



Daniel Boulud

DANIEL

Prokleta dobar chef

Puff Diddy, Jay-Z, Beyonce i mnogi stanovnici New Yorka redoviti su gosti restorana "Daniel". Zahvaljujući *chefovoj* formuli, ponuditi gostima srce i toplinu, uz vrhunske specijalitete francuske kuhinje, "Daniel" danas s ponosom nosi nadimak - najbolji njujorški restoran

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

Just shave that bitch", kaže P. Diddy konobaru koji oprezno riba bijeli tartuf po rižotu posluženom ispred tog slavnog repera. To što ta dragocjena gljiva iz Albe u slavnim njujorškom restoranu "Daniel" košta poprilično, naravno, nimalo ne zabrinjava Seana Combsa. Iako u pravilu uvijek dolazi besprijeekor-
no odjeven, ove je večeri stigao u trenirci, pa ga je *maitre d'* diskretno smjestio za stol u kutu sa zastorom, popularni "šator", gdje zvijezde u delicijama restorana uživaju u privatnosti, bez gubitka autentičnosti mjesta. U Puffovu društvu večeras je Jay-Z, i mada su obojica veliki poklonici Danielovih kreacija i dobrog vina, nitko ne zna je li susret ugovoren isključivo iz gurmanskih pobuda.

Kako bilo, nakon večere, na izlazu ih čeka domaćin, **Daniel Boulud**, jedan od najslavnijih njujorških *chefova*, kojeg mnogi drže prvim kuharskim imenom grada. I dok se pozdravljaju, Jay-Z iznenada upita Bouluda je li već upoznao Beyoncé i vodi ga za ruku na ulicu, pred restoran, gdje je upravo stala izdužena limuzina. Vrata koja se otvaraju, pružaju nesvakidašnji prizor – popularna pjevačica leži na prostranom stražnjem sjedištu.

Ako prizor i jest nesvakidašnji za običnog smrtnika, nije za Bouluda, koji svakodnevno susreće najpopularnija svjetska imena u restoranu koji je već ugostio sve moguće prinčeve, predsjednike, moguće svih vrsta i zvijezde show *businessa*. A ovo je samo jedna od njegovih brojnih anegdota.

"**MI SE PREMA SVAKOME** odnosimo kao prema *celebrityju*", reći će diplomatski, dok razgovaramo u *sky-boxu*, njegovu ostakljenom uredu koji s visine gleda na kuhinju. Ovaj neobičan prostor, do kojeg se stiže strmim tvorničkim stubama, podijeljen je na dvije sobe – mali tverd s tri radna stola (jedan je Bouludov) i *chefovu* sobu sa stolom od mahagonija koja podsjeća na salon jahte, a kroz čiji stakleni zid Boulud može nadgledati rad u kuhinji dok se dogovara s kolegama ili razgovara s novinarima.

Restoran "Daniel", njujorška institucija s dvije Michelinove zvjezdice i maksimalne četiri New York Timesa, perjanica u nizu lokala Daniela Bouluda, daleko je od pukog poligona za *beautiful, famous & rich*. Njegova je slava najvećim dijelom utemeljena na kreativnim jelima, pa je posve logično da ga Zagatov vodič (mišljenje samih gostiju) godinu za godinom svrstava na prvo mjesto po kriteriju hrane te u "top 5" kada su u pitanju vinska lista, posluha i dekor. No, Boulud, vječito nasmiješeni 53-godišnjak, vrlo dobro zna da status omiljena restorana zahtijeva i nešto više od sjajne hrane i ugodnog prostora – srce i toplinu. Naime, "Daniel" je luksuzni restoran koji zrači toplinom kakva je inače rezervirana isključivo za male restorane iz susjedstva.

