

SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA – EKSKLUZIVNI INTERVJU!

Chele González

VELIMIR ČINDRIĆ

Španolski chef Chele González (42) proveo je više od deset godina radeći u nekim od najboljih restorana svijeta, uključujući Arzak, El Bulli, El Celler de Can Roca, Nerua i Mugaritz – i zamalo, kako sam kaže, izgorio. Shvatio je da je vrijeme za promjene i otišao - na Filipine. No, nije otišao samo na odmor, već tamo preselio i otvorio restoran.

González je odrastao u mjestima Torrelavega i Suances na sjeveru Španjolske. Iz Kantabrije je u svijet krenuo sa 17, najprije u Sjedinjene Države i Englesku, da bi studirao, a potom diplomirao u domovini. Nakon studija i tri godine karijere DJ-a i vlasnika kluba, González je preselio u Bilbao te započeo svoj kulinarski put. Zanat je potom usavršio u San Sebastiánu, posebno u restoranu Mugaritz, uz chefa Andonija Aduriza, čije su vrijednosti, ideologija i filozofija, kaže Chele, i danas dio njega.

Mnogo je naučio i od Joseana Alije u Nerui, restoran Arzak bio mu je poput obitelji, a u El Celleru je shvatio profinjenu i poštovanje okoline i ljudi oko sebe. Ne iznenađuje da je u El Bulliju naučio o pritisku kojem su izloženi kuhari.

González, koji danas na Filipinima živi već osam godina, u Manili je, preko zajedničkog prijatelja, upoznao svog današnjeg poslovnog partnera, arhitekta Juana Carla Calmu, s kojim je otvorio restoran Gallery Vask. Lokal je imao, za Manilu, jedinstveni koncept – dva restorana u jednome: Gallery Vask (fine dining) i Vask Tapas Room (tradicionalna kuhinja). Prostor je ujedno sadržavao i mjesto za različita umjetnička događanja, nazvano Curve, te terasu sa sjajnim pogledom na vedutu Manile.

Danas Gallery VASK, koji drži titulu najboljeg restorana Filipina te je prošle godine bio plasiran na 35. mjesto liste Asia's 50 Best Restaurants, priča priču o filipinskim pokrajinama, o njihovoj povijesti, kulturi i tradiciji. I dok su jela filipinska, tehnike kojima se spravlja su suvremene španjolske, inspirirane avangardnim chefovima Cheleove domovine. Jedan od Gonzálezovih ciljeva jest filipinsku kuhinju približiti publici širom svijeta te pomoći da ona postane poznata poput indijske i tajlandske. Proces bi trebao biti prirodan, čemu pomaže činjenica da se Manila posljednjih godina dramatično promijenila i postala vrlo atraktivnom destinacijom, čija restoranska scena, doduše, tek treba stasati.

Chele González pronašao je svoje mjesto u samome srcu Manile, gdje njegov restoran danas igra važnu ulogu u globalnom rođenju kuhinje tog dijela Azije. Mjesto je to gdje se obučavaju nove generacije filipinskih kuhara, ali i uči o strasti i motivaciji u kuhanju, nečemu što kuhinjska ekipa dijeli s gostima restorana. Gallery Vask u proteklih je sedam-osam godina ponudio mnoga zanimljiva jela, poput kuglica od kozica, okruglica s prepeličjim jajima u soku od baluta (embrij peradi u razvoju, obično pačji, inače street food na Filipinima), ikra morskog ježinca s pivom, sorbet od kokosa, od kojih su većina znatno kompliciranija negoli im zvuče imena.

Zbog svega navedenog, za trajanja ovogodišnje Gastronomike, na kojoj je Chele nastupio, s velikom znatiželjom porazgovarao sam s tim chefom fascinantne biografije.



Na koji način čovjek s diplomom iz marketinga postaje vlasnik noćnog kluba, a potom chef?

