



# Brett Graham

THE LEDBURY LONDON

## NAJZANIMLJIVIJI BRITANSKI CHEF

Budući da danas na listama poput *The World's 50 Best Restaurants*, pa čak i među najviše ocijenjenima u *Michelinovu* vodiču, ima sve manje mjesta za klasične restorane, uspjeh londonskog Ledburyja iznenadio je mnoge koji prate kretanja na svjetskoj sceni restorana

piše **Velimir Cindrić**

# G

odina je 1997. i 18-godišnji mladić u rano jutro svoga prvog radnog dana u luksuznom sidnejskom restoranu Blanc ulazi na stražnja vrata kuhinje, potapše Liama Tomlina po leđima i ležerno pozdravlja: „*How yer doin' mate?*“ („Kak' si, kompa?“). Tomlin, šef kuhinje Blanca i Irac s bogatim iskustvom u ponajboljim restoranima Velike Britanije i Irske, odmah ga poziva na stranu i u nevjerici ga pita: „Koga to vruga radiš?“

– Pozdravio sam ga kao da mi je najbolji prijatelj iz škole, što je bilo nezamislivo. Nisam imao pojma da u kuhinji tako formalnog francuskog restorana postoji stroga hijerarhija. Kad je stigla prva narudžba za ručak toga dana, *chef* je viknuo – „*rien avant*; jedan kovač, jedan losos“, a kad je narednoga dana za ručak ponovo stigla slična narudžba, koja je počinjala s istim *rien avant*, otišao sam do *chefa* i rekao mu: „Taj tip Rien Avant bio je tu i jučer.“

Mislilo sam da pomažem i nisam imao pojma da *rien avant* znači doslovno „ništa prije“, odnosno da gost nije naručio predjelo. Onda, kad bih, recimo, pokušavao odgonetnuti recept, znao sam pitati – što je to *vin roogee* (smijeh). Nisam, primjerice, uopće razumio zašto tamo gule šparoge, zašto odstanjuju kličke sa špinata, zašto se za svaki obrok rabe svježe dostavljene začinske trave, umjesto da se sve ujutro ubace u posudu s vodom i troše tijekom dana... Jednostavno, nisam razumio tu razinu restorana, jer ju nikad prije nisam susreo. Gledao sam kako dvaput pasiraju krumpir za pire i čudio se čemu tu – smije se Brett Graham prisjećajući se prvog ozbiljnog restoranskog posla.

Stvar je još smješnija, jer osim što je Brett danas, prema mišljenju mnogih, najzanimljiviji britanski *chef*, a njegov londonski The Ledbury najbolji gradski restoran, tog 34-godišnjaka australskog podrijetla mnogi

drže najsvestranijim, najpedantnijim i najpreciznijim britanskim *chefom*. I sve to bez ikakvih modernističkih bravura i atrakcija eksperimentalne kuhinje.

Naime, The Ledbury se obično opisuje kao klasični francuski restoran, koji u svojoj biti nema ničeg radikalnog niti revolucionarnog. Pa ipak, tijekom posljednje tri godine taj se restoran, otvoren 2005., vrtoglavo uspeo na listi britanskih restorana. Nakon što je već godinu dana iza otvaranja zaradio Michelinovu zvjezdicu, a potom pomalo pobirao sve najprestižnije britanske restoranske nagrade, The Ledbury je 2010. uknjižio i drugu zvjezdicu. Sve to rezultiralo je time da je 2011. kao *highest new entry*, osvanuo na 34. mjestu liste The World's 50 Best Restaurants, kao drugi najbolje plasirani britanski restoran na toj listi (ispred je samo bio Fat Duck čuvenog Hestona Blumenthala).

Potom je godinu poslije skočio na izvrsno 14. mjesto, a 2013. za još se jedan korak primakao prestižnome top-10 društvu, i sve to kao jedan od rijetkih klasičnije orijentiranih restorana te usred bespoštedne borbe tehnološki inovativnih prirodnjačkih restorana. Pritom, postao je i omiljen među kolegama („Svi *chefovi* koje poznajem članovi su Brett Grahamova fan cluba. Osobno, nikada nisam sreo nekoga toliko opsjednutog hranom, nauštrb svega ostalog u životu“, rekao nam je Richard Vines, predsjednik sekcije za Veliku Britaniju liste 50 Best). Samome Brettu, sve je to logično.

