

Grant Achatz  
ALINEA / CHICAGO

# Chef koji je skuhao budućnost

Jela koja morate jesti bez ruku, skidati sa žice, držati ih u ustima dok se ne rasprsnu ili ih kušati s jastuka punjenog lavandom... U potrazi za najnovijim trendovima u gastronomiji Playbojev je suradnik kušao menije u čikaškoj Alinei gdje je i razgovarao s najvrućim novim američkim chefom

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

**G**lasovita američka gastro-kritičarka **Ruth Reichl** je prije desetak godina u New York Timesu restoran **Thomasa Kellera** u Napa Valleyju nazvala "najzbudljivijim mjestom u Sjedinjenim Državama". Sve donedavno, čovjek nije mogao drugo doli složiti se s njenim mišljenjem. A onda smo jeli u **ALINEI**.

Poslužimo li se tu parafrazom one poznate Jona Landaua o Springsteenu, jednostavno možemo reći: "Vidjeli smo budućnost *fine dininga* – zove se **Grant Achatz**". Nimalo pretjerano, tvrdimo, jer onaj tko je iskusio doživljaj degustacijskog menija u Grantovoj Alinei više nikada neće gledati hranu istim očima. Gurmanima koji su jeli u **EL BULLIJU Ferrana Adrije** i **FAT DUCKU Hestona Blumenthala** predodžba će biti nešto bliža prisjete li se onoga što su tamo jeli (ili, bolje rečeno, doživjeli) i zamisle jedan korak nazad i onda dva naprijed. To bi otprilike značilo oduzeti nešto od tehničke izvedbe jela ili poriva za onim što se obično olako naziva "molekularnom gastronomijom" ili "kulinarskom alkemijom" te dodati više poštovanja prema izvornoj namirnici i golemu količinu kreativnosti u načinu na koji se jela poslužuju.

Grant Achatz nije novo ime. To potvrđuje i činjenica da mu je ugledni **James Beard Foundation** (gastro pandan Američkoj akademiji za film s nagradama *Oscars of the Food World*) 2003. dodijelio nagradu *Rising Star Chef of the Year*, a 2004. je restoran **TRIO** u Evanstonu, nedaleko od Chicaga, gdje je tada kuhao, zaradio maksimalnih pet zvjezdica **Mobila** (do dolaska Michelina u SAD, vodeći američki gastro-vodič). Od 2005., kada je u Chicagu, s poslovnim partnerom **Nickom Kokonasom**, otvorio prvi vlastiti restoran Alineu, kritika i gurmani pomno ga prate i jednoglasni su u hvalospjevima. Već iduće godine, magazin *Gourmet* proglasio ga je najboljim američkim restoranom.

Danas je Achatz predvodnik čitave generacije *chefova* postmodernista uz čija se imena najčešće veže sintagma "the cutting edge". Mladići su to koji su u svojim dvadesetima, radeći kao "najbolji u klasi" u tako ozbiljnim i profiliranim kuhinjama poput onih **Thomasa Kellera** i **Charlieja Trottera**, odrastali listajući knjige Ferrana Adrije sa začudnim jelima nevjerojatno složenih recepata.

Slučaj (ili ne) je htio da se najzanimljiviji među njima, napokon u vlastitim kuhinjama, nađu u Chicagu. Tu su još **Graham Elliot Bowles** (GEB) i **Homaro Cantu** (MOTO). Trojica jakih individualaca rade potpuno nezavisno, ali ih gastro-pisci najčešće spominju u jednom dahu.

"Mislim da je tisku i kritičarima uvijek lakše govoriti o pokretu u nekom gradu ili na području umjetnosti. Chicago ima jedinstven duh velikoga grada koji ne razmišlja grandiozno, već stalno osjeća potrebu ponovno se radati i inovirati. Ne bih znao zašto je prije nekoliko godina više boljih modernih *chefova* odlučilo doći ovdje, ali jedan od mogućih razloga je i to što su ljudi koji tu izlaze u restorane voljni isprobavati nove stvari i o njima prosuđivati prema svojim mjerilima. Drugi gradovi, poput New Yorka, više su odani tradiciji. Osobno, ne mogu se uspoređivati s Cantuom i Bowlesom, jer ne jedem često u njihovim restoranima. Prema onome što sam od njihove hrane kušao, imamo vrlo malo toga zajedničkog. Naši su stilovi vrlo različiti", tvrdi Grant Achatz dok nakon večere razgovaramo u jednoj sali Alinei, restorana u prestižnoj čikaškoj četvrti Lincoln Park.

