



INTERVIEW: ANDRÉ CHIANG

Chef koji zna kada treba stati

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

PHOTO: EDMOND HO, JAMBU STUDIO

OCTAPHILOSOPHY – SNACKING (PATATAS BRAVAS, KRUMPIR NOIMOUTIER, PIRE OD
RAJČICE S AIOLIJEM, JAPANSKI VLASAC I CVIJE TOVI ČEŠNJAKA, ZEMLJA OD KAKAA)

Kad se netko još tako reći u dječjoj dobi, bez roditelja i znanja jezika, iz Azije preseli u Francusku, i tamo u posve drukčijoj kulturi u devet godina s dna kuhinjske hijerarhijske ljestvice stigne do pozicije *chefa* kuhinje u *Michelinom* ovjenčanu restoranu, a u sljedećih devet njegov vlastiti restoran uđe na listu 50 najboljih restorana svijeta, jasno je da je riječ o jedinstvenoj pojavi u svijetu kulinarstva. A upravo to uspjelo je Andréu Chiangu, 38-godišnjem singapurskom *chefu* i vlasniku Restauraanta André, trenutačno trećega na listi najboljih azijskih restorana. Osim toga, Chiang je danas, uz Gaggana Ananda, Vergilija Martíneza i Eneka Atxu, i jedan od najutjecajnijih mlađih *chefova* svijeta. Potvrđuju to i druga priznanja, poput onog *New York Timesa*, koji je još 2010. Restaurant André uvrstio u *top 10 u svijetu*, kao i magazina *Wallpaper*, koji je Chianga proglasio *jednim od najboljih mlađih chefova svijeta*.

No najvažniji trenutak u njegovoj karijeri bio je onaj kada je, uz majčin blagoslov, s petnaest odlučio otići naukovati u Francusku.

André Chiang rodio se na Tajvanu, u blizini čuvene noćne tržnice Shilin, u obitelji u kojoj je majka bila profesionalni *chef* i uvijek ustrajavala na kvaliteti hrane. Iako je u dječjačkim godinama sanjao da će postati arhitekt ili umjetnik, životna logika odvela ga je u Japan, gdje je majka vodila restoran u tokijskoj kineskoj četvrti, te je već s trinaest godina počeo kuhati (*A i otac mi je rekao da bih trebao raditi nešto od čega mogu živjeti*, sa smiješkom će reći André). No najvažniji trenutak u njegovoj karijeri bio je onaj kada je, uz majčin blagoslov, s petnaest odlučio otići naukovati u Francusku.

Bez ikakva iskustva zapadnjačkoga svijeta, u tako ranoj dobi našao se u profesionalnoj kuhinji jednog od vodećih restorana francuskog juga – Le Jardin des Sens braće Jacquesa i Laurenta Pourcela u Montpellieru, velikih ambasadora francuske kuhinje. Ti blizanci iz lokalne vinogradarske obitelji, koji su naukovali kod Michela Brasa, vlastiti su restoran pokrenuli 1988. te brzo postali poznati po svojoj profinjenoj kreativnoj mediteranskoj kuhinji, koja im je priskrbila *Michelinova* priznanja.

André Chiang u kuhinju toga restorana stigao je 1991. i počeo raditi 16-satne smjene na najnižim radnim mjestima – od pranja i guljenja povrća do čišćenja restoranske sale. U sljedećih devet godina, radeći marljivo i učeći svakoga dana, polako se penjao strogom francuskom kuhinjskom hijerarhijom i završio na mjestu šefa kuhinje, nemali doseg za mirna i povučena mladića bez formalne kulinarske izobrazbe (zanimljivo je da je u istoj kuhinji 1996. u nemilosrdni žrvanj te kuhinjske brigade ušao i 19-godišnji René Redzepi).

Nakon Jardinsa, Andréa je čekao još niz važnih lekcija – učenje pod okriljem najvećih francuskih *chefova* našeg doba – Michela Troisgrosa (La Maison Troisgros, Roanne), Pierrea Gagnairea (Restaurant Pierre Gagnaire, Pariz), Joëla Robuchona (L'Atelier de Joël Robuchon, Pariz), Alaina Ducassea (Louis XV, Monaco), Pascala Barbota (L'Astrance, Pariz)... Zato se danas njegova biografija dobrim dijelom čita

kao svojevrsna lista najsajnijim *Michelinovim* zvjezdicama ovjenčanih restorana.

Zaokruživši temeljito francusko naukovanje, Chiang je osjetio kako je vrijeme da se posveti vlastitoj kuhinji. Odlučio se vratiti u Singapur, gdje je dobio priliku u modernom i elegantnom restoranu Jaan, smještenu na sedmom katu Swissotela, iz kojega se pruža spektakularan pogled na grad. Tu je André prvi put predstavio svoja jela francuske provenijencije, jedinstvenih okusa i tekstura, s kreativnim odmakom. Restoran je za manje od godinu i pol iznenadio sve, pa i sama Chianga, plasmanom na listu *World's 50 Best Restaurants*. Istodobno stiglo je i već spomenuto priznanje *New York Timesa*, što je sve zajedno Andréu bio znak da je zapravo već spreman za vlastiti restoran, pa je još te iste 2010. otvorio Restaurant André. Bio je kao iz njegovih snova – malo, intimno mjesto s mnogo šarma.

Zaokruživši temeljito francusko naukovanje, Chiang je osjetio kako je vrijeme da se posveti vlastitoj kuhinji. Odlučio se vratiti u Singapur.

Restaurant André smješten je u skromnoj, maloj gradskoj dvokatnici iz 19. stoljeća, na Bukit Pasoh Roadu, u povijesnom dijelu Singapura. Njegov elegantni interijer sa samo trideset mjesta, izložene umjetnine i police s Andréovim omiljenim knjigama odmah odaju carstvo *chefa* koji je godinama pomno polirao svoj stil, a čija su jela osmišljena tako da izvlače najfinije okuse iz vrhunskih namirnica te prezentirana na način koji zapanjuje i budi znatiželju.

Kulinarski stil Andréa Chianga često nazivaju klasičnim francuskim, ponajprije zbog klasičnih francuskih tehnika koje primjenjuje. No jela s njegova jelovnika zapravo su plod brojnih tehnika, među kojima su redovito i one s moderna repertoara, premda nikada vidljive na prvi pogled. Tu je Andréov pristup vrlo sličan onomu jednog od njegovih učitelja, Pierrea Gagnairea, koji u istome jelu, na više elemenata, primjenjuje i klasične i suvremene tehnike, u zamjernom skladu. U svakom slučaju, Chiang nikada ne prelazi granicu gdje jela postaju bravura tehničke vještine, jer ga, prema njegovim riječima, *takav pristup plaši*.

