

Intervjui s Gastromase: Antonio Bachour

Antonio Bachour američki je slastičar portorikanskog podrijetla, jedan od vodećih u Sjedinjenim Državama, čiji je rad utjecajan i u čitavu svijetu. Još 2011. proglašen je jednim od deset najboljih slastičara u Americi, a 2012. osvojio je nagradu Zest za inovatora u pekarstvu i slastičarstvu, dok ga je vodič Zagat opisao kao „majstora slastica“. Bachour danas vodi malo slastičarsko carstvo u Miamiu, koje se postupno širi u Americi ali i izvan zemlje. Dosad je objavio šest knjiga - „Bachour“, „Bachour Simply Beautiful“, „Bachour Chocolate“, „Bachour The Baker“, „Bachour in Color“ i najnoviju „Buffets“, koja se pojavila potkraj 2022.

Antonio Bachour odrastao je u Portoriku i bio je zaluden slasticama još od malih nogu, zahvaljujući djetinjstvu provedenom u pekarnici svoje obitelji. Usprkos teškoj bolesti, koja ga je skrenula s puta, napokon je počeo je usavršavati svoj zanat u Portoriku kao slastičar u hotelima Sand and Casino i Westin Rio Mar. Sredinom 2000-ih, KNR Food Concepts, vodeća tvrtka za upravljanje hranom i pićem u luksuznim hotelima, pozvala ga je da se pridruži ekipi novog South Beach Hotela. Ubrzo nakon toga preuzeo je odgovornost za program slastica za hotel Trump International Soho i sve njegove restorane, nakon čega je napravio karijeru u slavnom St. Regisu, kao korporativni chef slastičar. U travnju 2011. Bachour se usavršavao u Francuskoj kod poznatog chefa Philippea Givrea u L' Ecole Valrhona. Napokon, svoj vlastiti posao pokrenuo je prije šest i pol godina.

Antonijevi hiperkreativni deserti predstavljeni su u brojnim slastičarskim publikacijama, kao što su So Good Magazine, Dulcypas, Sabre y Sabor (Španjolska), Starchefs

(The Architecture of New York), Gourmet Magazine, Dessert Professional, Pastry Art & Design i National Culinary Review (časopis Američke kulinarske federacije).

Osim što je autor vrlo cijenjenih knjiga, Bachour posljednjih nekoliko godina podučava slastičarstvo diljem svijeta. No najveći dio vremena ipak provodi radeći u svome glavnom lokalu, koji je 2019. otvorio u Coral Gablesu, poznatoj četvrti vanjskog Miamijs (službeno City of Coral Gables je grad u okrugu Miami-Dade).

Bachourova lokalna i međunarodna slava učvršćena je tijekom njegova rada u Bal Harbor St. Regis od 2011. do 2016. Osim već spomenute nagrade Zest, Antonio je 2018. osvojio i nagradu za Najboljeg slastičara na svijetu, prema izboru prestižne organizacije The Best Chefs Awards.

Nakon što sam Antonija Bachoura upoznao na kongresu Gastromasa 2021, te se s njim družio ove jeseni u Brazilu tijekom priredbe Porco Mundi America Latina, napokon sam s njim napravio intervju na ovogodišnjem izdanju Gastromase.





Libanonskog ste podrijetla. Kako je došlo do toga da ste se rodili u Portoriku?

Moja je obitelj izvorno iz Libanona. Otac je 60-ih najprije otišao u Brazil, a zatim preselio u Kolumbiju. Otud je onda prešao u New York, gdje je doznao da je Portoriko zapravo dio Sjedinjenih Država. S obzirom da tamo nije hladno kao u New Yorku, odlučio se skrasiti u Portoriku. U Brazilu je naučio portugalski, a u Kolumbiji nešto španjolskoga, što mu je pomoglo da se nekako snađe. U međuvremenu se vratio u Libanon, da bi oženio moju majku, pa su se onda zajedno vratili u Portoriko, gdje sam se ja rodio.

Odrasli ste u obitelji koja se bavila pekarstvom. Koliko je to utjecalo na ono što danas radite?

