



U Playbojevu rodnom gradu prije dvadesetak godina otvorio se Charlie Trotter's, jedan od vodećih svjetskih restorana, gdje se na slobodan stol čeka mjesecima. Naš gastropisac uživao je u meniju koji je posebno za njega osmislio sam veliki chef Charlie

D

a se to nisi više nikad, nikad usudio napraviti. Takve stvari se tu ne toleriraju i izvoli to zapamtiti - više egzaltirano **Charlie Trotter** na jednog od kuhara iz svoje ekipe dok mladić pokušava zadržati ozbiljno lice, što mu baš i ne uspijeva. Dakako, scena je režirana za potrebe našeg fotografiranja, a na mjestu događanja izmislio ju je sam legendarni chef. Uz salve smijeha, na mjesto prethodnoga dolazi novi mladi kuhar, znatno boljih glumačkih sposobnosti, koji ponizno sluša "prijekore". Sve se događa u kuhinji čikaškog restorana Charlie Trotter's, jednog od vodećih u svijetu, i to za vrijeme najveće večernje gužve, kad temperatura organiziranog kaosa kuhinje doseže gornju granicu. No, za prekaljenog majstora i njegovu uigranu momčad sve je samo kratak predah u neprekinutom savršenom radu dobro podmazana stroja.

LEGENDA
Charlie Trotter's otvorio je vrata svoje kuhinje 1987., prvi je Amerikanci ma ponudio degustacijski meni, a desetak godina kasnije već je bio obavezna postaja internacionalnih gurmana

Ipak, to nije sve. Usred zahuktale radne gužve i predstave koja je priređena više za našu i Trotterovu zabavu nego za potrebe publiciteta, u kuhinji restorana sve iz prvog reda s užitkom promatraju dva para čiji je stol doslovce prepu-



njen svim mogućim predjelima. Za ovu povlasticu gosti su morali rezervirati četiri mjeseca unaprijed jer riječ je o jednom od najtraženijih restoranskih stolova u državi. Poznato je, dakako, da mnogi vrhunski restorani imaju takozvani *chef's table*, stol koji je nekada chef čuvao samo za svoje prijatelje ili posebne goste, a koji u novije doba mogu rezervirati i obični smrtnici, naravno, znatno unaprijed. No, ovaj "kuhinjski stol" u Trotter'su nešto je posve drugo jer nije smješteno, kao obično, negdje u kutu, nego usred same kuhinje, pa se gost tu osjeća gotovo kao dio kuharske ekipe. Kuhinja je ovdje tiha i savršeno čista te posve primjerena vrhunskom gastronomskom užitku.

Možda ste pomislili da je Charlie Trotter šoumen široke geste američkog kulinarskog panteona, no zapravo je posve suprotno. Jedan od najutjecajnijih američkih chefova svih vremena smireni je 49-godišnjak kojega krasi titula "intelektualca među chefovima". Naime, baš kao što njegov kulinarski stil i gastrofilozofija samosvojnošću i originalnošću odudaraju od svih drugih, Trotterov put u svijet restorana posve je netipična priča.

Odrastao u obitelji koja nije imala nikakve veze s ovim čime se on

danas bavi i u kojoj hrana nije igrala bitnu ulogu, Trotter je po mnogočemu živio život tipičan za američku višu srednju klasu. Otac mu je bio vlasnik uspješne tvrtke i veliki ljubitelj jaza, koji je kao trubač u mladosti imao svoj jazz sastav, Trotter Sextet. Nije stoga čudno da je ime dobio po slavnome saksofonistu Charlieju Parkeru, čija je glazba, uz onu Milesa Davisa i Cannonballa Aderleyja, stalno bila prisutna u roditeljskom domu. Očev poduzetnički gen i improvizirani jazz, vidjet ćemo, znatno će utjecati na njegov životni svjetonazor.

