





# Šefica sa sedam zvjezdica

VELIMIR CINDRIĆ  
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

*Sinoć sam jela miješanu zelenu salatu s malo rajčice, manga i jagoda, a zatim omljet i prženac natrljan rajčicom, uz to jogurt... Obično jedem hranu koja je znatno jednostavnija od one koju služim u svome restoranu, ali uvijek je to nešto sezonski i lokalno. Znače, novinari me znaju pitati ono izlizano pitanje o tome što bih odabrala za svoj posljednji obrok, a ja ih uvijek razočaram, jer kažem – mislim da u tim trenucima vjerojatno uopće ne bih bila gladna, kaže i popraća sve svojim vrlo karakterističnim osmijehom Carme Ruscallea.*

*Ne znam, valjda je to bila sudbina. Znete, nikada ne radim velike planove, već idem iz dana u dan. Svaki me novi dan nadahnjuje, sve ono što on u sebi sadržava... Svaka njegova minuta može biti jedinstvena i ključ nove inspiracije, reći će Carmé.*

Čini se prilično obična tema (pokazat će se da nije), s obzirom na činjenicu da je Carmé, uz Elenú Arzak, najpoznatija španjolska šefica i jedna od samo šest u svijetu koje drže maksimalne tri *Michelinove* zvjezdice. I ne samo to. Carmé Ruscallea je ujedno i jedina šefica na svijetu koja ukupno knjiži sedam prestižnih zvjezdica tog vodiča, čime se svrstava i među najnagrađivanije *chefove* svijeta bez obzira na spol. Naime, ako u toj konkurenciji izuzmemo superteškaše, Joëla Robuchona i Alaina Ducassea (više od dvadeset zvjezdica) i teškaša Pierrea Gagnairea (petnaestak), Carmé Ruscallea nalazi se u vrlo usku društvu Thomasa Kellera i Gordona Ramsaya.

Nimalo nevažno, bez obzira na to što broj šefica s uknjiženim *Michelinovim* zvjezdicama neprestano i ubrzano raste. Naime, obično se drži da je ženama znatno teže uspjeti u svijetu kulinarstva kojim vladaju muškarci, što je vjerojatno i točno. No postoje iznimke, kao u slučaju Italije, gdje je u profesionalnim kuhinjama tradicionalno znatno veći postotak žena nego drugdje (u toj zemlji u jednom su trenutku čak tri žene držale najvišu ocjenu *Michelina*, sada samo jedna), odnosno tamo gdje su žene naslijedile obiteljski posao (primjerice Anne-Sophie Pic iz restorana Maison Pic u francuskoj Valenceu).

Da bi u slučaju Carmé Ruscallea sve bilo još posebnije, riječ je o šefici bez formalne kulinarske izobrazbe, koja prije otvaranja vlastita restorana nije učila ni u jednoj drugoj kuhinji te nekome tko nije potekao iz ugostiteljske obitelji. Takvih primjera u vrhunskoj gastronomiji, bez obzira kako malo, već ima, ali ne i u svijetu šefica (*Ne znam, valjda je to bila sudbina. Znete, nikada ne radim velike planove, već idem iz dana u dan. Svaki me novi dan nadahnjuje, sve ono što on u sebi sadržava... Svaka njegova minuta može biti jedinstvena i ključ nove inspiracije, reći će Carmé.*)

Ta sitna 63-godišnjakinja živih očiju i osmijeha kojim završava gotovo svaku, uvijek brzo izgovorenu rečenicu, rođena je u obitelji poljoprivrednika i kod kuće je počela kuhati još kao djevojka. Obitelj se bavila uzgojem voća i povrća te proizvodnjom suhomesnatih proizvoda, a sve je prodavala u maloj obiteljskoj trgovini u uzmorskom gradiću Sant Pau de Mar u katalonskoj oblasti Maresme, koju je vodio njezin otac Ramón Ruscallea. Za obiteljskom trpezom Carmé je tako mogla kušati sve moguće sezonske namirnice, a i razgovor se kod kuće i u trgovini uvijek vrtio oko hrane.

No kako to obično biva, mladenački snovi bili su daleko od poljoprivrede, hrane i trgovine. Mlada Carmé, naime, voljela je umjetnost, željela studirati dizajn i baviti se oblikovanjem nakita. Dakako, ti snovi nisu se poklapali s onima njezinih roditelja, pa je završila u trgovačkoj školi, a kreativnost izražavala učeći *charcuterie*-zanat. Vrlo je brzo postala ekspert

u mesarstvu i svim aspektima ponude obiteljske trgovine, što će joj poslije dobro poslužiti u pokretanju vlastita posla. I dan-danas njezina verzija tradicionalne crne i bijele katalonske kobasice *butifarra* s pistacijama uvijek se nalazi na jelovniku njezina restorana.

Istodobno, mala obiteljska trgovina preobrazila se u pravu delikatesu, u kojoj se uz voće i povrće moglo kupiti najrazličitije vrste suhomesnatih proizvoda – od šunki, kobasica, terina, pašteta do ukiseljenoga povrća, džemova, sireva i vina, pa se Carmé sve više približavala vlastitu restoranu, o kojem doduše još nije ni sanjala.

No sve se to promijenilo njezinom udajom za Tonija Belema 1975. Toni je bio mladić pun ideja koji je upravo pokrenuo vlastiti posao, a par se upoznao, gdje drugdje negoli u trgovini obitelji Ruscallea. Zajedno s Tonijem, Carmé je 1976. obiteljski posao proširila i na prodaju gotovih jela, iz čega se rodila i ideja o bavljenju kateringom. Posao je išao dobro, pa su Carmé i Toni odlučili kupiti staru kuću preko puta trgovine i preurediti ju u restoran.

Par je tako 1988. otvorio restoran Sant Pau, zaposlio osam ljudi i krenuo gostima nuditi jednostavna jela na temelju omiljenih katalonskih namirnica (*Sjećam se kako su me ljudi žalili. Otad se odnos prema kuharskoj profesiji toliko izmijenio da se sad to drži predivnom karijerom, ali tada je to pobuđivalo samo sažaljenje, sa smijehom će se prisjetiti Carmé.*) Restoran se nalazio u srcu Sant Pau de Mar, imao je lijep vrt i pogled na more, a u početku je radio samo oko podneva i kasnije navečer. Gosti su tamo mogli pojesti jednostavna jela – domaće kobasice, sir, paštete, tjesteninu, salate te kakvo varivo ili gulaš.

*Oduševljenje japanskih gostiju dovelo je još 2004. do otvaranja tokijske ispostave restorana Sant Pau, koji je počeo služiti replike jela koja su nastajala u kuhinji Carmé Ruscallea u Sant Pau de Maru.*

No usprkos toj jednostavnosti, tisak je počeo pisati o lokalnu, a vodiči restoranima uključivati Sant Pau na liste preporuka. S vremenom Carmé je stekla samopouzdanje i od visokokvalitetnih namirnica počela osmišljavati znatno ambicioznija jela. Nekoliko godina marljiva rada nije prošlo nezapaženo, pa je Sant Pau 1991. uknjižio prvu *Michelinovu* zvjezdicu. Od toga trenutka više ništa nije moglo zaustaviti kreativnost Carmé Ruscallea. Već sljedeće godine Sant Pau predstavljao je katalonsku kuhinju na Velikoj svjetskoj izložbi u Sevilji, a Carmé je primila diplomu turizma katalonske vlade. Potkraj 1995. vodič *Lo mejor de la gastronomía* dodijelio joj je nagradu *Chefa godine*, priznanje koje je godinu poslije pratila i druga *Michelinova* zvjezdica.

