



MARTÍN SA ŠEST ZVJEZDICA

Martín Berasategui, s ukupno šest prestižnih Michelin zvjezdica, najuspješniji je španjolski chef, barem kada su u pitanju ocjene tog vodiča. Naš novinar posjetio je njegov paradni restoran u San Sebastianu

piše **Velimir Cindrić**

Mille-feuille dimljene jegulje, gusje jetre, mladog luka i zelene jabuke (1995.). Divlji losos i morske alge s tekućim krastavcem i mladim lukom (2011.). Juha od sipe, kremasti ravioli s crnilom i *crouton* od sipe (2001.).

Iako se čini kronološki zbrkanim i pomalo zbunjujućim, ovaj slijed s jelima i pripadajućim godinama njihova nastanka zapravo je savršeni uvod u jedan od najzanimljivijih i najukusnijih degustacijskih menija u svijetu. Bez obzira što se radi o vremenskome rasponu od više od desetljeća i pol, sva tri jela točno pogađaju bit baskijske avangardne kuhinje, jer o njoj je riječ, i otkrivaju osebujni rukopis Martina Berasateguija.

Delikatni složenac masne jegulje, slatkaste jetre i kiselkaste jabuke uopće se ne čini kompliciranim, ali već prvi zalogaj bezrezervno uvjerava u kompleksnost okusa i tekstura, kakva se postiže iznimno rijetko. Isto tako, meka lisnatost divljeg lososa u kontrastu sa zrnatošću njegove ikre te glatka alga s hrustavom rotkvicom, uz osvježavajući krastavac i mladi luk, predstavljaju vrlo uravnotežen odnos okusa i tekstura. A juha od sipe – tek *bouillon* s minijaturnim komadom tog glavonošca i raviolom od *wonton* tijesta punjenim crnilom sipe, što stvara nevjerovatan osjet u ustima kad jelac u njega zagriže...

Kad čovjek kuša sva ta naizgled jednostavna jela, odmah će mu postati jasno zašto je jedan od najutjecajnijih *chefova* modernoga doba, Joël Robuchon, restoran Martína Berasateguija, u kojemu se nalazimo, svrstao u svoje omiljene.

Taj raskošni restoran u Lasarteu, sedam kilometara udaljenom od San Sebastián, europske gastronomske meke bez premca, jedan je od trolista lokalnih ocijenjenih s maksimalne tri Michelinove zvjezdice, član uglednog društva World's 50 Best Restaurants (trenutačno na 35. poziciji) i mjesto koje s velikim uzbuđenjem posjećuju ljubitelji inventivne kuhinje iz cijeloga svijeta. I to s punim pravom, jer je kuhinja 53-godišnjeg Berasateguija doista nešto iznimno i jedinstveno – kreativna autorska kuhinja u pravom smislu te riječi.

Naime, sljedbenik pionira nove baskijske kuhinje – Juan Marija Arzaka i Pedra Subijane (*chefovi* preostala dva restorana s tri zvjezdice) – priključio se tome pokretu što spaja tradiciju i avangardu na vrlo osebujan način, i to pretvarajući je potpuno svojom („U kreativnom procesu držim se isključivo svojih nazora i svoje osobnosti, jer jedino na taj način mogu biti posve originalan i razlikovati se od svih ostalih“, reći će nam).

Martínov put kao da je bio određen već samim rođenjem 1960., u starome gradu San Sebastián, negdje na pola puta između ribarske luke i glavne gradske tržnice. Cijelo djetinjstvo proveo je uz tu tržnicu, svakodnevno promatrajući kako ribari na mazgama donose ribu i kako žene prodaju jaja, mlijeko, gljive i povrće na tezgama nedaleko njegove kuće. Još značajnije bilo je to što su njegovi

ELEGANTNI RESTORAN U LASARTEU PORED SAN SEBASTIÁNA, KOJI NOSI IME SLAVNOGA CHEFA, MEKA JE KOJU POHODE GURMANI IZ CIJELOGA SVIJETA



BERASATEGUI, KOJI JE ČESTO U KUHINJI, IZGRADIO JE ORIGINALAN KULINARSKI STIL KOJEG ODLIKUJU AVANGARDNOST, KREATIVNOST I POETIČNI SKLAD TEKSTURA, BOJA I OKUSA

roditelji vodili restoran po imenu Bodegón Alejandro, neposredno uz tržnicu, u kojem je mali Martíntxo, drugo od četvero djece u obitelji, od najranijih dana bio izložen živosti restorana namijenjenog uglavnom ljudima koji su radili na tržnici.