Sam Chiang svoj stil skromno pripisuje utjecajima svojih velikih učitelja, *chefova* iz čak triju generacija moderne francuske kuhinje, kao i bogatstvu visokokvalitetnih namirnica iz kojih crpe nadahnuće. Njegov stil doista uvelike određuju namirnice, jer im prepušta da one same određuju tehnike, a ne obratno. Upravo zbog toga što ne zna koje će namirnice biti najbolje idućega dana (odluku prepušta dobavljačima), Chiang se povodi metodom *jazz-improvizacije*.

Ono što je nedvojbeno jest da je s dolaskom u Singapur André znatno podigao profil kulinarske scene grada, prije svega inovativnim pristupom, decentnim ponašanjem i šarmom. Uz to, Chiang je i strastveni zagovaratelj koncepta održivosti, zbog čega je na Tajvanu pokrenuo i vlastitu farmu, koja opskrbljuje njegov restoran.

Paradni osmosljedni degustacijski meni restorana, Octa (postoji još i Klasični), istražuje Chiangov koncept oktafilo-



zofije (*Octaphilosophy*), odnosno svijet u kojem svako od jela izražava jedan od osam temeljnih elemenata – jedinstvenost (kombinacija biranih namirnica), tekstura (igra tekstura), sjećanje (sjećanja na bezvremenska jela), čistoća (čisti okusi, bez začina), *terroir* (slavljenje plodova zemlje), sol (dubina slanoće), jug (slavljenje boja i velikodušnosti francuskog juga), vještina (tradicionalni manufakturni proizvodi iz cijeloga svijeta), koje je André definirao kao sastavne dijelove svoga kulinarskog stila.

Svatko tko i letimično baci pogled na ta jela odmah će pomisliti na *chefa* u ulozi umjetnika, prije svega slikara i skulptora, premda će sam Chiang tu pokazati veliku rezervu (*Ne mislim da je to čime se bavim umjetnost. Istina je da tanjur rabim kao slikarsko platno, ali to je jednostavno zato što volim lijepe stvari*, reći će). Ta dimenzija potječe od njegovih sklonosti još iz dječaćkih dana, a vjerojatno je u prvi plan definitivno stavljena zahvaljujući radu s Pierreom Gagnaireom, *chefom* koji u svome radu rabi umjetničke metode i mnogo polaže na estetsku dimenziju jela. Iako nije nikada učio vještinu neke od umjetnosti, André se tijekom čitave karijere u slobodno vrijeme bavio slikanjem, skulpturom, lončarstvom... (*Jednostavno u tome uživam... Na noćnom ormariću uvijek imam blok za skiciranje i zapisujem ideje koje mi dođu u snu*, reći će).

Svaki element Andréove oktafilozofije pretapa se sa svim ostalim aspektima njegove kuhinje – od mreže dobavljača, preko kulinarskih tehnika do tekstura i boja. Pritom Chiang kod svakog jela polazi od pitanja zašto nešto uopće radi i što ga nadahnjuje, jer kaže da mu to pomaže doprijeti do biti određenog jela.

Jedna od Chiangovih najpoznatijih kreacija jest Salata orangutan, koja je nastala nakon posjeta Borneu, kao reakcija na ono što se tamo događa s prašumom, prirodnim staništem orangutana. Iako ime toga jela mnoge zavarava da će u njemu naći meso orangutana, pomniji gurman, bez predrasuda kad su specifičnosti azijske prehrane u pitanju, u tome vegetarijanskom jelu otkrit će način razmišljanja društveno odgovorna *chefa* zabrinuta za okoliš i izvornu kulturu uopće.

Desert Pločica Snickers, pak, polazi od popularne slatke pločice i stavlja je u kontekst klasičnih kulinarskih principa. Ta Chiangova interpretacija, koja se čini kao komentar popularne kulture, zapravo je

mnogo sličnija načinu na koji je Massimo Bottura (restoran Osteria Francescana iz Modene) preobrazio sladoled Magnum u desert koji oživljava sjećanja na okuse iz dječaćkih dana.

Na meniju restorana znaju se naći i različite verzije predjela Snacking (sitni zalogaji), kojima započinju degustacijski meniji, a potom slijedi niz jela koja u imenu obvezno imaju riječ oktafilozofija, zajedno s jednim od pripadnih elemenata. Radi se o jelima od različitih namirnica – savršeno spravljene žutorepe tune, kukuruza, sjajnih kombinacija gusje jetre i crnih tartufa, kamenica i morskoga grožđa (*zeleni kavijar*, alga iz jugoistočne Azije), jakopskih kapica u *consommeu* od cvjetače, neobično ukusnih kreacija od korjenastoga povrća (primjerice jelo Zaboravljeno povrće)... Među najnovijim Chiangovim fascinacijama nalaze se naširoko hvaljeni sokovi i fermentacije, koje u sparivanju s jelima rabi kao alternativu vinu.

Primjerice, Žar, sipa i *piquillos* (*mousse* papričice *piquillo*, sipa na žaru, *piment d'espellette*, divlji koromač) savršeno prati bezalkoholni, tri mjeseca fermentiran sok od riže, heljde i ječma, Gusju jetru *royale* i *coulis* od tartufa tomu jelu vrlo primjeren fermentirani sok od kukuruza, slada i vanilije, dok se uz desert Mango dozrio na stablu, hladni *curry*, sjemenke i začinsko bilje poslužuje sok od riže (rižina voda prekinuta u procesu nastanka alkohola, svojevrsni bezalkoholni *sake* s blagom aromom cvijeta ružmarina). Svi ti fermentirani sokovi kompleksnošću ravnopravno pariraju vinima u ponudi restorana (isključivo biodinamička malih francuskih proizvođača).

Onoga tko u Restaurant André dolazi nepripremljen vjerojatno će začuditi da Chiang sam poslužuje goste (stil koji je preuzeo od Pascala Barbota). Tu obrok ne traje, za restorane toga ranga, uobičajenih 3–4 sata, nego 2,5, što André uspoređuje s dužinom dobrog filma, pa tako nastoji i posložiti dramaturgiju čitava doživljaja gosta.

Nešto će o Andréu reći i podatak da je on jedan od onih rijetkih *chefova* koji zatvaraju restoran kada nisu u gradu i jedan od onih koji ne kuhaju kod kuće, gdje živi sa suprugom Suderampai Pam Chiang. Taj čovjek neobično visoke stature i snažne građe za Azijca pokazao se vrlo smirenim i odmjerenim sugovornikom, sa skromnom fasadom iza koje buja mješavina očigledne strasti za posao kojim se

bavi i neosporna šarma, privlačnosti koja je neodoljiva kao i njegova jela koja smo imali prilike kušati.

Još od malih nogu zanimala vas je umjetnost. Zašto ste postali chef, a ne, recimo, arhitekt ili slikar?

Moja je majka vodila restoran u Japanu, a kako ni moga starijeg brata ni stariju sestru hrana uopće ne zanima, ja sam bio posljednje dijete u obitelji koje je možda moglo od nje preuzeti posao. To je, dakle, bio posve prirodan proces, pa sam počeo kuhati vrlo mlad.