U sljedećih deset godina Sant Pau je osim turista iz Europe sve češće počeo ugošćavati i gurmane iz cijeloga svijeta, posebno one iz Japana, od kojih su mnogi, zahvaljujući *Michelinovoj* ocjeni, u posjet Kataloniji dolazili ponajprije da bi kušali jela Carmé Ruscallea. Sve je podcrtano 2006, kada je Carmé Ruscallea ugledni vodič dodijelio i treću zvjezdicu.



Oduševljenje japanskih gostiju dovelo je još 2004. do otvaranja tokijske ispostave restorana Sant Pau, koji je počeo služiti replike jela koja su nastajala u kuhinji Carme Ruscalleda u Sant Pol de Maru. Tokijski restoran nalazi se u Nihobashiju, poslovnoj četvrti gradske četvrti Chūō, odnosno u parku smješten u samu središtu grada, a Carme je njegovo otvaranje uvjetovala jasnim pravilima o podrijetlu i kvaliteti namirnica koje će se rabiti. Danas se o visokim standardima tokijskoga lokala Sant Pol de Maru brinu tri mlada japanska *chefa* koje je obučila Carme Ruscalleda, očigledno vrlo uspješno, jer je u međuvremenu taj restoran uknjižio dvije *Michelinove* zvjezdice. Time se saldo Carminih zvjezdica povećao na pet, što ju je učinilo jedinom šeficom na svijetu s toliko priznanja kulturnoga vodiča.

*Treba odmah reći da kuhinja Carme Ruscalleda ipak nije ograničena isključivo na moderni izraz katalonske tradicije, već kuhinju kraja slobodno miješa s različitim stilovima, posebno azijskim, s naglaskom na Japanu, utjecaj koji datira još i prije njezina tokijskog iskustva.*

Katalonski restoran Sant Pau, pak, smješten je u staroj gradskoj kući uz more i sastoji se od dvaju prostora – unutarne sale i galerije, oba s lijepim pogledom na privatni vrt i more u pozadini. Čak i pri prvom posjetu, gost će se odmah osjetiti prirodnim dijelom tog udobnog i gostoljubivog mjesta, odnosno kao u posjetu starom dobrostojećem prijatelju, što sve odražava cjelokupnu gastronomsku filozofiju Carme Ruscalleda. S 35 mjesta i ekipom od tridesetak ljudi koja se brine o gostu to se naoko čini lakim zadatkom. No čitav doživljaj posjeta restoranu Sant Pau toliko je zahtjevan za kuhinjsku i ekipu u sali da su potrebna široka znanja, veliki rad i mnogo entuzijazma.

Treba odmah reći da kuhinja Carme Ruscalleda ipak nije ograničena isključivo na moderni izraz katalonske tradicije, već kuhinju kraja slobodno miješa s različitim stilovima, posebno azijskim, s naglaskom na Japanu, utjecaj koji datira još i prije njezina tokijskog iskustva. Naime, za Carme je bit japanske kuhinje čistoća okusa, ono čemu teži i njezina kuhinja, pa stoga pri kuhanju redovito rabi mineralnu vodu (tvrda voda sadržava minerale, poput fosfata, sulfata i aluminija, koji mijenjaju uvjete kuhanja i okus), metodu koju primjenjuje i većina drugih inovativnih *chefova* širom svijeta.

Carme Ruscalleda proslavila se kuhinjom koja se specijalizirala za kombiniranje povrća s ribom, rakovima i školjkama, a trudi se maksimalno zadržati svježinu i punoću okusa katalonskih namirnica. Sama Carme voli reći da se radi o *domaćoj kuhinji koju je naučila od svojih roditelja, čemu je dodala vlastite ideje i dostignuća velikih europskih chefova.*

Karakteristika njezinih jela jest pomna ravnoteža okusa i tekstura, uvijek upakirana u prepoznatljive razigrane kreacije, koje odaju karakter same Carme. Naime, njezine kompozicije na tanjuru imaju zadaću dijaloga s gostima, što je vidljivo već od sama početka njezinih menija, koji uvijek započinju *aperitiv-mikromenijem*, četirima minijaturnim jelima koja imitiraju cijeli obrok u četiri slijeda (uključuje i slani desert). Uz njih obvezno dolazi kartica s rukom izrađenim crtežem, rad same Carme, s motivom neke sezonske namirnice i uvijek drukčijom temom, koja se mijenja svakoga mjeseca. Sve je usmjereno na zabavu gosta, odnosno početak šefičine komunikacije s njim, igre koja će se nastaviti tijekom čitavoga degustacijskog menija.

U protekla gotovo tri desetljeća postojanja restorana Sant Pau Carme Ruscalleda je sakupila lijepu zbirku zaštitnih jela, čiji su recepti okupljeni u njezinim knjigama *Cuinar per ser feliç (Kuhinja za sreću, 2001)* i *Carme Ruscalleda's Mediterranean Cuisine* (izdanje na engleskome, 2007). Tipična novija jela uključuju Kozice s obale Maresme s laticama zimske rajčice, povrtnim buketom i jajašcima kozice, zatim Tajlandsku juhu s breskvom, Bakalar s *butifarrom*, Jakopske kapice s artičokama iz Maresmea u tri teksture i pikantnom ulju, Jastog s rajčicom i jagodama, Kocke od misa i gusje jetre, Barbun punjen *baby* povrćem u umaku salmis sa šafranom i desert Pejzaž Sant Pol de Mara (degustacijski meni košta 165 eura).

U restoranu Sant Pau važnu ulogu igra i sir. No, umjesto da ponudi kolica s mnoštvom katalonskih i španjolskih sireva, Carme pred gosta radije stavlja izbor od pet sezonskih sireva (izbor se mijenja svakoga mjeseca), i to u rasponu koji kontrastira u zrelosti, okusu i izgledu, uz koje se poslužuje i pet priloga, posebno osmišljenih za svaki sir. Tijekom godine Sant Pau ponudi ukupno šezdesetak vrsta sireva i jednako toliko njihovih priloga. Primjerice, uz *serrat gros*, meki katalonski sir od nepasteriziranoga kozjeg mlijeka, služi se karamelizirana kruška s bademima, dok uz *ibar*, meki baskijski ovčji sir, pred gosta stiže *financier* (francuski spužvasti kolačić od bademova brašna i badema, karakterističan po tome što sadržava *beurre noisette*), dobro natopljen vinom *pacharán* (baskijsko alkoholno piće od trnine). Jednako kao i mikromeni, i slijed sira i deserte u restoranu Sant Pau uvijek prate crteži Carme Ruscalleda, koji na različite načine opisuju ono što se nalazi na tanjuru.