– Kod nas se jelo najjeftinije u gradu i stalno je bila gungula. Moj je otac bio pošten i velikodušan, a majka i teta vrijedno su radile u kuhinji, u kojoj je bilo nesnosno vruće od žara i svih lonaca iz kojih se pušilo. Radilo se od jutra do mraka, a gosti su bili iz svih slojeva, jer je restoran bio na glasu po dobroj hrani. Sjećam se da smo još koncem 70-ih u restoranu imali plinski štednjak, koji je radio na kovance. Ribari bi došli s tržnice i tu bi si sami skuhalo obrok. Nevjerojatno... Stalno sam bio u lokalnu, a kući bih odlazio samo spavati. Tamo sam, razgovarajući s gostima, naučio više negoli u školi. To je bio moj studij – ti razgovori s ljudima iz baskijskog športa, s lokalnim novinarima, ribarima... – prisjeća se Berasategui, dok s njim u jednom popularnom sansebastijanskom lokalnu sjedimo uz pladnjeve pune španjolskoga pršuta i kobasica.

U OBITELJSKOME RESTORANU Martín je počeo pomagati s 13 godina, a najviše mu se sviđela kuhinja, gdje je uz majku i tetu naučio temelje profesionalnog kuhanja. Kada je kao 17-godišnjak krenuo u Visoku slastičarsku školu u francuskome Yssingeauxu, već je iza sebe imao dvije godine ozbiljnog rada u kuhinji Bodegón Alejandra, gdje je radio čitav dan i spavao ispod stepenica. Do svoje 27. svaki je slobodni dan provodio učeći u obližnjoj Francuskoj – od slastičarstva i pekarstva, preko mesarskih vještina i umjetnosti *charcuterie* zanata, pa do kuharskih tehnika. Radio je u više restorana, sve dok mu se napokon nije osmjehnula sreća i odvela ga u kuhinju poznatog *chefa* Didiera Oudilla, nekadašnje desne ruke velikog Michela Guérarda, kojeg mnogi drže pravim ocem francuske *nouvelle cuisine*.

– To je bila velika prekretnica u mom životu, nešto što je potpuno izmijenilo moj život. Do tada sam znao temeljne slastičarske postupke i recepte, obavljao obične kuharske poslove i zapravo nisam ni znao da postoji nešto više od toga. A kada sam ušao u svijet Oudilla i ostalih *chefova* iz Guérardova društva, preda mnom se otvorio potpuno novi svijet, svijet kreativnog kuhanja i potpuno novog načina razmišljanja. Od Oudilla sam naučio sve što znam i on mi je otvorio oči. Bez tog iskustva sigurno ne bih postigao ono što jesam – objašnjava Berasategui.



Prije negoli će se vratiti kući u Bodegón Alejandro, Martína je još čekalo kraće iskustvo rada uz Alaina Ducassea, koji je upravo bio preuzeo vođenje kuhinje svog legendarnog restorana Louis XV. u Monte Carlu. No, budući da je Martínu u međuvremenu umro otac, morao se vratiti u San Sebastián i pomoći majci i teti u vođenju obiteljskog restorana. S 27 godina više nije bio onaj dječarac kojemu je rad u restoranu bio poput igre i dio odrastanja, već verzirani kuhar s puno samopouzdanja. Prepun novih znanja, iskustava i snova o tome što bi u životu želio postići, preuzeo je vođenje restorana, a majka i teta, koje su dotad naporno radile, otišle su u zasluženu mirovinu.

Berasateguijeva ideja bila je jednostavna – modernizirati obiteljski restoran, njegovu pučku kuhinju zamijeniti kreativnim jelima i izgraditi vlastiti kulinarski stil. Bacio se na proučavanje rada velikih kuharskih imena,

njegovih prethodnika, i njihovih recepata koji su mu poslužili kao predložak na temelju kojega je tražio vlastite interpretacije. Bio je spreman na različite pokušaje i dugotrajno traženje:

– Kuhanje je profesija u kojoj morate početi mladi, jer je iskustvo temelj svega. Kad sam to stekao, znao sam da je iznimno važno proučiti sve ono što su radili *chefovi* prije mene, jer je to neprocjenjivo blago. Imao sam veliko poštovanje prema receptima, razmišljanjima i svemu onome do čega su došli moji prethodnici, i to mi je puno pomoglo u traženju vlastita stila. I ja danas zapisujem sve što otkrijem, sva znanja do kojih dođem radom, jer znam da će to nekome u budućnosti biti od velike koristi. Moj način rada uključuje to da jednim okom stalno gledam u prošlost, a drugim u budućnost, odnosno da pratim sve što rade mladi *chefovi* u svijetu, jer je oboje jednako važno. Za mene je sve



①

to velika inspiracija. No, da biste na koncu nešto postigli, morate biti zadovoljni onim što radite, biti sretni, da bi tu sreću mogli prenijeti. Znači, *chef* svoje osjećaje prenosi putem nepca – objašnjava svoj način rada Berasategui.

