



# DUCASSEOV LONDONSKI TRIJUMF

Iako restoranska grupacija Alaina Ducassea trenutačno broji 24 restorana u osam zemalja, od kojih samo nekoliko u svom nazivu sadržava njegovo ime, tek se tri drže pravim reprezentima Ducassove kuhinje

piše **Velimir Cindrić**

**N**amirnica je jedina istina. Vrhunska riba bez dodira genija bolja je nego genij bez vrhunske ribe. Svaka namirnica, uzgojena s ljubavlju i poštovanjem u njezinu jedinstvenom okruženju, ima superioran okus. Bez njega je *chef* nitko i ništa – stoji natpis u kuhinji londonskog restorana **Alain Ducasse at The Dorchester**. Zajedno s temeljnom Ducasseovom filozofijom koja nalaže „svladavanje svih izvanjskih ciljeva i nadilaženje vlastitih ograničenja u svrhu napretka”, taj citat jasno pokazuje formulu jednog od najnagrađivanijih i najcjenjenijih *chefova* našeg vremena.

Ponedjeljak je oko podneva, i kuhinja o kojoj je riječ bila bi potpuno prazna da u njoj Alain Ducasse i šef kuhinje Jocelyn Herland ne stoje ispred mnoštva tanjura i ne raspravljaju o onome što je u njima. Neradni je dan restorana i dvojcu se povremeno pridružuje tek glavni sommelier Vincent Pastorello, koji donosi čaše i različite boce vina. Naime, radi se o danu koji se ponavlja jednom mjesečno, kada Ducasse posjećuje restoran i kada se, osim razgovora o osoblju i reakcijama gostiju, raspravlja o razvoju jelovnika te kušaju nova jela i vina koja ih prate. Ovoga puta, 57-godišnji Ducasse u Londonu je pristigao na koncu svoje sedmodnevne turneje kojom je obišao

New York, Los Angeles, Las Vegas, Tokio i Osaku.

Iako restoranska grupacija Alaina Ducassea trenutačno broji 24 restorana u osam zemalja, od kojih samo nekoliko u svom nazivu sadržava njegovo ime, tek se tri drže pravim reprezentima Ducassove kuhinje. Sva tri – Alain Ducasse au Plaza Athénée u Parizu, Le Louis XV-Alain Ducasse u Monte Carlu i Alain Ducasse at The Dorchester u Londonu – ocijenjena su s maksimalne tri Michelinove zvjezdice. Naime, nakon 40 godina karijere, tijekom kojih je uknjižio ukupno 21 Michelinovu zvjezdicu, danas je Alain Ducasse prije svega poslovni čovjek i ne zadržava se puno u kuhinji, makar i dalje nastoji biti inspiracija *chefovima* svojih restorana, te i dalje osmišljava recepte i sudjeluje u kreiranju ugođaja i izgleda svojih restorana.

Gotovo neprestano putuje svijetom (njegovu će tajnica reći da ima stan u Parizu i kuću u francuskom dijelu Baskije, ali da čak ni ona ne zna gdje zapravo stanuje), kontrolira što rade njegovi *chefovi* i istražuje tržišta za nove projekte, ali usput i obilazi galerije, antikvarnice i buvljake te kupuje sve što bi ga inspiriralo za neko novo jelo ili što bi mogao uklopiti u dekor svojih restorana.

– Putovanja me uopće ne zamaraju. Obožavam ih. Svaki dan otkrijem neko novo mjesto, nove ljude i kušam nešto novo. Kuhanje mi ne nedostaje, jer danas kuham u svojoj



**THE DORCHESTER**, JEDAN OD NAJBOLJIH SVJETSKIH HOTELA, U SVOME SRCU SKRIVA JEDAN OD SAMO ČETIRI BRITANSKA RESTORANA S NAJVIŠOM OCJENOM MICHELINA

glavi. Ideje crpim iz putovanja. Zapišem ih, a onda ih ostvaruju moji *chefovi*. Više me zanimaju koncepti i traženje pravih lokacija za moje restorane – kaže danas Ducasse.