Kad sam počeo studirati marketing, mislio sam da će to biti znatno kreativniji studij. Ali, to je bila čista poslovna škola. Zato sam učio samo toliko koliko je bilo potrebno da prođem ispite, a poslije se ničega nisam sjećao. Jednostavno mi se nije sviđalo. Uz studij sam se zato bavio poslom DJ-a i vrlo brzo postao jednim od najpoznatijih u sjevernoj Španjolskoj. Svakog vikenda tako sam zarađivao oko 500 eura i dobro se zabavljao. S 19 godina to nije bilo loše, osjećao sam se kao kralj. I kad sam diplomirao, a morao sam to zbog obitelji u kojoj su sami liječnici i odvjetnici, budući se nisam vidio u marketingu, odlučio sam uzeti kredit i s prijateljem otvoriti noćni klub. I prve dvije godine bilo je sjajno, zabavno, mislio sam da sam Bog... No, onda sam se zasitio toga da sam svake noći budan do jutra i primila me depresija. Mislio sam – k vragu, pa neću to valjda raditi i za deset godina. Zato sam prodao klub i odlučio postati chef.

Otkud je to došlo?

Znate, kad sam imao 10-12 godina, mrzio sam jesti. Ali, onda se nešto dogodilo. Moja starija sestra otišla je u Galiciju studirati pravo i kad smo ju tamo posjetili zapazio sam da je hrana u Galiciji drukčija. Sjećam se, recimo, pikantnih kroketa punjenih dagnjama. I to je odjednom izmijenilo moj pogled na hranu. Kod kuće smo imali kuharicu Simona Ortege s 1080 recepata za domaća jela i ja sam iz nje počeo kuhati. Trebali ste vidjeti kako je poslije tih mojih kuhanja izgledala kuhinja. Bože, kao da je bomba eksplodirala za vrijeme potresa. K

tome, s vremenom sam počeo i eksperimentirati, pa me kuhanje jako zaokupilo. A pikantni kroketi s dagnjama, jelo koje se zove Croqueta mejilon tigre, s crvenom paprikom, crnim i zelenim paprom, postali su moje zaštitno jelo.

Kad ste definitivno odlučili postati chef?

Kao vlasnik kluba zaradio sam neki novac i redovito posjećivao Gastronomiku u San Sebastiánu, jeo u restoranima s Michelinovim zvjezdicama i hrana je postala moja velika strast. I kad sam prodao klub, s 25-26 godina, sjeo sam za stol s obitelji i rekao im – sada želim postati chef. Zakolutali su očima i rekli – o, Bože, opet jedna luda ideja nezrelog tipa. Rekli su mi da je to jako težak posao, da se radi cijeli dan, da treba dosta discipline, i da ja jednostavno nisam za to. Ja sam im odgovorio – gledajte, tražim vašu podršku, ali ako ju i ne dobijem, imam novca i ja ću to napraviti, htjeli vi to ili ne. I tako sam platio svoj studij na visokoj ugostiteljskoj školi Artxanda u Bilbau.

Što ste tamo najvažnije naučili?

Naučio sam temelje i baskijske poglede na hranu i kuhanje. To je nešto vrlo posebno i duboko. Bio sam vrlo ambiciozan i brzo učio. Iz depresije sam prešao u totalnu strast, gotovo euforiju. I nauk koji sam obavio poslije studija bio je vrlo težak, jer u poznatim kuhinjama vlada velika disciplina. Ali nije mi bilo teško jer sam ponovo izgradio sebe, ni iz čega. Digao sam se s dna. Za mene hrana, to što sam chef... znači život.



Kakva su vaša iskustva iz Arzaka, Mugaritza, El Cellera de Can Roca, El Bullija...?

