

Ladurée Slatki Paris

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ



Prosinac je mjesec kojemu se veseli svaki ljubitelj slastica... Upravo za njih Playboy je odlučio posjetiti europsko gastro-svetište, slastičarski laboratorij Ladurée, i kušati njihov legendarni kolačić - macaron

Svake noći u mnogim pariškim slastičarskim kuhinjama okupljaju se vojske slastičara. Ništa neobično, jer kolači, torte i fina peciva poznata su strast Parižana. U jednome od tih "slatkih laboratorija", pod budnim okom majstora slastičara Philippea Andrieua, majstori slastičari započinju s rutinskim, ali iznimno preciznim mjerenjima potrebnih namirnica – badema, jaja i šećera, prije negoli posegnu za malim količinama "tajnih" sastojaka koji će spomenute obične pretvoriti u mješavinu iz koje će nastati jedinstvena slastica. Iako je Pariz prepun gastro-svetišta u kojima se delicije spravljaju uz nemalu dozu mistifikacije, tajnih sastojaka i procedura, samo je nekoliko tajni koje se čuvaju tako pomno poput one u Rue Royale. Radi se, naime, o receptu za spravljanje legendarnih Laduréeovih *macarona*, slastice koja, već stoljeće i pol, svojom nadnaravnom rafiniranošću oduševljava gurmane slatkoga zuba. Nije onda čudno da amblem Laduréea krasi anđelčić sa slastičarskom kapom, legendarni zaštitnik drevnoga recepta – rafinirane mješavine badema, bjelanjaka, šećera... – i još nečeg.

"Iako svake sezone kreiramo mnoge nove slastice, *macaron* je naš zaštitni znak i svaki dan proizvedemo ga oko 370 kilograma", kaže nam 39-godišnji David Holder, predsjednik kompanije Ladurée, pariškog slastičarskog diva koji se za titulu prvog imena *haute pâtisserie* Pariza natječe s još jednom pariškom legendom – Fauchonom. No, posljednjih godina Ladurée se ne zadovoljava samo lokalnim rivalstvom, već tvrtka pretendira postati i vodeći svjetski brend na području luksuznih kolača i peciva.

Ako je nekoga tko je kušao *macaron* začudila količina koju spominje Holder, jer radi se o superlaganome kolačiću koji teži svega par dekagrama, treba samo prići nekoj od



SLATKE MUKE

Naš autor u šećernom raju - u kultnoj pariškoj slastičarnici Ladurée, trenutak prije nego što će kušati legendarni kolačić. Već pogled na tanjur dovoljan je da izmami osmijeh...

Laduréeovih pariških slastičarnica i vidjet će da se oni prodaju nevjerovatnom brzinom. Od ožujka do listopada, kada je grad okupiran turističkom najezdom, trgovinama ionako nećete moći ni prići, a *macarona* ćete se dočepati tek nakon duga čekanja.

Laduréeova priča, ipak, počinje znatno prije negoli je *macaron* osvojio Parižane. Još 1862. to je ime bilo tek naziv koji je stajao iznad pekarnice u Rue Royale, jedne od mnogih pariških toga doba. Pekarnicu je osnovao Louis-Ernest Ladurée, mlinar podrijetlom iz jugozapadne Francuske, koji je ukusnim kruhom opskrbljivao stanare tada brzo rastućega gradskog kvarta oko crkve Madeleine. Uspješan posao naglo je zaustavljen 1871., za vrijeme uspona Pariške komune, kad je vatra progutala gotovo čitav blok zgrada u kojoj se nalazila i Laduréeova pekarnica.

No, čini se da se radilo o žrtvi koju je tražilo rođe-



SNIMILA MAJA DANICA PEČANIC

LADURÉE MACARON

Premda svaki kolačić pojedinačno ne teži više od par dekagrama, svaki dan u Parizu ih se proizvede i proda oko 370 kilograma. U turističkoj sezoni ovim slastičarnicama nije moguće ni prići od gužve...

nje jedne od pariških legendi. Na pepelu stare pekarnice, naime, izrasla je veličanstvena slastičarnica koja je odmah pobudila zanimanje Parižana. Uređenje interijera povjereno je cijenjenom litografu Julesu Cheretu, majstorskom autoru postera koji će kasnije značajno utjecati na velike slikare, poput Toulouse-Lautreca, Pierrea Bonnard i Ernesta Vuillarda. Na zidovima Laduréea slikar je primijenio tehnike kojima su oslikani Sikstinska kapela i pariška operna kuća Palais Garnier, a njegovi bucmašti anđeli dali su prozračnost i dojam iznimne visine stropovima salona u rue Royale. Naravno da novitet nije mogao izmaći oku otmjenih Parižana koji su voljeli šetati oko Madeleine i razgledavati izloge trgovina što opasavaju ovu poznatu gradsku crkvu.