Iako u japanskom restoranu poslužuju ista jela kao i u Sant Pol de Maru, jelovnik u Tokiju sadržava i posebnost – šefiči-





nu verziju *tapasa*, kombinacije poput jesenske hladetina s kozicama, kobasicom s pistacijama i *escabechem* od gljiva (kiselo marinirane sotirane gljive). Isto tako, desert Pejzaž Sant Pol de Mara, koji u restoranu Sant Pau dolazi u obliku uzmorskoga krajolika, u Tokiju znade biti razrađen u pejzaž s katalonskim planinama i arhitekturom Barcelone (štapići od slatkoga korijena u obliku Gaudijeve katedrale Sagrada Familia, tekući bombon od apsinta i marcipan s kavom).

Osim namirnica, tradicije i inovativnosti, za Carme Ruscalleda bit kuhanja sačinjavaju umjetnost, komunikacija i kultura. Ipak, kao samouka kuharica bliska razmišljanju običnoga gosta, uvijek je pazila da se njezina inovativna jela nikada odveć ne udalje od popularnog ukusa. Danas je svemu dodala i međunarodnu dimenziju, u obliku nekoliko kuhinjskih ekipa darovitih, dobro obučanih i motiviranih mladih ljudi koji se izmjenjuju na radnim mjestima triju restorana na dvama kontinentima.

Kad spominjemo treći restoran, treba reći da se Carme Ruscalleda posebno ponosi relativno novim lokalom, Moments, koji je 2009. otvorila u hotelu Mandarin Oriental u nedalekoj Barceloni, i ne samo zbog toga što tamo kuhinju vodi njezin 35-godišnji sin Raúl Balam (sa suprugom Tonijem ima i 28-godišnju kći Mercedes), koji je radio i na otvaranju njezina restorana Sant Pau u Tokiju, već i stoga što se kuhinja tamo vraća katalonskim korijenima, a jelovnik sadržava jela nadahnuta gradom, selom i morem.

Iako je stalno obasipana ponudama iz cijeloga svijeta, Carme se odlučila za Mandarin Oriental ponajprije zbog azijskoga senzibiliteta i estetike toga hotelskog lanca, koji savršeno odgovaraju kako njezinoj elegantnoj i dizajnerski osviještenoj kuhinji, tako i njoj samoj. Nije bio nevažan ni detalj da je hotel udaljen manje od sata vožnje od restorana Sant Pau, pa je, zahvaljujući tomu, Carme Ruscalleda moguće u jednome danu, ponekad i tijekom istoga ručka ili večere, vidjeti u obama lokalima.

*Ja sam žena, i u svojoj ekipi imam i žene i muškarce, a i chefovi muškarci u svojim ekipama imaju i žene i muškarce. Stoga, spol nije presudan*

Bez obzira na sve, Sant Pau i Moments dvije su potpuno različite stvari, jer se, usprkos blizini, radi o potpuno drukčijem ambijentu i kontekstu. Primjerice, ručak u Sant Pauu potpuno je opušten doživljaj koji traje satima, dok je onaj u Momentsu skrojen prema potrebama poslovnih gostiju – brz, s trima sljedovima i ponudom koja se mijenja iz tjedna u tjedan.

U međuvremenu, i Moments je upisao dvije *Michelinove* zvjezdice i povećao šefičin saldo na rekordnih sedam, što ju je

i uvrstilo među vodeće *chefove* svijeta, barem kad su ocjene cijenjenoga vodiča u pitanju. Stoga smo razgovor s Carme Ruscalleda i započeli upravo tim podatkom i ulogom ženskog *chefa* u svijetu gastronomije.

*Jedna ste od samo šest šefica s najvišom ocjenom od tri Michelinove zvjezdice i jedina koja drži čak njih sedam. Gledate li na chefove i šefice različito?*

Ne. Mislim da je *chef* osoba koja voli svoj posao, koja ima ideje, koja organizira svoju kuhinjsku ekipu i ima jednaku važnost neovisno o tome radi li se o muškarcu ili o ženi. Ja sam žena, i u svojoj ekipi imam i žene i muškarce, a i *chefovi* muškarci u svojim ekipama imaju i žene i muškarce. Stoga, spol nije presudan. Važno je biti darovit, imati ideje, biti odgovoran, biti korektan i moći provesti svoje ideje u djelo.

*Koliko su ono što danas radite odredila sjećanja iz vašeg djetinjstva?*

Imam mnogo sjećanja iz djetinjstva. Moja se obitelj bavila poljoprivredom i trgovinom, i zato se neprestano govorilo o hrani – kakvi su bili krumpiri, kako je ispalo mlijeko, kakvo je vino bilo neke godine, kakav je bio grah... Uvijek se razgovaralo o hrani. Nisam toga bila ni svjesna, no naučila sam da voće i povrće ima svoju sezonu i da se sve sezonski mijenja. Ta svijest ugrađena je u mene i danas mi mnogo pomaže u radu.

*Stoga sam krenula učiti tehnike izrade suhomesnatih proizvoda, pašteta, terina, čitav svijet chacinerije, odnosno charcuterie-zanata. Između ostalog, tijekom cijele godine učila sam o svinjetini, kako je rezati, kako odabrati meso koje će se prodavati svježe, meso koje je za termičku obradu, zatim kako izabrati meso za izradu butifarrasa, tradicionalnih katalonskih kobasica.*

*Koliko je iskustvo bavljenja vaše obitelji poljoprivredom i trgovinom utjecalo na vas?*

Naravno, kod mene se itekako zapaža utjecaj obitelji. Provlači se mojom kuhinjom, odražava se čak i na moje poštovanje namirnica i hrane uopće. Znaite, jedna sam od onih koji tvrde kako je jednak grijeh poslužiti nešto loše kao i baciti nešto dobro. Stoga podupirem uzgajivače i proizvođače, potičem ih, pa čak im i laskam, ali istovremeno od njih tražim visoku kvalitetu. To sam naučila od obitelji.

*Je li istina da ste željeli studirati umjetnost i da vas je posebno privlačio dizajn nakita?*

Jest, istina je, željela sam izabrati umjetnički poziv. Željela sam oblikovati nakit. Zapravo se i dalje time bavim, onako za sebe... Dizajniram svoj nakit, a pri realizaciji ideja pomaže mi jedna dizajnerica, koja je uspjela ostvariti svoj san.

### *Zašto ste vi od tog sna odustali?*

Naravno, roditelji nisu podupirali moj interes za umjetnost. Mislili su da su svi umjetnici boemi, unatoč tome što je umjetnička škola u našem kraju bila vjerska. Pod njihovim utjecajem čak su se i moji učitelji trudili uvjeriti me da radije učim za trgovkinju i pridružim se obiteljskome poslu. Ali na koncu sam zapravo imala veliku sreću. Bavim se zanimanjem koje ima boju, oblik i zapravo je fantastično. Kuhanje je toliko kompletna umjetnost da se čak može i jesti (smijeh).

