



# Johnny Iuzzini WHO'S JOHNNY?

Jedan od najutjecajnijih chefova Amerike prvi je koji je taj naslov zaradio baveći se slasticama. Unatoč strasti prema kolačima, Johnny je mačo - fotogeničan tip, radoholičar, partijaner i ljubimac žena PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE GREGOR HALENDA, ERIN GLEESON, KENJI TAKIGAMI

**P**red vama je danas velik zadatak – pokušati promijeniti način na koji ljudi doživljavaju hranu. Ja od vas očekujem i više – ne samo da ga promijenite, nego i unaprijedite", u maniri iskusnog govornika obratio se sredinom lipnja **Johnny Iuzzini** novim diplomantima Culinary Institutea of America. Četrnaest godina nakon što je i sam diplomirao na ovom najuglednijem američkom kuhinjskom učilištu, 33-godišnji Njujorčanin, *executive pastry chef* Vongerichtenova Jean Georgesa, jednog od najboljih gradskih, pa i svjetskih restorana, priznaju mu to svi, danas je vodeći američki slastičar.

No, odmjereni mudri govornik samo je jedno od mnogih Johnnyjevih lica. Postoji Johnny "New York City's Sexiest Chef", kako su ga u anketi proglasili čitatelji Daily Newsa, kao i Johnny "Hollywood Good Looks", zbog čega ga se lako može pobrkati s kakvom rock-zvijezdom. Zatim je tu i Johnny "neumorni radnik", koji u kuhinji ostaje dulje od bilo kojeg svog suradnika. Vrlo uočljiv je i Johnny koji motociklom juri Manhattanom između nekoliko restorana u kojima radi i svojeg doma na Lower East Sideu. Ili, istovremeno, Johnny koji voli pozirati pred objektivima i osjećajni Johnny koji se brine za roditelje. U krugu kolega, on je "molekularni Johnny", zbog interesa za suvremene kuhinar-



ske metode. Pa Johnny postmodernist, zbog toga što ga svrstavaju u zvjezdanu ekipu mladih američkih *chefova* (**Grant Achatz, Homaro Cantu, Graham Elliot Bowles, Wylie Dufresne**) koji rade na tragu Ferrana Adrije i Hestona Blumenthala. I u magazinima ima nekoliko Johnnyjevih lica – Johnny kreativac, koji stalno nudi nešto novo, "Johnny Ladies Man", zavodnik stalno u društvu njujorških ljepotica ili "Johnny Celebrity Chef", koji priprema vlastiti TV show i kojega fotografiraju u društvu legendarnih kolega, poput **Daniela Bouluda, Ferrana Adrije, Paula Bocusea** i **Jean-Georgesa Vongerichtena**. Ili, pak, zvijezda na naslovnici magazina New York, gdje se pojavio gol umočen u tijesto. Isto tako, prati ga reputacija *bad boya*, ludog *nightclubbera* platinaste kose ("To je daleko iza mene", reći će). No, ono najvažnije je da je Johnny Iuzzini i dobitnik najprestižnije strukovne nagrade Outstanding Pastry Chef of the Year Fundacije James Beard te da ga je magazin Forbes uvrstio na svoju uglednu listu deset najutjecajnijih američkih *chefova*, kao prvog *pastry chef*a otkad ta lista postoji. Sve nabrojano potpuno opravdava jedno pitanje s Iuzzinijeva web-sitea: "Who's Johnny?".

Kada smo, nekoliko dana prije intervjua zakazano u podne, potvrdivali termin, upitao je – 12 ujutro ili navečer? Nimalo čudno, jer Iuzzini ne gubi vrijeme. Brzo govori, baš kao što brzo kreira, jer dan za njega ima premalo sati. Iako ga je prošlu noć dok je svojim Ducatijem jurio s posla kući, na križanju 9. avenije i 28. ulice, pogodio automobil koji je prošao kroz crveno, toga je jutro, prije negoli smo sjeli na terasu restorana Jean Georges, pod Trumpovim tornjem u jugozapadnom kutu Central Parka, već radio nekoliko sati u kuhinji "molekularnog" restorana wd~50 svog kolege i prijatelja Wylieja Dufresnea. A potom je odjurio pomoći oko nekog posla u restoranu Perry Street u West Villageu (također u vlasništvu Vongerichtena), da bi prije razgovora pripremio sve za ručak u Jean Georgesu.