Je li u vašoj obitelji hrana bila važna stvar?

Da, naravno, osobito zbog majke. Ona je vrlo precizna, zna što želi i jako posvećena hrani. Kako smo u obitelji živjeli na kineski način, obroci su se uvijek jeli kod kuće. Majka bi, recimo, skuhalo pet različitih jela za petero nas u obitelji, prije svega jer smo svi voljeli različite stvari.

Je li na vas utjecala i činjenica što ste odrasli u blizini tajpeške noćne tržnice Shilin?

Da, sigurno. Za mene je to bilo nešto u čemu sam uvijek uživao. Bilo da je riječ o noćnoj tržnici, *street foodu*, sitnim zalagajima..., jer mislim da se tu radi o izravnom dodiru s kulturom čitave zemlje. Vidite koje namirnice ljudi proizvode, odakle one stižu, kakav okus imaju..., namirnice iz različitih zemalja. To je nešto u čemu ja i danas uživam. To je kao da uđete u nečiju kuću i vidite kako ljudi žive, doživite njihovu kulturu, bez obzira radi li se o Meksiku, Francuskoj, SAD-u... Vidite izvornu lokalnu kulturu. U tome sam uvijek uživao.

Koliko je kuhanje u majčinu kineskom restoranu vidljivo u vašem kulinarskom stilu?

Kao na trinaestogodišnjaka, kad sam počeo raditi s majkom u njezinu restoranu, na mene je možda najviše utjecao način na koji je organizirana kineska kuhinja. Mislim da otud ima mnogo utjecaja u onome kako danas radim. Ako pomislite na bilo koji kineski restoran, on će u svome jelovniku imati 250 jela, nešto što nema ni jedan zapadnjački. Pitanje je zbog čega je to tako, a odgovor je – zbog organizacije kuhinje. Takva organizacija danas se može vidjeti u kuhinji mog restorana, iako se bavim sasvim drukčijom kuhinjom. No na takav način imamo mogućnost raditi na poseban, drukčiji način. U svojoj kuhinji ja tu mogućnost rabim u svrhu kreativnosti, preklapanja različitih radnih postaja u kuhinji... To je nešto posve drukčije od konvencionalne kineske ili zapadnjačke kuhinje.

Otkud vaša fascinacija zapadnjačkom kuhinjom?

To je počelo kad sam s petnaest godina stigao u Francusku. Nakon što sam dvije godine radio uz majku, odlučio sam otići u Francusku, naučiti nešto drukčije. Nadao sam se otud kući, odnosno u majčin restoran, donijeti neke nove ideje, utjecaje... I kad sam napokon stigao u Francusku, shvatio sam da je francuski, zapadnjački način kuhanja nešto što zaista želim raditi. To je bilo stoga jer je francuska kuhinja, prije svega, osjećajna stvar, a kuhanje vrlo emocionalan proces. Morate održavati odnose s malim uzgajivačima, manufakturnim proizvođačima i onda na njihove visokokvalitetne namirnice primijeniti maštu i osjećaje pri kreaciji i izvedbi pojedinih jela. A toga procesa, barem u to doba, nije bilo u kineskoj

kuhinji. Znaite, u kineskoj kuhinji jelima ne dajete osjećaje, jer ste usredotočeni isključivo na tehnike i preciznost, recimo ispravno mariniranje, postizanje prave boje ili hrskavosti. Dakle, tehnika je daleko prisutnija od bilo kakvih osjećaja. Tada sam shvatio da je emocionalnost pri kuhanju ono što želim raditi i primijeniti na svoje korijenje. Shvatio sam da se, bilo da se radi o mojoj strasti za umjetnost ili strasti za kuhanje, moram držati francuskoga principa.

Raditi u restoranu s trima Michelinovim zvjezdicama u Francuskoj, s 35 kuhara u kuhinji, kao jedini Azijac u tom trenutku, bez znanja ijedne riječi francuskoga, gdje chef stalno viče, a radi se šesnaest sati dnevno, dakle stara francuska škola, sve je to bilo vrlo teško.

Možete li opisati sebe kao petnaestogodišnjaka, kad ste iz Japana stigli u Francusku?

Kad sam stigao u Francusku, nisam imao pojma što bih trebao očekivati. A opet, istovremeno, nisam se ničega bojao. Raditi u restoranu s trima *Michelinovim* zvjezdicama u Francuskoj, s 35 kuhara u kuhinji, kao jedini Azijac u tom trenutku, bez znanja ijedne riječi francuskoga, gdje *chef* stalno viče, a radi se šesnaest sati dnevno, dakle stara francuska škola, sve je to bilo vrlo teško. Jednostavno sam uskočio u to, sve prihvatio prirodno i rekao – OK, ne radim samo ja u takvim uvjetima, nego je svima jednako. Jednostavno sam to prihvatio kao nešto normalno. Znaite, često me pitaju kako sam se tako mlad uopće usudio ići u Francusku, zemlju o kojoj nisam imao pojma niti sam govorio njezin jezik. Ali kad radite u kuhinji, nikada niste sami. Tada sam šesnaest sati dnevno provodio s ljudima koji su mi se činili kao braća, a kako sam zapravo bio još dijete, oni su se brinuli o meni. Bio sam nešto kao štićenik cijele ekipe. Ne samo da su se brinuli o meni za vrijeme posla, nego me u slobodne dane vodili u kino, na večeru... Nikada se nisam osjetio samim, premda sam u tim godinama trebao biti prestravljen svime. Znaite, radeći kao *chef* postanete bliski sa suradnicima i to mi i danas omogućuje da nikada ne pomislim da sam u bilo čemu sâm.

Sljedećih 15 godina proveli ste radeći u više velikih restorana u Francuskoj. Zašto toliko dugo?

U prvome restoranu u kojemu sam radio, Le Jardin des Sens, počeo sam kao pripravnik, a završio kao šef kuhinje. Od dna do vrha trebalo mi je devet godina. Tek tada sam odlučio ići dalje, u Lyon, Pariz..., raditi s Troigrosom, Robuchonom, Pierreom Gagnaireom, Pascalom Barbotom..., vidjeti nove stvari, stvarati nova iskustva i sakupljati utjecaje od najvećih.

Počeli ste kod Jacquesa i Laurenta Pourcela u restoranu Le Jardin des Sans. Držite li ih svojim mentorima i koliko su oni bili važni za formiranje vašeg stila?



SALA NA PRVOM KATU



RESTAURANT ANDRÉ



PREDVORJE DRUGOG KATA



ANDRÉ CHIANG (GORNJI RED, SREĐINA) S RESTORANSKOM EKIPOM

Kad imate najbolje namirnice koje toga trenutka možete nabaviti u cijelome svijetu, chef postaje sporedna stvar.