GRADEĆI VLASTITI STIL i svakodnevno radeći na novim, inventivnim jelima, Martín je tijekom sljedećih pet godina jednostavan obiteljski restoran pretvorio u lokal ambiciozne kreativne kuhinje, što nije promaklo Michelinu, koji ga je nagradio jednom zvjezdicom, prvom u povijesti za običan bistro. No, Berasategui se time nije zadovoljio. Bio je u naponu kreativne snage, pa je mali podrumski restoran u sansebastijanskom starom gradu brzo ostao u raskoraku s filozofijom i estetikom modernističke kuhinje koju je u međuvremenu počeo nuditi. Promjene su bile neminovne i napredak je tražio novi prostor.

– Najprije sam razmišljao o tome kako bi moja kuhinja trebala izgledati u budućnosti.



ŠEST ZVJEZDICA

U studenome prošle godine, novim Michelinovim izdanjem za Španjolsku, potvrđena je činjenica da je Martín Berasategui, s ukupno šest prestižnih zvjezdica, najuspješniji španjolski chef, barem kada su u pitanju ocjene tog vodiča (jednako je uspješna katalonska chefica Carme Ruscalleda, koja knjiži pet zvjezdica u Španjolskoj i jednu u Japanu). Naime, osim tri zvjezdice njegova restorana u San Sebastiánu, Berasategui drži dvije za restoran Lasarte u Barceloni i jednu za restoran M.B. (Tenerife). Berasateguijev ugled kod Michelina dodatno je potvrđen činjenicom da je Eneko Atxa (na slici s Berasateguijem), *chef* restorana Azurmendi iz Larrabetzua, nedaleko Bilbao, postao prvi od njegovih učenika koji je, sa samo 35 godina, osvojio maksimalne tri zvjezdice.



②



③

ŠVA BERASATEGUIJEVA JELA U SVOME IMENU SADRŽAVAJU I GODINU NASTANKA: KAMENICA S KRSTAVCEM, KISELIM VOĆEM, KEFIROM I KOKOSOM, 2011. ①, TOPLA SALATA OD SRŽI POVRČA S MORSKIM PLODOVIMA, KREMOM OD SALATE I JODIZIRANIM JUSOM, 2001. ②, PEČENA TRILJA S KRISTALIMA JESTIVE KRLJUŠTI I MORSKOM SALATOM SA SEZAMOM, 2011. ③

„DANAS VIŠE NIJE DOVOLJNO SLUŽITI JELA IZVRSNIH OKUSA KOJA ZANIMLJIVO IZGLEDAJU. ONA MORAJU IZNENAĐIVATI AVANGARDNOŠĆU I INOVATIVNOŠĆU, BITI STAVLJENA U DRUŠTVENI KONTEKST, IZAZIVATI OSJEĆAJE...”

Znao sam da mora biti kreativna, s dobrom dozom avangardnosti, pa sam shvatio da ću za njezin razvoj trebati puno prostora. Zato sam se odlučio za posve novi objekt, malo izvan grada, koji je na koncu ispao znatno veći od onog što sam prvotno zamislio – kaže Berasategui.

Novi restoran u Lasarteu, sada pod imenom Martín Berasategui, otvorio je vrata 1. svibnja 1993. Projekt je bio velik i riskantan, a tijekom gradnje, zamišljena raskošna sala i velika kuhinja pretvorili su se u kompleks s dvije ultra-moderne kuhinje (jedna vrlo prostrana, u donjoj etaži, posvećena je isključivo istraživanju), televizijskim studijem (Berasategui sudjeluje u nekoliko vrlo gledanih kulinarskih šou emisija, koje se snimaju na licu mjesta u Lasarteu)..., ogroman prostor koji je danas glavni štab Berasateguijeva carstva.

Šest mjeseci od otvaranja novog restorana, Berasategui je potvrdio Michelinovu zvjezdicu osvojenu u Bodegón Alejandru, a tri godine kasnije stigla je i druga. Najveće priznanje – tri zvjezdice – Martín je zaslužio 2001., što je Restaurante Martín Bearasategui definitivno pretvorilo u meku ljubitelja španjolske avangardne kuhinje. U tih osam

godina, Martín je posve definirao svoj stil i potpuno novo razumijevanje kulinarskih tehnika, oboje stalno korak ispred trenutačnih događanja u svijetu.