Sve, ipak, potiče od korijena. Bouludova kuhinja počiva na bogatom gastronomskom tlu okolice Lyona, a toplina izvire iz **Café Bouluda**, malog lionskog café-restorana koji



su utemeljili njegovi pradjed i prabaka i koji je u obitelji prelazio iz generacije u generaciju. Ako Boulud danas, poput svog djeda, i ne dočekuje goste ispred restorana, njegovi su stolovi lišeni snobovštine skupog francuskog restorana i isijavaju gostoprimstvom i velikodušnošću. O Bouludu su nam mnogi *chefovi* koji su s njim radili govorili samo najbolje, te često spominjali kako je on jedan od rijetkih koji u *chefovskim* krugovima slovi kao – čarobnjak, onaj koji od istih sastojaka i u istim uvjetima uvijek može napraviti ukusnije jelo od bilo koga drugog. Ta titula koju su u prošlosti, usprkos velikim imenima *nouvelle cuisine*, poput Paula Bocusea ili braće Troisgros, nosili tek Michel Guérard, Fredy Girardet i Alain Chapel, podrazumijeva nešto više od savršene tehnike i talenta.

"Ono što vas može izdvojiti je spontanost u kreativnosti. U tom procesu započinjete bez ikakve ideje, a na kraju napravite nešto dobro. Kroz godine rada, razvio sam tu spontanost, instinktivnost u kuhanju. Za mene je čarobnjak onaj tko uzme neki sastojak i odmah zna što će s njim napraviti, možda i na više različitih načina", pojašnjava Boulud, dok jednim okom gleda u kuhinju, gdje se momčad Jean-Francoisa Bruela, šefa kuhinje "Daniela", upravo priprema za početak duge večeri.

Bruel, Bouludov dugogodišnji *protégé* i nasljednik proslavljenog Alexa Leeja, također iz okolice Lyona, jedan je od niza vrsnih *chefova* koje Boulud od početka svoje *chefovske* karijere drži uz sebe. Da je kvalitetan *sideman*, baš kao u revolvertaškoj hijerarhiji, krucijalna prevaga u najžešćim iskušenjima restoranske kuhinje, Boulud je naučio rano, radeći i učeći uz najveće majstore zanata. Sa četrnaest je godina počeo raditi kod Gerarda Nandrona u lionskom restoranu s dvije Michelinove zvjezdice, a već godinu dana kasnije posluživao je i samog predsjednika Georges-a Pompidoua, što mu je dalo velik poticaj.

"Sa šesnaest sam godina priredio veliku svečanost za godišnjicu braka mojih roditelja, na kojoj se okupila čitava obitelj, oko 35 ljudi. Napravio sam elegantni meni od četiri

INTERIJER
Restoran "Daniel" nema nikakve veze s istoimenim pobjednikom Yu-Evrovizije daleke 1983. godine. U ovo slavno njujorško okupljalište gurmana zalaze zvijezde puno većeg kalibra



NEPCE, POOZOR! Na slikama gore vidimo klasični prizor iz kuhinje, kao i finalni proizvod: Sautéed Foie Gras (1); Rabbit Porchetta (2); Grilled Wild King Salmon (3); Hazelnut Rice Crispy & Choc Mousse (4). Na slici dolje vidimo našeg neumornog suradnika i velikog chefa Daniela Bouluda. Širok i zadovoljan osmijeh govori da su slikani - nakon večere



slijeda s *mousseom* od riječnih rakova i sličnim jelima, praktički svime što sam do tada naučio. Svi su bili jako zadovoljni i to je bio trenutak kad sam odlučio da će kuhinje biti moj život", prisjeća se Boulud.

PRVU VELIKU LEKCIJU dobio je radeći s Georgesom Blancom, velikim *chefom* koji je naslijedio čuveni obiteljski restoran Chez la mère Blanc u Vonnas, mjestu u dolini Rhône. Blanc je bogatu tradicionalnu kuhinju upravo transformirao u suvremena, sofisticirana jela, koja će mu svega sedam godina kasnije priskrbiti tri zvjezdice.