### *Uz školu ste usput izučili mesarstvo i chacineriju, odnosno charcuterie-zanat. Volite li još izradu suhomesnatih proizvoda – šunki, salama, kobasica, pašteta, terina..., i je li vam važna filozofija iskorištavanja cijele životinje?*

Započela sam to trgovačko školovanje, jer nisam mogla krenuti putem umjetnosti. Ipak, moji su me željeli usrećiti, pa su trgovinu, koja je izvorno bila vrlo obična, rustikalna, odlučili pretvoriti u jako modernu. Postavili su i vrlo atraktivne vitrine, koje je trebalo napuniti različitim, izazovnim proizvodima. Stoga sam krenula učiti tehnike izrade suhomesnatih proizvoda, pašteta, terina, čitav svijet *chacinerije*, odnosno *charcuterie*-zanata. Između ostalog, tijekom cijele godine učila sam o svinjetini, kako je rezati, kako odabrati meso koje će se prodavati svježe, meso koje je za termičku obradu, zatim kako izabrati meso za izradu *butifarrasa*, tradicionalnih katalonskih kobasica. Zbog svega toga, u trgovini smo u ponudu uvrstili i najrazličitije suhomesnate proizvode, i to od mesa svinja koje smo sami uzgajali. Taj me posao i dalje prati, jer se u našoj kuhinji uvijek nađe i pokoji komadić različitih kobasica. Sad smo trenutačno u procesu istraživanja kako od dijelova piletine, poput nogica, srca i krijeste, napraviti suhomesnati proizvod sličan onomu od svinjetine. Da, definitivno se kod mene zapaža znanje koje sam stekla o pripremi kobasica i drugih suhomesnatih proizvoda, pašteta... A filozofija iskorištavanja cijele životinje pritom mi je prilično važna, jer se uklapa u moje stajalište o poštivanju namirnica.

### *Na koji ste način pretočili svoju kreativnost u spomenute vještine, koje su postale temelj vašega budućeg restorana?*

Kreativnost je nešto što me prati cijelog života. Bila sam jako kreativna i kao djevojčica, dok sam se igrala. Imala sam malo igračaka, jer je moja obitelj bila siromašna. Cijelo me vrijeme prati taj kreativni duh. Jako je važno imati ideje, ali najbitnije je te ideje i realizirati. Zato sam svoje ideje prenosila i u zanat izrade kobasica, pašteta, terina... Ti su moji proizvodi bili tradicionalnih receptura, ali i s ponekim neobičnim sastojkom, a uvijek su izgledali prekrasno.

### *Obiteljska trgovina prerasla je u pravu delikatesu, s vrlo širokim rasponom proizvoda, a na koncu su svemu dodani i gotova hrana za van i odjel cateringa. Je li vas to odvelo u restoranski posao?*

Znate, udala sam se za susjeda iz sela, današnjega mog supruga, a oboje smo bili jako zainteresirani za kuhanje, gastronomiju... Ipak, ideja o restoranu došla je postupno. Naime, prije negoli smo krenuli s restoranom u trgovini smo svaki dan nudili neke nove vrste kroketa, različite vrste svježe tjestenine, grah svaki puta pripremljen na drukčiji način. Recimo, nedjeljom smo nudili *cannellone*, pečenu piletinu,

zatim *bacalao con sanfaina*, odnosno tradicionalno jelo od bakalara s povrćem... Slobodno mogu reći da smo tu dotaknuli neku nevidljivu granicu, jer kupac koji želi ponijeti obrok sa sobom kući uvijek želi nešto brzo, ne želi komplikacije, gubiti vrijeme... No mi nismo sve olako shvaćali. Jako smo se trudili i sve vrijeme dotjerivali naša jela. Istodobno, počeli smo razmatrati ideju o postavljanju stolova u trgovini, kako bismo mogli ponuditi složenija jela. Dakle, istina je da nas je trgovina odvela u restoranski posao, zapravo konkretno bila početak onoga što je poslije preraslo u restoran.

### *Pravi ste restoran otvorili 1988, kao jednostavno mjesto na kojem ste nudili sjajne katalonske namirnice, charcuterie, sir..., a poslije i variva, gulaše, salate, jela od tjestenine... S kojom ste idejom otvorili Sant Pau?*

Da, restoran smo otvorili 1988, i točno ste ga opisali. Bio je jako jednostavan, a ponuda je bila slična onoj koju smo prethodno imali u trgovini – naši sirevi, naše paštete, suhomesnati proizvodi, naša jednostavna jela... Iza svega toga stajali smo suprug i ja, dvije mlade osobe koje su željele pozicionirati svoj restoran. Uvijek sam vjerovala kako je za pozicioniranje restorana potrebno ponuditi nešto različito. Stoga, ako imate dobru i originalnu ideju i korektan proizvod, nakon kraćeg ili duljeg razdoblja uspjeh vam je zajamčen.

### *Je li polagani razvoj vašeg restorana od jednostavnoga mjesta do fine dininga bio planiran ili je jedna stvar vodila drugoj?*

Istina, put do uspjeha bio je jako dug, i još traje. U dosadašnjih 28 godina broj gostiju koji restoran može primiti ostao je isti, negdje između 30 i 35 osoba. Kad smo otvorili lokal, osoblje je sačinjavalo osam radnika, a danas se on popeo na 30.







*Mislim da je jako bitno završiti kulinarsku školu. Tamo se stječu temeljna i napredna znanja, a osim toga nauči se i ponešto o povijesti kuhanja, radi se s raznim vrstama hrane, stječu se iskustva u različitim restoranima...*

To samo znači da ima više pažnje, posvećenosti detaljima, da ima više mogućnosti posvetiti se gostu, da ima više osoba koje utječu na to da boravak gosta bude što uzbudljiviji i dojmljiviji. Polako, korak po korak, malim, ali sigurnim koracima, kretali smo se tom cilju. Upravo čvrstoća i uvjerenost u ispravnost onoga što radimo bili su potrebni da se ekipa sposobnih ljudi održi zajedno. Ali ujedno je bilo teško svaki dan nuditi i održavati razinu kvalitete. Iznimno teško.

***Samouka ste kuharica. Koliko ste bili vješti u kuhanju u vrijeme kad je restoran počeo nuditi širi raspon jela?***

Da, ja sam samouka kuharica. Upravo iz toga razloga naša se ponuda mijenjala tijekom vremena, baš kako sam ja rasla i postajala vještija i sposobnija kuharica. Kada smo započeli s radom, naravno, nije bilo degustacijskog menija. Danas je to poput recitala, ili poput simfonije koja ima uvod u obliku predjela, vrhunac u glavnome jelu i na kraju finale u obliku deserata. Ponuda se širila malo-pomalo. Jedna sam od onih koji podupiru tvrdnju da ukoliko nudite neko složeno jelo trebate biti sposobni pripremiti ga za dvije, 22 ili 32 osobe, ne samo za dvije. Stoga morate biti jako sigurni u pripremi, pa je zbog toga širenje ponude jela kod nas i išlo tako polako.

***Koje su prednosti i mane zaobilaženja formalne kulinarske izobrazbe?***

Nema prednosti, samo mane. Bez daljnega, pristalica sam kulinarskih škola. Mislim da je jako bitno završiti kulinarsku školu. Tamo se stječu temeljna i napredna znanja, a osim toga nauči se i ponešto o povijesti kuhanja, radi se s raznim

vrstama hrane, stječu se iskustva u različitim restoranima... Osobno mislim da najbolje stranice u kulinarstvu tek trebaju biti napisane i to od mladih ljudi koji se još školuju. Ja nisam imala priliku polaziti neku kulinarsku školu i moje je školovanje bilo vezano uz poljoprivredu i trgovinu. Dakle, išla sam znatno težim putem.