Iako će 34-godišnji mladić svojom mušketirskom bradicom možda asocirati na priče o samodopadnosti i *driving forceu* koji se hrani priznanjima i uspjehom, Grant je zapravo tih, pristojan i opušten, bez vidljive narcisoidnosti kakva



često prati na brzinu proslavljene osobe. U šumi naziva kojima se spomenute *chefove* pokušava strpati u pretince (modernisti, postmodernisti, dekonstruktivisti, avangardisti, futuristi...) i opisati njihovu "progresivnu kuhinju" (neki je i tako krste), jednostavno je nemoguće pronaći neki koji bi bio posve primjeren.

"Naravno da niti jedan termin u biti nije dobar. Zapravo, uopće ne razmišljam o riječi ili frazi koja bi opisala moju kuhinju. Jer, bez obzira na to koji naziv upotrijebili, on neće izraziti doživljaj. Jela koja stvaramo u Alinei, zapravo, trebaju izazvati osjećaje, biti ukusna, zabavna i utažiti glad. Svaki će gost imati svoje mišljenje o doživljaju, i upravo je u tome ljepota. Ne želim kontrolirati misli ljudi, želim kontrolirati doživljaj, tako da on uvijek bude lijep. A kakve će osjećaje u ljudima pobuditi, to prepuštam njima", kaže Achatz.

Već sam dolazak u Alineu je doživljaj. Teško da biste znali kako je riječ o restoranu da nema velikih sivo-crnih vrata i staklenih površina koji vas dočekuju s ulice. I kada gost uđe, ne dočekaju ga uobičajeno predvorje i domaćica koja će potražiti rezervaciju, već dugačak hodnik s izlomljenim zidom i dramatičnom rasvjetom, što odmah navješćuje kako se tu radi o nečem posve drugom. I dok podsvjesno pokušavate razriješiti konfuziju, Achatz vas je već uspio pripremiti za doživljaj koji vaš čeka. Naime, vaš je mozak alarmiran i prelistava sve moguće scenarije, a zbunjenost i lagana nelagoda upravo su osjećaji koje je želio proizvesti.

## Hoćemo govor!

Grant Achatz kao govornik na "StarChef International Chef Congress 2008", održan u New Yorku od 14. do 16. rujna. Kongres je najvažniji te vrste u SAD-u, s predavanjima, demonstracijama i radionicama te uz sudjelovanje 60 najutjecajnijih američkih *chefova*, *slastičara*, *miksologa* i *sommelijera*. Ove godine Grant Achatz bio je glavna zvijezda kongresa, a od ostalih veličina sudjelovali su Heston Blumenthal, Charlie Trotter, Daniel Boulud, Anthony Bourdain, Marco Pierre White, Wylie Dufresne, Norman van Aken...



**ALINEA** Najnovije okupljaliste gastro-futurista nalazi se u jednoj od prestižnih čikaških četvrti Lincoln Park. Interijer ostavlja vrhunski dojam, ali izaziva laganu nelagodu, koja nestaje čim pred vas stigne prvo jelo u nizu i započne predstava





**ŠEF & KUHINJA**  
JEFF PIKUS (desno), chef de cuisine Alinee, već je dulje vrijeme nerazdvojni partner Granta Achatza. Na gornjoj slici je detalj iz svemirskog broda... Pardon, iz Alineine kuhinje, koju bi zbog najmodernije inovativne aparature i vrhunskog dizajna svaki snob poželio u svojoj kući

SVA OVA FILOZOFIJA, ĐAKAKO, ne dolazi niotkud. Ako je rad u restoranima njegovih roditelja u rodnome Michiganu bio upoznavanje s poslom, a diploma prestižnog **Culinary Institute of America** temeljito strukovno obrazovanje, tek su stažiranja kod Charlieja Trottera u Chicagu, Ferrana Adrije u Cali Montjol na Costa Bravi i Daniela Bouluda u New Yorku bila prvi okus čarolije koju je trebalo istražiti. Nakon ovih kratkih kolokvija, "doktorat" je obranio u French Laundryju, kalifornijskoj gastro-meki Thomasa Kellera, gdje je postavio temelje svoje buduće filozofije. U tri godine, talentom i dobrim idejama brzo je dogurao do pozicije *sous-chefa* i stekao status Kellerova miljenika, pa ne čudi današnji odnos koji vrlo nalikuje onome oca i sina (Keller nema djece). Tu je stekao neophodnu disciplinu, posvećenost poslu te poštovanje prema namirnicama - ono što će ga izdvojiti iz kruga vodećih "molekularnih *chefova*". No, vrlo brzo znao je i da mora dalje.

