



ORGIJA LUKSUZA Le Cristal Room je iznimno sofisticirana ugodaja za koji je Starck dizajnirao namještaj sačuvavši šarm originalnih prostorija (lusteri, mramorni kamini). U njemu je kristal, od lusteru do čaša, lajtmotiv, no unatoč trendovskoj klijenteli koja se trga potrošiti što više, to jednostavno nije mjesto koje trpi blaziranost



Najsajniji restoran u Parizu

Gurman u kristalnoj palači

PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ** SNIMILI **CLAUDE WEBER I MANUEL ZUBLENA**

Restoran Maison Baccarat jedno je od najvrućih mjesta u Parizu: u zapanjućem dekoru koji potpisuje slavni Phillipe Starck stol treba rezervirati najmanje mjesec dana unaprijed, a ručak ćete platiti 500 eura po osobi

"NIKAKO NE USPIJEVATE DOBITI rezervaciju u spektakularnom pariškom restoranu Maison Baccarat? Niste jedini. Naime, tu su stolovi tako traženi da morate rezervirati barem mjesec dana unaprijed. Uspjeh leži ne samo u zapanjućem dekoru koji potpisuje slavni Phillipe Starck već i u kuhinji chefa Thierryja Burlota. Želite izbjeći nemoguće liste čekanja? Rezervirajte stol za doručak, što je lakše negoli za ručak ili večeru, ili dođite poslijepodne na čaj", upućuje nas jedan od novijih pariških vodiča.

Ako ste pomislili da se Phillipe Starck klonirao – niste daleko od istine, jer u kojem god se dijelu svijeta nađete, nalijećete na hotele, muzeje, poslovne zgrade ili restorane u kojima je ovaj čarobnjak oblika imao svoje prste. Nakon što je četkice za zube pretvorio u skupe poklone kojima se veselimo, prisilio svakoga tko drži do sebe da u domovima izlaže njegove vaze, satove, kvake, slavine i zahodske školjke, a neke čak natjerao na kupnju njegovom olovkom osmišljenih Bénéteaua, Starck je bezobrazno zašao i u domove gurmana, dizajnirajući posude, noževe,





svih koji imaju novca na pretek u novije je doba postao jedan od vodećih svjetskih brendova luksuzne robe (modni dizajn, *accessoire*, satovi) s tri tisuće stalnih artikala i dvije kolekcije dragulja i dekorativnih predmeta godišnje koji se nude u buticima širom svijeta.

Ne bi li što efektinije podvukao svoj imidž kozmopolitkog *lifestylea* utemeljenog u grandioznoj francuskoj tradiciji, Baccarat je, posve logično, za parišku bazu odabrao adresu na Place des Etats-Unis u 16. arondismanu, ekstravagantnu palaču jedne od najvećih pariških muza 20. stoljeća, Marie-Laure de Noailles. Rakošna građevina domaćici je uglavnom služila za priređivanje dekadentnih partyja. Podrijetlo bogatstva? Udružene dviju dinastija – njemačke bankarske i francuske aristokratske. Marie-Laure, u omiljenoj ulozi mecene umjetnosti, financirala je filmove Buñuela, projekte Jeana Cocteaua i Mana Raya, sa svojim suprugom bila među prvim kolekcionarima Mondriana, pomagala Dalija, a često ugošćavala i Kurta Weilla. Njena adresa nedaleko

U Le Cristal Roomu jedete okruženi začudnim dekorom u kojem kristal, naravno, igra glavnu ulogu, pa treba dosta koncentracije da bi se čovjek posvetio samo hrani. Pažnju stalno odvlače kraljevske vizure

od Champs-Élyséesa, od ludih dvadesetih nadalje, bila je jedna od najpopularnijih u Parizu i mjesto gdje je ekscentrična bogatašica, na zabavama o kojima je sanjala elita širom svijeta, okupljala šaroliko društvo diplomata, princeza i nadrealista.

