



# DANIEL U KNIGHTSBRIDGEU



**Daniel Boulud**, jedan od najslavnijih svjetskih *chefova*, najčešće se može zateći u Danielu, njegovoj njujorškoj gastro instituciji s maksimalne tri Michelinove zvjezdice. No, naš suradnik **Velimir Cindrić** posjetio ga je i razgovarao s njim u Londonu, gdje je u svibnju prošle godine otvorio **Bar Boulud**

**N**a dan dodjele nagrada San Pellegrino World's 50 Best Restaurants 2011. vrijeme je ručka i u londonskome Bar Bouludu atmosfera je poprilično zagrijana. Svi su stolovi puni, žamor je glasan, a konobari jedva stižu za stolove raznijeti jela koja iz otvorene kuhinje odašilje sam Daniel Boulud.

Iako se u posljednjih godinu dana jednog od najslavnijih svjetskih *chefova* relativno često može vidjeti u kuhinji tog njegova restorana, prigoda je ipak posebna. Naime, spomenuta popularna gastro nagrada u grad je privukla mnoge zvjezdane *chefove*, od kojih su mnogi na dan njena održavanja baš Bar Boulud odabrali za ručak. Ništa čudno, s obzirom na to da Daniel Boulud oko sebe uvijek okuplja zanimljivo društvo, pa su tako i ovoga puta tu mnogi od njegovih američkih, francuskih, talijanskih i španjolskih kolega, vodećih svjetskih *chefova* poput: Thomasa Kellera, Erica Riperta, Massima Botture, Giovannija Santinija, Jordija Roce, Wylieja Dufresnea, Granta Achatza, Davida Changa...

I dok *chef*-domaćin za različite stolove priprema različite jelovnike, a *sommelier*i žongliraju s mnogobrojnim bocama, gotovo nitko ne primjećuje da u jednom kutu sale svoj ručak upravo dovršava Margaret Thatcher, inače stalna gošća Bar Bouluda, dok se na ulazu u lokal mimoilaze Hugh Grant i Sebastian Coe.

- Nimalo neobično. Tako je tu stalno. U sali je uvijek pokoji princ ili lord, jer im se valjda sviđa opuštenu atmosferu u kombinaciji s finim jelima i odličnim izborom vina. Vjerojatno se i oni zasite formalnih restorana - smije se Daniel Boulud, dok u jednoj stanici nakratko sjeda za naš stol. Kako je i njegov paradni njujorški restoran Daniel omiljeno



okupljalište popularnih imena - u rasponu od kurentnih političara do estradnih zvijezda kalibra Jay Z i Beyoncé, a slično je i s preostalih deset njegovih lokala - Boulud je uvijek pun anegdota, pa nas odmah časti s dvije:

- Krajem ožujka, za vrijeme održavanja Sony Ericsson ATP turnira u Miamiu, u tamošnjem DB Bistrou (jedan od Bouludovih restoranskih formata, s ispostavama u New Yorku i Miamiu, op.a.) imali smo Nadala i Federera istu večer u istoj sali. Federerova supruga slavila je rođendan, a Nadal je bio sa svojim društvom. Zamislite, takvi rivali udaljeni samo nekoliko stolova. Ne znam bi li odabrali isto mjesto da su znali... Kad smo

↑ BOULUD U LONDONU RADO ODIJEVA KUHARSKU BLUZU I ODLAZI U KUHINJU, GDJE SURADUJE SA CHEFOM BAR BOULUDA DEANOM YASHARIANOM (DESNO), KOJI SJAJNO POZNAJE NJEGOV RUKOPIS

već kod nezgodnih situacija, zanimljivo je da je Charlie Sheen večer prije negoli je upao u svoju dobro poznatu seriju problema, bio sa mnom u Danielu. Tako da je sve započelo tamo. On sam o tome stalno priča - smije se Boulud i bježi natrag u kuhinju.

