

INTERVJU S GASTRONOMIKE: AMANDINE CHAIGNOT

Amandine Chaignot je chefica pariškoga restorana Pouliche. Njezina je kuhinja jednostavna, spontana i iskrena, s posebnim fokusom na povrće. No, jednostavnost kod nje treba shvatiti uvjetno jer se ne radi o rustikalnosti, već o vrlo profinjenim jelima koja, kao i sam restoran, imaju mnogo obožavatelja. Naravno, sve ne dolazi niotkuda. Amandine je naukovala u kuhinjama Alaina Ducassea, Jean-Francoisa Piègea, Yannicka Allénoa i Érica Frechona, sve odreda prvoligaša francuske kuhinje, koji su joj prenijeli strast i senzibilitet koju ta chefica jasno pokazuje u svome radu. Riječ je o kuhinji koja ima francuske korijene, ali dopušta da na nju utječe i okolina. Tijekom pandemije Amandine Chaignot pretvorila je svoj pariški restoran u mini-tržnicu na kojoj se prodaju gurmanske kutije prepune namirnica lokalnih proizvođača.

S Amandine Chaignot razgovarao sam za trajanja kongresa San Sebastián Gastronomika, gdje je demonstrirala svoju filozofiju apsolutnog poštovanja prema biti namirnice. Kao primjer za to, na pozornici je pripremila dva jela - vol-au-vent punjen kremom od reduciranog luka s korijenjem, čičokom, bijelom ciklom i celerom, a potom i blitvu sa školjkama.

„Vol-au-vent sam pripremila jer je to kultno francusko jelo. Ljudi obično misle da je povrtna kuhinja dosadna, ali meni je stvarno dojadilo kuhati hranu koja je previše promišljena. Igram se teksturama i okusom svake namirnice. A kod drugog jela me zanima sirova blitva, zbog svoje hrskavosti. To je instant recept bez složenih tehnika“, rekla je Chaignot. U svemu najsloženiji element bila je krema koju je napravila od zelenih listova povrća. Ostalo - bijeli dio, korijander i ljutu papriku narezala je na male ploške u koje je dodala kokosovo mlijeko, limetu i razne preljeve od začinskog bilja, kivija i cvijeća, smjesu u koju su stavljene školjke.



U razgovoru smo krenuli od početka:

Gdje ste odrasli i je li u vašoj obitelji bilo profesionalnih kuhara?

Ne, ne, ne... Odrasla sam u predgrađu Pariza, u obitelji znanstvenika. Moja majka bila je biokemičarka u Nacionalnom centru za istraživanja, a otac IT inženjer. Dakle, sve jako daleko od onoga čime se danas bavim. Ali, mama je uvijek kuhala jednostavna jela od lokalnih sezonskih namirnica s tržnice i iz djedova vrta. Sve je bilo jednostavno ali priređeno s ljubavlju i željom da bude najbolje što može. Nikada nismo jeli gotovu, smrznutu, konzerviranu ili prerađenu hranu, već sve domaće i fino.

Kako ste od konobarice i ideje o čajani došli do chefa?

Da (smijeh). Na fakultetu sam odlučila prekinuti studij farmacije na polovici godine. Onda sam sama sebi rekla – ako nećeš studirati, moraš nešto raditi, zaraditi neki novac pa ćeš moći položiti vozački ispit. Tako sam i napravila. Prvi posao koji sam našla bio je onaj konobarice u pizzeriji. I shvatila sam da u ugostiteljskoj industriji postoji i nešto više, da su tu neki ljudi sretni, da se radi o ekipnom poslu, da ugošćujete ljude, s njima razgovarate i slično. Ustvari, uživala sam u tome. I rekla sam sebi – ako želiš imati vlastiti posao, možda ne bi bilo loše otvoriti čajanu, to bi bilo savršeno za tebe jer ima veze s hranom, ugošćavala bi ljude, mogla usput biti s prijateljima... No, da bi čovjek odgovorno vodio vlastiti posao, moraš najprije raditi neki sličan posao. Tako sam počela raditi kao chef i brzo su me zapazili. Dobila sam ponudu da budem pomoćnik francuskog predstavnika na natjecanju Bocuse d'Or 2001, chefa François Adamskija, i pobijedili smo. Postala sam chefova pulenka, odnosno pouliche. To je izmijenilo sve u mom pogledu na to što mogu i za što sam sve sposobna pa sam završila u kuhinjama chefova s tri Michelinove zvjezdice.

Radili ste u Plazi Athénée kod Alaina Ducassea, Ritz Hotelu u Londonu, pa uz Érica Fréchona, Yannicka Allénoa i poslije u Hôtel de Crillonu. To je prilično dug put do chefa u vlastitome restoranu?

