

Do prije samo nekoliko godina Brooklyn je slovio kao dio New Yorka u kojem se nije bilo mudro izgubiti. Danas je to miran kvart na meti gastroturista - ondje su čak dva restorana s Michelinovom zvjezdicom

Saul Prvoligaš iz Brooklyna

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

New York prije dvije godine. Nakon osam mjeseci grozničavog iščekivanja gurmana, *chefova* i vlasnika restorana, kao i halabuke gradskog tiska protiv "francuskog suda", u knjižarama se pojavljuje prvo američko izdanje čuvenog Michelinova vodiča posvećenog New Yorku. Iako se njime, sa 39

zvjezdicama ovjenčanih restorana na Michelinovoj skali, New York svrstao na drugo mjesto, iza Pariza te ispred Londona, komentari su burni. Najviše je povike sa stranica New York Timesa i Posta izazvala činjenica da se među četiri najbolje ocijenjena restorana nalaze čak tri s francuskom kuhinjom, odnosno u vlasništvu Francuza.

Iako među restoranima koji su osvojili dvije i tri zvjezdice nije bilo iznenađenja, u društvu onih poznatijih s jednom našlo se podosta "nedostojnih uljeza". Najviše reakcija bilo je na zvjezdicu dodijeljenu malom obiteljskom restoranu **Saul** iz Brooklyna i jednostavnom pubu **Spotted Pig** iz Greenwich Villagea, u vlasništvu dvojca **Batali-Bastianich**, što ih je svrstalo među favorite poput **Babboa** (također Batali-Bastianich) i **Gramercy Taverna**. Čak je i sam Mario Batali bio zgrožen svrstavanjem Babboa u isti koš sa Spotted Pigom. Zvjezdice bruklinskoga Saula, jednako kao i javnost, iznenadio se i sam *chef*, vlasnik **Saul Bolton**, pisao je tisak.

"Bio sam apsolutno zaprepašten. O meni tada nitko u New Yorku nije imao pojma", prisjeća se dvije godine kasnije Saul Bolton, dok u nedjeljno prijepodne razgovaramo u njegovu omalenom restoranu u mirnoj bruklinskoj četvrti Boerum Hill, tek par stanica F-trainom udaljenoj od Manhattanu. U međuvremenu, Saul je, kao uostalom i Spotted Pig, zadržao Michelinovu zvjezdicu koja uz njegovo ime stoji i u trećem izdanju vodiča za New York, objavljenog u studenome.

"**KAKO SAM SE I MOGAO** ičemu nadati, kad me New York Times potpuno ignorirao, iako oni objavljuju jako puno kritika, uključujući i sasvim bezveznih mjesta. Recenziraju restorane po čitavom Brooklynu, ali mene zaobilaze. Mora da sam se negdje nekome gadno zamjerio. I onda vam stigne Michelinova zvjezdica. Naravno da sam bio iznenađen, jer nisam imao pojma da su me posjetili inspektori. Zvjezdica mi puno znači, jer zbog nje danas tu dolaze ljudi iz cijeloga svijeta, što je stvarno uzbudljivo", priča Bolton.

Baš kao što je to pravilo u cijelom svijetu, jedna Michelinova zvjezdica podigla je promet Saula za 30 posto i priskrbila znalačku klijentelu - sve to potpomognuto hvalospjevima vodiča. "Saul Bolton nazvao je restoran po sebi, a u ovom slučaju taština ima puno pokriće", pisao je Michelin, dok je demokratski **Zagat** (vodič koji restorane rangira prema ocjenama gostiju) citirao iz svojih anketi: "Ovaj ambiciozni pionir New American kuhinje na samom je čelu gastro-renašanse Brooklyna, zahvaljujući veličanstvenim jelima i simpatičnom osoblju".



Usprkos tome, Saul je i dalje ostao nepoznanica širim krugovima njujorških gurmana. Nedavni članak poznatog gastro-pisca **Alana Richmana** u magazinu GQ, posvećen preporodu bruklinske scene, nije te restorane prikazao kao ravnopravne takmace novih restorana na Manhattanu, već je na njih bacio posve

neobično svjetlo.