Vrijeme koje sam proveo s njima zasad je najdulja faza u mojoj karijeri. Tijekom tih devet godina naučio sam kuhati njihovu kuhinju zatvorenih očiju. Slobodno se može reći da sam temelje svoje kuhinje naučio od njih. No opet, to ne znači da danas kuham u njihovu stilu, ali temelji, razumijevanje namirnica, uzgoja, razumijevanje godišnjih doba, kako surađivati s dobavljačima i manufakturnim proizvođačima, sve to dolazi od njih. A jug Francuske doista je savršeno mjesto za učenje o tome. Dakle, oni su definitivno na mene najsnažnije utjecali, no svaki chef s kojim sam poslije radio utjecao je na mene na svoj način. Neki više u smislu emocija, neki više u vezi s namirnicama, a neki opet na umjetničko izražavanje...

Koje su najvažnije stvari koje ste naučili od Pierrea Gagnairea i Joëla Robuchona?

Od Pierrea Gagnairea definitivno sam najviše naučio o umjetničkom elementu kuhanja. On je doista jedinstven, čovjek za kojega nikada ne znate o čemu zapravo trenutno razmišlja. Sjajna stvar u radu pored njega jest što ćete u jednoj tjednoj naučiti šest različitih načina kako predstaviti neku namirnicu. Krene od jedne ideje, pa kaže – znaš, André, sad bih to htio promijeniti..., a nakon tri sata dođe s novom zami-

sli. U trenutku dok radite s njim mislite da ćete poludjeti, ali s odmakom shvatite da u nekom drugom restoranu ne biste imali priliku vidjeti koliko različitih stvari možete napraviti od jedne jedine namirnice. To možete samo kod Pierrea.

Neka njegova i vaša jela povezuje nevjerojatna likovnost. Gotovo ih možete uokviriti i staviti na zid?

Da (smijeh). Hvala! To je sigurno njegov utjecaj. Druga iskustva su različita. Robuchon je, recimo, zaista vrlo strog i ima nevjerojatan sustav dosljednosti. Mislim da je to tajna njegova uspjeha, kako u L'Atelieru, tako i u njegovim drugim restoranima širom svijeta. Nema mnogo francuskih restorana koji su uopće sposobni biti toliko ujednačeni kao što su njegovi. Jednostavno ima savršen sustav koji osigurava da svako jelo uvijek bude identično i da, bilo gdje da ga poslužite, savršeno funkcionira. To je ono najvažnije što sam naučio od njega, iako nemam niti ću ikada imati restoransko carstvo kakvo ima on.

Kod Ducassa niste ostali dugo. Čemu vas je on naučio?

Kod njega sam radio u restoranu Louis XV u Monte Carlu. To iskustvo otvorilo mi je oči u smislu namirnica koje stižu iz cijeloga svijeta, dakle najbolje od najboljeg. Kad imate najbolje namirnice koje toga trenutka možete nabaviti u cijelome svijetu, chef postaje sporedna stvar. Znači, prestajete pokazivati što znate, prestajete se izražavati i jednostavno prepustite namirnicama glavnu ulogu i pustite ih da budu zvijezde čitavog doživljaja koji restoran pruža. To je nešto što iznimno poštujem.

Zašto znate reći da je jelo *Gargouillou Michela Brasa* izmijenilo vaš život?

Postoje neke veze. Prvo, Michel Bras je mentor Jacquesa i Laurenta Pourcela. Laurent je dugo vremena bio šef kuhinje u restoranu Bras. A onda sam ja radio kod Laurenta, pa mi je Michel Bras nešto poput djeda (smijeh). Za mene je jako važan trenutak u kome, kad radite kod nekoga, dublje uđete u njegov način razmišljanja, pa počnete shvaćati otkud stiže temeljna ideja. Za mene *Gargouillou* predstavlja ekstremni način rada s prirodom. Znaite, ponekad zaboravimo da surađujemo s prirodom. Uvijek kažem da su priroda i vještina zapravo suprotstavljene stvari. Priroda je namirnica, a vještina je *chef*. Dakle, riječ je o procesu u kojem prirodu pretvaramo u nešto što mi želimo. Ako su te stvari suprotstavljene, kako onda surađivati s prirodom? Kad imate komad drveta nekog određenog oblika, kako ga istesati a da mu ne izmijenite oblik? Izrezati ga u kocku nije dobar put. Kako onda raditi s namirnicom koja ide drukčijim putem od onoga koji ste vi zamislili? Mislim da je riječ o vrlo tankoj liniji pronalaženja ravnoteže. Nekad se događa silovanje namirnice tehnikom ili namirnica gaji tehniku. Tu treba naći mjeru. *Gargouillou Michela Brasa* jelo je koje zaista pokazuje savršenstvo ravnoteže prirode i vještine. Shvaćanje toga doista mi je promijenilo život, ne samo u smislu kuhanja.

**Je li istina da ste u to vrijeme budžet popunjavali kao *ma-
neken*?**

Da. Radilo se jednostavno o dodatnoj zaradi. Kad sam počeo raditi u Francuskoj, plaće su bile zbilja bijedne, toliko male da recimo nisam mogao platiti ni skromni smještaj. Radio sam sedam dana u tjednu, a ako sam ponekad i dobio slobodan dan, rijetko sam izlazio. I slobodne dane radije sam provodio radeći u restoranu, ispomagao, jer sam tako dobio besplatan ručak i večeru. Naravno da sam želio ići u druge restorane, kušati što drugi rade, jer je to iznimno važno, ali za to jednostavno nisam imao novca. Nisam imao ni za običan obrok, a kamoli fini restoran. Tada sam vidio oglas kojim su tražili manekene. A kako je u Europi iznimna rijetkost visoki Azijac, građen kao što sam ja, lako sam dobivao angažmane. Tako sam, usporedno s poslom u kuhinji, povremeno pozirao i sudjelovao na revijama, i zarađivao dobar i brz novac. Ne vidim ništa loše u tome. Zapravo mi se taj posao svidio, bio mi je zanimljiv, a svijet u kojem sam se kretao bio je drukčiji od onoga na koji sam navikao. Volim modu, vjerojatno zato jer se također radi o kreativnom poslu. Sav tako zaraden novac trošio sam u zanimljivim restoranima i proučavao kako drugi rade.

Možete li opisati svoju kuhinju tijekom dvije godine kada ste radili kao *chef* singapurskoga restorana *Jaana* u *Swissotelu* i koliko se ona razlikovala od onoga kako kuhate danas?

Tamo sam započeo negdje 2009. i nakon samo 16 mjeseci restoran je završio na listi *The World's 50 Best Restaurants*. To nas je šokiralo, jer smo bili novi restoran. Pokušavali smo raditi najbolje što možemo u vrlo maloj kuhinji, s vrlo ograničenim namirnicama, ali u restoranu koji je bio jako dobro vođen. No bilo je daleko od idealnog i lakog, jer bio je to lokal u poslovnom hotelu, gdje se radilo sedam dana u tjednu. Imali smo poslovni ručak, *à la carte* jelovnik, dva složena menija,

sve uglavnom podređeno potrebama hotelskih gostiju. Ali radili smo najbolje što smo mogli.