Nakon završetka studija političkih znanosti (kao drugi predmet studirao je filozofiju) na Sveučilištu Wisconsin Trotter se nije, kako bi se očekivalo, zaposlio u očevoj tvrtki, nego je donio neobičnu odluku. "Za vrijeme studija počeo sam kuhati sa svojim cimerima i tako polako razvio



Charlie Trotter's Čarolija jazz chefa

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ



GENIJ U KUHINJI Za Charlieja Trottera (gore) kreativni proces nikad ne prestaje. Desno: marinirani romb s kumbom celerom (1); hladno poširani losos s palminom srčikom i tamarindom (2); poširani arktički losos s keljom i pastrvskom ikrom (3); krumpirovi blinji s lososovom ikrom i wasabi crème fraîche (4); ravioli sa šerbetom od bijele repe i potočarkom (5)



Ljubav za gastronomiju, pa sam negdje pred diplomu počeo razmišljati o tome da postanem chef", prisjeća se Trotter dok razgovaramo u baru njegova restorana smještenom u čikaškom Lincoln Parku, danas najpoželjnijoj gradskoj stambenoj četvrti, prepunoj romantičnih ulica sa zgradama maštovite arhitekture u sjeni bujnih drvoreda.

SA 23 GODINE I SVEUČILIŠNOM diplomom u džepu, Trotter je počeo raditi u restoranima u okolici Chicaga te u Kaliforniji i učiti o poslu. Potom se našao na Floridi, gdje je radio s čuvenim chefom **Normanom Van Akenom**.

"Taj mi je čovjek bio najveća inspiracija. Na hranu je gledao nevjerojatno svježim očima - samouki kuhar koji je dobro proučio regionalnu američku kuhinju i inzistirao na zdravim, organskim namirnicama. Osim toga, on je veliki intelektualac i nas dvojica dijelimo strast za literaturu", govori Trotter o svom današnjem velikom prijatelju.

Kuharska avantura vodila ga je dalje u Europu, na tro-

mjesečno putovanje koje mu je posve otvorilo oči. "Tamo sam otišao ne da bih radio, nego da vidim tržnice, bistroe i velike restorane s tri Michelinove zvjezdice, jednostavno da bih osjetio ugodaj tih mjesta i upijao različite kulture", objašnjava Trotter, čiji su pristup kuhanju i gastrofilozofija, zbog akademskog obrazovanja, dosegli zrelost znatno brže negoli u mladića koji su, starim francuskim načinom, karijeru počeli vrlo mladi guleći krumpir na dnu kuhinjske hijerarhijske ljestvice.

Unatoč svemu, neobično se čini činjenica da je kao gotovo samouk kuhar, sa samo 28 godina, 1987. otvorio vlastiti restoran u Chicagu. "Tada o tome jednostavno nisam razmišljao. Radio sam u tolikim restoranima i znao sam da taj posao mogu raditi puno bolje od mnogih drugih. Mislio sam - što se loše može dogoditi? Ako propadnem, uvijek mogu pokušati ponovo ili se posvetiti nečem drugom. Temeljna ideja bila je samostalni posao, to mi je bila glavna motivacija", kaže Trotter.

Strast se isplatila - desetak godina nakon otvaranja restorana, kojemu je nadjenulo vlastito ime i koji je prvi u SAD-u nudio degustacijski meni, počeo je ubirati plodove originalne zamisli, dobrog poslovnog programa i napornoga rada. Počelo je s članstvom u uglednom Relais&Châteauxu, nastavilo se s pet zvjezdica gastrovodiča Mobil (nekoć američki ekvivalent tri Michelinove zvjezdice) i sedam nagrada "James Beard", najvažnijeg priznanja industrije

FOTOGRAFIJE HRANE **TIM TURNER**

u SAD-u, među kojima su bile i najslasnije: "Outstanding Chef" (1999.) i "Outstanding Restaurant" (2000.). Dotad je Charlie Trotter već stvorio kulinarsku meku koja je u notesima svih svjetskih gurmana bila na popisu mjesta koje treba posjetiti barem jednom u životu.

Danas je Charlie Trotter autor 20-ak knjiga, uglavnom kuharica, ali i međaša industrije, poput *Lessons In Excellence* i *Lessons In Service*, koje savršeno prenose njegovo stremljenje izvrsnosti. Njegov nagrađivani kuharski TV šou *The Kitchen Sessions*, gdje kuha uz jazz soundtrack, kilometrima je udaljen od uobičajenih ljugavih inačica i zapravo je privilegirani pogled u složeni kreativni proces vrhunskog chefa. Prije četiri godine Trotter je počeo širiti svoje carstvo, pa je najprije otvorio novi restoran, nazvan "C", u ultramondenom Pamilla Resortu u meksičkom Los Cabosu te, nedavno, i Restaurant Charlie u hotelu Palazzo u Las Vegasu, a priprema još dva restorana u luksuznom hotelu The Elysian u čikaškoj četvrti Gold Coast te svoj prvi njujorški restoran, koji gurmani iščekuju s velikim uzbuđenjem.