Ovo posljednje potvrđuje i Alain Ducasse at The Dorchester, najnoviji od njegovih brojnih trijumfa. Restoran otvoren 2007., koji je treću zvjezdicu uknjižio u vodiču za Veliku Britaniju 2010. (i tako, uz restoran Gordona

**ALAIN DUCASSE I  
JOCELYN HERLAND**  
JEDAN OD NAJVEĆIH  
CHEFOVA NAŠEG DOBA  
I VJERNI INTERPRET  
DUCASSEOVE  
KULINARSKÉ FILOZOFIJE  
U LONDONU



Ramsaya, postao jedan od samo dva tako visoko ocijenjena u Londonu i jedan od četiri u Velikoj Britaniji), smješten je u legendarnome hotelu The Dorchester na raskošnome Park Laneu u srcu četvrti Mayfair.

Istina, domaćini tvrde da je The Dorchester nazvati hotelom jednako kao i šampanjac nazvati gaziranim pićem ili kavijar namazom. Spojen s luksuzom koji se tu tretira kao „neobuzdana proslava bogatstva”, i gotovo telepatičkom razinom usluge, sasvim je lijep okvir za jedan od Ducasseovih paradnih restorana te dovoljno da se i najrazmaženijima zavrti u glavi.

**DA JE DUCASSEOV POČETAK** bio daleko od raskoši Louisa XV., Plaze Athénée i The Dorchestera, svjedoči i činjenica da je odrastao na gospodarskom imanju nedaleko ruralnog gradića Castel-Sarrazin u podnožju francuskih Pirineja. No, imao je sreću da



### MJESTO GDJE JE VRIJEME STALO

Zanimljivo je da je Alain Ducasse sve satove u raskošno uređenoj sali restorana Louis XV-Alain Ducasse u Monte Carlu, koja nimalo ne zaostaje za Grand Siècleom Versaillesa, dao zaustaviti na točno 12 sati, da bi stvorili dojam da vrijeme stoji dok gosti uživaju u njegovu kulinarskom hramu. Prošle godine, povodom obilježavanja četvrt stoljeća tog slavnog restorana u Hôtel de Parisu, satovi su na isto vrijeme zaustavljeni i u Ducasseovim restoranima u Plazi Athénée i The Dorchesteru.

**Ako Ducasse i nije postao najvažniji chef današnjice, nedvojbene su njegove zasluge u pogledu uzdizanja mediteranske kuhinje u svjetski vrh, kao i doseg od tri restorana ocijenjena s tri Michelinove zvjezdice u istoj godini**

je kao 18-godišnjak naukovao kod Michela Guérarda, *chefa* kojeg mnogi drže pravim ocem *nouvelle cuisine*, a potom i uz još jednu zvijezdu toga pokreta – Rogera Vergéa, najprije u njegovu zvjezdanome Moulin de Mougensu, a potom i kao šef kuhinje restorana L'Amadier, oba na Azurnoj obali.

Ipak, ono najvažnije dogodilo se između ta dva restorana, tijekom dvije godine rada uz Alaina Chapela u njegovu restoranu u Mionnayu, nedaleko Lyona. Od *chefa* (umro je od srčanog udara u kuhinji 1990.), kojeg danas kao uzor ističu mnogi vodeći *chefovi* mlađe generacije, Ducasse je naučio beskompromisno opredjeljenje za vrhunske namirnice i

postulat koji kaže da bit dobre kuhinje predstavlja nekoliko jasnih okusa u savršenome skladu.

Tu je filozofiju Ducasse napokon primijenio početkom osamdesetih u restoranu La Terrasse u Juan-les-Pinsu, gdje je mediteransku kuhinju uzdigao na razinu francuske gurmanske (dotad nezamislivo), što je Michelin 1984. nagradio s dvije zvjezdice i time ukazao na poseban talent 27-godišnjeg Ducassea. Treća zvjezdica bila je samo pitanje vremena...

No, u ljeto iste te godine zbio se događaj koji će stubokom promijeniti njegov život. Kao jedini preživjeli u zrakoplovnoj nesreći, u kojoj se privatni mlađnjak srušio u francuskim Alpama, Ducasse je spašen poluparaliziran. U sljedeće tri godine, uz brojne operacije i mukotrpnu rehabilitaciju, bio je primoran potpuno izmijeniti svoj način rada („Nesreća je potpuno izmijenila moj pristup poslu. Morao sam zamišljati i zapisivati recepte, bez kuhanja, i onda ih dati drugima da ih skuhanju.”, rekao je).