"Jednostavno sam želio više, kreativnost bez ograničenja Kellerove filozofije. Shvatio sam da želim raditi nešto što se ne uklapa u njegov stil. I tako sam 2001. napustio French Laundry. To ne znači da sam mislio kako Kellerova jela nisu kreativna, jer ona to itekako jesu. No, želio sam više prostora za istraživanje. Razgovarao sam s njim o tome prije nego što sam otišao i obojica smo zaključili kako je vrijeme da krenem dalje i izgradim svoj stil", prisjeća se Achatz.

Iste godine otišao je u Chicago, da bi u restoranu Trio u Evanstonu, tijekom sljedeće tri godine, potpuno definirao vlastiti stil. Mnoga od jela s jelovnika Trija, koji je u međuvremenu skočio u sam vrh Mobilove ljestvice, podsjećala su na ono što će kasnije ostvariti u Alinei u znatno drastičnijem i rafiniranijem obliku.

"Mislim da je koncept Alinee Grant potpuno razradio godinu i pol prije negoli je restoran otvoren. Njegov je san još od djetinjstva bio imati vlastiti restoran i od trenutka kad je napustio French Laundry htio je samo razvijati vlastiti stil. Mislim da je tu presudno bilo vrijeme koje je proveo kod Ferrana Adrije u El Bulliju", tvrdi 28-godišnji **Jeff Pikus**, *chef de cuisine* Alinee i Grantov *sideman* (radio je s njim godinu dana i u Triju) s kojim smo razgovarali oko podneva istog dana, dok je momčad gotovo kloniranih kuhara, u bijelim bluzama i crnim hlačama, pripremala hranu za večer pred nama. Grant Achatz od prije godinu i pol, kad mu je dijagnosticiran uznapredovali karcinom jezika, radi samo navečer. Nakon šestomjesečnog tretmana kemoterapijom i zračenjem, izbjegao je drastični operativni zahvat koji bi mu ugrozio karijeru i danas je potpuno zdrav. Ipak, u kuhinji radi samo u vrijeme večere, dok se tijekom dana bavi kreiranjem novih jela i drugim manje napornim poslovima.



Povećana pozornost koja nas je zatekla na ulazu zadržava se i ulaskom u salu na katu, gdje nas čekaju naša mjesta. Svi stolovi u vrlo moderno dizajniranoj prostoriji čistih linija, posve neobično, okružuju pomoćni stol za osoblje koje poslužuje hranu i vino, što je, kako zbog brojnih sljedova, tako i zbog neobične prezentacije jela, poprilično zahtjevna operacija. Teme za razgovor u društvima tu teško odlutaju od onoga što trenutno jedete i što radi brojna posluga. U svemu je najočitiiji nekonvencionalni pristup. Je li mu, u konačnici, cilj mijenjati način na koji ljudi gledaju na hranu? - pitali smo Granta.

"Mislite svjesno? Ne. No, to će se neizbježno dogoditi, ako budemo dobro radili. Kad kreiramo novo jelo, jednostavno sve dovodimo u pitanje... Čak i sam restoran. Zašto nam trebaju stolnjaci? Zašto moramo puštati glazbu? Takve stvari stalno propitujemo. Ili, trebamo li vodu služiti s ledom? Dakle, temeljne stvari, o kojima mnogi restorani uopće ne razmišljaju - mi razmišljamo baš o tome. Nekad su odgovori isti, a nekad ne. Na kraju, tisuću malih promjena rezultira nečim novim, boljim... Isto je tako i s hranom. I nadam se da to ljudi zamjećuju. Sve što kreiramo u Alinei najprije mora biti iznimno ukusno. Okusi moraju biti čisti i beskompromisni. Tražimo načine kako obraditi namirnice, prezentirati jela i iznaći sljubljanje okusa koji će pojačati doživljaj, a da ukusnost hrane nikad ne dovedemo u pitanje", kaže Achatz.