RESTORAN CHARLIE TROTTER'S smješten je u sjajno renoviranoj kući, ustvari dvije spojene kuće, iz 1908., a njegovih stotinu mjesta rasprodano je svake večeri (ručak se ne poslužuje) zahvaljujući jedinstvenoj kuhinji njegova tvorca, koja se najčešće opisuje kao "vrlo osoban spoj vrhunskih namirnica, francuskih tehnika i azijskih utjecaja". Receptura koju je Trotter primijenio vrlo je jednostavna, ali zahtijeva široku kulturu, puno rada i - zrno čarolije.

"Mislim da za ovo, prije svega, čovjek mora biti spreman na naporan rad godinama, čak desetljećima. No, u jednom trenutku dođe se do granice na kojoj sve prelazi u intuiciju. Gledate namirnice - losos, cvjetača, krumpir, špinat - i odjednom ih vidite kao gotovo jelo. Nakon nekog vremena to vam postane kao prirodno, nešto što možete raditi i nesvjesno ili čak podsvjesno.

Isto je radio i Miles Davis, glazbenik bez formalne naobrazbe. Svirao je i svirao da bi došao do trenutka kad je sve postalo čisti osjećaj, intuicija", govori Trotter, koji svoju kuhinju voli uspoređivati s improvizacijom u jazzu, procesom u kojem se pojedina skladba svaki put izvede drugačije.

"Pogledajte dva velika Europska chefa 20. stoljeća - Fredyja Girardeta i Joela Robuchona, koji ne mogu biti različiti. Robuchon, koji je genij, imao je 25 do 30 jela koja se nikad nisu mijenjala i svaki su put bila spravljena na identičan način.

Istovremeno, Girardetova je kuhinja stalno bila u pokretu. Uzeo bi zeca, bob, gljive, bosiljak, limun i još dvije-tri stvari i spradio izvanredno jelo, no ako ste došli na ručak sljedeći dan, on bi od istih sastojaka napravio sasvim drugo jelo. Sljedećeg dana bilo bi opet drugačije, i tako unedogled. Za mene je takav način rada zanimljiviji jer je prirodni. Doduše, istovremeno je i opasniji, nešto poput hoda po žici bez sigurnosne mreže, stvar trenutka, nečeg na suprotnoj strani od perfekcije", govori sa strašću Trotter.

Zanimljiv pogled dao nam je **Matthias Merges**, executive chef Charlie Trotter'sa: "Raditi s Charliejem velik je izazov, ali i najteži posao koji možete dobiti. Vrlo je



VINSKA RIZNICA U podrumu sa 20.000 boca čuvaju se izvrsne kolekcije iz Rhone, Champagne i Alzasa, ali i najbolja njemačka, kalifornijska i australska vina, a u njegovim se mračnim zakucima kriju i rijetke, dragocjene butelje Romanée-Contija ili Chateau d'Iquema



"Nijedan američki restoran nije se toliko približio besprijeckornu gastrodoživljaju... Trotter ide puno dalje od standardnog slijeda - predjelo, glavno jelo, desert, pa čak i dalje od uobičajenog degustacijskog menija." Wine Spectator

zahtjevan jer ima potpuno jasnu viziju onoga što želi. Zato svatko od nas stalno mora promatrati na novi način. Stagniranje za Charlieja nije opcija jer je njegov svijet stalno u pokretu."

Iste večeri u sali restorana ugodaj je relaksiran, ali intenzivan. Pozornost posluže usmjerena je na najmanje detalje, a jela se na stolu pojavljuju gotovo neprijetno. I dok uživamo u povlastici da večeras za nas jela spravlja sam Charlie Trotter, za stolom

nam društvo pravi domaćica restorana **Marija Hukić**, Koprivničanka koja već 18 godina radi u restoranu, druga najstarija po stažu u Trotterovoj ekipi. "Charlie je izvrstan poslodavac. Odmah primijeti ako se tko posebno trudi ili napravi više od onoga što se od njega traži i zna to nagraditi. Mi smo kao velika obitelj i ovo mjesto ne bih nikada napustila", kaže.