Kakva ste jela kuhali?

Stilski je to bilo slično onome što danas radim, ali uz brojna ograničenja. Nisam mogao raditi jedan degustacijski meni, kao što danas nudim u svome restoranu, a i klijentela je bila nešto drukčija. Zato sam, istoga trena kada smo ušli na listu *50 Best*, odlučio restoran preseliti u neovisni prostor.

Moj je restoran u mnogočemu bio prvi u Singapuru. Te 2010. bio je prvi restoran bez jelovnika, prvi za koji ste stol morali rezervirati tri mjeseca unaprijed, prvi u kojem je chef osobno služio goste, prvi koji je nudio isključivo biodinamička, prirodna vina...

S kojom ste idejom 2010. otvorili *Restaurant André*?

Prvi su razlog, kao što sam rekao, bila ograničenja u mom prvom restoranu. To za mene nije bilo dugoročno rješenje. Želio sam dati sto posto svega što znam, hoću i mogu, a u Jaanu sam mogao samo 60 posto. Istina je da su gosti bili zadovoljni, ali ja sam znao da mogu više.

Zašto ste se odlučili za restoran s trideset mjesta, u kojem vi osobno poslužujete goste?

Moje posljednje mjesto u Francuskoj, prije negoli sam otišao u Singapur, bio je restoran *L'Astrance* Pascala Barbota. Njegov mi se prostor zaista sviđao i sjećam se da sam mislio – ako jednoga dana budem imao vlastiti restoran, želio bih da on bude takav, malen, gdje svi ispomažu jedni drugima, a ljudi koji dolaze jesti kao da dolaze u moj dom, i ja onda kuham za njih. To je vrlo osobni doživljaj, nimalo slično tipičnom luksuznom restoranu.

Pascal Barbot poznat je kao chef koji se zna i želi prilagoditi svakom pojedinom gostu, na licu mjesta. Svidjelo vam se to?

Da, upravo to. To je za mene pojam idealnoga restorana. Nakon tog iskustva, kad sam se odlučio vratiti u Aziju, u Singapur, težio sam tomu i napokon to ostvario u vlastitu restoranu.

Koliko je to bilo neobično za Singapur?

Moj je restoran u mnogočemu bio prvi u Singapuru. Te 2010. bio je prvi restoran bez jelovnika, prvi za koji ste stol morali rezervirati tri mjeseca unaprijed, prvi u kojem je chef osobno služio goste, prvi koji je nudio isključivo biodinamička, prirodna vina... Ljudi nisu imali pojma što je to. U Singapuru su se uvijek naručivale samo velike boce, velika imena..., a mi nismo imali ni jedno bordoško vino. Nudili smo isključivo francuska vina, ali ni jedan *boredaux*. Svi koji nešto razumiju su mi govorili – kog vruga to radiš? A ostatak

ljudi nije razumio ništa. Mi smo sami uvozili sva vina za restoran, iz malih, probranih vinarija. Sve to bilo je vrlo neobično za Singapur. Nitko nije razumio zašto se mora rezervirati tri mjeseca unaprijed, zašto ne mogu birati s jelovnika, zašto su im sva vina nepoznata... Glavno pitanje koje su si gosti u početku postavljali bilo je: *Zašto sam uopće ovamo došao?* (smijeh). Sve je bilo vrlo čudno, ali uopće se nisam brinuo, jer sam znao da, ukoliko ste iskreni s namirnicama i vinom, iskreni prema gostu, da će na koncu sve biti u redu i da će restoran dobro poslovati. Jednostavno, kako sam već rekao, otvorio sam restoran u koji gosti dolaze kao u moj dom, ja kuham i ljudi su na koncu sretni.

Vaš kulinarski stil obično opisuju mediteranskim, s francuskim tehnikama i prirodnim pristupom namirnicama. Kako biste ga sami opisali?

Mislim da to najbolje radim putem moje filozofije, koju nazivam oktafilozofija. Ona sačinjava glavni element moga stila kuhanja i mog načina razmišljanja u kuhinji.

Ima li u vašoj kuhinji i azijskih aspekata?

Možda i ne. Ali opet, istovremeno sam prema azijskoj kuhinji otvoreniji od većine europskih *chefova*. Poznate su mi sve azijske namirnice i dobro ih razumijem, ali ih nikada ne pokušavam miješati sa zapadnjačkim, prije svega zato jer nisam sklon fuziji. Kuham ono u što vjerujem.

Vaša oktafilozofija uključuje osam elemenata, odnosno ideja. Možete li objasniti kako ste došli do toga koncepta?

Znate, ne radi se o nečemu što sam jednostavno izmislio, tek toliko da imam neku dojmljivu filozofiju, nego o načinu na koji kuham od samih početaka. Jedina razlika jest što to nikada nisam zapisao, stavio na papir i rekao – evo, ovo je način na koji ja radim. Dakle, tih osam elemenata oduvijek je bilo tu, tijekom čitave moje karijere. No zašto sam to sada objavio? Kad sam pokrenuo Restaurant André, želio sam ljudima objasniti što je bit moje kuhinje, je li drukčija od klasične francuske i što ona uopće jest. Jednostavno, objasniti tko sam ja, tko je André. Ja sam u Francuskoj proveo veći dio života negoli u Aziji, pa sam to što jesam. Naime, shvatio sam da radim drukčije od ostalih kad kreiram neko jelo. Uvijek počinjem s nekim od elemenata i otud krećem u stvaranje jela. Dakle, tih osam elemenata moje su polazište, način na koji ja radim. Svaki od tih elemenata svojevrsna je tema i opisuje bit jela koje nastane na njezinu temelju.

Koje su uloge vaša dva degustacijska menija, Klasičnog i Octa?

Octaphilosophy je naš stalni meni, onaj uvijek prisutan, a samo se jela, od kojih svako predstavlja neki od elemenata, unutar njega mijenjaju, dok Klasični nastaje svakoga dana, na licu mjesta..., i za njega se ne zna dan prije što će na njemu biti, ponekad čak ni na sam dan, sve dok ne stignu namirnice ili ne dođe neka ideja. Nastojimo svako jelo najprije isprobati jedan-dva puta, ali nemamo laboratorij, razvojnu kuhinju i posebne ljude koji rade na razvoju jela. Sve zapravo isprobavamo na tom klasičnom meniju, a ono što nam se zaista, zaista sviđa, onda fino dotjeramo i postavimo na meni Octaphilosophy. Nekad taj klasični meni zovemo i Meni u nastaja-

PHOTO: EDMOND HO, JAMBU STUDIO



OCTAPHILOSOPHY – MINIARDISES

nju, a većinu jela na njemu vidjet ćete samo jednom. Čak i ako vam se neko od njih sviđa, nećete ga vjerojatno više nikada vidjeti. To je glavni razlog postojanja dva menija.