**UZA SVE TO**, ovoga mjeseca izlazi Iuzzinijeva prva knjiga, koja se u slastičarskim krugovima već dugo iščekuje s nestrpljenjem, jer se u Johnnyjevom slučaju radi o američkom pandanu Pierra Herméa, kralja moderne *pâtisserie* umjetnosti.



## Slatki FourPlay

Neposredno prije Božića, kako to i priliči knjigama koje se bave užicima i slatkim stvarima, u knjižarama će se pojaviti Iuzzinijeva prva knjiga koju željno, već godinama, iščekuju njegovi poklonici, ali i stručnjaci. Pod intrigantnim nazivom (tipično u Johnnyjevu stilu)

**Dessert FourPlay**, knjiga je posvećena njegovu originalnom **4-ways-konceptu**, desertima s četiri komponente.

"Knjiga je rezultat mog rada u Jean Georgesu. Podijeljena je na četiri dijela, prema godišnjim dobima, odnosno onome što u ta doba možete naći na tržnicama. Zatim sam sve razdijelio prema težini deserta i njegovoj strukturi - tako da u svakom desertu, odnosno njegovim komponentama ima nešto kremasto, nešto hrskavo, nešto meko, nešto vruće, nešto slankasto... Naime, ako vam u jednom slijedu ponudim degustaciju četiri deserta, ta četiri deserta moraju biti logična, kako pojedinačno, tako međusobno. Tako ćete nakon nečeg toplog i kremastog kušati nešto hladno i hrskavo, pa će vaši nepci i mozak stalno biti aktivni, a doživljaj uzbuđujuć, s iščekivanjem još veće naslade. Upravo zbog ovog posljednjeg je prisutna igra riječi u naslovu", smješka se Johnny.





**SVESTRAN LIK**  
Preko dana upozoran, inovativan i kreativan slastičar, žigolo, šarmer i zvijezda podijla kad padne mrak. I još vikendom stigne biti brižan sin. Sve je to u jednom Johnny Iuzzini, američki kuhar talijanskih korijena koji živi francusku kuhinju

"Ipak smo nas dvojica različiti, jer se Pierre ne bavi desertima, već samo kolačima. Imati lanac slastičarnica poput njega, i raditi kao slastičar u suvremenom restoranu, nema veze jedno s drugim. S Pierreom sam radio mjesec dana u Parizu i nađemo se uvijek kad je u New Yorku. On je nevjerovatan inovator i bio mi je velika inspiracija. A što se tiče knjige, s obzirom na to da je pripremamo dvije godine, ona je već dio moje prošlosti i u njoj su sasvim drugačije stvari od onih koje radim danas. Najradije bih sve promijenio, ali znam da će uvijek biti tako. Svake godine bit ću nova osoba, jer je moj način rada takav. Stalno guram naprijed", smije se Johnny.

Mladić iz talijansko-francuske obitelji, koji je u svijet kuhinarstva ušao sa 15 godina kao perač posuđa u restoranu *country cluba* u rodnom kraju na sjeveru države New York ("Iz skromne sam obitelji, a trebao sam novac za izvođenje djevojaka"), brzo se penjao u kuhinjskoj hijerarhiji.

