



THE **W**ATERSIDE INN

Englesko selo sa 6 zvjezdica

Englezi imaju sjajan smisao za humor i igraju odličan nogomet. Jedino im je kuhinja, "križanac blata i spužve", prilično ozloglašena. Tako je bilo sve do početka revolucije...

PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ**

Predvečerje je u **Waterside Innu**. Na terasi restorana pokraj Temze među okupljenim gostima cirkuliraju čaše šampanjca Gosset Grand Millésime. Prilika nije bilo kakva. Naime, čuveni restoran u Brayu, mjestu u Berkshireu nedaleko od Londona, proslavlja 35 godina postojanja. Prigoda je napunila restoran brojnim poznatim ličnostima, "prijateljima restorana", ali i četvorkom koju će **Michel Roux**, utemeljitelj restorana, nazvati "mes amis in the kitchen" - Brian Turner, Richard Shepherd, Gary Rhodes i Heston Blumenthal, neki od najutjecajnijih britanskih *chefova*. I dok Michel nadahnuto govori o odgovornosti vođenja vrhunskog restorana i velikom broju ovdje obučeni mladića i djevojaka koji danas vode ekipe mnogih restorana u zemlji i inozemstvu, u kuhinji nervoza doseže vrhunac.

Alain Roux, Michelov sin i druga generacija dinastije Roux, priprema poseban meni, u kojem će s jednim slijedom sudjelovati Heston Blumenthal, čiji je Fat Duck od Waterside Inna udaljen samo nekoliko minuta lagane šetnje.

Nedugo potom počinje briljantni niz jela koji će obilježiti nekoliko klasika restorana, poput početne riblje pjenice čija receptura datira još iz 70-ih. Da je Alain zaista majstor kada je riba u pitanju, potvrdio je i njegov autorski, nevjerojatno mekan losos, poslužen s hrustavom tempurom *pak-choija*. Na riblju uvertiru nadovezao se Blumenthalov slijed koji je zaista bio dostojan reputacije Fat Ducka. Na stol je pristigla drvena kutijica s mahovinom iz koje se razlijevao bijeli dim, dok se gostima u ustima topio tanak sloj "nečega" veličine poštanske marke, s okusom hrastova drveta. Uz to, poslužena je jajolika



zdjelica s kompozicijom u tri sloja - žele od prepelice, krema od jastoga i *parfait* kuglica od gusje jetre te prepečena crnim tartufom, sve zajedno iznimno stimulirajuća kombinacija. Nastavak je bio rezerviran za još jedan klasik - file kunića, čija se slatkoća sjajno sljubila s onom *marrons glacésa* i *fondanta* aromatiziranog celerom, zatim file goveda Aberdeen Angus s pikantnim umakom i pireom od hrena, dok je završetak pripao Alainovoj novoj kreaciji - laganoj pjenici od limuna s hrustavim akcentima i sorbetu od bosiljka, posluženima uz siguran adut - Chatéau d'Yquem 1988.

NEKOLIKO MJESeci KASNIJE u predvorju restorana jedino što još podsjeća na ovu proslavu jesu prigodni tanjur i boca konjaka što obilježavaju obljetnicu. Boca će zaintrigirati svakog profinjenog pilca - *35th Anniversary Limited Edition L'Esprit Chocolat by Cognac Jean Fillioux* (162 funte za jednu od 120 napunjenih boca). Iz kuhinje stiže *chef-patron* Alain Roux, u besprijekornoj kuharskoj bluzi, kako bi se pozdravio s gostima koji su prespavali u jednoj od nekoliko soba na katu. Nedugo potom vitki četrdesetogodišnjak, koji je vođenje legendarnog restorana naslijedio od oca prije sedam godina, odmah nam govori:

"Moj je otac potpuno prestao kuhati prije nekih šest godina, ali ja ga stalno konzultiram pri kiranju novih jela. Još sudjeluje u svemu i mislim da će uvijek ostati veliki gazda." Sa smiješkom napominje: "Kad je ovdje, često jede kod nas, ali još češće u Hestonovu Hinds Headu (Blumenthalov pub, odmah do Fat Ducka) jer kaže da je to najjeftinije mjesto u selu."

Posljednja primjedba nije beznačajna jer maleni Bray, sa svojim troznamenkastim brojem stanovnika, bilježi čak dva od ukupno tri britanska restorana ovjenčana s tri Michelinove zvjezdice. Mjesto je oduvijek bilo poznato po dobrim pubovima, koji su polako pretvarani u restorane (uz Waterside Inn i Fat Duck, tu je još jedan, prilično ambiciozan), tako da su danas preživjeli jedino Hinds Head i The Cown, glavni mjesni pub.