To su sve potpuno različita iskustva. Svako od tih mjesta ima svoju osobnost. Najbliže mojoj su možda Arzak, Mugaritz i Nerua. Počeo sam u restoranu Andra Mari, vrlo tradicionalnom baskijskom s jednom zvjezdicom, a potom mi je ponuđen posao u Azurmendiju, ali ja sam radije otišao u Arzak, pa onda El Bulli. U Mugaritzu sam stažirao godinu dana i onda su mi ponudili mesto chef de partie. U Nerui sam bio gotovo tri godine, kao sous chef i glavni chef u restoranu Guggenheim. U El Bulliju sam radio 2008. i to je bio jako težak posao. Imao sam sreće raditi u hladnoj sobi, tamo gdje su stizale sve nove tehnike. No, među stažistima je bilo jako mnogo ljubomora, a cijeli se dan užurbano radilo, u svim aspektima. Stažisti, chefovi iz cijelog svijeta, bili su jako kompetitivni, mrzili sve oko sebe... Bilo je puno pritiska, stresa. To mi nikako nije odgovaralo, ali mnogo sam naučio te godine.

Kako to da ste ponovo odlučili krenuti od nule, i to na Filipinima?

Izgleda da mi to povremeno treba. Takva sam osoba. Znaite, ja sam temeljno vrlo sramežljiv, premda mi ljudi to ne vjeruju. Vjerujete li vi?

Ne baš. Nisam čuo za sramežljivog DJ-a.

Gledajte, kad netko sramežljiv popije par pića, više nije sramežljiv.

Vratimo se Aziji?

Da. Nakon svih tih vrhunskih restorana u kojima sam radio, jednostavno sam izgorio. Počeo sam gubiti strast za kuhanjem i trebao sam promjenu. Nekoliko prethodnih godina godišnji sam odmor provodio u jugoistočnoj Aziji – u Tajlandu, Indoneziji i Filipinima. I nešto me tamo jako privuklo. U to vrijeme, dobio sam ponudu raditi u Australiji, ali mi se tamo nije išlo. Želio sam ostati u Aziji i raditi u hotelu s pet zvjezdica, a ne nekom fine dining restoranu. Imao sam 35 godina i rekao sam sebi – ako to sad ne napraviš, vječno ćeš žaliti. To je bila posljednja prilika za avanturu u mome životu. Jako sam

se bojao, jer nikoga tamo nisam poznavao. Ali vjerovao sam u sebe. Sve što sada imam rezultat je teškoga rada, jer sam se morao sam za sve izboriti. Gradio sam sâm sebe, stepenicu po stepenicu. I sada sam sretan.

Kako je nastao Gallery Vask?

Ideja je bila baskijska i kuhinja sjeverozapadne Španjolske, tradicionalna i suvremena, i to u dva restorana u jednome prostoru. Jedan fine dining, a drugi s tradicionalnim jelima. No, fine dining restoran, koji se zvao kao i danas, Gallery Vask, temeljio se na filipinskoj kuhinji.

Bili ste spremni za filipinsku kuhinju?

Da, jer sam prethodno radio u luksuznim azijskim hotelima – Sofitelu i Shangri-La. Posao mi se tamo nije svidio, ali naučio sam dosta o azijskim jelima. Osim toga, prije otvorenja restorana mjesecima sam s ruksakom putovao čitavom Azijom i gledao, kušao, učio... Kako su mi partneri dali otvorene ruke u vezi Gallery Vaska, razmišljao sam o azijskoj kuhinji, ali ne o baskijskoj s azijskim utjecajima, jer danas svi rade nacionalne kuhinje s azijskim utjecajima. Ono što sam ja isprva htio je azijska kuhinja s azijskim namirnicama, azijskim pristupom, idejama... Nakon par mjeseci, posjećujući tržnice, jedući filipinski street food, otvorile su mi se oči i rekao sam sam sebi – jebote, pa tu ima toliko dobrih stvari. Osjetio sam se kao malo dijete pred izlogom igračaka. Tako da sam se opredijelio isključivo za filipinsku kuhinju, moderniziranu suvremenim španjolskim tehnikama. Danas shvaćam da je sve bilo posljedica znatiželje i shvaćanja vrijednosti onoga što sam vidio pred sobom. Tu moram ispričati jednu priču o jelu koje se u El Bulliju zvalo Ravine (Jaruga), i sjećanje na koje je poslije u Manili kod mene sve promijenilo. Naime, kad sam 2008. radio u El Bulliju, imali smo jedno jelo od kokosa s kavijarom, zapravo vrlo skupi mladi kokos, dopremljen svjež iz Azije, s kavijarom od kokosova mlijeka. Pola tih skupih kokosa morali smo baciti jer su se putem pokvarili. Taj kavijar od kokosova mlijeka, zbog cijene i te činjenice, doista je bio luksuzna stvar, kao pravi kavijar. Jelo se posluživalo u skupoj, luksuznoj posudi konusna oblika, dakle kao jaruga, nabavljenoj u Sin-