***Kako se s vremenom razvijalo vaše kuhanje i jeste li učili od drugih, iz knjiga...?***

Gledajte, moja kuhinja proizlazi iz mog rada kao samoukog *chefa*. Samouka osoba je ona koja zna što želi napraviti, ali ne zna kako to ostvariti. Stoga je to osoba koja pita, propituje, koja istražuje, koja čita, koja pokušava..., iako joj baš sve i ne polazi za rukom, osobito ne iz prve. Zna, iza samouke osobe uvijek je mnogo rada. U mom slučaju, mnogo sam naučila od ljudi, ali i iz knjiga. A naučila sam i od sebe same, na svojim greškama, pokušavajući ispraviti ono što sam napravila krivo i sve to do ispunjenja cilja.

***U kojem ste trenutku shvatili da ste sposobni kuhati kreativna i kompleksna jela?***

Bilo da je riječ o nekoj samoukoj osobi ili školovanoj, koja želi pokrenuti vlastiti posao, obje moraju prije svega imati povjerenje u samu sebe kako bi uvidjele jesu li sposobne ponuditi nešto gostima. Mislim da je to nešto što osjećaš, što te prati poput duhovnosti, inspirativno i kreativno. To je nešto što trebaš posjedovati, tu vjeru da imaš proizvod koji će netko kupiti. I onda, nakon godina marljiva rada i razvoja, shvatite da ste dovoljno tehnički vješti da možete u sve uključiti i svoju kreativnost, ponuditi nešto doista posebno i osobno. Naravno, to morate shvatiti brzo, kako bi vaš rad bio uspješan. Meni je to pošlo za rukom.

***Poznato je da stalno tragate za novim namirnicama, samo da biste iznenadili stalne goste. Jesu li namirnice pokretač vaše kreativnosti?***

Da, stalno me zanimaju nove namirnice, i to ne samo iz područja gdje živim, već iz cijeloga svijeta. Kad putujem, volim otkrivati novo, neku novu namirnicu, neki novi okus, neku novu tehniku... Naravno, otvorena sam prema svemu, pa

iz tog razloga u našoj kuhinji možete osjetiti i japanske utjecaje. Već dvanaest godina radim s Japancima, a i otprije me fascinirala japanska kuhinja. Otkrila sam mnoge nove okuse, mnoge namirnice i mnoge tehnike, koji se sad prožimaju u mojim jelima. Dakle, istina je da namirnice pokreću moju kreativnost. Namirnica je ta koja me vodi u stvaranju nekoga novog jela.

#### *Koja je uloga mediteranske okoline u vašoj kuhinji?*

Volim mediteranski ugođaj, podupirem očuvanje šuma, podupirem poljoprivrednike, uključujući one koji uzgajaju životinje u ograđenim prostorima, podupirem more... Znače, mi smo zapravo ono što jedemo. Ako želimo da kuhinja, odnosno gastronomija, i dalje bude zanimljiva, zavodljiva i kreativna, moramo štiti te namirnice i okoliš. U protivnome, sve će se vrtjeti oko gotovih proizvoda i nestat će onog uzbuđenja prirode. Kako bi nas priroda očaravala, moramo je čuvati.

*Da, pristalica sam fuzijske kuhinje, iako sam protiv konfuzije. Znače onaj uobičajeni argument protivnika te kuhinje – fuzija-konfuzija. Fuzija dolazi na prirodan način, jer namirnici koja potječe izdaleka naša kuhinja daje više nijansi. To je prirodna fuzija koju ja u potpunosti podupirem.*

#### *Vaša se moderna kuhinja temelji na katalonskoj tradiciji, premda je, kako i sami kažete, otvorena međunarodnim utjecajima, posebno japanskim. Otkud vaša fascinacija Azijom i posebno Japanom?*

Istina je da našu kuhinju često nazivaju katalonskom i modernom. No ne mogu reći da je samo katalonska, jer ima i azijskih utjecaja, kao i zbog činjenice da već dvanaest godina radimo s Japancima. Otkad postoji ljudski rod, kuhanje je aktivnost u neprestanom razvoju. Katalonska je kuhinja zanimljiva jer su u Kataloniju došli Grci, Rimljani, Arapi i Židovi. Svi su došli i donijeli svoje namirnice i jela. Ostali su i danas s nama i sastavni su dio katalonske kulture uopće. Zato kažu da smo poput posude za taljenje, u kojoj se različiti stilovi s vremenom stapaju. Danas uz internet možemo brzo saznati što se događa na drugom kraju svijeta, što tamo ljudi kuhaju... Osim toga, možemo putovati i to osobno istražiti. Fasciniraju nas nove namirnice, u našem slučaju, recimo, japanske. I mogu reći da je prilika koju smo dobili za rad s Japanom poboljšala naš kulinarski koncept koji smo do tada imali. Zašto? Zato što japanska kuhinja cijeni namirnicu, cijeni sam proces kuhanja i traži čistoću okusa. A i naša kuhinja traži čistoću okusa, pa je to jedinstvo prirodno.

#### *Dakle, zalažete se za fuzijsku kuhinju, bez obzira na činjenicu da je većina chefova u svijetu od nje digla ruke i što ta kuhinja već odavno nije u trendu?*

Da, pristalica sam fuzijske kuhinje, iako sam protiv konfuzije. Znače onaj uobičajeni argument protivnika te kuhinje – fuzija-konfuzija. Fuzija dolazi na prirodan način, jer namirnici koja potječe izdaleka naša kuhinja daje više nijansi. To je prirodna fuzija koju ja u potpunosti podupirem. I kao što sam rekla u prethodnom odgovoru, povijest čovječanstva obiluje ovakvim fuzijama. To je potpuno prirodna stvar i način na koji život odavno funkcionira.

#### *Kakvo je vaše mišljenje o kulinarskim trendovima?*

Ima mnogo kulinarskih tendencija. Ja osobno nisam protivnik nijedne od njih. Jedna sam od onih koji kažu – zabranjujem zabraniti. Sviđa mi se i zagovornik sam kuhinje koja čuva dušu prirode, to je kuhinja za koju se borim i za koju radim, to je kuhinja koja me očarava. To je kuhinja u kojoj priroda nadahnjuje i nakon toga je možemo preoblikovati u nešto gurmansko. Ali podupirem i sve druge trendove.