"Selo je vrlo malo, ali siguran sam da su ljudi svjesni što tu imaju. U britanskim smo razmjerima u središtu kulinarske mape, ponajviše zbog popularnosti Michelinova vodiča i činjenice da u svijetu nema puno tako malih mjesta sa šest Michelinovih zvjezdica", kaže Roux.

Alain, koji je rođen u Engleskoj, morao se, nakon razvoda roditelja, u dobi od deset godina preseliti u



ZVJEZDANO NASLIJEDE Alain Roux (gore s autorom teksta, lijevo s ocem) preuzeo je vođenje obiteljskog restorana i u naslijeđe dobio čak tri Michelinove zvjezdice. Zadržati ih nije ništa manji posao nego ih steći. "Ni sam ne znam kako sam to uspio", kaže Alain

CENTAR SVIJETA Mjestašce na Temzi s troznamenkastim brojem stanovnika jedno je od rijetkih te veličine koje se može pohvaliti s čak 6 Michelinovih zvjezdica. Waterside Inn ucrtao je Bray u samo središte kulinarske mape Britanije





TEŽAK IZBOR Osim a la cart ponude, restoran svakodnevno nudi i dva menija s više sljedova - **Gastro-nomique (44 funte)** i **Exceptionnel (92 funte)**. Direktor restorana **Diego Masciaga** (slika gore) **Playboyevu** je suradniku predložio dulji slijed - od rakova iz Cornwalla, prepelice s višnjama i janječeg filea punjenog confitom sve do nabujka od šljiva

Francusku. Promjena je bitno utjecala na njegovo odrastanje. "Tamo sam proveo puno lijepih dana. Baka je, naravno, sjajno kuhala i često sam joj pomagao u kuhinji. Bila su to jednostavna jela, od pečenog pileta do zečje paštete. I baka s očeve strane bila je izvršna kuharica, tako da je u obitelji hrana uvijek bila važna stvar. Osim toga, otac nas je rado vodio u različite restorane i to je bio dio naše obuke", prisjeća se Alain. Šestogodišnje kulinarstvo školovanje Roux je završio u Chantillyju i nakon toga počeo raditi kod oca i strica, koji su još od 70-ih bili predvodnici britanske kulinarske revolucije, a njihova dva restorana, Le Gavroche u Londonu i The Waterside Inn u Brayu, na vrhu britanske restoranske piramide.

"Otac i stric bili su jako zaokupljeni poslom, tako da sam uvijek bio u njihovoj sjeni. Moje je mjesto uvijek bilo u nekom kutu kuhinje ili dnu sale restorana. Trčao bih između kuhinje i sale, izložen prizorima brzine i gužve kuhinje i smirenog, elegantnog ugodaja restorana. No, nikad nisam osjetio da moram postati *chef*. Nitko me nije gurao u tom smjeru. Sa 12 godina shvatio sam da mi škola nije izazov i da bih radije krenuo što prije raditi. Naravno, kuhinja se nametnula kao prvi izbor. Ipak, nisam uopće mislio slijediti svog oca, odnosno raditi s njim, jer smo nas dvojica prilično različiti", govori Alain.

No, kako to obično biva, zapalo ga je točno to, pa je, došavši ponovo u Englesku, čak petnaest godina radio u očevoj ekipi, od čega deset doslovno radeći uz njega.

"U početku je bilo vrlo teško. Prve dvije-tri godine i jedan i drugi razmišljali smo je li uopće bilo pametno da učim kod njega. Zbog toga što su se on i majka rano

razveli, nas se dvojica, ustvari, nismo poznavali. Tu sam došao s osam godina iskustva i počeo od dna. No, mislim da se taj način na kraju isplati jer danas, kao šef kuhinje, znam cijeniti peraća posuđa i najnižeg poslužitelja u sali", tvrdi Roux.

DOLAZAK U ENGLSKU Alainu je osobito teško pao zbog jezika. Odnos u kuhinji Waterside Inna bio je pola Englezi, pola Francuzi (kao i danas), no uvijek se nastojalo govoriti engleski, pa je Alain imao problema s temeljnim stvarima poput naziva namirnica.

"Iskreno rečeno, bio sam beznađan slučaj. Ipak, temeljito sam učio i relativno brzo stigao do pozicije *sous-chefa*. Kad se otac odlučio povući iz posla, bio sam posve spreman preuzeti kuhinju. To je bio velik izazov. No, nisam namjeravao raditi velike promjene jer sam već nekoliko godina bio u poziciji da se i moje ideje uzimaju u obzir i prihvaćaju. Istina je da sam odjednom dobio puno više slobode i priliku da stvaram nova jela. Ali, sve se odvija postupno, kao i prije, jer mislimo na svoje stalne goste. Neka jela koja su zaštitni znak restorana ne možete skinuti s jelovnika. To su jela koja su toliko usavršena da bi bila ludost zamijeniti ih nečim drugim."