– Ne mislim da su restorani toliko dobri koliko im je hrana koju nude radikalna. Ovo je kvartovski restoran, i to je bio od samoga početka, pa je tome prilagođena i hrana koju nudimo. Jer, imajte na umu da neki naši gosti dolaze dva-tri puta tjedno. Za mene je to smisao restorana – ljudima nuditi ono što žele jesti svakoga dana. Zato i ne želim da Ledbury bude jedno od onih mjesta na koja ljudi odlaze jednom u dvije godine. U početku je naš zadatak bio da ljude koji žive u kvartu privučemo da tu dođu jesti barem jednom svaki mjesec, a ako im se hrana i ugođaj

### HARWOOD ARMS

Budući da filozofija Bretta Grahama ne uključuje pojavljivanje na televiziji i ugovore s PR agencijama, kao i činjenica da zagovara princip „jedan chef-jedan restoran“, 2008. nemalo je iznenadila vijest da je u londonskoj četvrti Fulham otvorio gastro-pub The Harwood Arms, koji je vrlo brzo uknjižio Michelinovu zvjezdicu. Otkud ta kontradikcija, pitali smo ga.

– To je zapravo jako zanimljivo pitanje. Ponuđeno mi je da vodim Harwood Arms, a u to sam vrijeme tu u Ledburyju imao kuhara koji je imao želju postati chef u pubu. Bio je izvrstan, i ja sam mu dao taj posao. No, nikada nisam bio tamo za vrijeme ručka ili večere i ne petljam se puno u rad te kuhinje. Nemam nikakvih želja za otvaranjem podružnica i posjedovanjem više restorana. Dakle, sve se dogodilo slučajno, kad sam bio dosta mlađi, makar nikada nisam požalio što sam otvorio taj lokal. To je samo poslovno ulaganje – tvrdi Graham.



OSIM ŠTO GA  
MNOGI DRŽE  
NAJZANIMLJIVIJI  
BRITANSKI CHEFOM,  
ZA BRETTA GRAHAM  
TVRDE DA JE  
POTPUNO, NA UŠTRB  
SVEGA DRUGOG,  
OPSJEDNUT HRANOM

U SREDIŠTU  
GRAHAMOVA  
KREATIVNOG PROCESA  
NALAZE SE NAMIRNICE,  
MEĐU KOJIMA, KAO  
PASIONIRANOME  
LOVCU, POSEBNU  
ULOGU IGRA DIVLJAČ (U  
RAZGOVORU S NAŠIM  
SURADNIKOM)



**NEKI OD FAVORITA RESTORANA THE LEDBURY:** SKUTA OD BIVOLJEG MLIJEKA S TARTUFOM NA PRŽENCU I JUHOM OD LUKA NA ROŠTILJU ©, SALATA OD RAJČICE SA SOKOM ZELENE RAJČICE, KOZJIM SIROM I ZAČINSKIM TRAVAMA ©, HRBAT JELENA MUNTJAC S BIJELOM CIKLOM, DIMLJENOM KOŠTANOM MOŽDINOM I SEDIMENTOM OD FERMENTACIJE CRVENOG VINA ©, TORTICA OD SMEDEG ŠEĆERA S POŠIRANIM GROŽDEM I SLADOLEDOM OD ĐUMBIRA © I PARFAIT OD SUŠENOG CVIJEĆA SA ŠUMSKIM JAGODAMA I TOPLOM TAPIOKOM S VANILIJOM ©



svide, onda i češće. Ni ja ne volim svaki dan jesti vrlo inventivna ili eksperimentalna jela, makar se divim ljudima koji se time bave – pojašnjava svoju poslovnu filozofiju Graham.

S obzirom na to da danas na listama poput *50 Best*, pa čak i među najviše ocijenjenima u Michelinovu vodiču, ima sve manje mjesta za klasične restorane, uspjeh Ledburyja iznenadio je mnoge koji prate kretanja na svjetskoj sceni restorana. Daleko od toga da je Ledbury, koji ipak decentno rabi suvremene tehnike i manje uvriježene namirnice u maštovito i moderno osmišljenim jelima, klasičan restoran u tradicionalnom smislu te riječi, no ipak se tu, usprkos stanovitu odmaku, temeljno radi o modernoj francuskoj kuhinji. Stoga je uspjeh na svjetskoj skali iznenadio i samog Bretta.