**ZA TO VRIJEME**, ulogu domaćina ponovno preuzima Stephen Macintosh, voditelj Bar Bouluda koji, zahvaljujući iskustvu u poznatim londonskim lokalima J. Sheeky's, Monte's i The Wolseley, pomno orkestrira svemu što se događa. Istovremeno, baš kao što Daniel vješto barata različitim jelima, a njegovi *sommelier*i vinima, i *maitre* d' Bar Bouluda, Paulo de Tarso, *front of the room* majstor brazilsko-talijanskog podrijetla, prekaljen u nekim od najtraženijih restorana New Yorka i Los Angelesa, jednako tako znalčki slaže mozaik lordova, prinčeva, glumaca, političara, sportaša i estradnih zvijezda. Ležerno, ali odmjereni časka s njima dok ih vodi do stolova, a malo više pažnje, vjerojatno zbog svog podrijetla, posvećuje jedino nogometašima („Nevjerojatan je. On ih sve poznaje“, reći će Daniel).

Iako ga se najčešće može zateći u Danielu, njujorškoj gastro instituciji s maksimalne tri Michelinove zvjezdice, Boulud redovito obilazi sve svoje restorane. Ipak, od svibnja



*Osim što je osvježio londonsku scenu restorana, Bar Boulud potpuno je uskomešao i četvrt Knightsbridge, gdje prije njegove pojave gotovo da i nije bilo restorana s umjerenim cijenama*





DANIELOVI RESTORANI MAGNET SU ZA SLAVNE, PA U NJIMA UŽIVAJU I ŽRTVE CELEBRITY FEVERA. NI SLAVNOME CHEFU NEKI SUSRETI NISU MRSKI: S ANNOM KOURNIKOVIĆEM (1), DUSTINOM HOFFMANOM (2), BRUCEOM SPRINGSTEENOM (3) I HUGHOM GRANTOM (4)

prošle godine, kada je u Londonu otvoren Bar Boulud, nešto češće obilazi baš taj restoran. Ne slučajno, jer riječ je o njegovu prvom restoranu u tom gradu, jednom od najvažnijih svjetskih, kada je u pitanju neka gradska scena restorana.

Kada je David Nicholls, predsjednik odjela hrane i pića grupacije Mandarin Oriental, razmišljao o prikladnome restoranu za sute-renski prostor hotela, sjetio se svog starog prijatelja i kolege Daniela Bouluda (Nicholls je izvorno kuhar).

- Mogao je dovesti francuskog *chefa* iz Francuske da otvori bistro, što je u Londonu već viđeno mnogo puta. Ali, dovesti francuskog *chefa* iz New Yorka i to u formatu francuskog *casual* restorana, to je bilo nešto novo. Znate, ja jesam Njujorčanin i tamo živim već 30 godina, ali ipak nisam Amerikanac, nego samo Francuz u New Yorku - uz osmijeh govori nam Boulud.

**DUGO IŠČEKIVANI** Danielov britanski debi zapravo je „bistro & wine bar inspiriran francuskim stilom“, kako to tvrdi posjetnica restorana, a izravni je sljedbenik Bar Bouluda u New Yorku, restorana vrlo uspješna



*U Britaniji su, ističe Daniel, sve morske namirnice izvanredne kvalitete, posebno kamenice. I perad je izvrsna, ali janjetina, recimo, ima nešto drugačiji okus. Kvalitetna se govedina, začudo, teško nalazi, pa je restoran nekad mora uvoziti iz SAD ili Australije*

formata otvorenog prije tri i pol godine. Ova londonska verzija smještena je u otmjenome hotelu Mandarin Oriental Hyde Park, usred ultramondene četvrti Knightsbridge. Interijer restorana sa 170 mjesta, dvije sale, impresivnim barom cinčane plohe (baš kao u pravim pariškim lokalima) te elegantnom otvorenom kuhinjom, u kojoj gosti mogu gledati kuhare kako rade, dizajnirao je genijalni njujorški arhitekt, Adam D. Tihany, inače specijaliziran za dizajn vrhunskih restorana. Ugodan prostor prepun je klasičnih materijala, poput drveta, kože i pluta, a poseban ton (ujedno i poveznica s njujorškim originalom)