## Alinea Mosaic: Preko knjige do websitea

Kada je prošle jeseni objavljeno kako Grant Achatz samostalno objavljuje Alineinu kuharicu, bilo je jasno da će i na tom području Alinea biti nešto posebno. Odbivši milijun dolara, koliko su mu nudili izdavači, Achatz je zadržao potpunu kontrolu i slobodu do sada još nezabilježenu u svijetu izdavaštva. Knjiga je bila iščekivanija od Heston Blumenthalove "Big Fat Duck Cookbook" (koja je također objavljena u listopadu), a u knjižarama se pojavila 15. listopada. Omogućuje kupcima pristup posebnom websiteu **Alinea Mosaic** koji nudi download videa, recepata, fotografija i tekstova koji nastavljaju tamo gdje je knjiga stala. Već i prije objave knjige, Alinein kružok brojao je oko 6000 članova, onih koji su se na knjigu

pretplatili i već dobili pristup Alinea Mosaicu. "Pokušali smo svim silama napraviti da knjiga bude odraz doživljaja u restoranu. Kroz fotografije, eseje i recepte nastojimo izraziti osjećaj, mjesta i doživljaj koji čini Alineu. Dizajn knjige napravio je Martin Kastner, isti čovjek koji je osmislio i naš logotip, izgled jelovnika, vizualni identitet restorana, jedinstveno posuđe, čak i skulpturu u predvorju. Knjiga jako podsjeća na Alineu. Stranice su sive, a ne bijele. Fotografije smo radili dvije godine, tako da smo tri puta tjedno u restoranu postavljali studio. Ne želimo ništa razotkrivati i nametati izravno. Samo kažemo - 'knjiga je tu' i pustimo ljude da reagiraju i interpretiraju ono što pronađu", rekao nam je Achatz.



**NJEGOV METEORSKI USPON** mnogi pripisuju fami "najboljeg američkog učenika pokreta molekularne gastronomije i *science fooda*", no čini nam se da se radi se o nečem puno značajnijem - svojevrsnom povijesnom skoku u gastronomiji. Naime, danas je teško povjerovati da je jelo, već složeno na tanjuru, prvi put posluženo tek početkom 70-ih (kod braće **Troisgros**) i da, prije toga, takav način uopće nije bio poznat (tanjur se slagao pred gostom), što je potpuno promijenilo način danas iznimno bitne prezentacije jela, ali i njegove pripreve.

"Imate pravo. Ako gastronomiju gledamo povijesno, uvijek su prisutni obrasci u promjenama. U naše doba dogodila se eksplozija novih tehnika, prvi put nakon puno godina. S vremenom, te će novosti postati *mainstream*, naznake čega imamo i danas, jer su već uvriježene mnoge revolucionarne tehnike razvijene posljednjeg desetljeća. Sve će vjerovatno buknuti u sljedećih 50 godina. Već se veselim izlascima u restoran kad budem imao osamdeset", šali se Grant.

Nama koji nemamo toliko vremena ne preostaje drugo nego podvrći se futurističkom tretmanu Alinee. Restoran ima u ponudi dva menija - **degustacijski** (12 sljedova, 135 dolara, bez vina i poreza) i **The Tour** (24 slijeda, 195 dolara). Oba su koncipirana prema teoriji o zamoru nepca ("ljudski mozak ne može u potpunosti u užitak prevesti više od nekoliko zalogaja istoga jela, ma kako ono savršeno bilo"), pa se radi o sljedovima od jednog do tek nekoliko zalogaja. Izuzmemo li francuski način u kojem višesljedni meni u sredini ima jedno kiselo jelo kao *intermezzo* prije glavnoga jela, Alinea prvi put u meniju predstavlja "valovitu liniju sljedova". Naime, meni započinje jelima lagano naklonjenim slanoj strani, zatim prelazi u nekoliko malih sladih jela (koja se nikako ne mogu nazvati desertima) što osvježavaju nepce, da bi potom opet krenuo prema slanim jelima i završio serijom deserata. Cilj je da gost ni u jednom trenutku ne osjeti zasićenje bilo čime.

Već puni dojmovi i alarmiranih osjeta, gledajući neobična jela što pristižu za okolne stolove, dočekujemo početak našega menija. Opise onoga što je slijedilo vrlo je teško dočarati uobičajenim gastro-rječnikom. Naime, već jedno od prvih jela, pod nazivom "Fava Beans", poslužuje se na poroznom pamučnom jastuku ispunjenom zagrijanom lavandom, tako da gost jede kombinaciju boba,



banane i sira pecorino, dok mu nosnice ispunjava opojni miris lavande. Isto tako, slijed nazvan "Lobster" još je jedan od primjera u kojima Achatz sljubljuje izvanjske mirise u pojedinim kombinacijama okusa. Meso jastogova repa s graškom i kremastim umakom posluženo je u dubokom tanjuriću koji je počivao na grančicama metvice položenim u većem dubokom tanjuru. Poslužitelj je potom metvicu prelio vrućom vodom, pa nas je njezin miris oplahnjivao dok smo jeli. Iako se u početku činilo da će miris prevladati, on se vrlo brzo savršeno sljubio s kombinacijom okusa.