Ako je prije nesreće njegova namjera bila postati veliki *chef* i osvojiti treću zvjezdicu,

**LUKSUZI I „NEOBUZDANA PROSLAVA BOGATSTVA“ OGLEDAJU SE I U JELIMA:** ŠKAMP S KAVIJAROM NA UMAKU OD LIMUNA, VRHNJA I MASLACA ©, PARENI JASTOŽIČI SA ZELENIH RAVIOLIMA PUNJENI JASTOGOM U PIKANTNOJ JUHI © REBRICA I CARSKO MESO SVINJE IZ DENBIGSHIREA S KRVAVICOM I CALVADOSOM ©

sada je njegov naum bio znatno ambiciozniji. Naime, 1987. prihvatio je poziv da vodi kuhinju ultra-formalnoga restorana Louis XV, smještenoga u Hôtelu de Paris u Monte Carlu, nešto što je prethodno već odbilo više poznatih *chefova*, ponajviše zbog apetita direkcije hotela za trima Michelinovim zvjezdicama (tada nije imao niti jednu) i vrlo slabog tržišta kvalificirane radne snage. No, Ducasse je upravi obećao tri zvjezdice u roku od četiri godine i – prebacio plan. Vrlo znakovito: nakon samo 33 mjeseca od otvorenja restorana, 33-godišnji *chef* na pladnju im je donio 3 zvjezdice.

Ducasse je time postao gastro *wunderkind*, s kuhinjom koja je već bila definirana kao mediteranska s talijanskim utjecajima. Maslinovom ulju dao je status koji su u francuskoj kuhinji dotad držali samo maslac i vrhnje te osigurao da jednostavna jela poput raviola i rižota više ne skandaliziraju goste.

Ipak, u kuhinji Louisa XV zadržao se još samo godinu-dvije (tri zvjezdice bile su mu zanimljive samo pet minuta, reći će sam), prepustio ju je svom *sous-chefu*, a nazivu restorana dodao svoje ime.

U ljeto 1996. u Parizu je otvorio Restorant Alain Ducasse, i to na mjestu na kojem je svoj restoran dotad imao legendarni Joël Robuchon (zbog stresa i srčanog udara povukao se te godine). Sedam mjeseci poslije, restoran (kasnije će prijeći u Hôtel Plaza Athénée) je nagrađen trima zvjezdicama, i to u doba kada Michelin još ni izbilza nije bio sretan činjenicom da jedan *chef* drži dva tako visoko ocijenjena restorana, k tome



još jedan od drugoga udaljena tisuću kilometara (te godine skinuo je jednu Louisa XV, ali ju već naredne vratio).

**BIO JE TO TEK POČETAK.** Sljedeće 1998., u Parizu je otvorio *casual* restoran Spoon, specijaliziran za fuzijsku kuhinju, i već kovao planove za New York, gdje je 2000. predstavio restoran ADNY u Essex House Hotelu uz južnu stranu Central Parka. No, vladala je kriza, klasična francuska kuhinja bila je zastarjela stvar, a cijene skandalozne, pa je kod Njujorčana dočekan „na nož”. Nije se dao smesti, pa je 2003. u tome gradu povećao svoj ulog otvaranjem restorana Mix, koji je zatvoren nakon manje od dvije godine, baš kao i paradni ADNY 2007., unatoč tome što je prethodne godine uknjižio tri zvjezdice u inauguracijskom Michelinovu vodiču za New York. Ducasse se ipak nije predao, već je najavio otvaranje dva nova njujorška restorana (Benoit i Adour, potonji zatvoren potkraj prošle godine).

Slijedeći Robuchonov povratnički primjer iz druge polovice 90-ih, već je bio u pohodu i na cijeli svijet, sudjelujući u izgradnji ere međunarodnih *celebrity chefova*. Istovremeno, njegova je grupacija, preuzimanjem stoljetnoga pariškog bistroa Aux Lyonnais, restorana Le Jules Verne, na drugoj razini

**Moji me chefovi ne trebaju za štednjakom. Oni danas ionako kuhaju bolje od mene, jednostavno jer treniraju svaki dan. Znae, trener baš i ne bi bio vrijedan igrač na terenu. Jednako je i sa chefovima, tvrdi Ducasse**