Kada proba Alainova jela, iskusni će gost s lakoćom zaključiti da se mnoga od njih ne uklapaju u stereotip francuske kuhinje te da imaju svojevrsan suvremeni pogled. Waterside Inn, osim a la cart izbora, dnevno nudi dva menija - trosljedni **Gatromonique (44 funte)** i petosljedni **Exceptionnel (92 funte)**, oba s dva jela na izbor po slijedu. Kako je za našeg posjeta dan bio prilično hladan,

savršeno odmjereni direktor restorana **Diego Masciaga**, u ovome slučaju kao *maitre d'*, preporučio je duži meni s različitim varijantama. Započeo je *bisqueom* (gusta juha začinjena vinom, konjakom i vrhnjem) od rakova iz Cornwalla s japanskom rižom i jakobovim kopicama a la minute s rižotom od kiselice i tartufa, a nastavio lososom pečenim u *papilloti* s baby borovim iglicama na prženim listovima *pak-choija* i umakom od zvjezdastog anisa te račjim mesom i repovima škampa u vrhnju s breskvom i hrustavim krastavcem. Nakon osvježanja u vidu sorbeta od naranče s trunkom Camparija posluženi su janjeći file punjen *confitom* od patlidžana, s prženim pinjolima, musaka-kolačićem i rižom sa šafranom te prepelica s višnjama. Završetak je pripao nabujku od šljiva i čokoladnom *mousseu* s karamelom, mangom i sorbetom od *passion fruita*. U svemu je najviše fasciniralo sjajno razumijevanje ribljih jela, sklad u sastavu menija, savršeni tempo, ali i suspregnuto uključivanje utjecaja drugih kuhinja u prevladavajuće francuski stil.

"Uvijek pratimo ono što gosti žele, kao i ono što od nas očekuju. I u kuhanju postoji moda, a i naše se raspoloženje stalno mijenja. Kad odem na godišnji odmor, volim isprobavati novo i upijati najrazličitije utjecaje. Znaite,

Braća Roux, odnosno restorani La Gavroche u Londonu i Waterside Inn u Brayu, započeli su britansku kulinarsku revoluciju. Pojam "british cuisine" dotad je izazivao smijeh

kod kuhanja se uvijek djelomično radi o istraživanju, ali u mom slučaju to sigurno nije u tolikoj mjeri kao kod, recimo, Hestona, koji mora puno toga znati o kemiji. Već sam rekao da mi škola nikada nije bila jača strana. Nadalje, kod kreiranja novih jela mnoge stvari mogu biti nezgodne. Neka dobra ideja može odudarati od stila kuhinje koji restoran njeguje ili, što je znatno češće, od načina posluživanja", objašnjava Roux.

Kada smo postavili pitanje o usporedbi Alaina i njegova bratića Michela jr. (rivalstvo njihovih očeva je legendarno), odnosno Waterside Inna i Le Gavrochea, usprkos tome što je nasljednik Le Gavrochea izgubio jednu Michelinovu zvjezdicu, Roux kaže da kompeticije nema.

"Poštujemo se međusobno i ispovažemo kad god treba, razmjenjujemo i recepte, osoblje... Moj stric nije bio zadovoljan kad je Michel izgubio zvjezdicu, no ako je restoran vratio, nitko neće moći reći da su to naslijeđene zvjezdice, nego da ih je moj bratić osvojio. Ja sam zadržao tri zvjezdice moga oca, ni sam ne znam kako. Znaite, Michelinov se vodič s godinama izmijenio ili, bolje reći, razvio. Ako gledamo gastrovodiče, njima danas posao nije nimalo lak. U današnjem svijetu jako je teško uspoređivati restorane jer su oni često potpuno različiti. I volimo ih zato što su različiti. Na kraju krajeva, bitno je samo ono što ljudi žele. Kad izlazim, ne volim ići na ista mjesta, nego uvijek iskusiti nešto novo, drugačije", kaže Alain.

