

INTERVJU I S GASTROMASE: SYRCO BAKKER

VELIMIR CINDRIĆ

Syrco Bakker (36) je chef restorana Pure C s dvije Michelinove zvjezdice u nizozemskom mjestu Cadzand, oko 8 km sjeverozapadno od Oostburga, najpoznatiji po obližnjoj plaži u Cadzand-Badu. Syrco je jedno od najistaknutijih chefovskih imena Nizozemske, čovjek kojeg krasi upečatljiv stil pun strasti za gastronomiju najviše razine.

Radeći s „teškašima“ (čitaj: tri Michelinove zvjezdice i više) Jonniejem Boerom, Jean-Georgesom Kleinom, Gordonom Ramsayem i Sergiom Hermanom, Bakker je privukao pažnju svojim velikim talentom i sa samo 22 godine postao sous chef legendarnog restorana Oud Sluis s tri zvjezdice. Nakon što je sa Sergiom Hermanom 2010. otvorio Pure C u sklopu obiteljskog Strandhotela, Syrco ne prestaje podizati razinu kvalitete tog restorana i njegovih jela.

Jedan gastro kritičar Bakkerov je stil opisao kao „gurmansko kino za znalce“, ponajviše zbog jela čistih, sjajnih okusa s odlikom širokog platna, koja u sebi odražavaju egzotične indonezijske korijene i paneuropsku kulturu. Syrco posebno privlači pozornost svojim inovativnim stilom kao i brojnim nagradama koje je u međuvremenu prikupio.

S tim iznimno zanimljivim chefom imao sam prilike razgovarati na kongresu Gastromasa u Istanbulu.





Kažu da se vaša biografija u vrhunskoj gastronomiji čita kao slikovnica. Čini li se i vama tako?

Pa baš i ne. Nije sve išlo glatko i jednostavno. Bilo je tu dosta padova i podizanja, pa opet padova i podizanja... Kad sam u Pure C-ju počeo raditi kao glavni chef imao sam 25 godina i bilo je dosta publiciteta oko toga pa sam morao naći pravi način za rad i usput voditi ekipu. Svi chefovi znaju filetirati ribu i raditi temeljce, ali nitko vas ne nauči kako voditi kuhinjsku ekipu. Vidio sam kako to rade drugi, ali sam nisam imao nikakva iskustva. Zapravo sam se našao na ključnoj točki, jer sam poznavao samo to što sam vidio, a to je bio stari način, onaj koji u tom novom restoranu jednostavno nije funkcionirao. Zato sam trebao iznaći sasvim novi, vlastiti put.

Nakon škole radili ste uz vrhunske chefove Jonnieja Boera, Jean-Georgesa Kleina i Gordona Ramsaya. Kakva su vaša iskustva u njihovim kuhinjama?

Svuda nešto naučite i svuda je to nešto vrlo važno. Svi chefovi su različiti i svako od njih ima neke posebno jake strane. U L'Arnsbourgu (restoran chefa Jean-Georgesa Kleina s tri Michelinove zvjezdice, op.a.) radio sam kao vrlo mlad, i to na ribi i mesu, pa sam se dobro obučio na tome području, i zbog toga sam jako sretan. Kod Gordona Ramsaya radi se u gotovo obiteljskom ugođaju, vrlo ugodnom okruženju. Gordon je, recimo, bio jako posvećen kontroli kvalitete i osobno je pregledavao namirnice čim su stigle u kuhinju...

Sa samo 22 godine postali ste sous-chef Sergia Hermana u legendarnom restoranu s tri Michelinove zvjezdice Oud Sluis, a potom ste posljednjih 11 godina proveli kao chef restorana Pure C-u, kojeg ste otvorili zajedno s Hermanom. Koliko je taj restoran danas Sergio, a koliko Syrcu?

Na papiru, trećina pripada Sergiju, trećina Strandhotelu u kojem se restoran nalazi, a trećina meni. Što se tiče kuhinje, restoran 95% odražava mene. U početku smo koncept zajednički razvili Sergio i ja, no brzo sam samostalno stao na svoje noge, razvijao se i krenuo sa svojim originalnim jelima. Danas su ta jela prepoznatljivo moja. Sa Sergiom inače imam bratski odnos. On ima mnogo iskustva i znanja i rado poslušam njegovo mišljenje. No, to je sasvim drukčije od prve dvije godine, kada je on kušao sve i kada smo zajedno razvijali meni.

Prvu Michelinovu zvjezdicu osvojili ste nakon samo godinu i pol od pokretanja restorana, a 2018. i drugu. Kako se vaš stil razvio tijekom više od desetljeća postojanja restorana?