### STOL SVJETLA

Posebnu atrakciju restorana Alain Ducasse at The Dorchester predstavlja zanimljiv koncept nazvan „Table Lumière”, stol koji osvjetljava 4500 svjetlucajućih optičkih vlakana, koja se spuštaju sa stropa. Za razliku od uobičajenog „chefova stola”, kakvog nalazimo u kuhinjama mnogih poznatih restorana, dizajner Patrick Jouin osmislio ga je kao „privatni stol usred restorana” – diskretan prostor ovalnom svjetlosnom zavjesom skriven od pogleda ostalih gostiju, koji onima unutar njega omogućava puni ugođaj restorana, od pogleda na salu do zvukova u njoj. Stol je prostr biranim Hermèsovim porculanom, srebrnim priborom Puiforcat i kristalnim čašama Saint-Louis.

Eiffelova tornja te jednog od najljepših pariških bistroa Benoit, dobila i ulogu zaštitnika kulinarske baštine.

Svojom delobom zbirkom od 700 recepata „Le Grand Livre de Cuisine” (nastavit će je i knjige o desertima, *bistro* i *brasserie* jelima), Ducasse se nametnuo i kao nasljednik Carêmea i Escoffiera, odnosno nastavljač njihovih povijesnih izdanja, a otvorio je i kulinarsku školu Alain Ducasse Formation. Nadalje, Ducasseova grupacija pripremala je jela i za astronaute na Međunarodnoj svemirskoj stanici. Sve to učinilo ga je najprijeznatijim *chefom* njegove generacije i logičnim nasljednikom svih dotadašnjih francuskih kulinarskih velikana.

Naravno da takvo širenje nije moglo ni bez kritičara. Najglasniji među njima bio je gastro kritičar „Le Figaroa” François Simon koji ga je nazvao tipičnim primjerom svega što ne valja u suvremenoj francuskoj kuhinji – *chef* koji ne radi niti u jednom od svojih restorana, bezočno brendiranje i samopromocija, ubijanje inovativnosti i inventivnosti...

Ako Ducasse na koncu i nije postao najvažniji *chef* današnjice (veličina se bilježi

NASTAVAK NA STR. 130

# Ducasse

NASTAVAK SA STR. 105



utjecajem, a ne brojem restorana), nedvojbeno su njegove zasluge u pogledu uzdizanja mediteranske kuhinje u svjetski vrh, kao i doseg od tri restorana ocijenjena s tri Michelinove zvjezdice u istoj godini. Osim toga, usput je odgojio i čitavu omanju vojsku sjajnih *chefova*.

– Ducasseova najjača osobina su oko za talente i postavljanje ljudi na najprimjerenije poslove. To mu svi priznaju, a i sam sam se u to uvjerio u slučaju ljudi koji rade u našem restoranu – tvrdi Jocelyn Herland, čiji je put tipičan za *chefove* Ducasseove grupacije.

Herland je kao 25-godišnjak dobio mjesto u restoranu Alain Ducasse u Parizu:

– Time sam ostvario svoj mladenački san. Bio je to restoran u kojem sam želio raditi i *chef* kojem sam se divio. Bio sam spreman naporno raditi i učiti. Prvi dani bili su iznimno teški. Jednostavno, nisam imao vremena shvatiti što se događa u toj kuhinji, toliko se intenzivno radilo. Visoka kvaliteta svega i posvećenost detaljima bili su nevjerojatni – prisjeća se danas Jocelyn.

Herland je potom na tri godine napustio grupaciju, da bi joj se vratio 2003., kada ga je Ducasse pozvao da postane *sous-chef* Christopheu Moretu u istome restoranu, koji je u međuvremenu preselio u Hôtel Plaza Athénée. Bila je to dobra priprema za mjesto koje ga je, četiri godine kasnije, čekalo u Londonu. Sada već potpuno formiran u duhu Ducasseova stila, Herland je preuzeo vođenje restorana Alain Ducasse at The Dorchester, treće pozornice kojoj je Ducasse namijenio najviše mjesto u svome carstvu (imao je nadoknaditi poraz u New Yorku).

– Tijekom svih godina rada s Alainom Ducasseom shvatio sam da se njegov pristup temelji na detaljima i kvaliteti – od hrane do usluge, dizajna, autentičnosti mjesta i ugođaja. Svi ti elementi čine jedinstven doživljaj gosta. Naravno da je sve to snažno utjecalo i na moju osobnu filozofiju – kaže Herland.

