

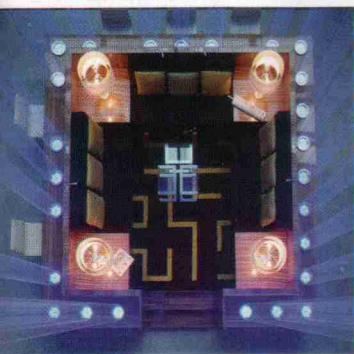


Adam Tihany Dizajner kojeg vole chefovi

Angažirati najvećeg svjetskog dizajnera da vam uredi bar ili restoran u rangu je s dovođenjem Rolling Stonesa na vlastitu svadbu. Tko je, zapravo, taj 59-godišnjak rumunjskog podrijetla za čijim se interijerima pomamio čitav svijet? Hrvatskom Playboyu otkrio je svoju tajnu...



FOTO ANDREA MARTIRADONNA



BLUE HEAVEN

Frankfurt
Adam Tihany dizajnirao je prizemlje hotela Radisson SAS otvorenog 2005. Naglasak je na velikoj osvjetljenosti i prugama koje dočaravaju dugu. "Ogromna količina dnevnog svjetla daje ovom prostoru jedinstven luksuz"

N PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

a devetom katu zgrade u njujorškoj četvrti Chelsea, dovoljno udaljene od Broadwaya i bučnih avenija, a ipak gotovo nadohvat Empire State Buildinga i Madison Square Gardena, visoko na polici pored radnog stola poredano je desetak bijelih i dvadesetak obojenih keramičkih figura Mao Zedonga. No o onome tko radi za tim stolom rječiti govore knjige na lako dohvatljivoj polici - uredno poredana kolekcija Zagatovih vodiča po restoranima te naslovi poput *The Cafés of Paris*, *Hotels and Country Inns of Character and Charm in Italy*, *Overcoming Jet Lag* i *100 Things to Do Before You Die*. "Mao je dio moje kolekcije diktatora", šali se nešto kasnije, nakon upoznavanja, šarmantni prosijedi 59-godišnjak. Adam Tihany, najveći svjetski dizajner restorana, koji potpisuje izgled više od triju stotina luksuznih restorana diljem svijeta, među kojima su i oni Thomasa Kellera, Jeana-Georges Vongerichtena, Sirija Maccionija, Michaela Mine i Charlieja Palmera, kozmopolit je nevjerojatna duha, hedonist koji jednako uživa u poslu te putovanjima, dobroj hrani, vinima i cigarama.

Rođen je u poslijeratnoj Rumunjskoj, u obitelji koja je govorila mađarskim, odrastao u Jeruzalemu gdje je uz hebrejski naučio i arapski i engleski, a karijeru je započeo studijem arhitekture u Milanu ("Stranim studentima tada su nudili to ili studij medicine, tako da sam se za arhitekturu opredijelio slučajno", reći će). No njegov je san bila Amerika, u koju ga je 1974. doveo fenomen talijanskog dizajna.

"Kao i sve u životu, i to se dogodilo slučajno. Amerikanci su bili opčinjeni prodorom talijanskog dizajna i nastojali su dovesti arhitekta iz Italije, koji su se tada njime jedini bavili. Kada sam 1974. došao u SAD, nekoliko sam godina radio sve - interijere kuća i stanova, trgovina... Sve dok me 1978. jedan Francuz nije angažirao u dizajniranju novog lokala. Bio je to **La Cupole**, moj prvi restoran i, pokazalo se, prvi dizajnirani *grand café* u New Yorku. Brzo je privukao pozornost medija i oko svega se podiglo dosta publiciteta. Otvoren je usred ogromne snježne oluje u veljači, a svejedno su ljudi čekali u redu kako bi ušli. Andy Warhol nije u tome uspio i to je odmah sljedećeg dana bilo objavljeno u novinama. Od tog trenutka, La Cupole je postao najpopularnije mjesto u gradu. Dok sam radio taj posao, shvatio sam da se u njemu bavim arhitekturom, da dizajniram interijer, namještaj, svjetlo,



