suit* moderni njujorški. U cijelom sustavu samo je *Jean Georges* restoran najviše klase i tu provodim najviše vremena. Tu sve stvaramo, eksperimentiramo, razvijamo nove koncepte, nova jela koja onda prenosimo drugdje. Izvan New Yorka ne kreiramo nove koncepte, nego samo prenosimo ono već osmišljeno", pojašnjava Jean-Georges.

Iza Vongerichtenove francusko-tajlandske kuhinje stoji jednostavna filozofija. Metode su francuske, a tajlandsko je ono što se dodaje. "Volim reći da je to francuski s tajlandskim naglaskom. Ja sam obrazovan u duhu klasične francuske kuhinje i bolje se snalazim s tavom negoli s wokom. No, u svim kuhinjama svijeta skupine namirnica su slične, recimo kod mesa – perad, svinja, govedo... Tu nema ničeg novog. Iz mora ne izlaze svaki dan nove ribe. Moja uloga *chefa* je da od poznatog izmislim nešto novo, tako da rabim neke začine na koje ljudi nisu navikli", sažima Vongerichten.

I AKO GA ZOVU ocem fuzijske kuhinje, Jean-Georges ne svojata sljubljanje kultura u loncu. Ispričao nam je kako je tjedan ranije u Mexico Cityju zaključio da je kuhinja toga grada zapravo čista fuzija. "Tu ima svega – s planina, s obale, iz tradicije Inka... Većina je zemalja takva. Fuzija postoji otkad se ljudi miješaju, dakle oduvijek. Istanbul je, recimo, izvanredan primjer fuzijske kuhinje – susret Evrope s čitavom Azijom, posljednje mjesto na "putu začina"... Tamo fuzijsku kuhinju poznaju već tri tisuće godina. Ja sigurno nisam začetnik fuzijske kuhinje, već samo nastavljam na tom drevnom "putu začina". Radi se samo o novom kontekstu, o drugoj razini", tvrdi Jean-Georges.

Vongerichtenova fuzijska kuhinja najpoznatija je po uporabi azijskih začinskih trava. Kako uopće nastaje novo jelo i je li mu riba još i sad omiljena namirnica? "Kod začinskog bilja mogućnosti su nepregledne, bezbroj kombinacija. Zato ja još nisam izgubio posao. Obično počinjemo s proteinima. Uzmemo pile i pitam se što bih s njim mogao. Osim toga, povodimo se sezonom, pratimo tržnicu. Recimo, sad su u sezoni višnje, a one idu s patkom, pa onda dodajemo tajlandski bosiljak i sečuanski papar. Najprije sve dobro promislím, jer ako sve ima smisla, manje će biti pogrešaka. Riba je još uvijek moja omiljena namirnica. Volim i meso, ali riba je tako delikatna. No, pri stvaranju novih jela ponajprije mislim na gosta, jer kuham za njega, ne za sebe. Ja uživam dok kuham, ali krajnji mi je cilj oduševiti onoga koji će jesti. Volim ugađati ljudima, vidjeti ih zadovoljne. Zbog toga se vjerojatno i bavim ovim poslom. Za mene nema većeg zadovoljstva nego vidjeti da netko uživa u onome što sam pripremio. Moj je cilj da se gost sutradan dobro sjeća što je kod mene jeo", kaže nam Jean-Georges.

nastavak na 120. stranici

PLAYBOY INTERVJU ZORAN MILANOVIĆ

nastavak sa 45. stranice

malna stvar. Nadalje, u nas kroz povijest nikada nisu postojali trezvenjački pokreti kao, primjerice, u Sjedinjenim Američkim Državama, ili u Velikoj Britaniji u 18. i 19. stoljeću. U nas se tradicija dobre čašice slobodno prenosi iz generacije u generaciju, iz grla na grlo. Grozim se vremena kad će svi za ručkom piti mineralnu vodu. Popij čašu vina, dobro će ti činiti.

PLAYBOY: Vodite li dnevnik?

MILANOVIĆ: Ne, nikad u životu nisam vodio dnevnik. Ne pišem ni svakodnevne bilješke, ali razmišljam o tome. Ne znam koliko ću za to imati slobodnog vremena.

PLAYBOY: Što ćete prvo napraviti ako SDP pobijedi na predstojećim parlamentarnim izborima.

MILANOVIĆ: Prvo ću čestitati poraženima i potom se dobro naspavati.

PLAYBOY: Glavna zamjerka političkih analitičara na vaš račun je to što ste se unaprijed oslobodili odgovornosti da postanete premijer. Hoćete li održati riječ i potencijalno premijersko mjesto prepustiti Ljubi Jurčiću?

MILANOVIĆ: Među ostalim, neću, ako budem u prilici, biti premijer i zato da održim riječ koju sam dao. Međutim, tu riječ nikad ne bih dao da tada, a i sada nisam uvjeren da je to najbolje rješenje. Prema tome, i ta moja riječ je nebitna, jer da sam je dao za neku ludost, ne bi me valjda u njezinu držanju trebali podržati i građani ove zemlje.