Koliko su vam važne suvremene tehnike?

Da budem iskren, nisam opsjednut modernim i suvremenim tehnikama. Svaka tehnika je, na koncu konca, ipak samo tehnika. Rabim dim sijena, fermentaciju, roštilj, destilaciju, tekući dušik..., sve što ustreba. Ali za mene su to samo metode priprave. Znate, neke namirnice zahtijevaju isključivo klasične tehnike, da biste postigli njihov maksimum, poput roštilja... Ništa ne može zamijeniti roštilj i ne postoji ni jedna moderna tehnika koja ga može zamijeniti, odnosno okuse koji se njime dobivaju. Recimo, mi još našu ribu dimimo klasično, na ulici iza restorana, kako se to u Singapuru tradicionalno radi. Malen smo restoran, pa unutra nemamo mjesta (smijeh). A opet, s druge strane, nekad vam je nužna suvremena oprema da biste postigli nešto što ste zamislili. U biti, otvoren sam prema svemu...

Kažete da ne volite kad se krasna namirnica jako transformira. Znači li to da niste skloni tehnikama koje je promovirao Ferran Adrià ili vas drastična kuhinja jednostavno ne zanima?

Nemojte me pogrešno shvatiti. Definitivno poštujem ono što je postigao Ferran Adrià i što je svijet kulinarstva tako snažno gurnulo naprijed, posebno u smislu tehnika. Isto tako cijenim napredak u tome kako vizualno i psihološki neko jelo utječe na percepciju, odnosno razmišljanje gosta. No, osobno, držim da je najbolje jelo na svijetu ono koje, kao što sam već rekao, postiže savršenu ravnotežu između prirode i vještine. To je, mislim, najteža zadaća. Dakle, potrebna je sposobnost kontrole oba ta elementa. U današnje vrijeme veličina nekog *chefa* ne ogleđa se u njegovim znanjima i tehnikama kojima se služi, nego u svijesti o tome u kojem trenutku treba stati. Nekada, kada su tehnike i inovacije bile ograničene, pravilo je bilo – što više to bolje, i samo se tomu uvijek težilo. Ali danas, kada raspoložemo tisućama tehnika i tehničkih pomagala, čovjek postaje svjestan da u jednom jelu ne treba svih tih tisu-

ću tehnika i sprava, nego se treba znati ograničiti, treba znati kada stati. To je karakteristika moje generacije *chefova* – znati što od svega odabrati, ograničiti se i stati u pravome trenutku. Treba znati reći – dovoljno, sad još treba samo finesa.

Već ste rekli da ni jedna moderna tehnika ili tehničko sredstvo ne mogu zamijeniti okuse koji se dobivaju tehnikom roštilja. Otkud potječe vaša strast za roštilj?

Zapravo ne znam. Mislim da je to u ljudskoj prirodi, da nitko ne može odoljeti roštilju. Barem ja tako mislim. To je nešto prirodno. Znate, kad u mom restoranu nešto spravljamo na suvremen način, bez obzira radi li se o *sous videu* ili pripravi na niskim temperaturama, namirnicu uvijek dovršim na roštilju. Jednostavno zato jer želim tu nesavršenost – da bi jelo bilo savršeno. Želim taj zagoreni rub, a ne da je čitav komad mesa savršen.

Često ističete opsjednutost onim što nazivate dubinom slanoće. Odakle to dolazi i kako se vidi u vašim jelima?

To što nazivam *dubinom slanoće* zapravo je svojevrсна sjena namirnica i svemu što spravljam zapravo daje treću dimenziju. No ne treba vam uvijek doslovno sol. Nekad vam treba umak od soje, riblji umak, inćuni, sušena šunka... Sve to može zamijeniti sol. Zanimljivo je da, kad u jedno spojite riblji umak, umak od soje, morsku sol, sušenu šunku i inćune, još uvijek možete okusom raspoznati svaki od tih pet elemenata, i to istovremeno. Zašto? Zato jer imaju različitu dubinu slanoće. Kad, recimo, kod kuće kuham bolonješki umak, možda neću u njega staviti sol, nego inćune ili riblji umak. I to će jelu dati sasvim novu dimenziju. Doista je riječ o sjeni koja se daje pojedinim namirnicama. Ukoliko namirnici dodajem različite vrste slanoće, osvjetljava je na potpuno različit način, kao kad u fotografiji ili slikarstvu mijenjate kut svjetla. Ako rabim riblji umak uz breskvu, osvjetlit ću je s jedne strane, a ako rabim umak od soje, sjena će biti na drugoj strani. Morska sol će, pak, dati nešto treće... Ali, pri svemu, glavna ideja jela i dalje ostaje središnja namirnica. Dakle, ne mijenja se bit jela.

Rabite li zato više vrsta umaka od soje?

Istina je da sam nekada rabio mnogo vrsta umaka od soje, ali više ne. Znate, umak od soje nije dovoljno cijenjen jer zapravo je riječ o malim količinama, pa nema veliki doseg. Proizvodnja je mala i ograničena, pa ga mnogi nikada nemaju prilike rabiti. Naravno, govorim o zaista dobrim vrstama umaka od soje, ne industrijskim robnim markama, koje se masovno rabe u restoranima i domovima, a koji nemaju veze s pravim proizvodom. Jednako je i s kečapom. Koliko vrsta kečapa možete naći. Možda 2–3 zaista dobra. Zašto se time ne bavi više proizvođača? Vjerojatno se i bavi, ali to su mali proizvođači, male serije i nisu široko dostupne.

Ističete važnost dnevnog izbora namirnica. S obzirom da je Singapur otok neprikladan za uzgoj i da nema poljoprivrede, koja je vaša temeljna filozofija kada su u pitanju namirnice?

Zanimljiv je jedan moment iz doba kada sam stigao u Singapur. Naime, imam prijatelja, također *chefa*, koji mi je odmah rekao kakva je užasna situacija s namirnicama i stao nabrajati čega sve nema i kako je dobavljanje iz Francuske znatno

kompliciranije negoli kad smo obojica tamo radili. Shvatio sam i ubrzo se i sam uvjerio. No godinu poslije odlučio sam razmišljati drukčije. U Singapuru možete nabaviti namirnice iz Europe, iz cijele Jugoistočne Azije, iz Australije, Kine, Japana..., iz bilo kog dijela svijeta. U biti, izbor namirnica do kojih možemo doći jest širi negoli u bilo kojoj europskoj zemlji. No sve ovisi o tome kako gledate na stvar. Ono što mi radimo jest da dobavljačima – farmerima i ribarima – prepustimo da izaberu što je u pojedinom trenutku najbolje na tržištu. Tako da zapravo ne znam što će mi dostaviti sutra ili prekosutra. Jedini zahtjev u konzistentnosti za nas je – apsolutna svježina. To je moj prioritet.

Imate i vlastitu farmu na Tajvanu. Je li ona važna za vašu kuhinju?