Da, jest. Ali, znate, volim učiti i učim sve što mogu. A ta mjesta na kojima sam radila toliko su inspirativna, toliko puna znanja, da je to nešto fantastično. Tako sam ostajala što sam dulje mogla. I kad dođete na novo mjesto, opet otkrijete toliko novoga, toliko toga vrijednoga što možete preuzeti, toliko sjajnih ljudi koje možete upoznati... Dakle, bila sam željna učenja. I u tim sam kuhinjama provela 20 godina, što je jako dugo. I inače sam vrlo strpljiva. No, onda sam rekla – to je to, mislim da sam i više nego spremna za vlastiti posao. Napokon sam otvorila vlastiti restoran prije dvije godine.

Pouliche se nalazi u perspektivnom 10. arondismanu. Je li to idealno mjesto za vas?

Da, to je krug pun boemskih kafića uzduž kanala Saint-Martin koji se miješaju s internacionalnim restoranima u trgovačkom centru Passage Brady i Rue Sainte-Marthe, a tu je i tržnica Marché Saint-Martin s brojnim štandovima na kojima se prodaju gurmanske namirnice. Kvar je vrlo raznolik pa imamo gostiju iz poslovnog svijeta, turista, lokalnih obitelji...



Koja je bila ideja za restoran?

Željela sam nešto spontanije, nešto s više slobode. Sviđa mi se raditi u maloj skupini, s ljudima s kojima mogu stvoriti pozitivno ozračje. To je bila glavna ideja kad sam otvarala Pouliche.

A što se tiče hrane?

Temeljna ideja je da ne odbacujemo meso i ribu, ali ih rabi-
mo isključivo kao prilog. Znae, Pouliche je nastao s idejom da bude urbana gostionica sa zaista prijateljskim ugođajem, onim u kojem, kad je hrana u pitanju, vlada svijet povrća. Kad smo proučavali utjecaj hrane na okoliš, shvatili smo da moramo biti ekološki odgovorni. Zato su koncepti poput održivosti, sezonalnosti i lokalne proizvodnje toliko važni u našoj filozofiji i kuhanju.

Restoran ste otvorili usred izbijanja pandemije. Je li to bilo pametno?

To je bio najgori mogući potez. Definitivno najgori, jer neposredno prije pandemije u Parizu smo imali i velike štrajkove. No, sve smo preživjeli. I zato sam rekla – u redu, preživjeli smo sva ta sranja, pa sad možemo ići samo naprijed (smijeh).

Svoju kuhinju opisujete svojim osobnim karakteristikama – jednostavno, spontano i iskreno. Što to znači na tanjuru?

Znači da uopće nema ega, da nema stvari kojima se pravimo važni, da nema ničeg skrivenog, rekla bih. Recimo, ako je jelo od cvjetače, onda cvjetaču vidite na tanjuru i okus joj je poznat. Ne trebate nikoga da vam nadugačko objašnjava odakle ta cvjetača stiže, što je s njom napravljeno i slično. Dakle, sve je pristupačno, nekomplicirano i jednostavnije za uživanje i doživljaj u društvu. To nije cerebralna kuhinja, nešto gdje se previše razmišlja i u čemu se čovjek često izgubi. Ukratko, moja je kuhinja vrlo izravna.

Ponekad svoj stil opisujete kao druželjubivu kuhinju. Što to znači?

Znae onaj osjećaj kad sjedite za stolom u društvu i želite podijeliti doživljaj, želite nešto proslaviti i kad sve ima neki smisao. Mislim da hrana ne bi smjela zaustavljati razgovor za stolom, nego samo biti tamo da ljudi nešto dobro jedu i dožive. Ponavljam, nema onog pompozno, dugačkog objašnjavanja jela. Zato mislim da je moj stil druželjubiv.

Bez ega?

Bez imalo ega.

Kažu da vaša jela imaju posebnu osjećajnu notu. Vidite li ih i vi takvima?

To je, zapravo, lijep kompliment. Zaista mislim da hranom drugima nešto pružate. I zaista vjerujem da ljudi mogu osjetiti energiju i želju koje ulažete u pripremu te hrane. Mislim da jelo nekad može biti tehnički savršeno, ali da gost u njemu ne uživa jer u njemu nema duše, ljubavi... A nadam se da moji gosti baš to osjete u mojoj hrani. Jer tu je uložena velika energija u pronalaženju pravih dobavljača, ima mnogo poštovanja prema zemlji i ljudima koji su namirnice uzgajali, onima koji rade održivo u korist planeta na kojem živimo. Zatim tu je i mnogo ljubavi koju ulažem da bih oformila svoju

ekipu, u osmišljavanju jela... Mislim da ljudi to mogu osjetiti. S druge strane, recimo vol-au-vent, čiju sam pripravu danas demonstrirala pred publikom, jelo je koje nas podsjeća na djetinjstvo. Nastojim pronaći stvari koje svi poznajemo ali koje su u međuvremenu zaboravljene.

Taj je vol-au-vent bio prilično velik?

Da, mislim da u ugostiteljstvu morate biti velikodušni. Ako odete na ručak i poslije se vratite na posao, a još uvijek osjećate glad, premda vam je jelo bilo fino, to je frustrirajuće. Nikako ne smijemo zaboraviti na činjenicu da goste najprije moramo nahraniti. Nije sve samo šou, nije svrha samo u druženju, već ljudi moraju i jesti.