"Mene i moj rad zapravo rijetko tko poznaje. Richman je kod nas došao jesti prije par tjedana, u društvu izvršnog urednika magazina Gourmet, i iako ono što piše pratim već 20 godina, nismo ih prepoznali. Jeli su, svidjelo im se, uzeli su sa sobom jelovnike, ali nam nisu rekli tko su. Richman me kasnije nazvao i rekao mi da piše o restoranima Brooklyna, jer do sada nisu radili ozbiljan članak na tu temu. Znači, takozvana gastro-revolucija Brooklyna koja se odvija posljednjih godina vrlo je zanimljiva i tu ima sjajnih primjera. O meni do sada nitko nije pisao, a znate kako sam prikazan u tom članku? Kao da sam dinosaur, stara škola koja izumire. Totalno smiješno. I još mi Alan kaže - čovče, što mogu, to je urednički pogled... Ustvari, oni ne žele pisati što zapravo radite, već prema svojim predrasudama. Ti ljudi nikada neće razumjeti tko smo mi. No, s druge strane, imamo ljudi otvorenih pogleda koji su došli, probali, shvatili koncept i stalno nam se vraćaju. Dolaze i oni koji znaju puno, recimo, predsjednik Food Networka, vodeći ljudi Condé Nasta... I onda mislim - ti ljudi stalno ovamo dolaze jesti, ali ne pišu o nama. A obožavaju restoran i hranu. To mi je potpuna zagonetka".

BOLTON & CINDRIĆ
Iako prizor na fotografiji prije sugerira kako je naš stalni gastro-suradnik na cesti ispred poznatog restorana zaustavio lokalnog hipija te ga upitao za točno vrijeme (ili ugao 42. i 6. avenije) - to je glavom i bradom veliki chef Saul Bolton



A NA MENIJU: Gore lijevo: zečetine, do zečetine janjetina, dolje lijevo: tuna s tartarom i desno od nje Baked Alaska. Jedan član redakcije je nakon ovih slika priznao kako mu hot-dog u Central Parku više definitivno nije na prvome mjestu delicija koje povezuje s New Yorkom

ŽIVOTNA PRIČA MLADIĆA koji je odrastao na farmi duhana u saveznoj državi Ohio i koji je počeo kuhati kao tinejdžer, profesionalno počinje u bostonskom restoranu Hamersley's Bistro, gdje je radio uz poznatog *chefa* Gordona Hamersleya. Nastavlja se u zvjezdanim kuhinjama dva velika njujorška restorana i *chefa* – Bouleya Davida Bouleya i Le Bernardin Erica Riperta. Tu se Boltonu otvorio potpuno nov svijet vrhunске kuhinje i dva potpuno različita pristupa.

"Bouley i Ripert su dvije krajnosti, posve različiti, i po osobnosti i po načinu rada, a riječ je i o dva sasvim različita restorana. Zanimljivo je da je Ripert bio Bouleyev *sous-chef*, ali nisu mogli raditi zajedno pa su se relativno brzo razdvojili. Dakle, osim što su im stilovi različiti, među njima je oduvijek bilo i svojevrsnog rivalstva. Jednostavno, dva se restorana nisu baš podnosila. Bouleyev stil najbolje se može opisati sintagmom "kontrolirani kaos", što konkretno znači da on moć pokazuje držeći stvari poluorganiziranim. Dok sam radio za njega, on je svaki dan kuhao, što je svakako rijetkost među vodećim *chefovima*. Ripert to nikad nije radio. On, pak, svoju kuhinju vodi kao vojnu operaciju. Sve je pod kontrolom, a uloge su posve definirane", pojašnjava Bolton.