U POSLJEDNJIH 15 GODINA u Velikoj Britaniji stasala je čitava nova generacija *chefova*. Sve je više *foodija* i dobra kuhinja prodrila je u televizijske programe, pa se trend proširio i u mase. Prema hrani tradicionalno sumnjičavi Britanci danas su puno otvoreniji za nove kuhinje, prate se recenzije restorana i gastrovodiči, pa se i pomnije biraju mjesta za izlazak. I Alain je itekako svjestan suv-

Djelo i ostavština braće Roux

Ako je engleska kuhinja nekad slovila za križanca između spužve i blata, a sintagma "british cuisine" izazivala smijeh, novija nacionalna kulinarska povijest, barem što se restorana tiče, znatno je respektabilnija. Najviše zasluga za to imaju dva zvjezdana wunderkinda - **Marco Pierre White** i **Gordon Ramsay**. Bad boys iz Leedsa i Glasgowa dijelili su gnjev i tvrdoglavost koji su, uz marljivost i talent, od njih napravili zvijezde. Danas su obojica milijunaši i vode restoranska carstva (iako White više ne kuha). I jedan i drugi nagrađeni su s tri Michelinove zvjezdice u svojoj 33. godini, s tim da je Marco Pierre White (kod kojeg je Ramsay također učio), kako je šest godina stariji, to postigao prvi i, ujedno, bio najmlađi chef u povijesti koji se uspeo na Michelinov vrhunac.

Osim podrijetla iz radničke klase, ovaj kulinarski dvojac (inače se ne podnose) spaja još jedna poveznica - obojica su svoju elegantnu francusku tehniku naučili kod braće Michela i Alberta Rouxa. Danas šezdesetogodišnjaci, rodom iz francuskog Charollesa, "francuske košarice kruha", odrastali su na obilju galske smočnice, a kuharski zanat izučili u tradicionalnim kuhinjama. U Englesku su došli 1971. raditi kao privatni chefovi u najmućnijim britanskim domovima (uključujući Astore i Rotschielde)

prije negoli su otvorili svoj restoran Le Gavroche u Lower Sloane Streetu u četvrti Chelsea. Restoran je bio prvi britanski koji je osvojio tri Michelinove zvjezdice (1982). U doba kada se u Engleskoj moglo pristojno jesti jedino u restoranima boljih hotela, Le Gavroche je odmah osvojio srca gurmana. Ne lako, jer su vlasnici kvalitetne namirnice, poput gusje jetre i pilića iz Bressea, morali švercati iz Francuske. Već 1972. otvorili su The Waterside Inn u Brayu te, zajedno sa zvjezdicama, nizali nove restorane - tri u Londonu, pa čak i inkarnaciju Waterside Inna u Santa Barbari (danas zatvoren). Njihovo restoransko carstvo bilo je uzor brojnim mladim chefovima, prije svih Whiteu i Ramsayju.

Braća, koju se danas smatra očevima britanske kulinarske revolucije posljednja dva desetljeća, za karijere su u svojim kuhinjama odškolovali više od 800 mladih kuhara, od kojih su mnogi danas i sami legende. Dobili su bezbroj nagrada, imali vlastite televizijske emisije i izdali brojne knjige. Potkraj karijere braća su podijelila dva *flagship* restorana - Albert je preuzeo Le Gavroche (od 1981. na adresi u Upper Brooke Streetu u Mayfairu), koji danas vodi njegov sin Michel Jr., a Michelu je pripao The Waterside Inn u Brayu, koji je prije sedam godina prepustio sinu Alainu.



Michel Roux: Chefs and "ze boobs"

O današnjim mladim chefovima: "Volim skromne, tihe kuhare, ljude poput Shauna Hilla, vlasnika Merchant Housea u Ludlowu, ili Hestona Blumenthala, našeg susjeda u Brayu. Pogledajte tog mladog čovjeka! Divan je! Ako bi se netko mogao bahato ponašati, onda bi mogao on. Iako ono što radi nije baš po mom ukusu. No, on je fin i pristojan. Žao mi je svih tih mladih chefova - neću ih imenovati - koji se arogantno ponašaju. To su nesigurni, iskompleksirani i neuravnoteženi tipovi! Način na koji se odnose prema svom osoblju, gostima, novinarima... To je grozno! Toliko je ljudi o kojima bi napokon trebali prestati govoriti. Recimo, Jamie Oliver, ali dobro, on i nije chef, pa ćemo njega preskočiti..."

Većina televizijskih kuharskih šou-programa je odvratna i gadi mi se."

O Gordonu Ramsayju i Marcu Pierreu Whiteu: "Ramsay je odličan kuhar, mislim u tehničkom smislu. Na nepcu, to je već druga priča. Da bi bio veliki chef, čovjek mora biti gurman. Marco Pierre White imao je nepce, tako da je on, za mene, bio i još je najveći. Gordon Ramsay je drugi. No, on nema dubine. Njegova jela su vizualno zanimljiva. To je dovoljno dobro, mislim da je Gordon dobar, ali nije genij."

Tipična izjava: "I love ze soufflé. Eet's naughty and eet reminds me of ze boobs of ze woman. If it's beautifully cooked, I feel like kissing eet!"