JADE ON 36

SHANGHAI

Tihany se prilikom dizajniranja tog modernog zdanja poslužio kombinacijom tradicionalnog i suvremenog, stvarajući pritom remek-djelo kojem se danas ne dive samo Kinezi. *Jet-setteri* najbrojnije nacije na svijetu toliko su oduševljeni svojom novom mekom da Tihanya očekuje još mnogo posla na istoku Azije



uniforme za osoblje, čaše, pribor za jelo... Totalni dizajn, ono što sam oduvijek želio. Nakon toga, dao sam izraditi ploču s natpisom 'dizajner restorana' i tako zapravo pokrenuo novu profesiju. I to je bilo stvar slučaja."

Tridesetak godina kasnije, Tihany uživa status oca profesije restoranskog dizajna i glavnog autoriteta na polju dizajna u ugostiteljstvu. Njegov sofisticiran i često revolucionaran dizajn rezultat je jedinstvene globalne perspektive i znatizeljnog duha. "Inspiraciju crpim iz svega - filmova, izložbi, ljudi... Sve upijam i to se slaže. Imam običaj barem dva puta tjedno otići na koncert, izložbu, kazališnu

predstavu i slično. Suvremeni život u gradu poput New Yorka, Pariza ili Londona nije potpun bez jednake doze kulture nasuprot komercijalnih sadržaja. Mislim da je to dio svake metropole - luksuz doživljava koji stimuliraju vaš um", kaže Tihany.

I AKO ISTODOBNO RADI širom svijeta, od američkih gradova, preko Frankfurta, Ženeve i Rima, pa do Cape Towna, Seula i Shanghaija, posljednjih desetak godina Tihany je jedan od najbitnijih subjekata u procesu pretvaranja Las Vegasa u svjetsku gurmansku meku. Njegov dizajn ondje prati projekte *mega-star* *chefova* i restoratera, a inačice njihovih poznatih restorana gradu kocke pripisuju atribute poput "elegantan", "decentan" i "profinjen", donedavna nezamislive za tamošnju kakofoniju masovne zabave.

Popis Tihanyjevih lasvegaških projekata je poduži (Kellerov **Bouchon**, **Seablue** Michaela Mine, Maccioni-jevi **Le Cirque** i **Circo**...), no jedna je od najvećih gradskih atrakcija njegov već gotovo devet godina star spektakularni četverokatni vinski toranj u Palmerovu restoranu **Aureole** smještenom u Mandalay Bay Resortu & Casinu.

I ideja o čuvenim lebdećim vinskim anđelima rodila se posve slučajno. "Dok se sve još gradilo, s vlasnikom Mandalay Baya gledao sam platformu s otvorenim prostorom, praznom kockom od osam metara - savršenome mjestu točno na ulazu u restoran. Rekao mi je da su naručili



veliko, luksuzno stubište s bazenom za labude, jer je to trebao biti ulaz u Swan Court Restaurant. Pitao sam ga: 'Pa, već imate dva velika stubišta u hotelu, što će vam treće?' Odgovorio mi je da su ga dobili besplatno. Znao sam, postoje trenuci kada se jednostavno ne možete nadmudrivati s klijentom. Ako vam kaže da je nešto dobio besplatno, nemate mnogo argumenata. Rekao sam: 'Šteta, jer prostor kao da traži nešto sasvim drugo.' Na to je on rekao: 'O. K., ako do sutra dođete s nekom dobrom idejom, razmotrit ću je. Ali, moram znati do ujutro, jer počinjem s gradnjom.' Čitavu sam večer razmišljao, radio skice i nisam stigao daleko. Već je bilo dva ujutro, ali nije mi se spavalo pa sam uključio televizor. Naletio sam na *Nemoguću misiju* baš u trenutku kada Tom Cruise usred bijele prostorije visi na žicama. Isti sam čas shvatio i sam sebi rekao: 'To je to. U taj savršeni otvoreni prostor smjestit ćemo stakleni vinski podrum, a djevojke će se žicama dizati i spuštati prenošeći naručene boce vina. Od djevojaka ćemo napraviti vinske anđele i to će biti nešto čarobno, sasvim novo i drugačije.' Došao sam vlasniku točno u devet i rekao: 'Imam ideju.' Budući da nisam imao nikakvih crteža, počeo sam mu sve opisivati, a on je u jednom trenutku, gledajući u mene, posegnuo rukom u stranu. Mislio sam da će izvaditi revolver i ubiti me na licu mjesta, no zgrabio je telefon i viknuo tajnici: 'Otkazite jebeno stubište. Oprostite na rječniku, ali bilo je točno takvo.'