Kod Bouleya je Saul bio dvije od pet godina koje je restoran proveo na samom vrhu njujorške scene (sredina 90-ih), a kod Riperta godinu i pol, neposredno pred njegov nagli uspon. Iako kaže kako je od obojice puno naučio, Bolton tvrdi da je Bouleyev utjecaj na njega bio presudan.

"Od njega sam naučio o ljubavi i strasti prema hrani, uzbuđenju rada u eksplozivnoj i kreativnoj kuhinji. Bouley je najvještiji kuhar kojeg sam vidio kako radi. Uzeo bi, recimo, iste dvije-tri namirnice kao i ja, i pred mojim bi očima, iako je radio s istim omjerima i na isti način, stvorio nešto sasvim drugačije, i to pet puta bolje. To je naprosto spoj talenta, *timinga* i savršenog osjećaja.

Po tome, u New Yorku mu je ravan jedino Daniel Boulud. Znao je pogledati nas mlade kuhare i reći – iscijedit ću vas kao limune i odbaciti. Gotovo svi mi koji smo tada s njim radili danas vodimo restorane s Michelinovim zvjezdicama", priča Saul.

Radeći za druge, Bolton je stalno razmišljao o vlastitom restoranu. Na kraju, sa 32 godine, krenuo je sa suprugom Lisom (koja je u početku radila kao *maitre d'*) tražiti prostor na Manhattanu, no svi su bili skupi ili su tražili temeljito renoviranje. U to vrijeme, supružnici su živjeli u Brooklynu, pa su i tu počeli istraživati mogućnosti.

"Inspiracija za kuhanje može doći od dobrog albuma, neke zanimljive pjesme, kod kuće ili dok vježbam", kaže chef Saul Bolton

"Bilo je to zadnje mjesto o kojem sam razmišljao, jer su prije osam godina, kad smo otvarali restoran, tu bila samo dva lokala i niti jedan dućan. Svi su mi govorili da nisam normalan. No, to je bila posljednja opcija. Sve se svelo na to da je mjesečni najam bio 1200 dolara, onoliko koliko sam mogao platiti. Nisam imao nikakav plan, osim dobro raditi i nadati se da će doći ljudi iz kvarta i, možda, nakon nekog vremena, s Manhattanom. Na kraju su i došli", smješka se Saul.

Boltonova kuhinja temelji se na vrhunskim sezonskim namirnicama s farmi širom New Englanda, ali i s lokalnih tržnica. Kaže kako hrani prilazi na francuski način, ali gledano kroz vlastite oči. New York mu je polazna točka i svojevrsna inspiracija, ali u svoja jela stalno unosi nešto novo – okuse sjeverne Afrike, elemente Azije, Italije...

"Sve proizlazi iz onoga što me zanima. Puno čitam, kupujem brdo knjiga i stalno upijam gomilu informacija. Inspiracija može doći i od dobrog albuma, zanimljive pjesme, kod kuće ili dok vježbam... Hrana je svuda oko nas i ideja se može roditi u svakom trenutku. Osim toga, dobro slušam suradnike, jer sam, radeći s drugima, naučio da je ego najgora moguća stvar, nešto čime si uskraćujete kvalitetu. Što više naučite od onih oko vas, toliko ćete biti bolji. Uvijek zapošljam ljude za koje dobijem dojam da su bolji i pametniji od mene ili da barem imaju takav potencijal", pojašnjava Bolton.



SAUL JE VRLO SVESTRAN u kuhinji i tvrdi kako mu je to najjača strana. Jednako je dobar u slanim i slatkim jelima, širokom rasponu od profinjenih terina i kobasica, preko sotiranja i pečenja, do sladoleda, za koji u New Yorku slovi za najvećeg majstora.