#### *Za vaš kulinarski stil obično kažete da je domaći s dodatkom originalnih ideja i učenja velikih europskih chefova. Je li formula doista tako jednostavna?*

Ne znam. Zagovaram, jako se trudim i pokušavam ponuditi recepte koji se mogu pripremati kod kuće. Naime, tvrdim da je kod kuće lako kuhati. Od svega je najteže uvjeriti neku osobu da uopće kuha. Zato stalno ponavljam jednu rečenicu – uvrstite kuhinju i prehranu na listu najbitnijih stvari u svom životu i postat ćete zdravija i sretnija osoba. Jer dobra kuhinja, odnosno kvalitetna prehrana, pružaju zdravlje i sreću. Tvrdim da će svatko uz dobru kuhinju postati zabavna osoba. Danas su naše profesionalne kuhinje opremljene tako da nam olakšavaju rad, a isto je i kod kuće. Kuhinje su danas opremljene aparatima koje moja baka nije imala, niti je o njima mogla sanjati. Moja je baka sve ručno radila. Nije imala ni hladnjak niti zamrzivač. Stoga je danas, sa svim ovim saznanjima i cjelokupnom opremom, najvažnije na umu imati činjenicu da su kuhinja i prehrana među najvažnijim stvarima u životu.

*Moja je kuhinja zapravo krenula iz svijeta mesa, ali onda je prerasla u kuhinju mora i povrtnjaka. Znače, uvijek sam u moru i povrtnjaku tražila svoj prirodni izraz, nešto što će onoga tko jede moja jela dotaknuti na poseban način. Tvrdim da običan zalogaj može itekako ganuti.*

#### *Jela često vežete uz teme objašnjene u meniju, čime stvarate neku vrstu literarnoga koncepta. O kojim je temama riječ?*

Da, jela mogu pričati priče, mogu recitirati poeziju, mogu utjeloviti duh pjesnika ili slikara. Mnogstvo sam jela osmislila u tome kontekstu. Recimo, ponovno sam stvorila Mondriana. Iskazala sam počast brojnim glazbenicima i pjesnicima. Tvrdim da nas okus nekog jela može podsjetiti na neki pejzaž, na neku osobu, obnoviti neki doživljaj, iskustvo, sjećanje...





Okus je poput neke melodije koja vas, kad je čujete, podsjeti na neki trenutak ili neku osobu. Zbog toga je lako ispričati poetske priče kroz kuhinju, jela, okuse...

***Vaša jela mogla bi se jednostavno opisati kao kombinacije povrća s ribom, rakovima i školjkama. Je li to dobar opis?***

Da. Moja je kuhinja zapravo krenula iz svijeta mesa, ali onda je prerasla u kuhinju mora i povrtnjaka. Znače, uvijek sam u moru i povrtnjaku tražila svoj prirodni izraz, nešto što će onoga tko jede moja jela dotaknuti na poseban način. Tvrdim da običan zalogaj može itekako ganuti. Često sam u očima ljudi koji su sjedili za mojim stolom vidjela suze, jer ih je okus podsjetio na nešto, neki događaj ili osobu, ili možda jednostavno zato što nikada nisu kušali nešto slično... Ili, pak, zato što su recimo cijeli život mrzili grašak, a taj su put ostali gotovo opčinjeni njime. To je za mene, recimo, nešto predivno.

***Često znate reći da se kod vaših jela u prvome redu radi o ravnoteži i igri. Kako gledate na ravnotežu i zbog čega volite da su vam jela razigrana?***

Bez obzira radi li se o nekom modernom ili starom, tradicionalnom jelu, poput *guisa*, lokalnome jelu sličnom gulašu, ključ je u pronalaženju ravnoteže. Dakle, vrlo jednostavno. Recimo, kad kuhamo meso s krumpirom, ta dva elementa moraju biti u ravnoteži. Ako ima mnogo krumpira i malo mesa, nije dobro, kao ni ako ima mnogo mesa i malo krumpira. Ako je odveć gusto ili suviše rijetko, opet nije dobro. Jednako je i s okusima koji se sjedinjuju. Sve mora biti uravnoteženo poput dobro komponirane melodije. Naravno, u rukama profesionalca toj se ravnoteži uvijek može nešto dodati. Postoji i mogućnost interakcije, odnosno kad i gost može sudjelovati u pripremi jela. Tu već zalazimo u svijet igre. Sjajno je kad jelom uspijem izmamiti osmijeh gosta.

***Možete li razigranost objasniti na primjeru aperitiv-mikromenija kojim započinje svaki ručak i večera?***

Vidim da ste istraživali moju kuhinju. Dok smo radili na jelovniku mikroaperitiva, napravili smo i dnevni mikromeni, koji je sadržavao sve – doručak, ručak, užinu i večeru. Sjećam se da je za doručak bio majušni *croissant*. Ali, naravno,

aperitivi ne bi smjeli biti slatki, jer je njihov zadatak da se otvore okusne papile za glavno jelo. To je bio velik posao traženja, istraživanja... Isto tako, jelima iz našeg mikromenija dali smo imena ulica Sant Pol de Mara, kao i dijelova grada Tokija, dakle dvaju mjesta gdje se nalaze naši restorani. Znači, sve zajedno igra je veličinama, imenima, iznenađenjima..., da se izmamiti osmijeh. To je zabava koju gastronomija dopušta.

***Možete li objasniti kako ste došli do nekih zaštitnih jela. Recimo, Kozice s obale Maresme s laticama zimske rajčice, povrtnim buketom i jajašcima kozice?***

Da. Uglavnom su to logični procesi, koje nameće priroda dostupnošću svježih, superiornih namirnica u određeno doba godine. Što se tiče jela koje ste spomenuli, krenula sam od činjenice da su zimi u našem kraju rajčice posebne. To su rajčice koje izdrže čitavu zimu i imaju gotovo voćni okus. Jako su slatke. Isto tako, zimi ima i nekoga drugog povrća kojeg ljeti nema, recimo poriluka. Od poriluka se može načiniti buket i uz to servirati repove kozica u vlastitom soku i s njihovom ikrom. Dakle, spoj namirnica koje se u našem kraju mogu naći zimi.

***Bakalar ste, primjerice, spojili s butifarrom, drevnom katalonskom kobasicom od svinjetine i začina, i poslužili kao kroket u obliku gljive. Otkud to?***

Što se tiče bakalara, tu govorimo o usoljenom bakalaru. Budući da se u planine nije mogao dostaviti svježi bakalar, radio se usoljeni. Inače, poznato je da je s usoljenim bakalarom teško raditi, mnogo teže negoli sa svježim. U Italiji, pa i Hrvatskoj, to je poznato. Bakalar je poput usoljene mumije koja se s pomoću vode vraća u život. Tek onda postaje delikatan, osjetljiv... Slojevi bakalara pretvaraju se gotovo u žele. U tom jelu još rabim i riblji mjehur, koji se može pripremiti poput telećih tripica. Budući da od usitnjenoga bakalara možemo napraviti kremu, i ona je postala dio tog jela. Zapravo se radi o kombinaciji *confita*, tripica i *brandadea* (bakalar na bijelo, odnosno emulzija mesa bakalara i maslinova ulja, *op. a.*), dakle različitih jela od usoljenog bakalara, uz koji sjajno ide začinjena kobasica. A gljiva? Pa, to je samo igra.

Naime, u sezoni gljiva, sve to zajedno možemo poslužiti u obliku velike gljive. Velika gljiva neobična sadržaja.