## LJEPOTICA UZ HYDE PARK

Zgrada luksuznog londonskog hotela **Mandarin Oriental**, smještena između zelenila Hyde Parka i ekskluzivnog Knightsbridgea, sagrađena je 1889., a izvorno je bila Gentleman's Club. Hotel je postala 1902. te je brzo promovirana u mjesto na koje su rado dolazili brojni uglednici, među kojima je uvijek bilo i članova kraljevske obitelji.

Kraljica Mary bila je redovna gošća, princ od Walesa (kasnije Edward VII.) tu je dolazio na društvene balove i privedivao većinu svojih poluformalnih sastanaka, dok je princeza Alexandra posjeći-

daju uokvirene mrlje nekih od omiljenih vina Daniela Bouluda i fotografije poznatih lijonskih bistroa i *brasserieja*.

Lyon, dakako, tu nije slučajno, jer je 56-godišnji Daniel Boulud rođen u okolici tog velikoga francuskog gastronomskog središta i jer je u njegovim restoranima započeo kulinarski nauk. Istovremeno, na te korištene upućuje i jelovnik Bar Bouluda, koji se temelji na rustikalnim francuskim jelima, poput bijele kobasice s tartufima, atlantskog brancina na žaru, ragu od zeca i klasika *coq au vin*. Posebnu stavku u njemu čini izbor specijaliteta *charcuterie* repertoara (proizvodi od mesa, najčešće svinjskog, poput šunke, kobasica, *terina*, *pâtéa*, *galantinea*, *confita*...) spravljenih na licu mjesta, pod nadzorom jednog od vodećih francuskih *charcuteriera*, čuvenog pariškog majstora Gillesa Verota.

- Mi smo kod kuće, na farmi mojih roditelja, oduvijek radili *charcuterie* i svaki smo dan jeli nešto od toga. U doba kad sam kao pripravnik radio u kuhinji u Lyonu, živio sam kod strica, koji je bio profesionalni *charcutier*. Nakon posla, poslijepodne, a često i noću, redovito sam s njim radio. Tako da je *charcuterie* dio moje obitelji i dio mog života, pa sam sve to jako zavolio. Kad sam u New Yorku poželio otvoriti *wine bar* s *charcuterie* ponudom, znao sam da mogu napraviti nešto zaista dobro. No, da bih mogao napraviti nešto doista posebno, trebao mi je vrhunski francuski *charcutier*. Zato mi se Gilles Verot i pridružio kao partner u poslu i pomogao mi napraviti program, koji smo potom prilagodili i u ovom londonskom restoranu - objašnjava Boulud.

Logično razmišljanje i postupni razvoj bitan su element zbog kojih je Daniel i stekao ugled koji danas uživa u svijetu vrhunskog kulinarstva. Onome što je naučio od svojih učitelja, legendarnih *chefova* Rogera Vergéa, Georgesca Blanca i Michela Guérarda, dodao je puno svoga talenta te stvorio originalan i osebujan stil koji je svoj vrhunac dosegao u kultnom Danielu (otvoren 1993.) na njujorškom Upper East Sideu. Restoran je u prošlogodišnjem Michelinovu izdanju za New York konačno uknjižilo maksimalnu treću zvjezdicu te, također 2010., stekao pre-

vala elegantne plesove. Kraljica Elizabeta II. i princeza Margaret tu su naučile plesati, a princ Philip bio domaćin polo i koktel partyja (sa sobom je često vodio princezu Anne i princa Charlesa dok su bili djeca). Kraljica Elizabeta II. i princ Philip 2005. u Mandarinu bili su gosti na proslavi 80. rođendana Margaret Thatcher, održanoj u velikoj sali za balove.