"Ako rabim sportsku terminologiju, nisam najtalentiraniji specijalist, već tip koji može ući u igru s klupe i kvalitetno odigrati bilo koje mjesto u momčadi. A time se ne može pohvaliti puno *chefova*. Nisam ni najpametniji, niti najbrži, ali radim predano i naporno. Mali restorani, poput mog, recimo, nikada ne rade svoj sladoled i čokoladu. Mi radimo i jedno i drugo. Sve temeljim na bogatim, prirodnim i intenzivnim okusima. Mnogi restorani s jednom zvjezdicom na Manhattanu nisu ni približno dobri kao mi. U usporedbi s njima, rabimo bolje namirnice, radimo s više ljubavi, ne pretrpavamo lokal... Razmišljam vrlo jednostavno – kupujem kvalitetne namirnice koje sam spreman dobro platiti i pritom na njima vrlo malo zaraditi te ih spremati na osoben i pošten način. Ja nemam PR agenciju, što je možda mana, ali služim izvrsnu hranu. Znae, nakon što jedem u Le Bernardinu ili Babbou, imam još bolje mišljenje o onome što radim", ozbiljan je Saul.

Iste večeri, vraćamo se u Boerum Hill i u svijetlata osvjetljenoj omanjoj sali sa 35 mjesta, od kuhinje odvojenoj tek barom, naručivši degustacijski meni od devet slijedova, u sljedeća se tri sata uvjeravamo kako Bolton nimalo ne pretjeruje kad govori o svome radu. Već od početne juhe od plemenite grahorice (*sweet-pea*) s čip-som od slanine i dumbira (uz vino Pascal Jolivet Sancerre "Exception", Loire 2003) i *yellowfin* tuna tartarom sa želeom od dimljene rajčice, avokadom i koromačem (Paul Jaboulet Travel Rosé "L'Espiègle"), njegova se kuhinja pokazala nepretencioznom i sofisticiranom, ali s nevjerojatno bogatim okusima. I dva riblja slijeda, uz čašu 1er Cru Chablisa (Domaine Christian Moreau 2005) – sotirani divlji atlantski brancin s pireom od celera, srcima artičoke i pekmezom od limuna te karamelizirane (Maine diver) jakobove kapice, bila su jednako delikatno spravljena, bez ičega što bi maskiralo izvorni okus vrhunske namirnice. Nakon klasičnog intermezza gusje jetre iz Hudson Valleya, poslužene s prženim bademima (Domaine Des Forge Coteaux du Layon 2003), na stol je stigla teleća brizla s povrćem začinjnim kimlom i *hari chutneyem* (Domaine Zind Humbrecht Riesling, Alsace 2003), kao uvod u savršeno sočna zečja leđica obavijena prosciuttom u umaku od šafrana s tortelinima od zečetine i parmezanom (Vieux Telegraph Châteauneuf-Du-Pape 2003).

KAKO SU SLASTICE Saulova posebna strast, degustacijski meni zaključio je vatromet deserta. Započelo je trisom nazvanim Cookies (kolačić, krema, sladoled) u kojem se poigrao teksturama, temperaturama i okusima tipičnim za kekse, a nastavilo souffleom od limuna na rabarbari, kao kiselkastom uvertirom za njegov forte – Baked Alaska, Boltonov *signature dish*, kojeg preporučuju i Michelin i Zagat, a koji je zapravo vrlo osebujna reinterpretacija klasika. Uz *petit fours* i dižestive, zaista nezaboravna večer u Brooklynu kojom je Saul s lakoćom, unatoč svojevrsnom hendikepu lokacije i maloga restorana (oboje nas se, zapravo, dojmilo kao šarmantna prednost), s lakoćom dokazao svoj prvoliški status i sigurnu budućnost u još puno izdanja najpoznatijih gastro-vodiča. Michelinov će, zasigurno, Boltonu zauvijek ostati najdraži.