Meni koji je te večeri osmislio za nas Trotter je započeo tempurom od račjeg mesa s amazakeom (Champagne Varnier-Fanniere "Cuvée Saint Denis"),

pastrvom iz Chilled Snow Lakea s rakovima iz Louisiane, indijskim celerom i jednom vrstom plemenite paprati (Puligny-Montrachet "Les Perrieres", Domaine Henri Boillot 2005) te juhom od artičoke s četiri vrste metvice i organskim medom (Verdicchio dei Castelli di Jesi "Podium", Garofoli 2005), jelima koja su nedvojbeno pokazala Trotterovu privrženost vrhunskim, sezonskim, svježim i organskim namirnicama, ali i finim detaljima. Dva glavna jela - arkanzaški kunić s povrćem (J. Christopher Pinot Noir, Dundee Hills 2005) i janjeća koljenica s prženom heljdom, kimom i ricottom od ovčjeg mlijeka - (Priorat "Les Eres Vinyes Velles", Cellar Joan Simo 2004) bila su trijumf



Lekcije iz izvrsnosti

Jedna od najzanimljivijih zamisli Charlieja Trottera jest **Culinary Education Foundation**, neprofitna organizacija koja se bavi namicanjem sredstava za stipendiranje mladih kuhara te promocijom kuhanja i hrane kod mladeži. Najfascinantiji program fondacije naziva se Excellence Program, koji

tri puta tjedno u Charlie Trotter's dovodi čitave razrede iz čikaških škola. Na dan našeg posjeta imali smo prilike vidjeti kako su ugostili 20-ak učenika jedne škole iz siromašne gradske četvrti Southside. Nakon ture po restoranu, kuhinji i podrumu učenici su, za velikim zajedničkim stolom, uživali u 10-sljed-

nom meniju, dok su im chefovi, koji su spravili pojedina jela, pričali o njima, odgovarali na pitanja i prenosili ideju o svom svakodnevnom stremljenju izvrsnosti. Bilo je sjajno vidjeti uzbuđenje djece koja su prvi put posjetila neki vrhunski restoran i kušala delicije poput morskog ježa, brizle, janječeg jezika...



KUHINJSKI STOL
Kitchen table, Trotterova verzija Chef's tablea, jedan od najtraženijih restoranskih stolova u SAD-u, smješten je u samoj kuhinji Charlie Trotter'sa. Ovi su ga sretni gurmani rezervirali četiri mjeseca unaprijed



PODRAVKA U CHICAGU Domaćica Charlie Trotter'sa je Koprivničanka Marija Hukić, koja u tom restoranu radi već 18 godina i "nikada ga ne bi napustila". Ipak, teško da je velikog chefa ikada i pokušala uvjeriti u prednosti Vegete

kulinarske filozofije koja se trudi istovremeno ugoditi i najzahtjevnijem nepcu i biti logična najneiskusnijem gostu. Na već primijećene azijske utjecaje nadovezali su se i deserti - sorbet s azijskom kruškom i jasminovom rižom, rabarbara s jogurtom od bijele čokolade i keksima s korijandrom, sorbet od slatkog krumpira s Okinawe i još pet-šest pomno osmišljenih kombinacija s egzotičnim čokoladama, voćem i želeima (Andrew Rich "Ice Wine" Gewürztraminer, Oregon 2006 i Campbells "Tokay", Rutherglen).

Poslužena vina bila su odraz Trotterove teze da se "hrana i vino ne smiju samo nadopunjavati nego i inspirirati jedno drugo", što u Charlie Trotter'su, s podrumom koji čuva 20.000 boca i koji je dobio najveće nagrade *Wine Spectator*a i fondacije "James Beard", i nije teško (osobito dobre kolekcije iz Rhone, Alzasa i Champagne, ali i Kalifornije, Australije i Njemačke te rijetke boce poput Romanée-Conti 1945, Mouton-Rothschild 1870 i Château d'Yquem 1857).

U konceptu koji gostu nudi isključivo menije (Grand Menu, Vegetable Menu i Kitchen Table Menu), čitavom jednom svijetu koji se mijenja svakodnevno, a katkad i od stola do stola, Charlie Trotter, baš poput Milesa ili Coltranea, uživa u improvizacijskim solima majstora koji suvereno vlada elementima svog zanata.