"Kad sam imao 17, cvjećarica koja je radila za poznati broklynski restoran River Cafe povelala me tamo i upoznala sa *chefom* koji me zaposlio. Počeo sam na hladnim predjelima – trančirao sam jastoge i radio salate, no radije sam gledao što rade slastičari. Tako sam vrlo brzo prešao na slastičarstvo i radio sa sjajnim *chefom* Ericom Goutyeronom. On je bio stara francuska škola, gdje sve počiva na tehnici i preciznosti, u čemu sam našao sebe. Tek kad sam počeo raditi u vrhunskim restoranima, otvorile su mi se oči".

Francuski način naučio ga je da su najvažniji temelji, pa je upisao Culinary Institute of America, nakon kojega je ciljao na sam vrh. Znao je da, ako želi nešto postići,

**DESERT BEZ ŠLAGA**  
Razgovor ugodni s najsladim američkim kuharom današnjice obavio je naš stalni putnik-jelovnik Velimir Cindrić. Svaka sličnost s Nenom Pavinčićem je čista slučajnost



mora raditi s najboljima. Ubrzo se našao u ekipi Francois Payarda, majstora deserta u kuhinji Daniela Bouluda koji je upravo otvorio vlastiti restoran.

"Kad sam došao u Daniel, imao sam samo 19 godina. Francois Payard je radio nevjerovatno naporno, poput stroja. Uvijek kad bi mi nešto pokazivao, učio me i kako to raditi brže i bolje. Francois je majstor tehnike s nevjerovatno puno znanja, ali i vrlo zahtjevan *chef*. Stajao bi mi iza leđa i cijeli se dan derao na mene. Bio sam jedini Amerikanac u njegovoj ekipi i tu je vladalo pravilo – govori francuski ili se gubi. Tako da sam ekspresno naučio francuski", govori Johnny.

**KAKO U DANIELU** nije zarađivao puno, Iuzzini je spajao kraj s krajem te bio prisiljen naći i drugi posao. Budući da je ionako većinu noći provodio u klubovima ("Nisam ni pušio niti pio, već samo plesao i ganjao ženske", opravdat će se), rješenje se nametnulo samo.

"Svi su me znali po klubovima i ponudili su mi posao na vratima. To je bilo idealno, ali naporno. Radio sam, recimo, na ulazu u Sound Factory i, između tisuću-dvije ljudi u redu, birao one koji mogu učiti. To je bio zgodan posao, ali i opasan, jer su ljudi htjeli učiti po svaku cijenu, pa sam oko hodao s dva golema čuvara. Tako sam cijeli dan radio u Danielu, a noću u klubovima, do pet. Onda bih odpisavao dva-tri sata i opet bio na poslu. No, to je bio jedini način kako ostvariti san", kaže Johnny.

Tada se našao na životnoj prekretnici, jer su mu se s novim poslom otvorile i nove mogućnosti. Nije bio siguran što zapravo želi, pa je odlučio putovati i učiti u različitim kuhinjama. Boulud se složio da je to dobra ideja i posudio mu 10.000 dolara, uz uvjet da ih otplati radom u Danielu i pri otvaranju Café Bouluda, Danielova drugog restorana.

"Jednostavno je investirao u mene. Tako sam osam mjeseci putovao po svijetu – od Australije, Hong Konga i Tajlanda, preko Rusije, Poljske i Češke, do Njemačke, Italije, Francuske, Švicarske, Nizozemske, Belgije i natrag u New York. Radio sam gdje god sam stigao i naučio jako puno. U Parizu sam, po Payardovoj preporuci, radio kod Pierre Herméa koji je još bio u Laduréeu, zatim u lokalnu Payardovih roditelja u Nici, kod Ducassea u Monte Carlu... U Europi sam otkrio golemo poštovanje prema jelu. Znao ono, kad se u Francuskoj život zaustavi oko podneva zbog ručka, ili u



Italiji, kad ljudi s posla odlaze kući kako bi ručali s obitelji, sve što u SAD-u odavno ne postoji. To je za mene bilo presudno iskustvo. A sve to zahvaljujem Danielu. On je za mene drugi otac, presudna osoba u karijeri i čovjek koji mi je omogućio da postanem ovo što jesam. On je vrlo karizmatična osoba i, u isto vrijeme, nevjerovatno drag čovjek. Neizmjereno ga poštujem", iskreno govori Iuzzini. U Danielu je potom radio kao *sous-chef* Thomasa Haasa, čovjeka koji mu je pružio sasvim novi pogled na deserte. Te 2001. godine Daniel je dobio maksimalnu četvrtu zvjezdicu New York Timesa, a Iuzzini je, nakon Haasova odlaska, prvi put postao *executive pastry chef*.