Mnogo, ali to je došlo poslije. Moj je otac u početku, kao i većina Arapa kad dođu raditi u neku drugu zemlju, počeo s prodajom odjeće, od vrata do vrata. Nakon toga je otvorio supermarket, a onda, u blizini, i jednu pekarnicu. Obje trgovine bile su nedaleko naše kuće i ja sam svaki dan poslije škole odlazio u pekarnicu gledati pekare Portorikance kako rade, posebno slastičare. Gledajući ih zaljubio sam se u taj posao. Kad sam imao 13, počeo sam im pomagati nakon škole, najprije s tijestom, a onda i s dekoracijom slastica, što sam obožavao. Sa 17 godina odlučio sam upisati kulinarsku školu i postati chef. U to doba, 2000-e, odjednom mi je počeo slabiti vid i pojavila mi se izraslina na jeziku. Dijagnosticiran mi je tumor na mozgu, točnije na hipofizi. Kako se tada operacije na mozgu nisu radile u Portoriku, poslali su me u Sjedinjene Države, u Philadelphiju. Tada još nisu znali radi li se o karcinomu. Uglavnom, doktori su mi davali 10% šanse za preživljavanje.



Koliko je ta cijela epizoda trajala?

Otišli smo u Philadelphiju, gdje sam operiran, a operacija je trajala 22 sata. Odstranili su mi čitavu hipofizu, jer je tumor bio u njezinu središtu, a pokazalo se i da je bio kancerogen. Idućih godinu dana proveo sam u bolnici u Philadelphiji, jer sam ponovo morao učiti hodati, govoriti..., moj je čitav živčani sustav bio oštećen. Dakle, mnogo fizikalne terapije i teško razdoblje da bi se tijelo naviklo na sintetičke hormone. Budući nemam hipofize, i danas uzimam zamjenske hormone. Kad sam se vratio u Portoriko, proveo sam još tjedan dana u bolnici i napokon se vratio kući, gdje sam trebao ostati i nastaviti s terapijom.



To vam je kao mladiću sigurno teško palo?

Rekao sam majci da ne mogu tako živjeti i odlučio otići u French Culinary Institute u New Yorku. Tamo sam upisao slastičarstvo i, nakon toga, počeo raditi u različitim restoranima i hotelima. Najprije u hotelu Westin u Portoriku a poslije u dva restorana. Nakon toga sam našao posao u par restorana u New Yorku, a 2005. postao sam chef slastičar u hotelu W Miami. Iduće godine postavljen sam za voditelja slastičarstva u Trump International Hotelu u New Yorku, nakon čega me 2009. kompanija Starwood pozvala u njihov St. Regis (danas je Regis Hotels & Resorts lanac luksuznih hotela u vlasništvu i pod upravom Marriott Internationala, op.a), na mjesto korporativnog chefa slastičara, gdje sam radio na otvorenjima različitih hotela grupacije po cijelome



svijetu. Kad je 2016. Marriott kupio Starwood, dao sam otkaz i posvetio se otvaranju vlastitog posla u Miamiu.

Jeste li kao mladi slastičar imali uzore?

Znate, 90-ih, kao student na French Culinary Instituteu, vidio sam što sa šećerom i čokoladom u Španjolskoj radi Paco Torreblanca, kao i Pierre Hermé u Francuskoj, koji je tada bio u svojim ranim 30-im, i već radio fantastične stvari. Dakle, njih dvojica su najviše utjecali na mene kao mladog slastičara. Sjećam se da sam sa 17 godina kupio prvu knjigu Paca Torreblanca, a onda sam poslije, prije deset godina, zajedno s njim držao radionice slastičarstva širom svijeta – u Francuskoj, Meksiku, Boliviji... To je bilo nešto fantastično, kao san koji se ostvario za samo 13 godina. Danas mi je normalno da smo prijatelji i to je velika privilegija.

Jeste li imali nekog mentora i kako ste učili tijekom rada?