Da, imamo farmu na Tajvanu. Ali ona je posvećena isključivo uzgoju korjenastoga povrća. I da, ono mi jest važno u kuhanju, no tu postoji i jedan širi okvir. Znate, u glavama ljudi često postoji mit o tome da je, recimo, mrkva koju uzgoje u vlastitom vrtu najbolja mrkva koju mogu nabaviti. Za mene osobno to je vjerovanje pogrešno, jer najbolja mrkva traži kvalitetan sastav zemlje, primjerene vremenske uvjete, temperaturu, pravilnu izmjenu godišnjih doba, nadmorsku visinu na kojoj se uzgaja i, na koncu, traži veliku vještinu uzgajivača. Ja mogu sam uzgojiti mrkvu u vrtu svoje kuće, i ona će biti svježja. Ali svježina ne znači sve. Dakle, mogu povrće uzgajati i u Singapuru, ali njegova kvaliteta neće biti dovoljno visoka da bih ga mogao poslužiti u restoranu. Znao sam da mi treba mjesto koje pruža sve uvjete koje sam nabrojao, pa sam razmišljao o tome gdje je to u Aziji, a da bude najbliže mogaće. To sam našao na Tajvanu.

Većina važnih chefova danas rabi suvremene tehnike, traži nove namirnice i slično. U kontekstu vaše oktafilozofije, koji posebni element, priča ili podtekst čini vaš stil drukčijim, posebnim?

Ja se ne bavim traženjem novih namirnica, nego traženjem novih oblika za obične namirnice koje već imamo. Primjerice, pripremam jedno jelo od kukuruza, badema, hrena i vanilije. Dakle, samo ta četiri sastojka, bez proteina. U njemu nalazite kremastost, slatkoću, slanoću i pikantnost, sve zajedno u jednom jelu. Svi mi dobro poznajemo te namirnice i njihova svojstva, samo ih nitko nikada nije stavio zajedno. Sebi postavljam zadatak naći nove mogućnosti za namirnice koje oko nas već postoje i svima su dostupne, umjesto da tražim luksuzne, rijetke ili na bilo koji način zanimljive stvari koje nitko nikad nije vidio.

Znate reći da vam je cilj da doživljaj u vašem restoranu bude sličan gledanju dobra filma. Koliko vam je važna uloga chefa kao redatelja ili scenarista?

To je vrlo sklisko pitanje. Ako pokušate nešto izmisliti ili jelu dati neku priču, to je za mene samo na razini *štosa*. Takve stvari vidam u mnogim restoranima, svuda u svijetu. Mislim da tijekom 2,5 sata, koliko treba da poslužimo naš meni, dakle za prosječnoga trajanja nekoga filma, moramo se pobrinuti da gostu bude zanimljivo i da mu se svidimo. Ima sličnosti s filmom, jer dolazi publika, i vi morate znati kako sve započeti i kako završiti, a tijekom ta 2,5 sata, odnosno tijekom toga

PHOTO: NAT K



OCTAPHILOSOPHY – VJEŠTINA
(PIRJANI PATLIDŽAN IZ KYOTA, KOKOTOVA KRIJESTA, PAČJI JEZIK)



OCTAPHILOSOPHY – ČISTOĆA (RAVIOLI S JAKOPSKIM KAPICAMA,
CONSOMMÉ OD LJUBIČASTE CVJETAČE, UKISELJENE ŠALOTE)



OCTAPHILOSOPHY – TERROIR
(ZEC, LARD DE BIGORRE, PIJANE SJEMENKE GORUŠICE)



*Ja se ne bavim
traženjem novih
namirnica, nego
traženjem novih oblika
za obične namirnice
koje već imamo.*



OCTAPHILOSOPHY – SOL
(NJOKI OD KRUMPIRA, MORSKO GROŽĐE, KOZICA PETITE GRISE)



filma, morate imati različite likove – dobre tipove i negativce, ozbiljne i šaljive tipove, sve da bi cijelo to vrijeme prošlo u uzbuđenju. Svakih 5 do 7 minuta morate gostu pružiti nešto novo i zanimljivo. To mnogi *chefovi*, nažalost, ne razumiju. Možete imati jako dobra jela, ali ako ih poslužite na isti način, u istome stilu, sve će biti prilično jednolično i gost se neće sjećati pojedinih dijelova doživljaja. Osim toga, svi znamo da u filmu ne možete imati samo dobre likove, jer nemate kontrasta, pokazatelja zašto su oni dobri. Dakle, treba vam neki negativac ili više njih. Na isti način možete gledati na karakter svake od namirnica i davati im različite uloge. Tako ja to vidim, i to je ono što ukupni doživljaj čini zanimljivim i pamtljivim. Ljudi uživaju i u jednostavnim stvarima, kao što su cvjetača i krumpiri.

A uloga chefa kao modnoga dizajnera, sa smjesta prepoznatljivim jelima?

Da, ta je sličnost prisutna. Danas više ne razmišljamo na način – o, to jelo izgleda jako talijanski ili – o, to jelo izgleda baš hongkonški. Umjesto toga kažemo – to izgleda kao Noma, ovo je slično Thomasu Kelleru, to jelo izgleda kao Ducasse... Naime, hrana danas postaje vrlo osobna stvar, personalizirana... Recimo, kad odete u San Sebastián, tamo postoji nevjerojatna koncentracija velikih *chefova*, ali njihova jela vrlo su različita. Dakle, tko onda predstavlja kuhinju San Sebastián. Odgovor je – svi oni zajedno. Oni predstavljaju sebe, svoju osobnost i inspirira ih isto mjesto, ali stilovi su im sasvim drukčiji. Tek zajedno oni predstavljaju kuhinju tog kraja.

Možete li pojasniti kako je nastalo vaše poznato jelo Salata orangutan?

To jelo odraz je moga puta na Borneo. Želio sam vidjeti taj otok jer riječ je o najstarijoj prašumi na svijetu. Bilo je tužno, jer sam vidio koliko se taj predivni kraj uništava rudnicima zlata, spaljivanjem šume, ilegalnom sječom, zapravo devastacijom čitavog ekološkog sustava. Zbog svega toga orangutani više nemaju gdje živjeti. Kad sam se vratio u Singapur, poželio sam osmisliti jelo koje bi ukazalo na taj problem, prenijeti gostu ono što sam vidio i doživio na Borneu. Tako je nastala Salata orangutan. Ona se sastoji od namirnica kojima se hrane orangutani. A ta hrana nestaje zajedno s njihovim teritorijem, onim o čemu ovise, jer se ta zemlja otima za potrebe drugih stvari. Dakle, to je jelo koje odražava moje iskustvo i moje razmišljanje, nešto što sam poželio podijeliti s drugima. Mislim da je danas iznimno važno da *chef*, zbog utjecaja i dosega koji ima, osim što kuha ukusna jela i objavljuje knjige, ponekad šalje i bitne poruke, odnosno s drugima dijeli određena razmišljanja i stavove...