"Vrijeme koje sam proveo radeći u vinariji La Jota u Napa Valleyju proširilo je moj pristup okusima i iskristalizirao mi važnost odnosa između mirisa i okusa, nešto što igra jako veliku ulogu u mnogim inovacijama koje smo, kao prvi u povijesti, predstavili u Alinei", reći će nam kasnije Grant.

**SLIJED "WAGYU BEEF"** sačinjen je od kockica iznimno ukusnog mesa wagyu goveda, položenih između tankih listića crnog tartufa i krumpira, sve začinjeno ružičastim paprom, listovima mladog celera i kristali-

ziranim sirupom limete. Jedan od klasika restorana (iako će nam Achatz kasnije reći da izbjegava ono što se naziva *signature dishes*) - "Hot Potato, Cold Potato" (tipičan Kellеров utjecaj) stigao je u maloj prozirnoj zdjelici s hladnom krumpirovom juhom, nad kojom je ukoso postavljena igla s kockicom parmezana, ledenog maslaca, komadićem vlasca, kuglicom toplog krumpira i listićem crnog tartufa. Igla se izvuče tako da sve padne u juhu koja se odmah jede. Ukratko, trijumf igre tekstura, temperatura i okusa - područje u kojem Achatz pokazuje majstorstvo iza kojeg očito stoji puno razmišljanja i isprobavanja.

Od "slatkastih" jela, primjerice, "Applewood" se jede u jednom zalogaju, s rukama u krilu i uzima ustima sa - žice. Ono što je izgledalo kao minijaturna pita bio je zapravo složenac od sladoleda suhe jabuke, šećera muscovado i karameliziranih indijskih začina. Slijed pod nazivom



**SVEMIRSKI UŽICI**  
Na slici sasvim gore je **QUINCE**, u sredini **HOT POTATO, COLD POTATO** a gore desno **MAN-GO**. Fotografije vas možda asociraju na iskrcavanje nepoznatih bića iz svemira, no riječ je o nekim originalnim delicijama iz bogate Alineine ponude



**DETALJI SU BITNI** Achatz posebno ističe inovativne načine posluživanja jela, posude i sprave za posluživanje koje za Alineu dizajnira **MARTIN KASTNER** ("Crucial Detail Design"), a kojima chef izravno utječe na doživljaj gosta: "U Alinei svaki detalj ima svoju svrhu. Nove ideje uvijek moraju na kreativan način poštovati gosta i imati smisao"

"Mango" jedan je od trijumfa Achatzova genija kad je u pitanju neobična kombinacija okusa. U unutrašnjosti diska smrznutog pirea od manga je sezamovo ulje, dok na disku počiva kap umaka od soje i ribani sušeni bonito (vrsta tune). Kad se sve počne topiti na jeziku, kreće nevjerojatno kompleksna igra okusa - slatkih, oporih, slanah, ledenih, kremastih, uljnatih...

Jedno od većih jela menija, "Lamb", došlo je posluženo u nečem što je tek izdaleka nalikovalo tanjuru - janjeći file s mekim pistacijama i "slatkim" začinima (kardamom, cimet, *all spice*...) te "špagetima" od prženog krumpira. Posljednje "slano" jelo, "Black Truffle" (zapravo *intermezzo* prije deseterata), bilo je među najdojmljivijima. U nečemu što nalikuje štamprlu od debelog stakla poslužena je kuglica od aromatiziranog kakao-maslaca u malo tekućeg parmezana. "Popijte kao *shot* i držite usta zatvorena dok grizete", uputio nas je poslužitelj. Kad kuglica prsne, usta se ispune toplim aromatičnim sokom od crnog tartufa u kojem se naknadno otkrivaju okusi zelene salate i parmezana (utjecaj Adrijinih *sphericosa*). Sve traje nekoliko sekundi, ali se okus u ustima zadržava nekoliko minuta, a jelo pamтите danima.