Ipak, na uspon do kulturnoga statusa Ladurée je morao pričekati do početka 20. stoljeća i na odrastanje Pierrea Desfontainesa, unuka utemeljitelja Louis-Ernesta Laduréea.

On je, kao mladi nadobudni slastičar, došao na neobičnu ideju – uzeti dva macarona i spojiti ih kremastim *ganache* punjenjem. Ideja je bila revolucionarna, jer je njome *macaron*, slastica koju je u 16. stoljeću u Francusku donio talijanski slastičar Popelini, član kuharske ekipe Catherine de Medici, sada stavljen u potpuno nov kontekst. Lagani okrugli plosnati kolačić od fino mljevenih badema, tučenih

NOVO DOBA
David Holder, sin pekara koji je početkom 90-ih kupio financijski gotovo potpuno uništen Ladurée, nije samo vratio slavnoj slastičarnici nekadašnji sjaj, nego je unio i mnoge inovacije – sezonski se mijenjaju okusi i boje slastica, a ambalažu za njih potpisuju najveći francuski dizajneri

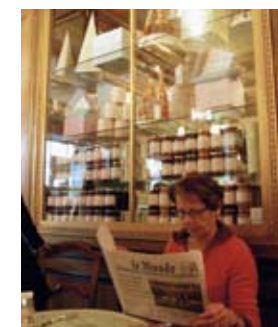


bjelanjaka i šećera, hrskav izvana, a mekan iznutra, u kojem se uživalo uz čaj ili kavu, nije se do tada, osim možda oblikom i omjerom sastojaka, gotovo uopće mijenjao već četiri stoljeća. Laduréeov novi kolačić bio je izvana lagano hrapav

i hrskav, a iznutra gladak i kremast, a prije negoli se služio gostima, da bi se okusi skladno sljubili, morao je odležati puna dva dana.

No, Desfontaines se nije zaustavio na izumu koji će postati legendaran (istini za volju, nije ni slutio njegovu budućnost), nego je osmislio i nov koncept za slastičarnicu u Rue Royale. Na njezinu prvome katu otvorio je čajanu, potez koji je instantno privukao pozornost dama iz pariškoga društva koje nisu smjele zalaziti u kavane, u to doba još uvijek isključivo mušku domenu.

Salon de thé bio je novi poligon za okupljanje dama koje su u čajankama, napokon, mogle uživati i izvan svojih domova. U Laduréeu su, uz obvezne *macarone*, naručivale čaj ili vruću čokoladu i odavale se lijepoj umjetnosti dokoličarenja i trača. Za ove potrebe, za razliku od standardnog *macarona* veličine hokejskog paka, koji se jeo u više zalogaja, izmišljen je *mini-macaron*, umanjeni brat legende, koji se može pojesti u jednom zalogaju, ili damski, u dva. *Mini-macaron* nazvan je Gerbet, prema njegovu izumitelju, a ime je preživjelo i do danas.



"Osim dvije verzije veličine, *macaron* se od doba Desfontainesa nije mnogo razvijao. Iako je tvrtka velikim dijelom počivala na njegovoj slavi, izrađivao se samo u četiri okusa", kaže Holder, čiji se sudbinski susret s



UMJETNOST ŽIVLJENJA

"Ladurée mora vjerno odražavati francusku finu umjetnost življenja", kaže Holder. Danas Ladurée ima još slastičarnica u Parizu, Londonu, Ženevi, Monaku, Berlinu, New Yorku, Tokiju... No, meka gastrotrurista i dalje je originalni lokal u Rue Royale.

Laduréeom dogodio potkraj 80-ih godina prošlog stoljeća. David, rođen u Lilleu i podrijetlom iz obitelji koja posjeduje poznati lanac pekarni pod nazivom Paul, tih je godina studirao financije i menadžment na pariškom sveučilištu Dauphine i svake se subote, u Laduréeu, nalazio na ručku sa svojim roditeljima.

"To je nekoliko godina bio naš običaj i tu smo se vrlo ugodno osjećali, jer tada ni izbliza nije bilo gužvi kao danas. U to vrijeme u Ladurée su zalazili tek stanovnici četvrti i poneki znatizeljni gastrotrurista u potrazi za legendarnim *macaronom*. Nama je to bilo samo jednostavno i nepretenciozno mjesto za lagani ručak i razgovor, sve dok jednog dana nismo načuli da posao propada i da će

SEAT Leon: most wanted

FIJENKA
CROAFOSTER

SEAT
most wanted

Pierre Hermé Slastičarski L'enfant terrible

"Picasso slastičarstva", "slastičarski provokator" i "kralj modernog slastičarstva" samo su neki od nadimaka kojima gastropisci časte 36-godišnjeg Pierrea Herméa, čarobnjaka slatkog Pariza koji iz svoga ateljea u 6. pariškom *arrondissementu* sezonski izbacuje čitave kolekcije slastica na najrazličitije teme, baš kao što je to slučaj u modnome svijetu. Zanat je, počevši već sa 14 godina, učio kod legendarnog Gastona Lenôtrea. Talentirani mladić, prije negoli je započeo vlastitu karijeru, najprije je prošetao kuhinjama vodećih pariških slastičara. Sa 24 godine preuzeo je čuvenu slastičarsku kuhinju Fauchona, gdje je prvi put počeo graditi svoj nevjerojatan repertoar slastica, kreirati sezonske kolekcije te stjecati svjetsku reputaciju.