Krajem prošlog stoljeća hotel je potpuno obnovljen (troškovi su iznosili 57 milijuna funti) i ponovo otvoren u svibnju 2000.



IAKO LONDONSKI BAR BOULUD NUDI I ELEGANTNA JELA, NJEGOV SU FORTE JELA CASUAL REPERTOAR: PLATA SA RAKOVIMA I ŠKOLJKAMA (1), PIGGIE BURGER, FAVORIT DANIELOVA NJUJORŠKOG ROCK'N'ROLL RESTORANA DBGB'S (2), CHARCUTERIE POSLASTICE, POPUT TUNISKE KOBASICE (3) I PAČJE TERINE (4) TE VERZIJA TORTE PAVLUDA (5).



stižnu titulu *Outstanding Restaurant*, što ju dodjeljuje James Beard Foundation (nagrade fundacije popularno se nazivaju „gastronomskim Oscarima“).

**ISTOVREMENO, RESTORAN DANIEL** popeo se na osmo mjesto San Pellegrinove liste 50 najboljih svjetskih restorana (ove je godine osvojio jednako vrijedno 11. mjesto), dok je 2011. ugledni Augie Award (dodjeljuje ga čuveno učilište Culinary Institute of America) Bouluda proglasio *Chefom* godine.

Paradni restoran Daniel je, otvaranjem novih restorana pod robnom markom „Daniel Boulud“, tijekom posljednjeg desetljeća polako prerastao u cijelo carstvo, od čega je londonski Bar Boulud jedan od njegovih novijih članova. Prateći svjetske trendove, Boulud se posljednjih godina koncentrirao na *casual* restorane, format posve u skladu s razdobljem ekonomske krize i zahtjevima mlade klijentele. Najneformalniji među njima je nevjerojatno uspješni DBGB na Bowery Streetu njujorškog Lower East Sidea. Lokal koji je prije gotovo tri godine otvoren na mjestu čuvenog rock kluba



CBGB (otud mu i ime, prilagodeno inicijalima *chefa*), gdje su nekad svirali Ramonesi, Talking Headsi, Blondie i slični predstavnici njujorške novovalne škole, krase živi ugodaj i jelovnik na kojem se, između Danielovih bistro jela, nalaze i hamburgeri, hot-dogovi i ostale vrste kobasica. Nešto od tog uspješnog formata preslikalo se i na jelovnik londonskog Bar Bouluda.

- U slučaju Londona, za format Bar Bouluda sam se odlučio zato što je nešto neformalniji od DB Bistrea. Mislili samo da u

Londonu ima već dovoljno klasično-modernih bistroa i da bi Bar Boulud, s ponudom *charcuterie* programa, bio nešto novo na gradskoj sceni. Ipak, nismo potpuno preslikali koncept njujorškog restorana, iz jednostavnog razloga jer je ovo moj jedini londonski restoran. Zato smo tu odlučili ponuditi neku mješavinu Bar Bouluda i DBGB-ja, pa smo dobili odlično koncipiran lokal koji sadržava najbolje elemente oba koncepta. Ipak, s obzirom na to da London

NASTAVAK NA STR. 126



↑ BAR BOULUD JE FRANCUSKI WINE BAR, ŠTO GA IZDVAJA IZ MNOŠTVA SLIČNIH LONDONSKIH LOKALA. NAJIMPRESIVNIJI JE RASPON BOCA IZ BURGUNDIJE I RHÔNE, MADA IMA I NEŠTO BORDEAUXA, PONAJVIŠE ZBOG TRADICIONALNE SKLONOSTI ENGLEZA CLARETU

← NAŠ SURADNIK S DANIELOM BOULUDOM I KUHINJSKOM EKIPOM RESTORANA BAR BOULUD LONDON





## Daniel Boulud

NASTAVAK SA STR. 101

voli odlična vina, prevagnuo je Bar Boulud, koji je temeljno *wine bar* - kaže Daniel.