"Sa 26 godina odjednom sam bio *pastry chef* restorana s četiri zvjezdice. Kad mi je Daniel priopćio tu vijest, gotovo sam zaplakao, uplašen i ponosan u isto vrijeme. To je bio golem pritisak, koji sam - ipak - izdržao", kaže Johnny.

**IPAK, NAKON SEDAM GODINA** kod Daniela, od čega godinu i pol kao *pastry chef*, znao je da, ako želi postati veliki *chef*, mora raditi s više velikana. Logičan izbor, uz Bouludov blagoslov, bio je Jean Georges, restoran oca fuzijske kuhinje, Jean-Georges Vongerichtena.

"Za mene je to bio izazov, jer nisam tradicionalni francuski slastičar. Moji temelji jesu francuski, ali ja sam Amerikanac. A prednost toga je to što sam otvoren za jako puno stvari i nemam nikakvih tradicijskih limita. Jean-Georges radi pod svim mogućim utjecajima i tu imam jako puno kreativne slobode", tvrdi Iuzzini.

U narednom razdoblju, između 2002. i 2005., Johnny je jednostavno kreativno eksplodirao. Pojavljivao se svuda i gostovao na svim važnim kulinarskim priredbama, a sve je pratilo uvrštenje u njujorške i nacionalne top 10 liste, titula Best New York Pastry Chef te 2006. najprestižniji gastronomski Oscar Fundacije Jamesa Bearda. Tih godina potpuno je razvio svoj stil i na desertne jelovnike Jean Georges, bistroa Nougatine i restorana Perry Street postavio začudne slatke kreacije. Najkompleksniji su, naravno, bili rezervirani za Jean Georges. Tu je, još prije šest godina, i razvio svoj, često u svijetu kopirani, koncept deserta od četiri komponente.

"Svaki je desert temeljen na jednom sastojku i različitim tehnikama, temperaturama i teksturama. Obično u restoranu dobijete neki pred-desert, pa voćni desert i na kraju čokoladni desert. U moja četiri degustacijska deserta sve je to ukomponirano, a goste savjetujemo da počnu s najtežom komponentom i onda krenu prema lakšima, tako da je ono što zadnje jedete osvježavajuće. Jer, ako je posljednje što ste jeli lagano, tako se i osjećate poslije jela. Sasvim drugačije nego ako vam u ustima ostane masni sloj čokoladnog deserta", pojašnjava Johnny.

Iuzzinijevi deserti kreću se na tankoj granici između slanog i slatkog, jer okuse pretpostavlja slatkoći, a u svaki desert stavlja i sol. "Dat ću vam dva uzorka s različitim dozom soli u njima i nećete je uopće osjetiti, a te dvije stvari imat će različiti okus. Ne volim osjetiti šećer prije negoli osjetim okus. Moji su deserti uvijek negdje između. Uvijek na slatkoj strani, ali ne tako da vas ubiju slatkoćom. Volim se igrati okusima, na način da oni prevladaju šećer i da nakon svega čovjeku u ustima ostane kompleksan okus, a ne težina", kaže Iuzzini.