Tri godine kasnije predvodio je slastičare Laduréea i nadgledao otvaranje novog lokala na Champs-Élyséesu, a iste godine dobio je prestižno strukovno odlikovanje Chevaliers dans l'Ordre des Arts et des Lettres te bio proglašen francuskim slastičarom godine (najmlađi do sada). Već iduće godine otvorio je svoj prvi butik slastica - u tokijskom hotelu New Otani, gdje je godinu dana ranije predstavio svoju jesensko-zimsku kolekciju. Tek pošto su Japanci potpuno poludjeli za njegovim kreacijama (tamo danas ima pet butik-slastičarnica), upozнала ga je i šira francuska javnost, a potom i svjetska.

Pierre Hermé danas je autor je 10 knjiga recepata i najcjenjenije ime svjetskog slastičarstva svih vremena, čije slatke kreacije ne samo oduševljavaju nego i zbunjuju, pa i revoluiraju. Svake sezone njegov je katalog, uz nove interpretacije klasika, bogat novim oblicima, teksturama, okusima i bojama, začudnim slasticama nevjerojatno razrađenih detalja. Jedna od njegovih najpoznatijih kreacija je kolač Cerise sur le gâteau, remek-djelo visokog slastičarstva, uz koje se i danas veže pridjev *cutting-edge*. Hermé je prisvojio čak i macaron, Laduréeov zaštitni znak, od kojeg je napravio nevjerojatno kompleksan kolačić. Njegovi macaroni, uz klasične izvedbe, iznenađuju i rafiniranim verzijama u kojima se, primjerice, najfinija vanilija sljubljuje s ekstra djevičanskim maslinovim uljem, a crna čokolada s gusjom jetrom.



Ladurée, najvjerojatnije, ubrzo na prodaju", prisjeća se Holder. Davidov otac, pekarski poduzetnik, kojem su slastičarski proizvodi bili itekako bliski, odmah se zainteresirao. Posavjetovao se sa sinom koji je 1989. diplomirao i kao pekar i slastičar-pripravnik ušao u očevo poduzeće. Tvrtka Holder započela je pregovore oko kupnje Laduréea, a u međuvremenu, David je 1991. završio MBA-studij na kalifornijskom Berkeleyju i, godinu dana kasnije, u Parizu postao direktor nacionalnog i međunarodnog razvoja tvrtke Holder Group. Napokon, u rujnu 1993. tvrtka je postala vlasnikom Laduréea, točnije ostataka nekad ugledna imena, gotovo uništenog financijskim poteškoćama.

Mladi direktor bio je prepun ideja, pa je odmah razradio "osvježeni koncept na tradicionalnim vrijednostima". Sivilo koje je u proteklome razdoblju zavladao Laduréeom odlučio je zamijeniti vedrim bojama, pa je fasada ubrzo zablistala u zelenoj boji kakva je krasila original iz 1862. Osvježena legenda napokon je mogla nastaviti putem stare slave.

Današnji Ladurée, odraz stare pariške elegancije, istovremeno, ide i s novim vremenom. Ambalažu za njegove slastice dizajniraju najveća imena francuskog grafičkog dizajna, i to s motivima koji se mijenjaju s godišnjim dobima.

Jednako tako, sezonski se mijenjaju okusi i boje slastica. Glazure i punjenja popularnih *macarona*, *religieusesa*, *mille-feullesa* i kolača *Saint Honoré* stalno su drugačiji – od zelene pistacija, preko narančaste đumbira i ružičaste ružinih latica pa do crvene rajčice.

Kad su u pitanju *macaroni*, okusi koje Ladurée nudi tijekom čitave godine obuhvaćaju čokoladu, crnu čokoladu, vaniliju,

kavu, lješnjak, ružine laticice, pistaciju, malinu, limun, ribizl, karamel i crvene bobice, dok se ljeti na njihovim tezgama pojave oni s okusom kokosa, limete s bosiljkom te metvice, a zimi kestena i slatkog korijena. Neki okusi, koji se pojavljuju povremeno i nude tek kraće vrijeme, uključuju posebnosti poput javanskog papra, marelice s đumbirom, šećera muscovado, anisa, šafrana i koštica jagoda. Svake sezone pojavi se i neki novi okus, a pri osmišljavanju pazi se da se novitet u postojeću ponudu skladno uključi, kako okusom, tako i bojom.