– Da, u neku ruku jest. Najviše zbog procesa o kojem se radilo. Naime, prve tri-četiri godine, dakle do pred samo osvajanje druge Michelinove zvjezdice, znali smo na ručku imati dva-tri gosta, ponekad nijednog, pa onda nekad 10-15, a ponekad opet 20. Posao je išao gore-dolje, bio vrlo nekonzistentan, pa smo se mučili da ga održimo u prihvatljivim granicama. Bilo je teško, zaista teško. Ali, usredotočili smo se na goste i kako da ih usrećimo. Zato je uspjeh, vjerujem, i došao – kaže Graham.

**U TO DOBA BRETT JE**, priznaje sam, shvatio da jednostavno od sebe mora dati više negoli ikada. Sve se događalo na početku ekonomske krize i znao je da gostima mora ponuditi točno ono što žele. Morao je prepoznati stalne goste i osigurati da se u lokalu uvijek osjete dobrodošli, osigurati sklad između formalnosti i ležernosti, teško ravnotežje elegancije i neposrednoga pristupa, a sve da bi ugođaj bio onaj pravi. Ekipi restorana to je i uspjelo, što danas priznaju kako stalni gosti, tako i kritika. Osim toga, Ledbury je postao i mjesto na koje redovito zalaze ljudi iz ugostiteljskog biznisa, ali koje je istovremeno atraktivno i široj publici. Naime, Brett je do utorka do subote za ručak uveo trosljedni meni po

atraktivnoj cijeni od 35 funti, u kojem su bila uključena jela iz à la carte ponude i s degustacijskog menija, što bi za večeru zajedno koštalo oko 80 funti. Time je Ledbury privukao jako puno onih koji nikada ne bi platili 100 funti za degustacijski meni.

Koliko je cijena nekog jela važna, Brett Graham naučio je još davno, odrastajući u australskome Newcastleu, industrijskom obalnom gradiću dva sata vožnje udaljenom od Sydneya. Tamo je gastronomska kultura bila prilično niska, a izlasci u fine restorane rezervirani isključivo za najznačajnije prigode, nešto što se u njegovoj obitelji nije uopće prakticiralo.

Kao mladić razmišljao je o pozivu veterinaru, sve dok mu jedan prijatelj, koji se vratio iz Engleske, gdje je radio u restoranskim kuhinjama, nije počeo pričati o kuharskome poslu. Svidjelo mu se što je čuo, pa je s 15 godina pokušao tjedan dana raditi u kuhinji lokalnog restorana Scratchley's, smještenoga na obalnoj šetnici Newcastlea. Posao mu se svidio, pa je tjedan dana prerasio u dvije i pol godine. Tada je Graham već postao dovoljno ambiciozan da se okuša u kuhinji nekog od vodećih sidnejskih restorana, što ga je i odvelo u Blanc, u kuhinju Liama Tomlina, s kojom smo i započeli ovaj tekst.

– Nakon dvije i pol godine provedene u kuhinji mislio sam da već nešto znam, a zapravo nisam imao pojma ni o čemu. Ali, bio sam gladan znanja, učio sam i radio, čitao knjige..., i što sam više ulazio u proces kuhanja i posluživanja hrane, sve me to više i više zanimalo. U Blancu je posao bio iznimno

fizički težak, jer je Liam držao strašno visoke standarde i stalno nas gonio da radimo bolje – prisjeća se Brett.

U Blancu, gdje je također ostao dvije i pol godine, od jednog je *chefa* čuo priču o iskustvima u londonskome The Squareu, brojnim nagradama ovjencanome lokalu francuske kuhinje *chefa* Philippa Howarda. Priče su bile vrlo primamljive i Graham se s 21 godinom našao u Londonu, s namjerom da, bude li moguće, odradi kraći staž u Howardovoj kuhinji i nauči nešto novo.