Iako sva tri paradna Ducasseova restorana dijele istu filozofiju, njihova je veličina različita, različita su mjesta na kojima se nalaze, kao i klijentela (osim što je sva dobrostojeća), tako da se zapravo ne radi o kloniranim restoranima.

– To nikako. Radio sam u Parizu, pa Plazu

Athénée mogu usporediti s Dorchesterom. Tu tjedno imamo četiri ručka, a dnevno poslužimo 120 gostiju, što je dvostruko više negoli u Plazi. Tako da je razlika poprilična. A i cijene jela se drastično razlikuju, jer su namirnice u Francuskoj znatno skuplje. Zato u Londonu jelovnik formiramo po drugačijem ekonomskom modelu – objašnjava Jocelyn.

To konkretno znači da Alain Ducasse at The Dorchester nudi menije s 2, 3 ili 4 slijeda (£60/85/100), sedmoslijedni degustacijski (£120) i sezonski meni (£180) te ručak (3 slijeda s vinom, £55) i *ladies lunch rendez-vous* (3 slijeda sa šampancem i vinom, £95). U hrani se uživa u udobnom i elegantnom ozračju sale koju je dizajnirao Patrick Jouin (potpisuje i interijer Alain Ducasse au Plaza Athénée i Le Jules Verne u Eiffelovu tornju), tipičnoj kombinaciji tradicije i modernizma.

**KUHINJA RESTORANA** svrstava se u suvre-menu francusku s izrazito sezonskim pristupom, tipičnim za Ducassea, i rafiniranim jelima spravljenim kako od francuskih, tako i britanskih namirnica. Uvod u doživljaj započinje raskošnim *amuse-bouchem*, posluženim u krhkom porculanskom jasetu, a obično se nastavlja jakopskim kopicama (s crnim tartufom ili u umaku od Kristal kavijara), iverkom s kozicama, orasima i umaku od vina ili škotskim jastogom. Uvijek se nađe i poneko jelo s gusjom jetrom, a od glavnih su tu favoriti goveđi file Rossini, janjeći kotleti i srneći hrbat Grand-Veneur s bundevom i dunjama. Sve završava biranim desertima (obvezno Ducasseov dekadentni Baba au Rhum „like

*in Monte Carlo*“) i nevjerojatno bogatim izborom s restoranskih desertnih kolica.

Jedno od nezaobilaznih jela je „Sauté gourmand“ (jastog s okruglicama od piletine s tartufima i tjesteninom), koje je Herland već pripremao na obje adrese Ducasseova pariškog restorana i koje je tijekom 15-ak godina stalno evoluiralo.

– Povijesno gledano, radi se o gurman-skom klasiku građanske kuhinje, koja je odavno uspješno kombinirala jastoga i piletinu. Tu u Londonu želio sam ponuditi vlastitu verziju tog jela, s mesom pečenih pilećih bataka. Rafinirao sam ga, tako da zadrži sve kvalitete originala, s tim da je okus jastoga još izraženiji. Mislim da je to jelo vrlo simbolično za kuhinju Alaina Ducassea, jer je zapravo mješavina Monaka, Pariza i Londona – zaključuje Jocelyn.

Baš kao i u slučaju pariške Plaze Athénée i monegaškog Hôtel de Parisa, i london-ski Dorchester, jedan od najboljih svjetskih hotela, u svome srcu skriva restoran u kojem jedan *chef* odgojen u Ducasseovu carstvu predstavlja originalnu, kreativnu i inovativnu interpretaciju kuhinje jednog od najvećih *chefova* s konca proteklog stoljeća. Iako je Ducasse danas više *chef d'entreprise* negoli *chef*, još uvijek vodi računa da kuhinja koju potpisuje posjeduje idealni sklad obilja i jednostavnosti.

– Ja sam tu da kušam i usmjeravam. Moji me *chefovi* ne trebaju za štednjakom. Oni danas ionako kuhaju bolje od mene, jednostavno jer treniraju svaki dan. Znae, trener baš i ne bi bio vrijedan igrač na terenu. Jednako je i sa *chefovima* – tvrdi Ducasse.



“S obzirom na to da nam dolaze blagdani, udvostručit ću vam dozu antidepresiva.”