Posve prirodno, ovaj je prostor bio kao stvoren za još jednu Starckovu ekshibiciju, za koju mu je Baccarat dao odriješene ruke. Ekstravagantno rješenje, koje je udomilo Baccaratovu upravu, *boutique*, muzej i restoran, zateklo je publiku, ali i samog naručitelja. No, "začudno"

POETIKA "Za mene je Baccarat svijet iluzije koji stvara svjetlucaje kristala, pa me to navelo na san o kristalnoj palači u kojoj je sve moguće. Igra svjetla i kristala pretvara se u misaone i poetične priče u kojima je sve relativno", kaže Philippe Starck

čajnike, cjedila za limun i – tjesteninu. Starcka niste izbjegli ni ako ste spavali u Peninsulu u Hong Kongu, Delanu u Miamiu, Mondrianu u Los Angelesu, Royaltonu ili Paramountu u New Yorku, pa je normalno da smo na njega naletjeli i u Parizu. Tu je maestro stvarao posvuda – od reciklažne tvornice na periferiji do Visoke škole za dekorativnu umjetnost. Ako ste nekada voljeli pijuckati u osebnom prostoru Café Costes, danas ćete na istome mjestu uživati još više u – Le Caféu. Čaroliji nije odolilo ni predsjednik Mitterrand, pa je Starck za njega preuredio i život u Elizejskoj palači. Ako sve ovo zajedno zvuči pomalo dekadentno, u sjedištu takve kuće kakva je Baccarat to ima itekakvog smisla, a posebno u njenu restoranu Le Cristal Room, gdje se za rezervaciju mora spletkariti ne bi li se jelo za 500-tinjak eura po osobi.

VODEĆI FRANCUSKI PROIZVOĐAČ finog kristala, višestoljetni opskrbljivač kraljeva, careva, maharadža i



i "ekstravagantno" sasvim su prirodne riječi kad je u pitanju ovaj svjetski luksuzni brend. "Za mene je Baccarat svijet iluzije koji stvara svjetlucaje kristala, pa me to navelo na san o kristalnoj palači u kojoj je sve moguće. Igra svjetla i kristala pretvara se u misaone i poetične priče u kojima je sve relativno i podložno iluziji", rekao je Starck dovršavajući djelo (i knjižeći novi milijunski honorar).

No, usprkos svoj iluziji, već sam ulaz u palaču ostavlja na posjetitelja iznimno upečatljiv dojam. Kontrasti raskošnih lusteri i sirovog betona *boutiquea* i upaljenog lusteri uronjenog u gigantski akvarij odmah najavljuju da se tu ne radi ni o čemu običnome. Starck ovdje, rabeći zadane elemente i svoj smisao za humor, kod posjetitelja istovremeno uspijeva izmamiti uzdahe divljenja i smiješak. Posve dostojan uvod u Le Cristal Room Baccarat, jedan od trenutno najzbudljivijih pariških restorana oko kojeg se pomama nikako ne stišava.

USPINJUĆI SE POLUMRAČNIM stepeništem, prekrivenim tepihom s utkanim (dakako, kristalnim) sitnim svjetlima, na prvi kat, gdje je restoran smješten,



MAJSTOR KUHINJE "Ovdje radim ono što usavršavam godinama - kratki jelovnik koji se temelji na svježim namirnicama vrhunske kvalitete, isključivo od nezavisnih i usko specijaliziranih dobavljača", kaže chef Thierry Burlot

zapravo se približavamo nekadašnjoj blagovaonici palače. Restoran iznimno sofisticirana ugođaja, za koji je Starck dizajnirao namještaj, sačuval je sav šarm originalnih prostorija (lusteri, mramorni kamini), uz dodatak umjerenog modernizma i nekoliko akcenata koje će netko, možda, nazvati i drskošću. Le Cristal Room, gdje je kristal, od lusteri do čaša, lajtmotiv, usprkos trendovskoj klijenteli koja se ovdje trga potrošiti što više, jednostavno

[nastavak na str. 120]

Pariški restorani: ručak u kocki leda ili mraku

Ako želite piti zloglasni apsint ili pojesti meni sastavljen isključivo od jabuka, nema problema...