"Imao je samo 27 godina kad je restoran preuzeo od majke. To je bilo doba kad je stalno kuhao, mijenjao staro u novo i razvijao svoju kuhinju. Imao sam sreće tamo raditi za te evolucije. Georges je stalno imao nove ideje – od jela i organizacije kuhinje do preuređenja restorana i kuće. Od njega sam naučio što znači ambicija", govori Boulud.

Put ga je potom vodio na jug – u kuhinju Rogera Vergéa, čiji je Moulin de Mougins, upravo dobio treću zvjezdicu. Lagana jela čistih mediteranskih okusa, toliko različita od teške pariške kuhinje, bila su te 1974. godine pravo otkriće za gurmane.

"Roger Vergé bio je iznimno velikodušan i strastven čovjek. Mislim da se nije mogao naći na boljem mjestu nego što je blizina Cannesa, jer je to bilo vrlo kozmopolit-

sko mjesto. On je, zaista, bio istinski hedonist. Družio se s kuharima, vinarima, obožavao je automobile i žene, uopće glamur, a mnoge zvijezde filma, glazbe i umjetnosti, koje su tamo dolazile, bile su njegovi veliki prijatelji. Gledao sam kako te zvijezde dolaze na večeru u ponoć. Tamo su tulumi trajali do jutra, a Vergé je gostima kuhao cijelu noć. Kad bismo ujutro došli u kuhinju, sve je bilo u totalnom neredu", smije se Boulud.

Šarmantna **Georgette Farkas**, Bouludova direktorica PR-službe, koja nam je pravila društvo, odmah je dodala da je, kad je hedonizam u pitanju, Boulud isti takav. Naime, slavnog *chefa* prati glas najboljih privatnih partyja u gradu, najčešće kasnonoćnih pohoda s drugim gradskim *chefovima*, i uvijek uz vino i jelo. Tradicionalna jela u rafiniranu obliku i lagana provansalska kuhinja pomiješana s hedonizmom i svijetom show businessa tražili su završni začim Bouludova naukovanja. Njega je našao u zabiti francuskog jugozapada, u Eugénie-les-Bainsu, gdje je genijalni Michel Guérard, Mozart francuske kuhinje, duša nouvelle cuisinea i jedan od rijetkih kuhara koji zaslužuje titulu umjetnika, u svom restoranu s tri zvjezdice stvarao maštovita remek-djela. Boulud je tamo stigao nakon kratkog kuharskog izleta u Dansku, gdje je radio u jednom od Vergéovih restorana.

"Kod Guérarda sam radio naporno i za malo novca, ali sam godinama slušao nevjerojatne priče o njegovom malom restoranu Pot au feu u neuglednom pariškom predgrađu Asnières i znao sam da s tim čovjekom moram raditi. On je bio čarobnjak, pjesnik kuhanja s filozofskim pogledom, iznimno kultiviran i vrlo osjećajan", kaže Boulud.

Odlazak u Sjedinjene Države za Bouluda je bila jednostavna odluka, bez imalo rizika. Slučajem mu je ponuđen posao *chefa* belgijskog veleposlanika u Washingtonu, koji je donosio i stan, auto, vizu... Ubrzo je počeo kuhati na američki način.

"Brzo sam se uklopio, možda zato jer sam već dosta dobro govorio engleski. Mislim da nisam toliko uživao kuhajući na američki način, koliko sam uživao raditi s američkim namirnicama. Najviše me inspirirao Jean-Louis Palladin, koji je već tako kuhao, rabeći *American bounty*, obilje namirnica na koje je primijenio francusku kuhinju. U Washingtonu sam često odlazio u njegov restoran i puno se družio s njim, pa je bilo sasvim prirodno prihvatiti taj način razmišljanja", prisjeća se Boulud.