"Ako ponudite isključivo menije, onda idealan doživljaj restorana ovisi o povjerenju. Za to su potrebne dvije strane - mi u najboljoj formi i gost koji je spreman prepustiti se doživljaju. Ako nam netko da odriješene ruke, onda će jela, vina, posluga i ugođaj rezultirati nečim većim od pukog zbroja ovih elemenata. Sebi postavljamo zadatak nadmašiti i najveća očekivanja gosta. Hrana mora biti ukusna, porcije u pravim omjerima, a slijed jela logičan. Pritom se namirnice, teksture i okusi ne smiju ponavljati. To je poput komponiranja glazbe, gdje svaki dio mora imati određenu strukturu. Sve to moramo postići s jelovnicima koji se mijenjaju svaki dan. No, čini se da u tome uspijevamo. Imamo jednog gosta koji redovito dolazi iz New Yorka i koji je kod nas jeo oko 370 puta, svaki put meni sa 10 do 12 sljedova, a u sve to vrijeme niti jedno jelo nije se ponovilo", kaže Trotter.

BITI CHARLIE TROTTER znači stalno hodati na rubu koji dijeli kaos i kontrolu jer nadmašiti svačija očekivanja nije uvijek lako. Charlie Trotter rado će se prisjetiti *surprise partyja* u povodu 50. rođendana Johna Travolte, kad se u njegovu restoranu u Los Cabosu okupilo zanimljivo društvo - Sylvester Stallone, Tom Cruise, Meg Ryan, Oprah Winfrey, Lisa Marie Presley, Barbra Streisand, Robin Williams, Tony Bennett, José Feliciano, Carly Simon, Sean Penn, Natalie



Trotter's za van

Prije osam godina Trotter je, također u četvrti Lincoln Park, nedaleko od restorana, otvorio **Trotter's To Go**, *take-out gourmet shop* u kojem klijentela prestižnog susjedstva može birati iz goleme ponude salata, juha, sendviča, raznih vrsta mesa i ribe s najrazličitijim povrćem i mnogo drugih priloga, slastica, kao i obilja iz mirisne kućne pekarnice. Cijene su pristupačne, što mnogi koji nemaju vremena za kuhanje obilato koriste. Na policama trgovine, uz delikatese iz cijeloga svijeta, vidjeli smo veoma široku paletu gourmet proizvoda s Trotterovim logotipom, koje slavni chef drži "nastavkom onoga

što zagovara restoran - zdrave, organske i ukusne namirnice spravljene na prepoznatljiv, ali ujedno nov i uzbudljiv način". Kuhinju tu vodi chef **Reginald Watkins**, uz Mariju Hukić jedini preostali član originalne Trotterove ekipe. "Kad je



Charlie otvarao restoran, ovo je bila radnička četvrt, a danas tu žive isključivo bogati ljudi. Sve se promijenilo u dva desetljeća. I ja sam se promijenio. Zahvaljujući Charlieju, proputovao sam cijeli svijet, naučio kako ljudi jedu, a upoznao sam i mnoge najveće svjetske chefove. Znaate, oko trpeze se uvijek puno toga nauči", govori nam zadovoljno Reginald.

Cole, Roberta Flack, Scarlett Johansson, Jenna Elfman, Dan Aykroyd i još 200-tinjak drugih. Savršena, pomno pripremljena večera tekla je po planu sve dok jedan od poznatih gostiju nije poželio pržene krumpiriće. Prema svojoj devizi da se "posao temelji na služenju onoga što gosti žele", Trotterova ekipa udovoljila je želji, dakako, spravljajući krumpiriće na najvišoj razini - rezanje krumpira rukom, blanširanje u gusjoj masti i, potom, prženje u svježoj gusjoj masti. Pokazalo se da je narudžba otvorila Pandorinu kutiju jer je odjednom još 40 gostiju poželjelo isto, pa je slavni chef morao organizirati pržionicu. Prilično odstupanje od jedne druge Trotterove tvrdnje da je "irelevantno ono što gost želi", primjećujemo.

"Dopustite mi da tu citiram Walta Whitmana: 'Kontradiktoran sam jer sam širok' (*I contradict myself, because I contain multitudes*). Nasuprot onoj uvriježenoj da je gost uvijek u pravu, moja je filozofija da je gost malokad u pravu. Zato morate vladati svakom situacijom i ponuditi ono što se gost nikad ne bi sjetio zatražiti. Time mu garantirate doživljaj superioran onome koji bi on kontrolirao", zaključuje sa smiješkom Charlie Trotter. 🍴