ICE KUBE

1-5 passage Ruelle, 18e

Bar u *über-trendy* Kube Hotelu točno je ono što govori njegovo ime - divovska kocka leda. Zidovi, strop, namještaj i čaše su od leda. Ovdje Grey Goose votku pijuckate zavaljeni u ledenu fotelju, sve uz *chill-out techno* ritmove. Temperatura je ledenih -5°C, pa su gostima na raspolaganju jakne i rukavice. Kapacitet: 20 ljudi - rezervacija obvezna. **Ulaz:** 38 eura (uključuje neograničenu konzumaciju votke). Doslovno *cool* provod.



DANS LE NOIR

51 rue Quincampoix, 4e

Večera u potpunom mraku. Vaš jedini vodič tu su slijepi konobari i vaši osjeti - dodir, sluh i njuh. Po dolasku, oduzimaju vam sat, mobitel i sve predmete koji mogu svijetliti. Slijedi kratki čaj u orijentaciji (primjerice, točenje s prstom u čaši da se spriječi prelijevanje). Da bi sve bilo u stilu, naručite meni iznenađenja, tako da tek njihovom i okusom otkrijete što zapravo jedete. **Savjet:** najpametnije je jesti prstima.



VERT D'ABSINTHE

11 rue d'Ormessan, 8e

Zloglasno piće prošlosti, "kokain 19. stoljeća" ili "afrodizijak duše", jedno od najjačih alkoholnih pića ikada proizvedenih (uglavnom oko 70 posto), omdavna je ponovo legalno u Francuskoj. U ovom lokalnu, prigodno zelenog ulaza, upoznavanje sa "zelenom vilom" i njenim psihotropnim sposobnostima nudi se u vidu ritualne degustacije pod parolom: "Uživajte poput Rimbauda, Toulouse-Lautreca i Van Gogha".



POMZE

109 blvd. Haussmann, 8e

Restoran na temu jabuka - i to ozbiljan. Sva jela i pića (veliki izbor) na sezonskom jelovniku sadržavaju svježe jabuke. Moguće je samo piće za barom. **Probat:** Nayade - koktel svježe istisnutog soka Granny Smith i poljske votke, doručak u čajani (čaj od jabuke s domaćim pecivom punjenim jabukom) ili formalni objed sa specijalitetima poput jastoga s tartufima i jabukom, posluženim u intimnom restoranu ukrašenom bocama jabukovače.

Le Cristal Room Baccarat

[nastavak sa str. 95]

ne podnosi blaziranost. No, restoran je, uza sve povijesne, dizajnerske i trendovske akrobacije, prije svega, poligon za čarolije jedne zvijezde s itekakvim pokrićem. Chef Thierry Burlot, s čitavom armijom gurmana poklonika koji već godinama prate njegov razvoj i obilaze luksuzne restorane u kojima on kuha, odbija biti tek još jedna atrakcija Maison Baccarata i Le Cristal Room postavljajući u središte svega, tako da je posjet palači i Baccaratovu muzeju tek usputna zanimacija koju mnogi, ionako, mimoilaze.

"Ovdje radim ono što usavršavam godinama – kratki jelovnik koji se temelji na svježim namirnicama vrhunske kvalitete, isključivo od nezavisnih i usko specijaliziranih proizvođača. Na takvoj osnovi nudim mali raspon jela i jelovnik koji u potpunosti mijenjam svakoga mjeseca, tako da posjetitelj ima razloga redovito se vraćati. Posebno pazim da jelovnik sadržava vrlo jednostavna i iznimno složena jela, tako da uvijek imam izazov za poklonike oba stila, iako svaki ljubitelj dobre kuhinje voli, već prema prilici i raspoloženju, i jednostavno i sofisticirano", pojašnjava nam svoju filozofiju Burlot.

CHEF KOJI JE ŠIROJ publici najpoznatiji kao tvorac Armani Caféa, čuvenog lanca restorana s ispostavama u Parizu, New Yorku, Bostonu i Ateni, gurmanima je, ipak, najdraži kao vlasnik malog restorana u ulici Charlet na Montparnasseu koji nosi njegovo ime, ali i Michelinovu oznaku "Bib Gourmand" koja označava restorane što nude iznimno dobru hranu po umjerenim cijenama. Tamo se vrlo povoljno uživa u poslasticama poput jastoga i raviola punjenih škampima u pikantnom umaku od limete, janjetini i teletini u intenzivnim umacima od crvenog vina i velikom izboru inventivnih deserata. No, nitko od poklonika neće držati svetogrđem, barem ponekad, navratiti i u Maison Baccarat i probati nešto iz Burlotova najsofisticiranijeg repertoara.