Za dizajnera koji se bavi isključivo restoranima i hotelima, Las Vegas je, dakako, savršeno igralište. Tihanyjeva se razmišljanja uvijek kreću u polju doživljaja, shvaćanju izlaska kao procesa svojevrstne preobrazbe. "Nekoliko sati

Kada sam vlasniku restorana rekao da će konobarice nositi vino viseći na žicama, mislio sam da će izvaditi revolver i ubiti me na licu mjesta

živite drugačiji život, tražite nova iskustva... Sve se vrti oko doživljaja. U tom smislu, Las Vegas, Macao, Dubai, ili bilo koji od gradova koji mnogo ulažu u snagu doživljaja, mjesta su poput laboratorija gdje eksperimentiraju vodeći dizajneri svijeta. Vlasnici koji si mogu priuštiti tako skupe prostore stalno se moraju natjecati pa svaki sljedeći hotel i restoran mora biti još zanimljiviji, zabavniji i posebniji. Dizajnerima i arhitektima ruke su odriješene i potiče ih se da iznalaze najluđe ideje. I mogu vam reći da je konkurencija u području tih, uvjetno nazvano, ludih ideja vrlo velika. No je li neka ideja luda ili nije, odlučuje cijena, a ne vlasnik", pojašnjava Tihany.

NAČIN TIHANYJEVA RADA posve je jedinstven. Najčešće se temelji na konceptu koji je u skladu sa *chefovom* osobnošću, dakle, na njegovu dizajnerskom portretu. Sve polazi od hrane. "Zamolim ih da mi pripreme jela koja žele posluživati u novom restoranu. Želim ih vidjeti i kušati. Onda se u mislima smjestim na ulaz lokala u kojem bi se posluživala takva jela i maštam. To je najkreativniji proces, jer mora biti konzistentnosti između restorana i hrane koja se u njemu poslužuje. Ako ta veza ne postoji, doživljaj nije

MO BAR

Hong Kong
Impozantno stubište od mahagonija, recepcija s bogato opremljenom bibliotekom, moda, dizajn... Sve se to isprepliću u baru koji će danju na vas ostavljati jedan dojam, a noću će vam se činiti potpuno drugačijim. Poznato središte svih utjecajnijih ljudi Hong Konga i idealno mjesto za opuštanje na visokoj nozi



LE CIRQUE

New York

Priča o Le Cirqueu, odnosno povezano s njegova vlasnika Sirija Maccionija i Tihanya, davno je nadišla običan oblik suradnje. Početkom osamdesetih, renovirani se restoran na uglu 65. ulice i Park Avenuea naglo proširio na današnji istoimeni lanac diljem svijeta. Suradnja traje i dalje. Na obostrano zadovoljstvo