IPAK, ZA BOULUDA JE PRESUDAN bio dolazak u New York 1981., doba kada je u grad pristigla kalifornijska revolucija, kulinarski pokret koji će izmijeniti pojam dobrog restorana, a kreativnost i gastronomski potpis *chefa* zauvijek zamijeniti pojam *fancy*. Na preporuku Paula Bocusea i Rogera Vergéa, angažirao ga je Sirio Maccioni, najmoćniji gradski restorater i vlasnik Le Cirquea, tada najpoznatijeg restorana na svijetu, gdje je elita pokazivala sebe i svoje bogatstvo.

"Sirio mi je dao otvorene ruke, pod uvjetom da ne štetim njegovu uhodanu poslu. Bio je vrlo otvoren prema novim idejama i promjenama, ali bi mi uvijek govorio – znaš, dajem ti 20 posto kreativnosti i ekscentričnosti, ako mi ostaviš 80 posto dobrih, ukusnih i nepretencioznih jela, onoga što moji gosti vole", kaže Boulud.

Pet godina kasnije, Le Cirque je bio u zenitu, a Boulud mu je priskrbio i četvrtu zvjezdicu New York Timesa. Po prvi put, *chef* je postao zvijezda restorana u kojem je zvijezda već bio njegov vlasnik.

"U to doba ništa me nije moglo zaustaviti. Osjetio sam da sam postavio izvrsnu kuhinju koja je vrhunski funkcionirala. To je bio osjećaj kao da vozite Hummer 200 na sat. Restoran je stalno bio prepun, a ja sam sve tjerao do ruba izdržljivosti. Sirio je znao doći usred večere i reći – čuj, zaboravio sam ti reći da mi upravo dolazi 20 prijatelja iz Italije, sad su doletjeli iz Milana i trebalo bi im napraviti

Kad je 1993. otvorio svoj prvi samostalni restoran "Daniel", u kritici New York Timesa dobio je svega dvije zvjezdice. Zainatio se, i u roku osam mjeseci - imao je maksimalne četiri!

nešto posebno. Naravno, upalio sam turbo i pripremio degustacijski meni kakav još nisu vidjeli. To je bila ludnica i trošili smo nevjerojatno puno energije. Usred toga, moj odlazak iz Le Cirquea u vlastiti restoran bio je najstrože čuvan potez. Nitko za njega nije znao, sve do trenutka kad sam dao otkaz", govori danas Boulud o transferu koji je tada snažno uzdrmao gastronomski New York.

Te 1993. otvorio je prvi vlastiti restoran, koji je nazvao svojim imenom i koji nije imao velikih ambicija. Pri tome, morao je krenuti od početka i potpuno promijeniti stil, jer je sve iz Le Cirquea ostavio iza sebe. Prvih nekoliko mjeseci bilo je teško, jer je, iz pera Maccionijeve dobre prijateljice, dobio lošu kritiku New York Timesa i samo dvije zvjezdice.

"Tada sam se zakleo da ću New Yorku i svijetu pokazati najbolje dvije zvjezdice New York Timesa svih vremena. Bacili smo se na posao i u roku kakvih osam mjeseci stigle su četiri zvjezdice od Ruth Reichl koja je preuzela mjesto kritičarke", kaže Boulud.

U isto vrijeme, kritičarka Harald Tribunea, Patricia Wells, proglasila je "Daniel" najboljim američkim restoranom. Igrom slučaja, 1999. Boulud se našao na staroj adresi, mjestu svog njujorškog trijumfa. Naime, Sirio Maccioni odlučio je Le Cirque preseliti u raskošnu palaču Villard na Madison Avenue i nazvati ga Le Cirque 2000, pa je njegov stari prostor u Mayfair Hotelu, u 65. ulici, ostao prazan.

"Povratak je bio vrlo dirljiv. Prošlo je pet godina otkako sam otišao i, zapravo, nisam bio spreman na to. 'Daniel' je sjajno poslovao i nisam ni pomišljao nikuda seliti, a kamoli u taj prostor koji je bio malen, a kuhinja minijaturna.