gapuru, a sastojalo se od mesa lokalnog raka, obične tikve, garuma (starorimski umak od fermentirane ribe, op.a.) za umami okus i kavijara od kokosova mlijeka. Dakle, sve vrlo jeftini sastojci, osim tog kokosovog mlijeka. A kad su poslužitelji to donijeli za stol, u tim raskošnim posudama, gosti koji su u El Bulli došli s Filipina gledali su ga i komentirali s ushitom. A čitava stvar bila je u kokosovu mlijeku, uz napomenu da takav kokos na Filipinima košta pola eura. Eto, to samo pokazuje koliko je u to doba značio El Bulli. S tim iskustvom, rekao sam – mi moramo gostima dati pravu, čistu vrijednost. I to je filozofija koju smo zadržali do danas.

U međuvremenu ste zatvorili Tapas Room i zadržali samo Gallery Vask?

Da. U siječnju ove godine zatvorili smo Tapas Room Vask, preuredili prostor i ostavili samo fine dining restoran Gallery Vask. Odlučili smo da nećemo kopirati fine dining kakav poznajemo u Španjolskoj i Europi uopće. Nalazimo se u Aziji i gledamo u budućnost. Razmišljali smo kako inovativno prići gostima i pružiti im fine dining doživljaj na drukčiji način. I mislim da smo ga našli, jer su ljudi oduševljeni. Trebate doći i isprobati.

Možete li objasniti ideje iza nekih vaših tipičnih jela?

Jedno se, recimo, zove Sour ribs (kisela rebrica, op.a.), a drugo Heritage (naslijede, op.a.). Oba jela namijenjena su show kuhinji i oba su nastala na temelju tradicije, a ne kao kombinacija okusa. To nikada ne radim. Naime, moja jela uvijek moraju proizaći iz neke ideje, iz kulturnog aspekta ili nečeg drugog, ovisi... A tek onda se bavim okusima. Recimo, Banana Heart (Srce banane) vrlo je jeftino jelo od neobične namirnice koju ljudi kuhaju na različite načine. Naime, kada je biljka zrela, stabljika prestaje proizvoditi novo lišće i počinje stvarati cvjetni vrh. Razvija se stabljika koja raste unutar pseudostabljike, noseći nezreli cvijet, sve dok se na kraju ne pojavi na vrhu. Svaka pseudostabljika obično proizvodi jedan vrh, također poznat kao srce banane. Ponekad ih proizvodi i više, a jedna iznimna vrsta na Filipinima proizvela ih je čak pet. Mi srce banane najprije par sati salamurimo, a onda kuhamo u pećnici na paru u vakuumu, pa ono postane poput artičoke. Srce banane poslužujemo s umakom jednog tipičnog filipinskog jela koje se zove kare kare (vrst paprikaša, obično od govedeg repa, svinjskih nogica ili od morskih namirnica, s bogatim, gustim umakom od kikirikija, op.a.), jela koje imitira indijski curry. Jelo dovršimo reznjevima jamon iberica. Jako je ukusno. Izgleda vrlo jednostavno, ali je prepuno umami okusa. Ideja je jednostavnu namirnicu poput srca banane uzdići na novu razinu.

A jelo Ikra ježinca s pivom (Beer Urchin)?