– O umjetničkim elementima razmišljam istovremeno kada i o novim tehnikama kojima izvodim neko jelo, i to tako da tehnike uvijek stavljam u službu namirnice i vlastitog stila, a ne obrnuto, radi efekta. Ali ne shvaćam sebe preozbiljno, jer je moj cilj gostu pružiti doživljaj gozbe, uživanja u hrani koja stimulira i intelekt i nepce, kao i to da je sve zabavno i meni samome. Znači, danas više nije dovoljno služiti jela izvrsnih okusa, koja zanimljivo izgledaju. Ona moraju iznenađivati avangardnošću i inovativnošću, biti stavljena u društveni kontekst, izazivati osjećaje... Dakle, moraju imati elemente i učinak kakve posjeduju različite umjetnosti, i onda svemu još dodati malo čarolije – tvrdi Berasategui.

Da u svemu tome itekako uspijeva shvatili smo kušajući *The Great Tasting Menu* (185 eura), degustacijski meni, koji je zapravo svojevrsni *best of* izbor slavnog *chefa*, u kojemu su pojedina jela označena godinom u kojoj su nastala. Nakon uvodnih sljedova s početka ovog teksta, slijedio je glavni dio od šest

jela, koji je započeo Kamenicom s krstavcem, kiselim voćem, kefirom i kokosom 2011. (kamenica iz francuskog dijela Baskije u barsunastoj juhi od kokosa i kefira) i Perlicama sirovog koromača s rižotom i emulzijom 2009. (blaga mliječna emulzija kao kontrast jačem karakteru koromača i pjenušavoj zrnatosti rižota). To povratno jelo ove je godine nadopunjeno novim – Sotiranim crnim češnjakom sa *cevicheom* od cikla (mlada cikla kratko marinirana u soku citrusa) i sladoledom od hrena.

KAKO SVAKI AMBICIOZNI baskijski restoran mora u svome degustacijskom meniju imati jaje (paradna namirnica za inventivne tehnike i kombinacije okusa), Berasategui posljednje dvije godine nudi već slavno „Gorrotaxategi“ jaje na tekućoj salati s carpacciom vratine 2011. (lagano poširano jaje na tekućoj zelenoj salati prekriveno vrlo tankim, mrežastim režnjem svinjske vratine). Topla salata od srži povrća s morskim plodovima, kremom od salate i jodiziranim jusom 2001. (mješavina jastoga, ikre, šparoga, mladog luka, cvjetova i više vrsta salate) zapravo je Berasateguijeva luksuzna, jastogom obogaćena verzija čuvenoga garguilleua Michela Brasa (salata sačinjena iz izbora od ukupno 60-ak vrsta povrća, cvijeća, koštica...).

Budući da u sansebastijanskim restoranima riba zauzima barem 70 posto jelovnika, i slana jela Berasateguijeva degustacijskog menija gotovo do samog kraja ostaju vjerna morskome repertoaru – Juha od morskih algi i dagnji (zaliveni *consommeom* pri posluživanju) i Pečena trilja s kristalima jestive krljušti i morskome salatom sa sezamom (oba 2011.), od kojih potonje nudi svilenkasto meso savr-

šeno pečene ribe, kontrastirano s njezinom hrustavom krljušti, uz inventivni dodatak bijele čokolade i kremastih algi.

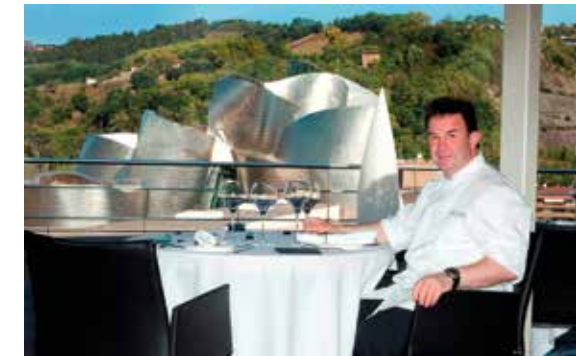
Tek tada na red je došao slijed sočnog govedeg odreska (robusto crveno meso, mlada blitva i kremasti sir), a potom i *Zec à la Royale*, Berasateguijeva verzija vjerojatno najmitskijeg jela francuske kuhinje (najnovija verzija degustacijskog menija na koncu tog dijela nudi pečenog goluba i luk s njuškom iberijske svinje, sokom od đumbira i kapara).