Bouludovo njujorško carstvo

Café Boulud 20 EAST 76TH STREET

Na toj je adresi Daniel Boulud 1993. otvorio svoj prvi restoran. Danas, kada je perjanica carstva premještena jedanaest ulica južnije, restoran koji isijava kozmopolitskim pariškim šikom 30-ih redovito okuplja "who is who" klijentelu iz otmjenog susjedstva. Chef Gavin Kaysen, koji nam je rekao da ima potpuno otvorene ruke, tu kreira sjajna jela na temelju četiriju Danielovih muza: klasična francuska kuhinja (tradicijska), godišnja doba (sezonske delicije), povrće (obilje iz vrta) i putovanja (utjecaji svjetskih kuhinja). Nas je oduševio carpacciom od lososa i kampachi-sashimijem, zatim ljetnim rižotom i zelenim raviolima sa šparogama i gljivama, pa neobično ukusnom arktičkom ribom, marokanskom patkom i grčkim triom od janjetine. Maštoviti deserti i odličan izbor vina dovoljan su razlog za posjet.



DB Bistro Moderne

Na križanju modne i kazališne četvrti u Midtownu, u ovoj suvremenoj interpretaciji pariškog bistrea susreću se tradicionalna francuska kuhinja i okusi s američkih tržnica. Opušteni ugodaj primjereno prati kuhinja chefa Oliviera Mullera. Paradno jelo je Bouludova luksuzna verzija hamburgera (mljeveni bubrežnjak izvana, a u sredini meso govedjih rebrica pir-

jano u vinu te komad gusje jetre), koji je položen u domaće prepečeno pecivo s parmezanom i poslužen s krumpirićima prženim u gusjoj masti. Okusi od kojih se vrti u glavi. Kome to nije dovoljno, Muller ove sezone nudi *cevishes* od jakobovih kapica, Basquaise, žele od govedine i gusje jetre sa umakom od hrena i slične delicije, a za desert svatko mora probati *clafoutis tout chocolat*. Zbog smještaja, ovaj francusko-američki bistro pun je od jutra do mraka, a u njemu se služe i doručak, ručak i večera.

Bar Boulud 1900 BROADWAY

"Budući sam rođen u Lyonu, obožavam tradicionalni *charcuterie*, praćen odličnim vinom. Postojanje ovog lokala zahvaljujem predanosti i talentu dvojice prijatelja", kaže Boulud za svoj najnoviji njujorški restoran. Casual bistro cutting-edge dizajna na Broadwayu (Upper West Side), naime, nudi kreacije pariškog čarobnjaka *charcuterie*-zadata Gillesa Verota i vinsku listu eksperta Daniela Johnnesa. Verotove kobasice, paštete, terine, a posebno *boudin blanc* (bijela kobasica s tartufom) i *noire* (kravica) te *fromage de tête* (najrafiniranija *charcuterie* delicija - terina od mesa svinjske glave) bili su savršeni, pogotovo uz vrhunske burgundce i vina iz doline Rhône. I sve što smo probali s repertoara chefa Damiana Sansonettija bilo je odlično, pa smo zaključili da je ovo mjesto na koje se treba vraćati što češće.



Ipak, kad su poduzetnik Tom Barrack i Donald Trump od Mayfaira odlučili napraviti zgradu sa stanovima, ponudili su mi čitavo prizemlje. Konzultirao sam se s mojim investitorima, jer je kupnja i preuređenje prostora bilo iznimno skupo, i oni su na kraju rekli – to ti je životna prilika da kupiš odličan prostor i da u njemu napraviš jedan od najboljih američkih restorana. Danas mislim da je to bila dobra odluka", tvrdi Boulud sa smiješkom.

NOVI PROSTOR zahtijevao je promjene na jelovniku. Boulud je s Alexom Leejem i njegovom ekipom strastveno radio na novim jelima. Sve se stalno mijenjalo i tako je ostalo do danas, kada Bouludova kuhinja, reći će sam, "nema više nikakve veze s onom od dolaska na novu adresu".