A Zaboravljeno povrće?

Znate, bojim se da moderno doba donosi smanjenje izbora namirnica. Možda ćemo za 10, 20 godina jesti samo luk, mrkvu, brokulu i krumpir... mnoge vrste izvrsnog povrća jednostavno nestaju, jer se farmerima ne isplati naporno raditi i uzgajati ih na klasičan način... Dakle, ako mi *chefovi* ne kupujemo te proizvode, nitko drugi ih neće kupiti, i oni će nestati. Mislim da je naša obveza poduprijeti ih, i tako bi trebali raditi svi *chefovi* u svojim lokalnim zajednicama. Jelo Zaboravljeno povrće nastalo je na temelju takva razmišljanja.

Uz vaše ime uvijek se spominje desert Pločica Snickers?

To je zanimljivo jelo. Jednoga dana pokušao sam otkriti što se sve skriva u Snickersu. Zapravo, pitao sam se što neke okuse čini bezvremenskim. Jer postoje neki okusi koji s vremenom odumru. A Snickers se pokazao zanimljivim za istraživanje. Naime, otkrio sam da su sastojci koji čine tu pločicu zapravo vrlo francuski, jer u njemu imate *dacquoise* (francuski spužvasti kolač sa slojevima od badema i šlaga ili buttercreama, čiju je najpoznatiju verziju, marjolaine, osmislio legendarni chef *Fernand Point*, op.a.), zatim nugat, slani karamel, oraščiće i čokoladu. Ako ne kažem Snickers, nego pralina s nugat *mousseom* i slanim karamelom..., zapravo govorim o istoj stvari. Tih pet sastojaka vrlo su francuski i kombinacija koja daje bezvremenski okus. A zašto Snickers, a ne, recimo, Mars, Twix ili nešto treće? Zato jer je tih pet sastojaka dobitna kombinacija. Bez obzira na koji ih način spojite, uvijek savršeno funkcioniraju. Zato mi se ta ideja učinila zanimljivom i rekao sam – da, napraviti ću desert Pločica Snickers.

Volite li element iznenađenja u svojim jelima?

Volim intenzivne okuse i kombinacije, ali zapravo se bojim *wow*-efekta. Jako se toga bojim, pa u mom restoranu nećete vidjeti suhi led, dim ili bilo kakve *štosove*. Jako se toga bojim.

Kakav bi trebao biti idealan doživljaj u Restorantu André?

Za mene je to doživljaj kao kad ste pogledali vrhunski film. Svi poznamo taj osjećaj, doživljaj velikoga filma. Isti trenutak kad izađete iz kina, doživite povratak u stvarni svijet. Isto tako, moj je cilj da kad gost uđe u moj restoran osjeti kao da je ušao u drugi element, novu razinu uzbuđenja i zadovoljstva, a kad izađe, da osjeti da je 2,5 sata proveo negdje drugdje, u posebnome svijetu. I da se zapita – što je to bilo, što mi se dogodilo.

Jeste li u vašem restoranu ikada poslužili neku verziju jela vaše majke?

Ne, nikada. Ne znam zašto.

Što ona kaže kada kuša vaša jela?

Sviđaju joj se, premda ih ona obično ne komentira mnogo. Znate, od mog djetinjstva, majka i ja igramo jednu igru. Odemo u restoran i pokušavamo otkriti što više sastojaka u nekom jelu. Recimo, odemo u kineski restoran, naručimo jedno jelo. Kušamo, i ja kažem – dobro, *govedina*, a ona doda – čili, ja – umak od soje, ona – ulje od sezama, ja – đumbir..., sve dok jedno od nas ne može nastaviti. Tako se zabavljamo od mog djetinjstva i to radimo i danas, kao dva *chefa*. Na taj je način ona vježbala moje nepce, od malih nogu. Tako nepce postaje osjetljivo na najsitnije detalje.

S obzirom da ne postoji Michelinov vodič za Singapur, koliko vam je važan plasman na listi 50 Best?

Lijepo je kad ljudi prepoznaju ono što radite. Znate, nije ni malo lako za mali restoran uguran u kut Chinatowna, koji sva-ke večeri služi samo trideset gostiju, da ga svijet prepozna. Definitivno je dobra stvar, jer mnogi nas inače ne bi uopće našli. Vani imamo vrlo malen natpis i restoran zapravo izgleda kao obiteljska kuća.



OCTAPHILOSOPHY - SNACKING



Pišete li još uvijek poeziju, slikate, bavite se lončarstvom, crtanjem, skulpturom...?

Da. Danas se možda najviše bavim lončarstvom. Ostale stvari traže više vremena, pa se više bavim lončarstvom. Pritom ne rabim kolo, već samo glinu i ruke. Mislim da je to najprirodniji pristup.

S obzirom na umjetničke sklonosti, skicirate li unaprijed svoja jela?

Da. Nikada ne zapisujem recepte. Sve što imam su te skice.

Zatvarate li još restoran kad niste u Singapuru?

Da, 98% vremena. To je čisto osobna odluka. Zapravo nema razlike jesam li tamo ili ne. No, osobno, ako se stavim na mjesto gosta, rezerviram stol 3-4 mjeseca unaprijed, kad dođem u restoran želim vidjeti *chefa*. Samo zbog toga. Ne zato što jela imaju drukčiji okus. Želim izaći u salu, pozdraviti goste i onda osjećam da je čitav doživljaj potpun.

Radite li još po šesnaest sati dnevno?

Da, 16 do 18 sati. Najmanje šesnaest. Ali samo zato što volim to što radim.

Što vam danas znači Restaurant André?

To je za mene mjesto u kojem mogu raditi nešto što je 120% André.

Kako će vaš restoran izgledati za, recimo, dvadeset godina?

Mislim da ga više neće biti za dvadeset godina, kao niti moje karijere. Do tada ću se povući. Nisam netko tko želi postići nešto određeno, niti imam neki životni cilj kojem težim. Već sada radim najbolje što mogu. Ako me pitate kako bih svoj restoran

Znate, od mog djetinjstva, majka i ja igramo jednu igru. Odemo u restoran i pokušavamo otkriti što više sastojaka u nekom jelu. Recimo, odemo u kineski restoran, naručimo jedno jelo. Kušamo, i ja kažem – dobro, govedina, a ona doda – čili, ja – umak od soje, ona – ulje od sezama, ja – đumbir..., sve dok jedno od nas ne može nastaviti.

mogao učiniti boljim, ne bih vam mogao odgovoriti. Već sada radim najbolje što mogu. Ništa ne mogu ni dobiti ni izgubiti.

Znači niste od onih chefova koji tvrde da nikada neće u mirovinu?

Ne. Otići ću u mirovinu, i to skoro (smijeh).

Što ćete onda raditi?

Možda ću se baviti lončarstvom, skulpturom, malo slikati... Ima dosta stvari koje me zanimaju.

A kuhanje?

Samo za suprugu (smijeh). ▣