Posjet Le Cristal Roomu svakako je nesvakidašnji doživljaj. Usprkos tome što se jela, vjerojatno zbog klijentele, trude biti i više od šika, okusi su ono što Burlotov rad izdvaja od restorana sličnih pretenzija. U doba našeg posjeta, jelovnik je brojao šest predjela, šest glavnih jela i četiri deserta, no bez striktno podjele, jer ovdje mnogi jedu i po nekoliko predjela ili dva glavna jela i slične kombinacije, već prema izazovnosti ponuđenog. Uz to, u poglavlju nazvanom Canailles-Chics, ponuđeno je bilo i pet jela – od "fukare" povrtnoga gulaša

(28 eura) do "šika" iranske sevruge na palačinki (520 eura), zatim šestoslijedni degustacijski meni i degustacijski niz deserata.

Nama je poslužen nešto produljen degustacijski meni, tako da smo probali gotovo pola jelovnika, što je dalo dobar uvid u Burlotovu ideju. Kao *amuse bouche* pred nas je stigao pjenati *cappuccino* od artičoke na kome je položen tanki list svježeg crnog tartufa, a slijedili su *foie gras-terina* (neobično poslužena s kiselim jabukom), *carpaccio* tortica od Jakobovih kapica i rakova s bijelom ikrom i kavijarom, granita i pjenica od crvene paprike, jastog s povrćem i cvijećem te salata od bijeloga graha s tartufima. Niz deserata kojim smo završili obrok - rozeta od svježeg voća, *Océan Indien* (tanke kakao šnite s *moussom* od ličija, sorbetom od *passion fruita* i pečenim ananasom), *Paris-Brest* (kolačić i pralina s jabukom i slanim sladoledom od karamela) i *Entièrement Cacao* (kakao *soufflé*), samo je potvrdio ono što smo zapazili u prethodnim jelima. Naime, Burlot se, očito, najradije igra različitim teksturama, primjerice bogatom masnoćom pačje jetre i hrskave jabuke, želatinoznim *carpaccio* rakova i školjki i zrnatošću ikre ili različitim strukturama *mousse*a, sorbeta i pečenog ananasa.

"Ono što ovdje radim mora pratiti doživljaj čitave palače. Starckov dizajn tu se temelji na sukobima i iznenađenju, pa je tako i jelovnik temeljen na suprotstavljanju jednostavnog i složenog, običnom u neobičnom kontekstu i vrlo rafiniranom, odnosno luksuznom, a jela osmišljena na kontrastima tekstura, doživljaj koji je uvijek zanimljiv, dakako ako je sve dobro promišljeno", potvrđuje nam kasnije Burlot.

U Le Cristal Roomu jede se okružen začudnim dekorom u kome kristal, naravno, igra glavnu ulogu, pa treba dosta koncentracije da bi se čovjek posvetio samo hrani. Pažnju stalno odvlače vizure kristalnog dvorca, blagovaonice kraljevske obitelji na teškim drogama, genijalnog *separea* s crnim lusterom i crnom foteljom, duhovitog budoara Barbike koja je dobila na lotu i ostalog luksuza na amfetaminima. Starck se, očito, nije zamario funkcionalnošću, pa se tu, između slijedova, može sjajno zabavljati promatrajući šik-svijetinu kako pokušava elegantno jesti sjedeći na rubu sofe ili premalim sjedalima.

U svakom slučaju, jedno od trenutno najvrucih mjesta u Parizu vrijedi posjetiti, zbog uzbudljivosti trendovske meke, a još više zbog Burlotove kuhinje, makar to znatno oštetilo pariški budžet posjetitelja. Ako imate problema s rezervacijom, posjetite neki od vodećih pariških frizeraja. Kažu da tamošnji frizeri točno znaju koga treba podmititi za ulaz u privilegirano društvo. Ionako u Le Cristal Room ne možete bez šik-frizure. 📍