Osim što je osvježio londonsku scenu restorana, Bar Boulud potpuno je uskomešao i četvrt Knightsbridge, gdje prije njegove pojave gotovo da i nije bilo restorana s umjerenim cijenama. Naime, riječ je o lokalu koji si ljudi koji rade u okolici, a i mnogi drugi mogu priuštiti svaki dan. Primjerice, *prix fixe menu* nudi ručak od tri slijeda za samo 20 funti (tri jela na izbor po svakome slijedu), što je s obzirom na kvalitetu hrane i lokaciju, a da ne govorimo o potpisu *chefa*, vjerojatno najbolja ponuda u gradu.

Ako netko želi samo udahnuti čar Daniela svijeta, a ne potrošiti puno, tu može svratiti i na nešto s DBGB repertoara: hamburger, bez obzira bio to klasični „Yankee“ (govedina), „Frenchie“ (govedina s dodatkom *confita* carskog mesa) ili „Piggy“ (govedina s

dodatkom *barbacue* svinjetine) ili pak neku od kobasica (*tunisienne*, *beaujolaise*, *boudin blanc*, *boudin basque*, *saucisse fumée façon „Morteau“*, *merguez*), te popiti čašu nekog od mnogobrojnih vrsta točenog piva.

- DBGB je tu zastupljen s otprilike deset posto, ali sasvim dovoljno da svemu dađe još malo neformalna ugođaja, uglavnom zbog hamburgera i kobasica. U njujorškom smo Bar Bouludu nudili isključivo francuski *charcuterie*, pogotovo lionskog stila, a onda smo za DBGB odlučili raditi *charcuterie* iz cijeloga svijeta - austrijski, tajlandski, njemački, američki, britanski, talijanski, španjolski, tuniski... To je bilo zanimljivo, jer čak ni Gilles, koji je veliki majstor i poznavatelj, nikada nije radio mnoge od tih stvari. Recimo, austrijski *käsekreiner* s dimljenim *emmenthalerom*. To nam je bio veliki izazov, tako da smo nastavili raditi na kobasicama, pa stalno nudimo nešto novo. Zato je logično bilo ponuditi nešto od toga i u ovom londonskom restoranu - pojašnjava Boulud.

**DEAN YASHARIAN**, *chef* Bar Bouluda London, dobro poznaje Bouludov rukopis, bilo da je posrijedi *fine dining* ili manje formalnim formatima, jer je s Danielom u New Yorku radio punih sedam godina. I Deanov *sous chef* i još tri kuhara koji tu rade imaju slično iskustvo. Ipak, zbog *charcuterie* ponude, najosjetljivijeg dijela posla, Gilles Verot morao je ljude u kuhinji pripremati nekoliko mjeseci prije otvaranja restorana, dok sada dolazi svaka dva-tri mjeseca. Londonski Bar Boulud stalno zapošljava *chef charcutiera* i ekipu od tri njegova suradnika. *Chef charcutier* Nicola bio je na jednomjesečnom treningu u New Yorku kako bi razumio proces proizvodnje za ovaj koncept, ali i na dodatnoj obuci kod Gillesa Verota u Parizu.

- Stvari su uglavnom iste kao u njujorškom Bar Bouludu, osim što smo tu morali mijenjati vrstu svinjetine, jer mislim da je britanska svinjetina premalo masna za *charcuterie* - objašnjava Daniel.

I nešto od ostalih namirnica uobičajenih u njujorškome Bar Bouludu moralo se prilagoditi u londonskoj ispostavi. U Britani-

ji su, ističe Daniel, sve morske namirnice izvanredne kvalitete, posebno kamenice. I perad je izvrsna, ali janjetina, recimo, ima nešto drugačiji okus. Kvalitetna se govedina, začudo, teško nalazi, pa je restoran nekad mora uvoziti iz SAD ili Australije, ovisno o potrebnim komadima mesa. No, to su uobičajeni problemi američkih *chefova* u pečalbi, razmaženih savršenim dobavljačima iz okolice New Yorka.