### *A Jakopske kapice s artičokama iz Maresmea u tri teksture i pikantnom ulju?*

Jakopske kapice najviše se vade u zimskim mjesecima, kada su i najukusnije. Tu posebno ističem ono očigledno – da uvijek treba uzeti u obzir da svaka namirnica ima svoju sezonu, doba njezina najboljeg okusa. U našim krajevima uspijevaju izvrsne artičoke, stoga možemo jako dobro iskoristiti njihovu aromu i okus. Posebno volim artičoke s obale Maresme, jer su doista posebne. Od artičoka možemo napraviti glatku kremu. Isto tako, dio artičoka možemo izrezati na četvrtine i ispržiti u ulju, a dio izrezati na tanke listiće i ispeći da budu hrskave. Dakle, to su tri teksture tog predivnog ploda. Jakopske kapice kratko uronim u vruće ulje, i nakon toga ostavim da puste svoj sok, kojem dodam pikantno ulje i sve zajedno poslužim.

### *Volite raditi jela s barbunima. Najpoznatiji je vaš Barbun punjen baby povrćem u umaku salmis sa šafranom?*

Da. Barbuni su još jedan bitan proizvod iz naših krajeva. Znači, ako riba dolazi iz jako čistih voda, njezine se iznutrice mogu pripremiti poput ragua. U ovome se jelu barbuni očišćeni od kosti pune povrćem i poslužuju cijeli, a uz to se dodaju njihove iznutrice pripremljene u umaku *salmis*, dakle klasičnom francuskom, samo u ribljoj verziji, umjesto uobičajene pernate divljači. Taj se umak pojačava vinom ili konjakom, s malo pirea od jetre, što umaku daje muljati izgled. Tu treba paziti, jer se radi o masnoj ribi. Na površini kože pojave se crvene točkice, pa izgleda kao da smo na ribu stavili papriku, a zapravo se radi o masnoći samog barbuna.

### *Je li desert Pejzaž Sant Pol de Mara uglavnom likovna parada?*

Da, premda je ideja da, osim izgleda, i okus odražava taj pejzaž. To je zapravo pejzaž s okusom mora. Naime, ideja je bila stvoriti more, pijesak, stijene..., i sve zajedno integrirati u jednu sliku, u desert koji portretira Sant Pol de Mar.

*Mogu usporediti iskustvo kušanja hrane u restoranu poput našeg s iskustvom čitanja romana ili stripa, s iskustvom odlaska u kazalište ili odlaska u kino ili na koncert. Naime, tamo odlazite motivirani, jer znate što ćete vidjeti, ali se ipak prepuštate u ruke umjetnika, glumaca, glazbenika...*

### *Kakav je omjer klasičnih francuskih, lokalnih katalonskih, međunarodnih etničkih i suvremenih tehnika u vašem kuhanju?*

U mom kuhanju ima jako mnogo klasičnih francuskih tehnika. Francuska kuhinja bila je prva koja je prikupila sve tehnike na jednom mjestu i dala im ime. To je za mene velika međunarodna škola kuhanja. Nadalje, ima mnogo etničkih

kuhinja, siromašnih kuhinja ribara i poljodjelaca koje se ne nalaze u knjigama, kao što je to slučaj u francuskih tehnikama, ali ih uspješno možemo ponuditi zajedno s francuskim tehnikama. Stoga je u mojoj kuhinji prisutna neka francuska tehnika, jer ona je majka svim kuhinjama, kao i etničke tehnike iz okruženja, ali ima i međunarodnih i suvremenih. Omjer mi nije važan, o njemu i ne razmišljam, samo primjenjujem ono što mi je u određenom trenutku i prilici potrebno, što je najprimjerenije namirnici, jelu... Znači, mi sve pratimo. Ne prestajemo primjenjivati sve ono što osmisle veliki *chefovi*. Neprestano imaju nove ideje, aparate, otkrivaju nove tehnike... i mi ih sve iskušavamo. Neke samo kako bismo ih probali i razumjeli, a neke opet nikada niti ne stignemo isprobati, ali ih proučimo. Druge, pak, koji odgovaraju našem stilu, odmah uključimo, i rabimo na svoj način. Ne damo da nam oni diktiraju stil, već ih iskoristimo na svoj način. Ali moram reći da smo jako znatiželjni i da želimo i dalje učiti. Osobno tvrdim da *chef* koji nema želje za učenjem nije dobar *chef*.

### *Jednom ste doživljaj gosta u restoranu usporedili s onim čitanja stripa ili gledanja kazališne predstave. Možete li to objasniti?*

Da, mogu usporediti iskustvo kušanja hrane u restoranu poput našeg s iskustvom čitanja romana ili stripa, s iskustvom odlaska u kazalište ili odlaska u kino ili na koncert. Naime, tamo odlazite motivirani, jer znate što ćete vidjeti, ali se ipak prepuštate u ruke umjetnika, glumaca, glazbenika... To je također osjetljivo iskustvo, samo što, primjerice, u kazalištu hranite svoj intelekt, svoj um, a kod nas u restoranu to iskustvo doživljavate kroz hranu i piće. Ali da, možemo reći da su to slična iskustva. Zapravo, u restoranu se osjećam kao u kazalištu. Kad se dignu zastor, dolaze prvi gosti, a sala je poput pozornice pune glumaca koji znaju što trebaju ponuditi. Ispod se nalazi kuhinja koja je poput nekog djela koje se predstavlja, u ovom slučaju poslužuje. Dakle, postoji kazališna točka, koja zapravo nije kazalište, ali ima kazališnu organizaciju.

### *Koliko je kazališta zapravo u vašem restoranu i u vašim jelima?*

Postoji kazališna želja, budući da postoji postav na sceni. Postav na sceni kako bi se kreirala aura i ozračje. Mjeri se boja, mjeri se svjetlo, mjeri se udaljenost stolova, želimo da cvijeće bude svježije, kako bi sve odisalo svježinom... Naravno, osoba koja vas poslužuje trebala bi imati osmijeh na licu. Da, postoji neki kazališni duh, iako se ne radi o kazalištu, ali se prenosi teatralnost. I sama jela i njihov slijed imaju dramaturgiju, pa mogu reći da čitav doživljaj ima kazališnu dimenziju.

### *Kakav bi trebao biti idealni doživljaj posjeta vašem restoranu?*

Mislim da je najbolje iskustvo, a to mi se često događa u mom restoranu, kad dođe neki gost s prijateljima, a da zapravo baš i nije želio doći, jer ga gastronomija ne zanima. Misli da je sve moda, *šminkeraj* i da je sve kazalište. Ta osoba dolazi, jer dolazi s prijateljima, i na koncu, nakon svega doživljenog, bude oduševljena i odlučuje ponovno doći. To je najbolje iskustvo. Znači, uglavnom imam sreću da radim za goste koji već dolaze uzbuđeni zbog onoga što će doživjeti, jer su tu već bili ili su mnogo čuli ili čitali o restoranu i mojim

jelima. Oni već dolaze s očekivanjima, i to je iznimno lijepo i uvijek poticajno za mene i moje suradnike, da nadiđemo njihova očekivanja. Ali osoba koju najviše volim impresionirati i uvjeriti, pružiti joj neočekivani doživljaj, jest upravo ona koja uopće i nije željela doći.