"Način na koji je njujorški tisak dočekao Michelin, bio je nevjerojatan. Bez ikakva respekta, umjesto da su jednostavno rekli – O. K., zauzmite svoje mjesto i radite



Michelinovi su ocjenjivači dijeljenjem zvjezdica ovako neformalnim prostorima podigli pravu paniku među poklonicima tradicionalnog

SPOTTED PIG Pjegava svinja u Villageu

Uz bruklinski Saul, među njujorškim "nedoličnicima", kojima je Michelin prije dvije godine pripisao zvjezdicu, najviše duhova uzburkao je Spotted Pig, lokal na uglu 11. ulice i Greenwich Streeta u Greenwich Villageu. Mjesto je tada definitivno ustoličilo trend gastro-pubova, a oni koji su prigovarali rustikalnom uređenju i papirnatim stolnjacima, nedostojnim Michelinovih odličja, brzo su ušutkani *hipster* gomilama koje pub opsjedaju u doba ručka i nakon posla.

"Kad je čuo da otvaram restoran, Mario Batali me odmah pitao zašto ga nisam zvao da mi pomogne", kaže **Ken Friedman**, suvlasnik Spotted Piga. "Rekao sam mu da nisam htio zlorabiti naše prijateljstvo, ali on je bio uporan i želio je znati o čemu se radi. Objasnio sam mu da namjeravam kupiti staru njujoršku tavernu i ostaviti je točno onakvom kakva jest, ali kuhinju povjeriti dobrome *chefu*. Rekao mi je kako je ideja odlična i kako bismo je, ako se slažem, mogli realizirati zajedno. Recept je bio jednostavan - odlična hrana *chefa* svjetske klase, ali i dobar bar s malo glasnijom glazbom, živi, veseli pub, gdje bi ljudi rado došli na piće ili jelo."

Dvije godine kasnije, Spotted Pig i dalje je popularno *casual* okupljali-

šte, gdje se, uz drveni bar, okruženi dekoracijom na temu "životinjska farma", poslije posla na piću okuplja mlada klijentela. Nakon nekoliko piva, većina njih ostane na večeri. Iako su domaćini dodali i prostoriju na katu, tu se (nema rezervacija) uvijek čeka na red za stol. Uz piće, ugodan razgovor i ljubaznu mladu posluđu, isplati se pričekati.

"Kuhinja je moderna europska s talijanskim naglaskom, vrlo jednostavna i vrlo ukusna, uglavnom ono što nazivamo *comfort food* - puno vrsta tjestenine i hamburgeri, ali bez previše masnoće. Hamburgeri su jako popularni, kao i gnudi, posebna vrsta njoka", pojašnjava **April Bloomfield**, *chef* i suvlasnica s iskustvom rada u londonskom River Caféu i Chez Panisseu u Berkeleyju.

Naoko jednostavna jela, decentno aranžirana, prilično su složena i iznimno ukusna, što pokazuje da su Michelinovi inspektori pomno kušali, a Bloomfield dobro naučila lekcije legendarnih restorana. U Spotted Pigu posebno su nam se sviđale pečene jeruzalemske artičoke sa salatama od mariniranog kozjeg sira i lješnjaka, hamburger na žaru s roquefortom, ružmarinom i češnjakom te Flourless Chocolate Cake. Relaksirano mjesto koje je kao stvoreno za njujorški *young & beautiful*.

svoj posao. Jer, Michelin ima puno toga ponuditi. Ne kažem da nema svojih mana, ali to je autentičan sustav koji je dobar. Zagat je potpuno drugačiji, demokratski i ima golemu nakladu, ali uključuje i mišljenja ljudi koji nemaju pojma o hrani. Ocjena New York Timesa je ocjena jednog čovjeka na temelju nekoliko posjeta, redovito tijekom samo jednoga godišnjeg doba. Što to govori o konzistentnosti restorana?

Michelin mi se sviđa jer vas ocjenjuje ekipa stručnjaka koja ono što radite prati tijekom čitave godine. Naravno, za mene će Michelin uvijek biti nešto posebno. No, sustav svih tih ocjenjivanja zahtijeva i stalne promjene. Eto, upravo planiramo preurediti prostor, napraviti ljepšu kuhinju, urediti posebnu slastičarsku prostoriju, prostor za čuvanje vina. Sve nas tjera i na to da postanemo veći, čime bismo izgubili ono što nas danas čini posebnim", zaključuje Saul. 🐷