Nakon završenog studija, namjerno sam tražio posao u hotelima. Znate, u hotelima možete naučiti sve o slastičarstvu – radite bankete, doručke, svadbe, u restoranu, catering, praline, petit fours..., sve, i to u ogromnim količinama. Nisam želio raditi u restoranima, jer tamo radite samo deserte i petit fours. Tamo nikad nećete naučiti raditi izvrsne croissant, svadbene torte i slične stvari. U St. Regisu je radio chef Jordi Valles, Katalonac (danas vodi kuhinju restorana The Optimist u Hong Kongu, op.a), koji je jako volio slastičarstvo i radio je vrlo detaljno i čisto. Promatrao me kako radim i mnogo mi je pomogao u tome kako raditi detaljno, s finesom. Jednostavno me uputio u tom smjeru.

Svoju kompaniju ste osnovali 2016. Koja vam je bila početna ideja?

Ideja je bila otvoriti ne samo slastičarnicu, već mali restoran, nešto kao bistro. Dakle slana jela zajedno sa slasticama. Htio sam ponuditi čitav raspon hrane, jer sam oduvijek volio kuhati. Ideja je bila osmisliti restoran s cjelodnevnom brunch ponudom – jela od jaja, sendviče, neka glavna jela..., a s druge strane u vitrini izložiti lijep izbor kruha, slastica i petit fours. Želio sam pokušati s jednim takvim lokalom, pa ako bude uspješan, otvoriti još koji u Miamiu i širom Sjedinjenih Država.

U šest ste godina uspeli čak i nadmašili taj plan?

Da. Sad u Miamiu imamo četiri lokala, tri u Meksiku, i to u Méridi na Yucatánu, od kojih je jedan libanonski, jedan bistro, a jedan slastičarnica. Naredne 2023. u Washingtonu otvaramo na dvije lokacije, pa u Philadelphiji i Mexico Cityju. To će biti mješavine bistroa, kafića i slastičarnice. Samo smo u Meksiku napravili drukčije i postavili tri zasebna koncepta. Mislim da ćemo do konca 2023. imati ukupno 11 lokala. Ali, idemo korak po korak pa ćemo vidjeti kako će se stvar razvijati. U budućnosti planiram otvoriti više restorana, s različitim imenima i različitim konceptima. Kavane-slasičarnice ću držati zasebno, jer kad je to zajedno s bistroom, zapravo je previše posla i previše ljudi koji šetaju po lokalima. Moja je ideja da se gosti mogu opustiti, bez buke i bez ljudi oko sebe koji u redovima čekaju kupiti slastice i slično. Nekim konceptima ta živost odgovara, možda je primjereno za neke gradove, ali ja želim nešto drukčije, znatno mirnije i opuštenije.





Kako ste stvorili vlastiti stil?

Svuda gdje sam radio razvijao sam kreativnost, naglašeno radio na detaljiziranju i na koncu formirao vlastiti, prepoznatljiv stil. Polako su me počeli zapažati. Novinari koji prate svijet slastičarstva pisali su o mom radu. Nakon 2000, mnogi su me počeli pratiti jer sam radio s mnogo boja i, recimo, jestivog cvijeća, dok još nitko nije to radio. Eksperimentirao sam s glaziranjem – royal, čokoladni, kineski, stakleni, europski..., i to me učinilo jako poznatim u slastičarskome svijetu.

Kako biste opisali svoj slastičarski stil?

Glavna obilježja mog stila su čistoća, umjerenost slatkoća i takozvani wow faktor. Želim da kad ljudi vide moje slastice kažu – wow, prekrasno. Da plijene na prvi pogled i djeluju privlačno. No, istovremeno, kad ih kušaju, želim da ih iznenadi okus, da pomisle – oh, još je ukusnije negoli izgleda.

Volite li raditi i neobične kombinacije namirnica, okusa?