Gotovo dva sata nakon što smo se popeli u sky-box, spuštamo se u kuhinju koja upravo ulazi u najvišu radnu brzinu. Petak je, oko osam navečer i svi stolovi "Daniela" odavno su popunjeni. I dok Bruel, u općoj užurbanosti,

[nastavak na str. 118]

Daniel Boulud

[nastavak sa str. 103]

izvikuje narudžbe i pregledava jela koja izlaze iz kuhinje, upućujemo se u glavnu salu. Od našeg stola na galeriji ukazuje se gotovo kazališni pogled na središte sale koja se kupa u toplim tonovima mahagonija i aprikot tkanina. Stolovi su popunjeni eklektičnom publikom – od dobrostojećih stalnih gostiju s Upper East Sidea, koji srdačno razgovaraju s konobarima, preko parova i društava koja su tu za posebnu prigodu, sve do elegantnih turista koji s užitkom upijaju doživljaj kojem su se radovali mjesecima unaprijed.

Da smo podvrgnuti Bouludovu postupku koji gosta odmah pretvara u staroga poznanika, postalo je jasno kada nam je dodijeljen konobar Elvir Džananović, podrijetlom iz Bosne, a o odabranim vinima s nama došao porazgovarati *chef sommelier* Philippe Marchal koji rukovodi podrumom sa 1600 vinskih etiketa i 18.000 boca iz 15 zemalja. Boulud je veliki ljubitelj vina i pitate li ga što bi poželio za svoj posljednji obrok, sa smiješkom će odgovoriti: "Jesti? Mislim da bih u tom trenutku radije pio vino!" Na stol je, potom, donesen maslac te ponuđen veliki izbor peciva s repertoara kućnog pekara Marka Fiorentina (peče kruh za sve Bouludove njujorške restorane), kojeg smo upoznali ranije obilazeći kuhinju i podzemnu utrobu, gdje su marljivo radili slastičari.

Naš degustacijski meni u dvije varijante započeo je rakom *peekytoe* sa zelenim i žutim *curryjem*, srcem havajske palme i indijskim oraščićima te triom jakobovih kapica u verzijama s kamenicom *Wellfeet*, tartara s kavijarom te *sashimija* s *yuзуom* (novozelandski Palliser, Sauvignon Blanc, Martinborough 2005). Niz morskih minijatura nastavljen je degustacijom srdela i triljom s marmeladom od rajčice, origano arancinima i zelenim povrćem (Grüner Veltliner Pfarrweingarten,

Buchegger 2006) te, potom, prženim *piballe-sima* (minijaturne baby jegulje) s paprom *espelette* i priljepcima u dvije verzije – polako pečeni, s povrćem te kao tempura, s mladim matovilcem i šunkom *ibérico* (Chateaufort-du-Pape, Château la Nerthe 2006).

Nakon ribljih predjela došlo je riblje međujelo - pečeni rep velike ploče s potočnim rakovima iz Luisiane, gljivama *chante-relle* i umakom Nantua (Foxen, Pinot Noir, Santa Maria Valley, 2006). Za glavno jelo posluženi su batac i prsa prepelice s gusjom jetrom i *chutnyjem* od avokada te pileтина s farme Four Story Hill - prsa pečena na raznju s bijelim šparogama i karamelizirani batac s kremastim smrčcima (Barbaresco Nubiola Palissero 2004). Nakon izbora sireva, uz koje je poslužen Gewirztraminer (Oberer Weingarten de Rorschwihr, Rolly Gassmann 2004), stigao je niz voćnih i čokoladnih desertata s košaricom toplih minijaturnih verzija kolačića *madeleine*, koje čovjek, prustovski, jednostavno ne može prestati jesti, bez obzira na to vraća li ga njihov okus u mladost ili ne (Klein Constantia, Vin de Constance, Južnoafrička Republika 2002).