**SERIJA DESERATA ZAPOČELA JE** jelom koje se naziva "Bacon" - dehidrirana tanka kriška slanine, namočena u *butter-scotch*, oko koje su omotane tanke trake sušene jabuke i svježeg timijana, poslužena vertikalno na takozvanom "squidu", jednoj od sprava za služenje jela koje Achatz osmišljava s dizajnerom restorana **Martinom Kastnerom**. Klinički čisto i elegantno. Jedan od završnih sljedova, "Strawberry", bio je genijalno rješenje kombinacije triju okusa - zamrznuta kugla od tri sloja s okusima jagode, masline i ljubičice, koji se polako pretapaju jedan u drugi kako se kugla topi. Osvježavajuće i s osjetima na najvišem stupnju alarma. Hrana se poslužuje na žici, položena na jastuk, u neobičnim posudama... Usprkos elementa zabave i cerebralnog angažmana, ipak nam je jasno da sve počiva na okusima i njihovim kombinacijama koje, zajedno s prezentacijom jela, imaju cilj poticanja osjećaja. A to je, naravno, svojevrsan hod po žici.

"Točno. Zato smo mi u kuhinji i poslugu u sali pod stalnim pritiskom da radimo briljantno, jer ako ne uspijemo kod gosta potaknuti osjećaje, promašili smo i ispadamo

smiješni", govori nam Jeff Pikus. "U Alinei, dakako, rabimo znanstvena dostignuća u tehnologiji pripreme namirnica, ono što tradicionalni restorani ne rabe, ali ne zato da bi jela bila neobična, već da bi se igrala osjećajima gostiju, bio to strah, smijeh, neugoda, nostalgija: Možda da bi potakla nešto iz njihova djetinjstva ili slično. Jedno od naših jela, "Pheasant", koje smo služili prošle jeseni, sadržavalo je goruće hrastovo lišće. Uzeli bismo hrastovu grančicu i rabili je kao ražnjić, ali tako da lišće na kraju grančice ostane netaknuto. Na ražnjiću je bilo meso fazanovih prsa, pečene lučice i žele od jabuke i jabukovače. Sve je bilo umočeno u smjesu za tempuru i lagano prženo, a jelo posluženo sa zapaljenim listovima. Miris paljenog lišća tako je bio stalno prisutan kod jela, što je Granta, a i mnoge goste, podsjećalo na djetinjstvo u Michigenu, kada su svi ujeseo palili lišće."

Nakon četverosatna doživljaja, tijekom kojeg je vrijeme jednostavno prohujalo, u praznoj Alinei s Grantom razgovaramo o posluženim vinima, među kojima spominjemo tako sjajan odabir poput boce "Crios Torrontes" Susane Balbo.

"Okolo 75 posto naših gostiju odlučuje se za naš prijedlog sparivanja vina i jela, i držimo da je to veliki dio ukupnog doživljaja. Idealno, vino i hrana međusobno razigravaju i naglašavaju jedno drugo. To i jest cilj. Neka od naših jela, doduše, teška su za sparivanje, ali kao i kod svega drugog, i tu je naš pristup vrlo slobodouman i znamo otvoriti jako puno boca ne bismo li pronašli nešto što se zaista uzbudljivo sljubljuje. Nije neuobičajeno da u podrumu imamo 70-80 otvorenih boca, spremnih za testiranje s novim jelima."

I dok Granta ostavljamo u razmišljanjima o restoranima koje bi želio otvoriti u New Yorku, San Franciscu, Tokiju, Šangaju, uzbuđenog zbog dolaska Michelina u Chicago, mi ostajemo u sadašnjosti. Jer, užitek koji Alinea pruža danas, sa *chefom* u naponu snage koji vodi samo jedan restoran i u njemu svakodnevno radi, vjerojatno je neponovljiv doživljaj koji neće dugo trajati. Samo nekoliko tjedana nakon našeg posjeta, Grant je u New Yorku primio najprestižniju svjetsku nagradu za jednog *chefa* - *Outstanding Chef of the Year* fundacije "James Beard", i time potvrdio da nije samo budućnost, već i sadašnjost *fine dining* scene.

Jedno je sigurno - Alinea zauvijek mijenja uvrježenu percepciju restorana i onoga što gosti mogu očekivati, a za njene goste još uvijek osobno kuha najbolji američki *chef* koji je, u promišljenosti i rafinmanu, otišao korak dalje od svojih svjetskih kolega. Ili, kako je to zaključio jedan od Alineinih gostiju: "Pretenozno? Da. Luckasto? Da. Genijalno? Prije svega." 🍷