uravnotežen. Sve mora biti u skladu - vizure, osobe, mirisi, rasvjeta, sve se mora stopiti u savršeni doživljaj. To preti onomu što nosi glavnu ulogu, a to je hrana. I kada je napokon probate, ako je okusa kakav očekujete, na to ćete se mjesto vraćati. Nakon hrane, proučavam osobnost, ponašanje i aspiracije *chefa* ili vlasnika restorana. Najslikovitiji primjer za to su Le Cirque 2000 i **Jean Georges** koje sam radio u isto vrijeme, a ne mogu se sjetiti dvaju različitijih restorana. Oni su savršeni portreti njihovih vlasnika. Jean-Georges, miran, organiziran, uvijek u Pradinoj odjeći i izrazito suvremen, nasuprot Siriju, baroknom direktoru talijanskog cirkusa. No nisu svi tako zanimljivi poput njih dvojice pa onda posežem za nečim između portreta i odijela po mjeri. Ja sam zapravo krojač koji radi po mjeri”, smijući se kaže Tihany.

Na dobrom razumijevanju restorana Tihany može

FOTO ERIC LAGNIEU



AUREOLE Las Vegas

Smješten u Mandalay Bay Resortu & Casinu u prijestolnici kocke, Aureole predstavlja jedan od dizajnerski nesumnjivo najzanimljivijih restorana Sjedinjenih Američkih Država. Najupečatljiviji je po staklenom dizalu u kojem su smještene skupocjene vinske butelje

FOTO JANOS GRAPOW

zahvaliti i restoraterskom iskustvu. Više od 20 godina bio je suvlasnik restorana Remi na njujorškom Upper East Sideu. “Tri sam godine ondje radio kao šef sale. Završio bih posao u studiju u pola šest, a u šest otvarao restoran. Svi moji dizajneri u tvrtki morali su provesti neko vrijeme radeći u njemu. To im je bilo vrlo dragocjeno iskustvo, jer ima mnogo dizajnera koji vrlo malo znaju o onome što dizajniraju”, nastavlja Tihany.

Tihanya stručnjaci drže majstorom ugođaja, aure restorana koja se teško može objasniti, a koja mora korespondirati s okusima jela koja se poslužuju. “Uglavnom je riječ o osvjetljenju. Na početku karijere radio sam s jednim poznatim brazilskim vlasnikom noćnih klubova koji mi je rekao nešto što nikada neću zaboraviti - ako žene izgledaju lijepo, muškarci troše novac, a najbolji je način da žene izgledaju lijepo da se smjeste pod pravu rasvjetu. Naravno, bio je potpuno u pravu. Ja volim igru svjetla i tame, dramu, jer je ona važan dio doživljaja. Kada vidite ljude kako prolaze prostorom u kojem se smjenjuju svjetlo i tama i kako se u trenutku transformiraju, to stvara zanimljivost”, objašnjava Tihany.

Rad sa svakim od *chefova* ili restoratera posebno je iskustvo za njega. Mnogi su od klijenata baš zbog načina rada na vrlo osobnoj razini postali njegovi bliski prijatelji. “Thomas Keller je jedan od njih. Često zajedno jedemo, odlazimo u restorane i to je zaista poseban odnos. Kada smo radili na **French Laundryju** i **Per Séu**, to je bila suradnja u pravom smislu te riječi jer je on sudjelovao u svemu. Što se tiče Sirija Maccionija, on je vrlo velikodušna osoba. Ne zanima ga toliko dizajn koliko način na koji restoran funkcionira. On rad temelji na povjerenju i ako vam vjeruje, pustit će vas da radite što hoćete, što god mislite da je najbolje za njega i njegov posao. No kaže i: ‘Ako zabrljaš, ubit ću te.’ Veže nas dugo obiteljsko prijateljstvo i on me smatra Talijanom. Jean-Georges Vongerichten vrlo je



FOTO MARK BALLOG

AUREOLE

Las Vegas

Veliki *chef* Charlie Palmer u kombinaciji s najpoznatijim dizajnerom današnjice - rezultat je svakodnevnog nava na taj sve samo ne jeftin restoran u Las Vegasu. Johnny Depp i Benicio Del Toro ondje ne bi imali što tražiti. A ionako ih ne bi ni pustili unutra



jasan kada su u pitanju detalji, a Charlie Palmer ima jako doradene ideje o svojem *brandu* i na projekte gleda više kao na posao nego kao na umjetnost. Od njega se može mnogo naučiti o prodaji i poslovnoj strani posla.”