### *Koliko je bio težak zadatak prenošenja vaše kuhinje u Tokio?*

Kad nam je prije dvanaest godina bilo predloženo putovati u Tokio i tamo otvoriti restoran, isprva smo odlučno odbili. Nikada prije nismo bili u Tokiju, jako je daleko, a opet, s druge strane, jako nas je zanimala japanska kuhinja. Već sam imala mnogo knjiga o japanskoj kuhinji, a pripremila sam i neka jela, iako nikad nisam bila tamo. Ali kad se pojavio čovjek koji u Tokiju ima četrdeset lokala i rekao nam da želi jedan koji bi bio kopija restorana Sant Pau, odmah smo ga odbili i rekli kako je to nemoguće. Čovjek nas je tri puta molio da prihvatimo ponudu. Pozvao nas je u Tokio kako bismo vidjeli njegove lokale i na licu mjesta se uvjerali u kvalitetu namirnica i restorana. Bio je siguran u sebe, i znao je da ćemo ostati zaprepašteni kad sve vidimo na licu mjesta, kad shvatimo s kakvim namirnicama raspolažu i što to oni rade. Na koncu smo prihvatili. Nakon što smo prošetali tržnicama, različitim lokalima..., taj nam je čovjek rekao – *Napravit ćemo sve kako vi želite i kako vi kažete*. Naravno, bio je to i osobni izazov. Po povratku u Sant Pau počeli smo razmišljati o realizaciji te ideje i 2004. otvorili taj restoran u Tokiju. Na koncu, nije ispalo teško. Jako sam zadovoljna što smo to napravili, jer je zahvaljujući tom projektu naša kuhinja napredovala, postala je bolja. Sada je čišća i elegantnija. Bila je i prije, ali sad je još više.

### *Jesu li jela u vašem tokijskom restoranu točne replike onih koje služite u Sant Pol de Maru ili imaju i japanskih utjecaja?*

Jela koja poslužujemo u Tokiju nastaju u restoranu Sant Pau i nakon toga odlaze u Tokio. Naš je restoran u počecima bio potpuno egzotičan, restoran u kojem su najvažnije namjernice bile pšenica, vino i ulje, tri elementa koji u njihovoj kuhinji ne postoje. Naravno, tijekom proteklih dvanaest godina uočava se i japanski utjecaj, i to na jela koja služimo u obama restoranima, jer riječ je o jednoj, istoj kuhinji. Polako to počinje biti fuzijska kuhinja. Dakle, radi se o replikama, ali ne samo kad je riječ o jelima, već i u slučaju ambijenta. I on je postao replika. Znaite, možemo si dopustiti da meni u Japanu bude isti kao i u Sant Pol de Maru. Iako udaljeni nekih 12.000 kilometara, rabimo istu filozofiju – filozofiju svježeg i sezonskog proizvoda. Tomu još treba dodati kreativnost i osobnost. Kupujemo od istih dobavljača, ali moram reći da postoji želja da se isto jelo ne spravlja na isti način. Filozofija je ista, proizvod je isti, ali recept nije.

### *Vaš restoran Moments u Madarin Oriental hotelu u Barceloni razlikuje se od ta dva restorana, ali se isto bavi tradicijom, autentičnošću i katalonskim korijenima. Kako biste ga opisali i koliko tako velik urbani centar utječe na njegov jelovnik?*

Da, to je za nas bio velik izazov, poput odlaska u Tokio. Barcelona je grad u kojem se, kako bih ja to rekla, održava vrlo važna izložba restorana. Za razliku od Japana, gdje smo još uvijek egzotični, u Barceloni smo kao kod kuće. Došli smo

iskreno i s kvalitetom, i mislim da je to bilo presudno za veliki uspjeh koji smo doživjeli. Znaite, odani smo mnogim našim gostima, a uspjeh u Barceloni jako nas je osnažio. Jako je važno biti dio tvrtke kao što je Mandarin Oriental, jer je to robna marka koja gaji vrhunsku kvalitetu i uslugu. Ne bismo mogli raditi s nekim tko ne shvaća našu kvalitetu i predanost. Zato smo jako zadovoljni što radimo u Barceloni.

### *Za taj ste restoran, u suradnji s dr. Manuelom Sánchezom iz klinike Anti-Aging Unit Planas, osmislili i posebni anti-aging meni. Je li anti-aging postao dio vaše kulinarske filozofije ili je to nešto specifično za Moments?*

To je jako zanimljivo, i kao što sam vam već rekla, mislim da je gastronomija, odnosno kuhanje, užitak. Ali, istodobno, taj bi užitak trebao biti i zdrav. Zdravlje ne mora nužno biti ugroženo užitkom. Istovremeno, kuhanje može biti i ugodno i zdravo. Tvrtka Mandarin Oriental ima fantastičan *spa* na nekih 1000 m<sup>2</sup> usred ulice Paseo de Gracia u Barceloni i počela je surađivati s klinikom Clínica Planas. To je poznata klinika u Barceloni koja je razvila vrlo uspješan *anti-aging* program. A jedna od osnovnih mjera borbe protiv starenja je upravo prehrana. Prehrana koja se temelji na svježim namirnicama, kvalitetno obrađenim i uvijek sezonskim. Saznavši za to, odmah smo ustvrdili da se to poklapa s našom filozofijom. Naša je filozofija, već sam to rekla, svježija i sezonska namirnica. Stoga smo s doktorom Sánchezom, ravnateljem klinike, započeli razrađivati moderne gastronomske *anti-aging* ideje. Prema njegovom naputku u naše smo menije uveli akronime za vrijednosti *anti-aging* gastronomije. Mislim da je to nešto fantastično. Slijediti zdravu prehranu nije kazna, nego sreća.

*Da budem potpuno iskrena, zapravo živim da bih mogla crtati, a danas su moji crteži dio moje gastronomije i svojevrsni razgovor s gostom. To je fantastično.*

### *Izvršni je šef kuhinje u Momentsu vaš sin Raül Balan. Jeste li od roditelja preuzeli koncept obiteljskog posla?*

Da, i on ga je naslijedio zajedno sa mnom. Ali naslijedio je i koncept o poštivanju prirode, traženju dobrih namirnica i njihovu poštivanju, kao i to da treba raditi iskreno, pošteno i sa strašću. Zapravo, jako smo zadovoljni kao roditelji.

### *U vašem restoranu deserte i slijed sira uvijek prate vaši crteži koji ih opisuju. Je li to stoga što zapravo nikada niste odustali od svoje umjetničke strane ili je samo riječ o procesu interaktivnog angažmana gosta?*

Da, deserte i izbor sireva poslužujemo s ručno nacrtanim *bookmarkom*. Sretna sam što se bavim zanimanjem koje mi dopušta da i crtanje bude sredstvo komunikacije s gostima. Na crtežu, ako se recimo radi o siru, navodimo tko je proizvođač sira, od kojeg je mlijeka, iz koje regije dolazi. Koristi i meni i gostu, a omogućava mi da crtam i to me silno veseli. Da budem potpuno iskrena, zapravo živim da bih mogla crtati, a danas su moji crteži dio moje gastronomije i svojevrsni razgovor s gostom. To je fantastično. ■