Ponekad. Ali, najviše volim raditi sa sezonskim voćem i uopće sezonskim namirnicama. Obožavam kombinacije s voćem, i to tako da voće donosi svježinu. Isto tako, kod voća volim slatko-slanu kombinaciju. Recimo, u posljednje vrijeme radim s dosta povrća u desertima – mrkvom, ciklom, graškom, bundevom... Danas sam, recimo, na pozornici prikazao pripremu deserta od mrkve, kod kojeg koristim čitavu mrkvu, dakle i koricu. Radi se o klasičnom kolaču od mrkve, s neuobičajenim začinima i s mnogo tekstura mrkve – kreme, gela, pjene... Od bundeve radim svašta – kolač, confit, pitu, kremu, mousse, praline, bombone... A slično se igram i s ostalim povrćem, okusima koje poznajemo iz slanih jela, a tu su u obliku deserta. I to je jedno od prepoznatljivih obilježja mog stila.



Koja vam je omiljena slastičarska disciplina?

Kreativnost. Kad osmišljavate neki desert, nije isto kao i kad kuhate neko novo jelo. Kod slastičarstva trebate istovremeno razmišljati o kombinaciji okusa i o prezentaciji, kreativnosti dizajna. To mora ići zajedno, a ne jedno nakon drugog. I to nije nimalo lako. Nikada ne smijete ponavljati iste principe, norme i oblike, jer se ljudi jako brzo zasite. Niti jedan kolač, desert ne smije izgledati jednako. I mora vjerno odražavati okus. Ali, kao što sam već rekao, ja volim raditi tako da okus, premda u principu odražava ono što se vidi, iznenadi okusom i nadmaši dizajn.

Imate li kreativnu kuhinju, studio u kojem razvijate nove deserte?

Imam korporativnog chefa slastičara, koji sa mnom rade u kreativnom laboratoriju, zapravo studiju za istraživanje i razvoj. Osim toga, godišnje održim 25 tečajeva širom svijeta i svake godine moram osmisliti čitav novi program. Prije negoli sam otvorio tvrtku, radio sam 52 tečaja godišnje, svaki tjedan po jedan, širom svijeta. Broj polaznika? Ovisi. Nekad je to za tisuću ljudi, u velikoj dvorani, dok su masterclassovi, gdje se rade praktične stvari, namijenjeni za 12 ljudi. Radim različite stvari – od radionica do masterclassova, od 12 preko 100, pa do tisuću ljudi.



Znate li koliko ste kolača i deserata osmislili tijekom sadašnje karijere?

O, na tisuće.

Koje držite klasicima s potpisom Antonija Bachoura?

Moj se klasik zove Gianduia Rocher, i radim ga već 25 godina. Radi se o desertu koji sadržava gianduju, odnosno čokoladni namaz od lješnjaka (sadržava oko 30% paste od lješnjaka, izumljen u Torinu za vrijeme Napoleonovog regentstva, op.a), ganache (glazura ili nadjev za peciva, napravljen od čokolade i vrhnja) i praline cremeux (klasična francuska krema nevjerojatno svilenkaste teksture i intenzivnog okusa) od lješnjaka. Taj desert je prisutan u svim mojim lokalima i uvijek ga radim na tečajevima. To je jedini desert kojeg držim klasikom, dok se sve drugo mijenja. Volim stalnu promjenu.

Rekli ste da volite raditi s voćem. Radi li se uvijek o tropskom voću?

Ne. Istina je da je većinom riječ o tropskom voću, ali volim raditi i sa svim drugim sezonskim voćem. Posebno volim marakuju i bobičasto voće. Obožavam voće i mislim da je ono u desertima još bolje.

Voće vam je draže od čokolade?

Jako volim i čokoladu, ali ona sjajno ide i s voćem, recimo posebno čokolada i marakuja. Polovica mojih deserata sadržava čokoladu.

Kakva je, prema vašem mišljenju, današnja situacija slastičarstva u svijetu?