Za zaključak, pitali smo može li se bit uspješnog restorana svesti na jednostavnu formulu. “Veliki restoran čine tri sastojka: hrana, posluža i dizajn. Uspijete li postići ravnotežu tih triju elemenata, dosegli ste ideal. Svaki od sastojaka igra drugačiju ulogu. Dizajn je vrlo jak magnet u ranoj fazi. Ako ne znate ništa o hrani koja se poslužuje i uslugi, jedino na što se možete osloniti jest instinkt koji proizlazi iz izgleda lokala. Ako vas privuče, a k tome još i hrana i posluža budu dobre, vraćat ćete se. No ako su loše, dizajn neće biti dovoljan da se onamo vratite.”

Na kraju se, uz listanje njegove nove knjige (dizajn potpisuje Mirko Ilić), razgovor o iskustvima iz njujorških i drugih svjetskih restorana protekao na još čitav sat. Izmijenili smo dojmove, a pao je i prijedlog o zajedničkim posjetima. Tada je Tihany bio potpuno u svojem elementu, iskusan i istančan hedonist otvoren prema svemu. “Volim svu moguću hranu. Volim eksperimentirati. Za mene je svijet otvorena školkica, uživam u njegovoj cijelosti. Najteže je svaki dan odlučiti gdje jesti, prepoznati za što sam taj dan raspoložen. Jedna je od velikih prednosti New Yorka to što svaki dan možeš biti raspoložen za bilo što, jesti gdje god

te volja, najrazličitiju hranu. No to ne znači da svaki dan jedem na drugome mjestu, jer čovjek stvara navike. Živim u Villageu i ondje najčešće jedem. Zmislite tu slobodu. Probudite se ujutro i kažete: ‘Večeras etiopska hrana.’ Na raspolaganju vam je 16 restorana. Ili, recimo, kambodžanska - 25 restorana. Gdje toga na svijetu još ima? I k tome, svi su ti restorani dobri”, s oduševljenjem kaže Tihany.

Razgovor je zatim skrenuo i na *single malt scotch* (“Prošli sam tjedan bio u Monte Carlu s prijateljem hotelijerom koji ima lijepu kolekciju. Probao sam nešto što me oduševilo - Springbank iz 1968. Nije loše, zar ne?”), jazz (“Volim trija i kvartete, posebno klavir - Billa Charlapa, Keitha Jarretta i takve stvari.”) i cigare, jer je Tihany pravi *aficionado*. “Da, volim cigare. Koje? Sada stvarno pitate osobne stvari. Obično tijekom dana pušim dominikanske, a navečer kubanske. Cigare shvaćam vrlo ozbiljno. No ne pušim isključivo jedan *brand*. Isto tako, ne jedem samo određenu vrstu hrane, a ne pijem ni samo jedan tip vina. Volim mijenjati, eksperimentirati, jer volim živjeti. A živjeti znači probati najrazličitije stvari. Uživanje u životu mi je jedina tema. Srećom, posao me je doveo u svijet ugostiteljstva koji je velikodušan, zabavan i, na kraju krajeva, ukusan. Upoznate mnoge ljude koji jednako tako uživaju u životu. Sve se odvija za stolom, uz jelo, piće, cigare... Za mene, to je smisao života.”

“Velik i uspješan restoran čine tri sastojka: hrana, posluža i dizajn. Uspijete li postići ravnotežu tih triju elemenata, dosegli ste ideal”

AMBER
Hong Kong
U strogom centru Hong Konga nalazi se hotel Landmark Mandarin Oriental. Na sedmom se katu tog impozantnog zdanja smjestio elegantan, sofisticiran restoran Amber. Tihany potpisuje dizajn restorana, bara i cjelokupno opremanje svih mjesta u hotelu na kojima se okupljaju gosti