Jedna od odlika Berasateguijeve kuhinje je delikatnost jela iznenađujuće dubokih okusa, majstorstvo koje Martín, kako sam kaže, postiže iznimno originalnim kombinacijama u vrlo bliskom sklopu na tanjuru. Te originalne kombinacije počeo je studirati još 80-ih i danas su one njegov zaštitni znak, nešto što odražava njegov način kulinarskog razmišljanja.

– Ideje mi dolaze stalno – na putovanjima, za šetnje u prirodi ili svakodnevnom životu u San Sebastiánu. Nekad su one samo praktična rješenja, nekad su u tom procesu bitne emocije i sjećanja, a nekad, pak, društveni kontekst, jer volim, recimo, u jednome jelu miješati luksuzne i svakodnevne, jeftine namirnice, baš kao što se to događa u svim sferama života. U svakom slučaju, jako me određuje moj rodni grad u kojem sam odrastao i razvijao se, pa je logično da je taj prostor dio mene, i to vrlo bitan dio.

Mnogi tvrde da se u Restaurante Martín Berasategui isplati doći i samo zbog deserata (degustacijski meni obično nudi dva). Mi smo kušali Esenciju bosiljka sa sorbetom od limete i granitom od klevkih bobica 2011. (nevjerojatno osvježavajuća kombinacija biljnih i citrusnih okusa) i savršeni zaključak s Čokoladom i medom od akacije s nezaslade- nom irskom kavom, minijaturu grandioznih okusa koja potvrđuje Berasateguijev poetični stil, sklad tekstura, boja i okusa, zbog koje taj

BERASATEGUI U SVOJEM RESTORANU DOMA (BILBAO)



BERASATEGUIJEVO CARSTVO

Danas Berasateguijevo carstvo okuplja devet restorana u Španjolskoj, Meksiku, Dominikanskoj republici i Kini. Uz paradni **Restaurante Martín Berasategui** u San Sebastiánu, u Bilbao se nalazi **DOMA** (u Hotelu Silken Gran Domine, preko puta muzeja Guggenheim), u Barceloni **Loidi, Lasarte** (oba u hotelu Condes de Barcelona) i **Fonda España** (Hotel España), a na otoku Tenerife **M.B. Restaurant** (Abama Golf & Spa Resort). U Dominikanskoj Republici Berasategui drži dva restorana – **Gastrobar Fuego** (Paradisus Punta Cana Hotel) te **Passion** (Paradisus Palma Real Hotel), dok se još jedan Passion nalazi u meksičkome Paradisus Playa del Carmen Hotelu. U kineskome Šangaju Berasateguijevu robnu marku predstavlja raskošni **Martín Restaurant**.

genijalni baskijski *chef* i uživa toliku naklonost gurmana iz cijeloga svijeta.

Dodamo li tome Martínovu skromnost, neposrednost i otvorenost, ne čudi što njegova jela, usprkos atraktivna izgleda i kompleksnih okusa, zapravo zrače nepretencioznošću i iskrenom filozofijom.

Bez obzira na sansebastijansko sidro, Berasategui posljednjih godina, uz mnogo-brojne knjige, televizijske emisije i konzultantske poslove, ubrzano gradi i svoje carstvo, koje trenutačno broji ukupno 10 restorana u četiri zemlje (vidi okvir).

– Imam puno prijatelja širom Španjolske i svijeta, pa su ti moji restorani posljedica tih prijateljstava. To se jednostavno tako dogodi. Da mi je prije šest-sedam godina netko rekao da ću imati restoran u Kini, mislio bih da je lud. A kad danas stojim pred tim restoranom u Šangaju i gledam svoje ime na ulazu i kuhare koji za mene rade na tom fantastičnom mjestu, osjećaj je nevjerojatan. Kao i to da me, nakon 39 godina rada u kuhinji, život još uvijek uspijeva tako iznenaditi. Ali, u srcu ja sam još uvijek onaj mali Martíntxo koji se vrzma oko sansebastijanske tržnice, samo što sada imam priliku pružiti poseban doživljaj svojim gostima i što sreću koju nalazim u mom poslu mogu na druge prenositi hranom. To je velika privilegija, i ja sam je jako svjestan – zaključuje Berasategui. **👉**

BERASATEGUI SE PRI SUSRETU S NAŠIM SURADNIKOM POKAZAO NEPOSREDNIM, SKROMNIM I OTVORENIM SUGOVORNIKOM



„KAD STOJIM PRED TIM RESTORANOM U ŠANGAJU I GLEDAM SVOJE IME NA ULAZU I KUHARE KOJI ZA MENE RADE NA TOM FANTASTIČNOM MJESTU, OSJEĆAJ JE BAŠ NEVJEROJATAN”