– Bio sam još vrlo mlad i mislio sam da imam dovoljno novca da u Londonu izdržim dva mjeseca. No, nakon dva tjedna shvatio sam da sam već potrošio gotovo sve i da ću morati naći posao. Kad sam u Squareu dobio prvu plaću, u džepu sam imao još samo 70 funti. Iako sam bio mlad, dobro se zabavljao i nisam imao nikakvih obveza, bilo mi je jako teško snaći se u Londonu. No, posao je bio zanimljiv, a od Phila sam svaki dan puno učio – o sezonskoj kuhinji, namirnicama, kuhanju, svemu... On je sjajan čovjek i zahvaljujući njemu prihvatio sam sezonski način kuhanja i shvatio da na tanjuru ne morate imati 15 elemenata da bi jelo bilo posebno i ukusno. Isto tako, od njega sam naučio i to da nitko ne može odrediti da restoran s dvije Michelinove zvjezdice, koliko je Square imao, recimo, ne smije uz nešto služiti pire krumpir. Naučio sam da, ukoliko su svi detalji pomno promišljeni i izvedeni, neko jelo može biti vrlo jednostavno i istovremeno izvanredno, što je postalo temelj mog današnjeg stila – objašnjava Brett.

BRETTOV KULINARSKI STIL U JEDNOSTAVNIM JELIMA SPAJA POMNO PROMIŠLJENE DETALJE I PEDANTNU, IZNIMNO PRECIZNU IZVEDBU

Kada je 2002. Graham osvojio nagradu *Young Chef of the Year*, bilo je jasno da će se njegov boravak u Britaniji produžiti. Iako kaže da nije imao nikakvih planova, i da je u to doba još uvijek mislio da će upoznati neku lijepu Europljanku i s njom se vratiti u Australiju, sudbina mu je odredila drugačiji put. Naime, vrlo brzo ponudeno mu je mjesto šefa kuhinje u restoranu po imenu – The Ledbury.

– Mislio sam da je to dobra prilika. U to vrijeme izlazio sam s djevojkom koja je danas moja supruga, pa se sve to složilo i prihvatio sam ponudu. No, nisam se baš osjećao presamovjerenom. Znao, do tada još nikada nisam napisao vlastiti jelovnik, organizirao rad u kuhinji, niti radio ista drugo što *chefovi* inače rade. Zapravo, nikada nisam bio ni pravi *sous-chef*. Dakle, bio sam na vjetrometini. Kada se lokal otvorio, dosta sam se mučio da bih stvari postavio na svoje mjesto, stvarno mučio, sa svime... Ali, to nas je na koncu dovelo tu gdje danas jesmo, i takva teška razdoblja nauče vas da uživate više u onome što postignete – tvrdi Graham.

**THE LEDBURY JE ISPRVA BIO** kvartovski restoran, ali je vrlo brzo prerastao u otmjeno mjesto, pa je Brett shvatio da više neće moći služiti pačja jaja na pržencu i slične stvari za nedjeljni *brunch*. Počeo je kuhati ambicioznije, pa se pritisak povećao, što za *chefa* s malo iskustva nije bilo nimalo lako. Stoga se priklonio onome što je već dobro poznao – francuskim tehnikama i klasičnim kombinacijama, kojima je dodao modernu dimenziju i osobni pečat.

– Moja je kuhinja moderna u mnogo aspekata. Recimo, što se tiče namirnica, pa čak i nekih tehnika, ali nije radikalna ni u kom smislu. Odražava godišnja doba i, nadam se, demonstrira dobro, vješto i precizno kuhanje s vrlo kvalitetnim namirnicama. To je smjer u kojem stalno idem. Svoju kuhinju čak nastojim još više pojednostavniti u nekim aspektima, više se usredotočiti na namirnice i izvući najbolje iz njih – pojašnjava Brett.

## LEDBURY U CRNOJ KRONICI

Jedna od uzbudljivijih priča vezanih uz Ledbury odigrala se za vrijeme velikih uličnih nereda u Notting Hillu 8. kolovoza 2011. Naime, 50-ak zamaskiranih izgreznika te je večeri nahrupilo u restoran mašući bejzbol palicama i noževima, počeli razbijati sve u lokalu te zaprepaštenim gostima naredili da predaju novčanike, mobitele i prstenje. No, kuhari i konobari nisu bili raspoloženi sve bespomoćno gledati, pa su zgrabili noževe, valjke i razna druga kuhinjska pomagala te brzo uspjeli rastejerati huligane. No, tu nije bio kraj. Ubrzo se proširila vijest da se izgreznici vraćaju, pa je osoblje goste zaključalo u vinski podrum. Ipak, do novoga napada nije došlo, jer je Ledburyjeva ekipa odlučno izašla pred restoran. Sljedećeg dana gosti su u tisku bili puni hvale za požrtvornost osoblja. Naravno, te večeri nije naplaćen nijedan račun...