PLAYBOY: Zašto ne preuzmete odgovornost do kraja, poput vaših svojevrsnih uzora, Tonyja Blaira i Billa Clintona?

MILANOVIĆ: Ne bih se složio s tim da izbjegavam odgovornost. Mislim da sam dosad preuzeo dosta odgovornosti, da je i sad preuzimam te da ću je preuzimati i u budućnosti. Među ostalim, preuzimam odgovornost i za izborne rezultate svoje stranke i stavljam na kušnju sve što sam napravio u politici. Ako ne uspijem u predstojećem srazu, onda ću biti neuspješan. A neuspjeh se u politici teško prašta. Prvi pokušaj je često i zadnji. Razdvajanjem premijerske funkcije od funkcije šefa stranke, SDP pokazuje da u njemu ne žive ljudi pohlepni za vlašću. S druge strane, ne bježimo od odgovornosti koju dolazak na vlast donosi. Ukratko, moju političku sadašnjost i budućnost odredit će rezultati predstojećih izbora.

PLAYBOY: Koliko vrijedi sat koji imate na ruci?

MILANOVIĆ: Oko tristo eura. 📌

KRALJ FUSION KUHINJE

nastavak sa 45. stranice

Ovih smo se riječi sjetili još iste večeri, usred 13-sljednog proljetnog degustacijskog menija koji je tekao savršenim tempom. Iza nas su već bili delikatni tostirani žumanjak s kavijarom i koprom (u čašama praćen šampanjcem Delamotte Les-Mesil-Sur-Oger Brut NV), morski jež iz Santa Barbare na crnom kruhu s *jalapeñom* i *yuzuom* (poslužen uz japanski svijetli *ale* Hitochino Nest), zatim *sashimi* morske pastrve obavijen ikrom, trake *bluefin* tune s avokadom i đumbirom te salata od manga i rakova u *chili-champagne sabayonu* (sve uz moselski Riesling Kabinett, Reichsgraf von Kasselstatt Piesporter Goldtröpfen), a već smo tko zna koliko puta pomislili – ne mogu vjerovati kako je ukusno. Za stol je upravo, kao predah od savršenih kontrasta sirove ribe, slatkastih i ljutkastih tonova, stigao tanjur sa zelenim šparogama i gljivama u soku od šparoga i Chablis Daniel Damp 1er Cru Les Lys (klasičan izbor nenametljivog *sommelier*a Hriste Zisovskog, inače makedonskog podrijetla).

NAJUZBUĐLJIVIJE JE tek slijedilo – atlantska trilja sa salatama od ezoteričnih rotkvice u bijelom sezamu i lavandi, jastog iz Mainea s raviolima od začinskih trava u juhi od *gruyera* i sa zelenim *chilijem* (oregonski Pinot Noire, Bergström Cuvée JG) te janjeći hrbat s tajlandskom paprikom, metvicom i pireom od graška (posljednja dva slijeda zasigurno su nešto najuzbudljivije što smo kušali u posljednjih nekoliko godina). Sve je završilo savršenstvom kontrasta gusje jetre u umaku od rabarbare, "grožđicama" ananasa i sečuanskim

paprom (Kracherov Auslese Cuvée 2003) te decentnom serijom jednako iznenađujućih deserata.

Vongerichten je poznat kao jedan od rijetkih *chefova* koji svaki dan jede hranu koja se poslužuje u njegovu restoranu, jer tvrdi da nije dovoljno samo kreirati neko jelo. "Stalno morate probati ono što nudite. Ovdje, na primjer, svaki dan kušam barem šest jela. To vas stalno drži budnim i podsjeća vas na to gdje ste i što radite. Osim toga, na jelovniku imamo šest klasičnih jela, koja se ne mijenjaju već deset godina, i zbog kojih se ljudi ovamo stalno vraćaju. Morate biti sigurni da su ta jela uvijek na istoj razini. Svakog svog kuhara znam u dušu, stalno ih provjeravam i točno znam kako rade. Iako dobro poznaju moju hranu i recepte, kojiput ih moram kalibrirati, jer netko možda voli manje posoliti i slično. Jedino tako možete znati što se događa, inače sve postane rutina i gube se detalji."

Na kraju dvosatnoga intervjua podsjećamo ga na jednu njegovu izjavu otprije osam godina, kad je na pitanje gdje se vidi u budućnosti odgovorio: bogat na plaži, s malim hotelom u jugoistočnoj Aziji koji će služiti samo za posjete prijatelja. "Da, to sam rekao? (Smijeh). Taj je san apsolutno još uvijek tu. No, znate, teško je stati. U Americi, što više napravite, to više od vas traže. Tako da je teško reći ne, dosta... Morate stalno rasti, inače propadate. No, san o hotelu za prijatelje još je tu. Možda na Baliju, gdje bih uzgajao rižu, no to ostavljam za mirovinu. Do tada me očekuje još mnogo uzbudljivih stvari. Ali, uvijek je dobro o nečemu sanjati, zar ne?" 📌



"Koliko točno Viagre trošite dnevno?"