Karusel okusa i boja dosegao je vrhunac u rujnu 1997., kada je Ladurée otvorio podružnicu na aveniji Champs-Élysées. Adresa na "najljepšoj aveniji svijeta" danas svakodnevno, na doručak, ručak, popodnevni čaj i večeru, privlači oko tri tisuće gostiju. Unutrašnje uređenje u stilu Napoleona III potpisuje čuveni dizajner Jacques Garcia. "Držimo da Ladurée mora vjerno odražavati francusku finu umjetnost življenja", odlučan je Holder.

U novom osvajanju Pariza, Ladurée je 1997. otvorio i vrlo šik podružnicu u robnoj kući Printemps Haussmann, a prije pet godina napokon prešao i na lijevu obalu, gdje je u srcu Saint-Germain-des-Présa, u rue Bonaparte, otvorio novu čajanu, i to drsko, odmah u susjedstvu salona "svjetskog kralja slastica" Pierra Herméa. U svom pohodu na svijet, Ladurée je nedavno otvorio svoje lokale u londonskom Harrod'su, Ženevi i Monaku, a ove godine otišao i dalje – u Berlin, Tokio, New York (u Plazi Athénée!), Katar, Kuvajt i Bahrein.

"Naš je cilj jasan – postati vodeći brend luksuznih kolača i peciva u svijetu. Naravno, sjedište će uvijek ostati u Parizu", smješka se zadovoljno David Holder. 🍪



STO LICA MODERNOG MACARONA
Premda je poznat diljem svijeta, macaron je tek nedavno sasvim moderniziran - danas mu se boje i okusi mijenjaju sezonski, a povremeno se pojavljuju i u tako neobičnim okusima kao što su javanski papar, šafran, anis ili koštica jagode

Fauchon: Legenda s Place de la Madeleine

Pariški delikatesni gigant Fauchon osnovao je 1886. trgovac namirnicama Auguste Félix Fauchon, Normandijac koji je u Pariz doselio šest godina ranije. Trgovački zanat izučio je kao naučnik kod Félix Potina, čovjeka koji je u Parizu ustoličio koncept lanca trgovina prehrambenim namirnicama. Do 1885. Auguste Fauchon već je bio takav stručnjak za delikatesne proizvode da je odlučio pokrenuti vlastiti posao. Započeo je skromno, štandom na Trgu Madeleine, da bi već iduće godine otvorio vlastitu trgovinu delikatesnih proizvoda, specijaliziranu za francuske specijalitete. Vrijeme je bilo idealno jer je Pariz poludio za delikatesnim radnjama koje su nudile fine sireve, suhomesnate proizvode, paštete, najfinije vrste čaja i kave, egzotične začine te luksuzno pecivo i kolače. Fauchonova trgovina ubrzo je postala poznata po velikom izboru vrhunskih vina, a posebno slastica. Sljedeće iznenađenje Parižanima

Auguste je priredio 1895., kad je u bivšoj zgradi pošte na Trgu Madeleine otvorio veliku slastičarnicu s mnoštvom originalnih slatkih specijaliteta - svoj čuveni kolač od šljivica pod nazivom *Directoire*, kolač *Saint-Honoré* te luksuzni desert, prema mondenom skijaškom centru, nazvan *Megève* (svi se još i danas nude u Fauchonu). Uspjeh je bio takav da je Fauchon 1923. proširio slastičarski posao i na susjednu zgradu na Place de la Madeleine.

Danas je Fauchon u rukama privatne investitorske grupacije, a osim u Francuskoj, svojim slasticama i ostalim delikatesama prisutan je, s oko 700 trgovina, u 36 zemalja svijeta. Još 1972. utemeljio je svoju prvu trgovinu u Tokiju, da bi ih danas u Japanu imao više od 120. U

novom tisućljeću tvrtka je prešla i u Sjedinjene Američke Države, gdje u njujorškoj Park aveniji drži svoju glavnu trgovinu, s brojnim ispostavama širom zemlje, uglavnom u luksuznim robnim kućama Neiman Marcus.



Iza raskošna repertoara, kojim se Fauchon nametnuo kao prvo ime dekadentnih slastica, stoji slastičar Florian Bellanger koji je s trga Madeleine (uz kraće zastavljanje u kuhinji Le Bernardina, njujorškog restorana chefa Erica Riperta s 3 Michelinove zvjezdice) prešao na Park aveniju. Bellangerov forte danas su nova interpretacija klasika *Megève*, zatim *Charlotte Friuts Rouge*, *Intense Chocolate* i *Fejioa* te 12 vrsta *macarona*, koji se rade isključivo u Parizu i jednom tjedno šalju u trgovine diljem svijeta.