Budući da je Bar Boulud *wine bar*, izbor vina tu je prilično impresivan, ali i u velikom cjenovnom rasponu, što bi trebalo zadovoljiti sve potrebe i platežne mogućnosti gostiju. Namjerno ne spominjemo ukuse, jer je Bar Boulud ipak francuski *wine bar*, što ga izdvaja iz mnoštva sličnih londonskih lokala. Specifičnost ponude vina je u tome što se temelji na vinima iz Burgundije i Rhône, mada ima i nešto *bordeauxa*. Uglavnom slično kao i u New Yorku, osim što su bordoška vina tu dodana crvenim burgundijskim ponajviše zbog tradicionalne sklonosti Engleza *claretu* (engleski naziv za crvena vina iz Bordeauxa, op.a.). Zanimljivo je da restoran voli nuditi vrhunsko vino na čaše iz boca velikog formata, što je atraktivan potez i gostima uvijek dobar poticaj za razgovor.

Od siječnja ove godine, u Mandarin Orientalu otvoren je i prvi londonski restoran Hestona Blumenthala pod nazivom The Dinner, čime se taj hotel promovirao u jednu od najatraktivnijih gradskih gurmanških meka.

- Da, savršeno. Mislim da su Hestonov novi restoran i Bar Boulud sjajna kombinacija. Hestonov lokal možda nije preformalno mjesto, ali je ipak *fine dining*, pa morate imati rezervaciju. Osim što smo mi više opušteni i spontani, barem smo i 50 posto jeftiniji. Znači, ja u Danielu ispućam sve svoje gastro ambicije i kreativnost, a *casual* restorani su mi trenutačno jako zanimljivi, jer i u njima mogu ponuditi visoku kvalitetu, samo uz više zabave. Kod dobrog je kuhanja ipak uvijek prvenstveno riječ o namirnici, a ne o modi i luksuzu - zaključuje Daniel. ☒

## MAJSTOR CHARCUTIER: GILLES VEROT

Budući da Parižani dobro znaju što je fina hrana, nije čudo da je trgovina jednog od najpoznatijih francuskih *charcutiera*, **Gillesa Verota**, uvijek puna. Njene vitrine, prepune slasnih terina, patéa i svih ostalih mogućih poslastica od svinjetine, toliko su atraktivne da predstavljaju i turističku atrakciju. Iako svakoga dana posluži više od 500 mušterija, Verot će rado popričati sa svakim znatiželjnikom. Gilles i njegova supruga Catherine trgovinu su kupili prije desetak godina i u međuvremenu mali majstorski posao pretvorili u malo carstvo, koje

sačinjava još jedna trgovina, 30 zaposlenih i brojni naručitelji, među kojima je najpoznatiji *chef* i restorater Daniel Boulud. Gilles i Catherine svu robu proizvode sami u podrumskoj kuhinji. Oko 80 posto delikatesa je od svinjetine, a među njima najpoznatiji su njihov *cervelas avec pistache* (kobasica s pistacijama), *jambon persillé* (slojevi šunke i želea od peršina) te *fromage de tête*, paradni proizvod svakog vrhunskog *charcutiera*.

**Charcuterie Verot Paris** 3, rue Notre-Dame des Champs, 6. arr, 7, rue Lecourbe, 15. arr



Da poslije  
pravog uživanja  
nema kajanja...



...osjetit  
ćete već s prvim  
gutljajem.



Daruvar

Prirodna izvrsna voda s obronaka Popuka i tradicionalna želka receptura čine ovo pivo gorakotrplog okusa i crjetne arome nezaboravnim ukusom.