Na početku Gallery Vaska tražio sam pozornost ljudi, pa sam rabio mnogo tehnika iz El Bullija. Jela su, dakle, imala mnogo tehničkih detalja, nečeg što nitko prije nije radio, poput praha gusje jetre. Nadalje, na Filipinima sam naučio kako raditi s kiselinom, citrusima. A s Joseanom Alijom iz Nerue naučio sam o gorčini, jer on voli taj element u svojim jelima. Tajna je u tome što i gusja jetra i ikra morskog ježinca imaju umami okus, kremastu teksturu. Ikra ježinca ima note joda i soli, koje se također lijepo slažu s gusjom jetrom. Recimo, u Mugaritzu

smo 2007. radili jedno jelo koje je kombiniralo gusju jetru i ikru ježinca. To sam sve uzeo za temelj. Onda sam dodao pivo, koje zbog svoje gorčine isto tako lijepo odgovara ikri ježinca, a ujedno i balansira jodni okus i slatkoću ikre. Nakon toga, uveo sam naranču, koja ide uz gusju jetru, ali sam ja rabio gorku naranču. A gusju jetru sam ubacio u obliku smrznutoga praha i to u različitim teksturama. Dakle, gusja jetra, ikra ježinca, gorka naranča i pivo. Čini se zamršeno, ali nastalo je logičnim razmišljanjem i istraživanjem. To je postalo naše zaštitno jelo, ali ga više ne služimo jer nismo više skloni uporabi gusje jetre, koja nije tradicija Filipina.

Koji je koncept jelovnika?

Glavna značajka koncepta našeg jelovnika je – prilagodljivost gostu. Osim toga, zadatak mu je gostu dati do znanja da to nije restoran koji se posjećuje samo jednom godišnje. Dakle, radi se o tome što gost želi i treba, a ne što chef želi. Nudimo à la carte jelovnik, za one koji ne žele degustacijski meni, ali im tijekom obroka poslužimo nekoliko besplatnih međuzalogaja, koji im nude pogled u naš svijet. Služimo im to ako naruče i samo jedno jelo. Dakle, educiramo gosta, ali vrlo ponizno, diskretno, bez ikakvog nametanja. Zato imamo i degustacijski meni od tri sljedova, koji rijetko tko naruči, ali je edukativan. Onda imamo meni od pet sljedova, gdje se može birati glavno jelo, a sve uključuje i četiri amuse-bouchea i četiri petit foura. Zatim imamo meni od devet sljedova, s dva dodatna besplatna i šest amuse-bouchea i petit foura. I na koncu, ako ste avanturist i volite kreativnu kuhinju, ovome meniju od devet, odnosno ukupno 11 sljedova, možete dodati još dva jela po kojima smo poznati ili dvije naše najnovije kreacije. A sve je vrlo povoljno. Recimo, meni s devet sljedova i dva dodatna košta oko 50 eura, a najduži s 13 sljedova oko 60 eura.

Kako to uspijevate?

Radna snaga nije skupa i rabimo lokalne namirnice koje su izvrsne, a jeftine. Recimo, odlične lokalne jastoge, govedinu... To je prednost, jer ionako želimo samo lokalne namirnice. Ne želimo kavijar, gusju jetru..., sve što morate dovoziti izdaleka i što je barem šest puta skuplje od lokalnih inačica, odnosno sličnih namirnica. Želimo da ljudi razumiju što radimo, a ako nismo preskupi, oni će doći i vraćati se često. Da smo nabili cijene, vjerujte da ne bi dolazili.

Kako, osim te činjenice, objašnjavate uspjeh Gallery Vaska?

Jednostavno. Vjerujemo u to što radimo i volimo to što radimo. Radimo na način koji držimo ispravnim, kuhamo odgovorno... Taj je restoran naš život. I ljudi to prepoznaju.

Što mislite o nagradama, zvjezdicama i listama?

Dio smo 50 Best obitelji, sretni smo što smo u konkurenciji, ali nikada ne bih prodao dušu da moj restoran bude na što višem mjestu Liste. Ako nagrade dođu, dobro su došle. Ako ne dođu, i to je dobro. Ono što mi je važno jest da je moj posao održiv, da zaradi dovoljno da uzdržava 50 obitelji, koliko imamo zaposlenika, i da smo svi sretni onim što radimo.