Mijenjate li nadjeve u tome jelu?

Da. Recimo, radili smo i verziju s brizlom i piletinom. Mijenja se sezonski. No, glavni element je prekrasno, ukusno lisnato tijesto s koricom i kremastom unutrašnjošću.

Koje namirnice najviše volite?

Najviše volim povrće, začinsko bilje, ribu i morske plodove.

Kako rabite začine?

Uopće ih ne rabim. Rabim samo papar, i to isključivo crni papar, ali samo malo svježeg samljevenog na koncu priprave. Nisam ljubiteljica indijskih ili afričkih začina. Potpuno nadjačaju namirnicu. Ponekad rabim borovicu, recimo za sorbet od borovice... Jednom smo napravili sladoled od curryja, ali samo jednom. I to ne kao mješavinu začina, već samo od listova curryja.

Volite li više tradicionalne ili suvremene tehnike? Ili ih kombinirate?

Ne sviđa mi se sous vide jer je prejednostavna metoda i rabi plastiku. Isti rezultat možete postići bez uporabe plastike. Sporo kuhanje možete raditi i u klasičnoj pećnici. Neke stvari, na žalost, ne možete izbjeći. Ali ako mogu, sigurno ću ih izbjeći. Sklonija sam tradicionalnim tehnikama. I nisam poklonik kemikalija, čarobnih prašaka kojima mijenjate teksturu namirnica. To mrzim.

Ne volite kuhinju temeljenu na znanosti?

To je bio trend do prije desetak godina. Mislim da se ne treba igrati okusima i teksturama ako ne znate ispravno rabiti neke suvremene tehnike. A pouzdano znam da se mnogi chefovi njima služe bez da su prošli cjelovitu obuku i dobro ih istražili, pa ih i ne rabe na pravi način. Osobno, volim istraživati namirnicu. Recimo, ako želim jelo od šparoga, radije ću odabrati lijepu, vrlo svježju šparogu, savršeno skuhanu i posluženu s lijepim umakom, negoli neku kremu od šparoga spojenu s pjenom. Nekad to nema nikakvog smisla.

Kako biste opisali Pouliche nekome tko nikad nije posjetio vaš restoran?

Rekla bih da se radi o razigranoj, veseloj kuhinji. Ako u kuhinji vlada sreća i pozitivan naboj, onda će se sve to preliti i na gosta. To je bit onoga što pokušavamo. I jelovnik je razigran, ima jela koja se dijele, malih jela da bi se kušalo što više njih... I sve je svima vidljivo jer gotovo morate proći kroz kuhinju da

biste došli do stolova. Ništa nije skriveno i svatko može razgovarati sa chefovima, pitati, pogledati radna mjesta... Nema tajni, sve je otvoreno, bezbrižno.

Koji je format jelovnika?

Ne radi se o fiksnom niti o degustacijskom meniju, već nečem između. Recimo, nešto poput tapasa. Za početak dobivate pet tapasa, ali vrlo francuskih, a potom glavno jelo, kod kojeg birate riblje, mesno ili vegetarijansko. Nakon toga se služe sir i desert. Desert je uvijek nešto što stiže na sredinu stola i dijeli se.

A cijena?

Dostupnih 55 eura. Htjela sam da restoran bude jeftin, tako da svatko može doći i poželi nas opet posjetiti.

Kako mislite nastaviti?

U rujnu 2021. otvorila sam i drugi lokal, Café du Luce, koji je sasvim drukčiji i ne nalazi se u istom dijelu Pariza, već na Montmartreu. Više je turistički i u njemu nudimo starinska jela, poput žabljih krakova, teleće glave, teleći blanquette (francuski teleći ragu u kojem se ni teletina ni maslac ne zapeku u procesu kuhanja, op.a). Živim dvije minute od tog lokala i dobro poznajem kraj. Tu ima mnogo turista, ali i starih Parižana koji su vrlo privrženi toj četvrti, a nema puno autentičnih mjesta za izaći na ručak ili večeru.

Radili ste u vrhunskim restoranima s Michelinovim zvjezdicama. Koliko vas one zanimaju?

Uopće ne. Briga me za to. Takvo nešto samo postavlja ograde i nije prava stvar. Prava stvar je imati restoran pun zadovoljnih gostiju, sa zadovoljnom ekipom u kuhinji i trajati dugo. Znaite, danas previše ljudi juri za zvjezdicama ali pritom zaboravlja na stvarnu ulogu modernog restorana – voditi održivi posao i imati mnogo stalnih gostiju. Kod mene ljudi sa zadovoljstvom dolaze na posao i, tijekom dvije godine, usprkos pandemiji i svim problemima vezanim uz nju, još nitko nije otišao. To ja držim uspjehom. Pa ako pored svega stigne i zvjezdica, u redu. Ali to nije nešto presudno. Barem ne za mene.