Iako su sva poslužena jela izgledala jednostavno, provjerivši ih kasnije u Bouludovim kuharicama, zapanjio nas je broj njihovih elemenata i postupaka. Do bogatstva jedinstvenih okusa, u kojima se istovremeno ne gubi bit svake od namirnica, ne dolazi se jednostavno. Sam Boulud svoju će kuhinju opisati kao "suvremena francuska u skladu s godišnjim dobima": "To znači da sam duboko ukorijenjen u francuskoj kuhinji i da me ona uvijek inspirira. Suvremeno za mene znači otvorenost prema kreativnosti, teksturama i kombinacijama okusa. Pritom, moja jela nisu uvijek povezana s klasičnom kuhinjom, ali u njima uvijek postoji određena ravnoteža novog i starog".

Danas Boulud vodi čitavo malo carstvo – četiri restorana u New Yorku (priprema i

peti u četvrti Bowery), zatim po jedan u Las Vegasu i Palm Beachu (uskoro i Miami), a upravo je otvorio i svoj prvi restoran izvan Sjedinjenih Američkih Država - Maison Boulud u Pekingu.

"Znate, trebalo mi je 30 godina da bih se počeo širiti i na tom putu nisam preskočio niti jednu stepenicu. Mislim da bih sada, u ovom trenutku karijere, gubio više integriteta ostajući na jednom mjestu i uvlačeći se sve više u sebe. Na ovaj način mislim da dajem više. Kuham već 37 godina i još ću deset, i zato žurim", ozbiljno govori Boulud.

S restoranskim carstvom, prestižnom nagradom Outstanding Restaurateur fundacije James Beard i Legijom časti Francuske Republike, Bouluda, osim osvajanja svijeta, očekuje još nagrada Best Restaurant James Beard Foundationa (restoran mora biti star barem deset godina da bi konkurirao, što "Daniel" ispunjava iduće godine) te treća Michelinova zvjezdica.

"Danas, iz New Yorka idete u Las Vegas, Peking, Tokio, bilo kud, a to stvara nevjerojatno tržište. Rast ću svojim tempom, i s poslovima koji će mi se sviđati. Meni nije bitan broj restorana, već u koliko se projekata mogu angažirati toliko da bih bio siguran da određeni restoran mogu nazvati svojim imenom. Što se tiče zvjezdica, ja nisam među prvima na koje bi Michelin pomislio kad dijeli najviše ocjene. Možda zbog veličine restorana, možda zbog konzistentnosti... Tko zna. No, ja posjećujem restorane širom svijeta i znam kako rade oni, a kako ja. I mogu vam reći da sam sretan s onim kako ja radim. Ne znam zaslužujem li tri Michelinove zvjezdice, ali sam prokletko dobar", smije se Boulud i nastavlja: "Možda će 'Daniel' jednoga dana i dobiti tu treću zvjezdicu i siguran sam da će to biti nešto posebno. Ali, to će me i uplašiti, jer kad ju jednom osvojiš, možeš je samo izgubiti. Ponekad mislim da je bolje napadati vrh, nego li biti na njemu." 

Vaša pouzdana navigacija



GARMIN nüvi 760

Niste kupili automobil da lutate ili sjedite u gužvi, nüvi 760 pomaže vam pouzdano istraživati ožujku Europu, s učitanim pozicijama kontrole brzine i preračunavanjem rute koja izbjegava prometna zagušenja. MP3 player i Bluetooth® za handsfree telefoniranje dodatni su razlozi za uživanje u vožnji. Vođeci europski časopisi proglasili su Garmin nüvi 760 uređajem za satelitsku navigaciju godine.

GARMIN

Garmin GPS uređaje pobrže na prodajnim mjestima: Chipoteka, Vrnji, HSpot, Tečnomas, Bossiz, Tehnoine. Navigo sistem d.o.o. Pj. Zagreb, Nemčićeva 10, Tel. 01/ 2334-034, Pj. Split, Zvonimirova 85, Tel. 021/ 503-540, E-mail: gps@navigo-sistem.hr, www.garmin.com.hr