Johnnyju je, pri svemu, jako važna sezonska tržnica. Na ideje najčešće dolazi gledajući i kušajući voće. Potom radi liste, popis namirnica s kojim bi to voće mogao kombinirati, ali na neobičan način. "Tako dođem do liste od 30-40 ideja o desertima samo s tim voćem. Onda eliminiрам na deset stvari koje kombiniram da bih na kraju došao do četiri koje će se naći na tanjuru kao jedan desert. Nisam od



## Daniel Boulud o Johnnyju

"On mene zove *papa*, jer je odrastao u mojoj kuhinji. U prvom Danielu radio je s Francoisem Payardom, koji je bio najbolji učitelj kojeg je mogao imati. Bio je izvrstan i, kad sam tražio novog *pastry chefa*, mislio sam na Johnnyja zbog njegova talenta i mladenačke ambicioznosti. No, držao sam da bih mu postavljao na to mjesto napravio medvedu uslugu. Jer, trebao je vidjeti još puno toga. Postavio sam ga za glavnog *pastry chefa* 2001., što je bio hrabar potez, gledajući na njegovu mladost, no imao sam povjerenja, jer je već vidio svijeta. Znao, nikad se ne radi samo o onome što si naučio, već i što čitaš, vidiš, čuješ, doživiš, što preuzmeš od drugih ljudi. Johnny je upravo takav. Poznaje sve trendove, zna što se događa u Europi, o evoluciji znanja... Tako da za njega to nikada nije bio samo posao, već i strast, puno

pozitivne energije i užitek. Imao je energije raditi cijeli dan i noću derati ženske (smijeh), ako mi oprostite na izrazu. Za mene, ako sve to možeš, onda si O.K.. Nakon čitave večeri napornog rada, on je odlazio u klubove, i sve to bez droge, pića i cigareta, nevjerovatno. Johnny je sjajan dečko. Pri svemu, jako je osjećajan i privržen obitelji. Otac mu je jako drag čovjek. Kad mu je majka umrla, bio je devastiran. Jako se veže uz ljude, posao, stvari... Puno pričamo o tome što će biti njegov sljedeći potez. Sad kad je bio *chef* u Danielu i Jean-Georgesu, nema mu smisla raditi to unedogled. Znam da sanja o baru i mislim da bi tu mogao biti uspješan. U svemu što radi mora biti element zabave i mislim da će on slastičarstvo povezati s barom, glazbom i još puno uzbudljivih stvari. U svakom slučaju, Johnny će uvijek biti moje dijete.

onih koji će se probuditi usred noći s idejom, već moram dosta na tome raditi", kaže Iuzzini.

**BUĐUĆI DA SVE VIŠE** rabi najsuvremenije tehnologije i metode, mnogi ga svrstavaju u novu generaciju *chefova* postmodernista. Ipak, korijeni mu ne daju da se upušta u nerazumne stvari.

"Zafrkant sam i imam dozu ludosti, što se i vidi u mojim desertima, ali nikad ne radim 'cirkuske' deserte. I mi ovdje radimo rezance od rabarbare, žele od čokoladnog biskvita i slično. Rabimo puno toga kao i ljudi poput Hestona i Ferrana, ali o tome ne govorimo. Važno nam je samo da je sve na kraju vrlo ukusno. Kod mene ćete na istom tanjuru vidjeti nešto što će izgledati klasično i nešto za što nećete imati pojma odakle dolazi. Meni je samo bitno je li nešto ukusno. Kad danas gledam stare jelovnike, ono što sam radio u Danielu ili kad sam prešao u Jean Georges - to kao da je radio neki drugi čovjek. Toliko sam se razvio proteklih godina da ponekad ni sam ne mogu vjerovati. Često me pitaju koji mi je najdraži desert, a ja uvijek odgovaram – onaj najnoviji na jelovniku. Stalno gledam u budućnost i razmišljam o otvaranju vrhunskog *dessert-bar-loungea*, čime bih spojio svoje dvije ljubavi – slastičarstvo i klupsku kulturu s glazbom i koktelima. Već ima takvih primjera, ali ne žurim. Nije važno hoću li biti prvi ili četvrti s takvim konceptom, jednostavno zato što ću uvijek biti originalan i drugačiji", zaključuje Johnny. 