Izvrсна. Danas u svijetu ima toliko dobrih slastičara i pojavljuju se svaki dan, na svim stranama svijeta. Njihov je najveći problem taj da za njih nitko ne zna, jednostavno zato jer ih je toliko mnogo. Imam sreće da sam obišao cijeli svijet i imao prilike upoznati mnoge sjajne slastičare. Znači, problem s listama, recimo listama najboljih slastičara svijeta je taj što glasači nemaju uvida u sve što se događa u svijetu. Uvijek se tu vrte isti ljudi, jer su popularni na društvenim mrežama, jer se druže s određenim ljudima i slično. Ali ima toliko sjajnih slastičara koji su talentiraniji nego što ljudi to mogu i zamisliti. Da bi se vidjelo tko su i što rade treba mnogo putovati, vidjeti, kušati, razgovarati s tim ljudima... Ja imam tu sreću i uvijek sam oduševljen kada otkrijem nešto novo, neki novi talent.

Koliko vam je važno da se vaš rad razlikuje od onoga što rade drugi slastičari?

Prvo, radim s velikom strašću i strast mi je najvažnija stvar. Možda je zato moj stil vrlo različit od svih drugih. Danas inspiriram mnoge mlade slastičare i oni često rade isto što i ja. Zato svoj rad neprestano mijenjam i moji su deserti stalno novi, drukčiji, svježiji... I to iz temelja. Tako se neprestano držim podalje od drugih. Stalno možete vidjeti slastičare koji rade vrlo slične stvari. No, prihvatio sam činjenicu da inspiriram mnoge i to mi se sviđa. Kad inspirirate ljude, pa vas oni stanu kopirati, u neku ruku je to kompliment. Ne smeta me to, kao što to smeta mnoge moje kolege koji se jako ljute kad ih netko kopira. Ja razmišljam ovako - inspi-





riram ljude, utjecajan sam i to me čini sretnim. Ionako se stalno mijenjam, pa sam uvijek korak dalje od njih.

Što biste onda savjetovali mladim slastičarima?

Da se bave ovim poslom ako za njega imaju mnogo strasti. Znače, ovaj posao nije nimalo lak. Postoji veliki pritisak, radno vrijeme je dugo, radi se i vikendima i praznicima, kad svi drugi uživaju. Zato za taj posao mora postojati velika strast. Osim toga, morate raditi vrlo organizirano. Ali, glavna je strast. Često srećem slastičare koji nemaju mnogo iskustva, ali imaju veliku strast, i rade mnogo bolje od brojnih znatno iskusnijih kolega.

Kako laik može prepoznati dobru slasticu?

Mnogo toga će lijepo izgledati, ali okus neće pratiti izgled. Dakle, morate kušati i onda procijeniti sviđa li vam se okus. To je prvo. Zatim morate vidjeti je li slastica dobro balansirana, s pravom dozom slatkoće, tako da vas ne zamori nakon par zalogaja. Osim toga, mora postojati zanimljiva tekstura – nešto kremasto, nešto hrskavo, nešto svježije i nešto kompleksno, dublje. Fino je kad naidete na note voća. Ja recimo volim svježinu i kremoznost, tako da uživati čim uzmete prvi zalogaj. Ako je desert pretežak, pretvrd i kad ga morate dobro žvakati, ne možete uživati, nego se borite s njim. Volim da desert samo klizi, a da istovremeno ima sjajan okus i iznenađuje svakim novim zalogajem.

Spomenuli ste da do konca 2023. planirate imati 11 lokala. Jeste li si postavili kakav limit?

Ne. Znače, ja svaki dan živim tako kao da mi je posljednji. Uzet ću sve što mi se ponudi, a za što danas mislim da je dobro. Ne za sutra, nego za danas. Danas mogu reći da želim otvoriti 20 lokala, ali za sutra ne znam, jednostavno jer ne znam što će se sutra događati. Ne znam za sutra, a i ne želim znati, jer ne želim stres, pritisak..., već biti opušten. Ako razmišljate o budućnosti i poduzmete mnogo toga novog za to sutra, nećete moći mirno spavati. Koncentriram se na ono što imam danas i što radim u tom trenutku. Danas sam tu u Kapadokiji s vama, sretan sam i uživam. Sada su moje misli tu, samo s vama i ne razmišljam o poslu niti o bilo čemu drugom. Ponavljam, danas živim kao da mi je zadnji dan i iskoristit ću ga na najbolji mogući način. Želim raditi, uživati..., napraviti što je najviše moguće u nekom određenom danu.