Drastično. Na početku sam imao 25 godina i privlačio sam veliku pažnju, pa sam se volio praviti važan, prelaziti uobičajene granice kuhanja i uopće sve drastično mijenjati. Recimo, stavljati previše toga na tanjur i slično. Znete ono uobičajeno – pokazivati drugim chefovima tko ima veća muda (smijeh), jednostavno praviti se važan. S vremenom sam prilično sazrio, postao skromniji i ponizniji. Kad smo dobili drugu zvjezdicu, počeo sam više gledati na regiju, rabiti više lokalnih namirnica iz mora i s



kopna. Regija je vrlo bogata namirnicama i sad sam zaista vrlo posvećen najkvalitetnijim proizvodima i sastojcima. Glavni fokus je na namirnicama iz mora, tako da mesa više gotovo uopće nemamo. Danas nastojim svaku od namirnica gostu predstaviti u njezinu najboljem svjetlu, dakle samo istaći njezine vrline i kvalitetu. Nekada su moji tanjuri imali i po 20 elemenata, a sada ih je šest-sedam. Surađujemo s ribarima i točno znamo kada i gdje je riba ulovljena. Mariniramo ju, odležavamo... Ako ju kuhamo, to je samo nakratko sous vide, samo radi teksture. Dakle, kuhinja je možda više tehnička, ali u smislu da se istakne namirnica. Recimo, kad sam bio mlađi, još prije nekoliko godina, odležavanje ribe bilo je nova stvar, pa smo tome sve podvrgavali. A sada tome prilazim kritički, gledam koje namirnice time dobivaju na kvaliteti, gdje odležavanje pokazuje njihovu bit...

Što gost može očekivati od posjeta vašem restoranu?

Prije svega mnogo ribe i morskih plodova iz Sjevernoga mora, sve spravljeno puristički i ukusno, zatim opuštenu ugodaj i lijep pogled na more. Sve na tanjurima bit će prirodno i razumljivo. To ne znači da je sve organsko, fair trade i slično..., ali zna se odakle sve stiže i da je jasno i transparentno. Recimo, planinski sir ne možemo proizvesti u Nizozemskoj ili Belgiji, jer nemamo planina, krava, tehnologije niti tradicije. Ali pokušamo naći najboljeg proizvođača i shvatiti njegovu filozofiju.

Jedan gastro kritičar opisao je vaša jela kao veliko gurmansko kino za sladokusce. Sviđa li vam se taj opis?

Da, to je bilo lijepo za čuti. Sviđa mi se. No gledajte, na koncu se sve svodi na okus. Može nešto izgledati lijepo kao u kinu, ali ako je okus nikakav, to ništa ne vrijedi. U našem restoranu oko jela nikada ne radimo šou. Ako nešto bitno ne pridonosi jelu, to ne radimo. Na društvenim mrežama može se vidjeti kakve sve efekte chefovi rabe u posluživanju jela, ali to ćete kod nas rijetko vidjeti. Možda, ako nešto pridonosi aromi ili na vas utječe na neki pozitivan način vezan uz jelo. Dakle, mora imati funkciju. Inače sve nema smisla.

Kako vam je majka porijeklom iz Indonezije, jeste li od nje preuzeli strast za kombiniranje najboljih regionalnih proizvoda s egzotičnim začinima iz cijelog svijeta?

Imam prednosti s obje roditeljske strane. Da, moja je majka Indonežanka i u posebnim prigodama, poput rođendana, ona uvijek priprema takozvani rice table, složeni indonežanski obrok, za koji, da bi ga se pripremilo, u kuhinji mora provesti dva-tri dana, dakle uložiti prilično truda u hranu. A onda u tim jelima uživamo zajedno, u velikoj skupini ljudi. Mislim da me to prilično odredilo – uložiti mnogo truda u hranu da bi se usrećilo ljude i onda u svemu zajedno uživati. Naravno, zato u svojoj kuhinji rabim i indonežanske utjecaje u smislu začina. A moj otac je, prije mnogo godina, također bio chef i rabio je nesvakidašnje namirnice. To mi je uvijek bilo jako zanimljivo. Osim toga, dobro je razumio ulogu chefa i podržavao me u tome da kupujem najbolje, da učim jezike, posjećujem vrhunske restorane, da ne robujem ograničenjima...

Kud sada namjeravate odvesti Pure C? Treća zvjezdica?

To mi uopće nije neki veliki cilj. Ambiciju rabimo da bismo stalno išli naprijed i bili bolji. Sada se trudimo biti što poznatiji, drukčiji i bolji od ostalih restorana s dvije zvjezdice. Želimo postati mjesto gdje će ljudi poželjeti doći jesti barem jednom godišnje. Zamaranje zvjezdicama može donijeti previše stresa, pa čovjek sve mora staviti u neku zdravu perspektivu. Uglavnom, radimo najbolje što možemo u uvjetima kakve imamo. Zbog pandemije svi imamo poteškoća s osobljem. Ali mislim da ćete, ukoliko ste ambiciozni, privući i ostale ambiciozne ljude. Pri tome mislim na ambiciju biti što bolji. To pokreće i mene i moju ekipu. Ah da - i u svemu uživati.