Iako mu stil nije radikaln, Graham se suvremenih tehnika ne kloni namjerno niti u potpunosti. Sam će reći da je zapravo otvoren različitim stvarima, premda granicu postavlja kad su u pitanju kemijski dodaci, alginati, različite želatine, stabilizatori... U središtu njegova kreativnog procesa nalaze se namirnice, među kojima posebno mjesto zauzima i divljač.

– Volim englesku prirodu, bavim se lovom i obožavam namirnice iz divljine. Recimo, okus zečjeg mesa, to je nešto fantastično. Srnetinu i jelenovinu, primjerice, služimo tijekom čitave godine. Ali, nažalost, ne mogu ponuditi degustacijski meni sastavljen samo od divljači, jer je nemoguće osigurati stalnost nabave. Bolje je jedan dan od lovca kupiti deset zečeva, to poslužiti isti dan, a onda sutradan, od istog lovca ili nekog drugoga kupiti jelena ili srnu, pa to onda nuditi taj dan. Ne volim da išta stoji u hladnjaku, jer je to u izravnoj suprotnosti s ciljem kojem težim – kaže Graham.

U proteklih osam godina, u Ledburyju je Brett ponudio na stotine autorskih jela, od kojih su neka postala njegovim zaštitnim znakom. Skušu je, primjerice, počeo služiti pečenu (tako iscuri masnoća), posutu sjecanim *shisom* (vrst azijske začinske biljke) i s pireom od avokada ili pasternaka te s malo tartara od skuše, a danas ju nudi i s ciklom te dimljenim lukom, namirnicama koje mogu parirati bogatom okusu te ribe.

Srnetina se u Ledburyju najčešće najprije

peče s različitim začinskim travama, a onda na klevovima bobicama, što aromatizira meso, da bi bila poslužena s dimljenom govedom koštanom srži i ciklom ili, u najnovijoj verziji, s pečenim celerom, smrekovim bobicama, divljim češnjakom i ukiseljenim hmeljom.

Jedan od dugogodišnjih favorita restorana bile su lazanje od zečetine s timijanom i smrčcima, a danas ju zamjenjuje kompozicija od celera u pepelu od sijena, divlje svinje kromeski (kroket umotan u slaninu i pržen u tijestu), lješnjaka i divljeg kiseljaka. To što je celer tu važniji element od mesa – nije slučajno. Isto potvrđuje i jelo od pečene francuske cikle (*crapaudine*, cikla u obliku mrkve).

– To je cikla pečena u glinenoj posudi, da bi se koncentrirao njezin okus, koju poslužujemo s različitim stvarima. Proteklog proljeća, recimo, služili smo ju s višnjama i dimljenim koprom. To je tipičan primjer osmišljavanja jela na temelju povrća, a ne mesa, kako je uobičajeno – objašnjava Brett.

Ono na čemu Brett stalno inzistira jest potpuna posvećenost gostima i njihovo zadovoljstvo, kao i poslovna uspješnost, dakle uvijek puna sala restorana. Ipak, svjestan je da i dvije zvjezdice imaju itekako važnu ulogu.

– To kažem samo zbog posla, a ne zbog ega kojeg hrane zvjezdice. Zapravo ne razmišljam puno o Michelinu, jer sam usredotočen na posao, a sve ostalo je posljedica toga. Treću zvjezdicu, recimo, nikad ne spominjem i ne razmišljam o njoj. Radije se bavim svakodnevnim pitanjima i razmišljam o tome je li rezervirano svako mjesto za idući tjedan. Ako cijeli život provedete loveći treću zvjezdicu i nikad ju ne dosegnete, bit ćete frustrirani i jadno ćete se osjećati. Mi radimo cijeli tjedan, puni smo sedam dana u tjednu, svaki ručak i večeru. Uglavnom, radim kako najbolje znam i čekam što će život ponuditi – smješka se Brett. 🍴