



intervjui s gastronomike Denis Courtiade

VELIMIR CINDRIĆ

Denis Courtiade desna je ruka slavnoga francuskog chefa Alaina Ducassea od trenutka kada je počeo raditi u njegovu paradnom restoranu u Monte Carlu pa do danas, kada je voditelj restorana Alain Ducasse au Plaza Athénée. U međuvremenu je surađivao pri otvaranju i vođenju svih Ducasseovih restorana širom svijeta, utvrđujući iznimno visoke standarde u njihovim salama, radeći s poslužiteljima i uopće na savršenome odnosu s gostima.

I sam sin restoratera, danas 53-ogodišnji Courtiade postao je zvijezda onoga što su nazivali „mekom revolucijom“ usluge „francuskog stila“. S iskustvom studija diplomacije, finom inscenacijom ponašanja pred gostima, detaljnim podučavanjem mladih generacija u restoranskim salama i diskretnim uvođenjem novih tehnologija i metoda u svoju profesiju taj je velikan svijeta luksuznih restorana čista metafora vrhunske usluge 21. stoljeća.

Courtiade je prošle godine izdao sjajne memoare „Pour vous servir“, knjigu koja će uskoro biti objavljena i na engleskome, s mnoštvom anegdota što će se svidjeti svakom profesionalcu ugostiteljske industrije, ali i običnome čitatelju.

S Denisom Courtiadeom sam razgovarao u listopadu na kongresu San Sebastián Gastronomika, gdje je za svoj dugogodišnji rad primio prestižnu nagradu Gueridón de Oro za 2019. godinu.

Vaši su roditelji vodili restoran. Je li to bilo presudno za ono čime se danas bavite?

Vjerojatno. Uvijek sam pomagao mojim roditeljima u poslu. Kod kuće nikada nije bilo mira. Kad bih s bratom gledao tele-

viziju u našem stanu, na katu iznad restorana, otac bi odozdo uvijek vikao – dodite dolje pomoći. Tako da sam čistio, prao i brisao tanjure, pomagao chefu u slaganju jela, a ponekad ulazio i u salu restorana, noseći koktel ili služeći kakvo jelo. I nije mi bilo teško, jer mi se posao s vremenom svidio. Kad bi restoran poslijepodne bio zatvoren, znao sam peći kolače, to sam jako volio. I tada sam poželio postati slastičar. No, očev prijatelj mi je u svome restoranu ponudio mjesto konobara i ja sam ga prihvatio. Želio sam napustiti obiteljski posao i naći svoj vlastiti put, sam zarađivati za život.

...ali je svijet izgubio sjajnog slastičara?

Možda (smijeh). Nećemo nikada znati. Premda i danas znam kod kuće raditi kolače, za vlastiti užitak.

Jesu li vas od malena zanimali i restorani?

Da. Od malena sam bio vrlo otvoren prema hrani, znatiželjan sve kušati. Sjećam se nekih sjajnih bakinih kolača, maminih tartova od jagoda... Često sam s roditeljima posjećivao različite restorane i postao opčinjen svijetom restorana. Kao mladić, znao sam dva puta mjesečno odlaziti u restorane u Pariz ili čak u inozemstvo, samo da bih doživio neki novi koncept hrane. Tako sam posjetio i El Bulli. To je postalo i dio moga posla, posjećivati restorane i doživjeti ih kao gost, da bih razumio kako to drugi rade.

Kad ste radili u restoranu svojih roditelja, jeste li željeli nešto mijenjati?

Ne, bio sam premlad za to. O promjenama sam ozbiljno

počeo razmišljati prije deset godina, u mojim ranim 40-ima, kada sam potpuno saznao i dovoljno naučio o poslu šefa sale i voditelja restorana. To je bilo neminovno, budući sam radio s Alainom Ducasseom, čovjekom koji nikada nije zadovoljan onime što radite. U takvim uvjetima stalno mislite da niste dovoljno dobri i stalno nastojite biti što bolji. U jednome trenutku shvatite da je to put bez konca i stanete. Ne da biste podrezali vlastita krila, nego da malo razmislite i vidite može li se drukčije. Zato sam i osmislio novi način vođenja sale, radim različite stvari za djecu, napisao sam knjigu... A sada malo razmišljam i o sebi.

Što držite najvažnijim za obuku konobara, sommeliera ili šefa sale?

Najbolja obuka je vrijeme. Mladi često žele sve postići vrlo brzo, ali zapravo ne idu ravno već lijevo-desno i na koncu završe nigdje. Za taj posao treba vremena i iskustva. U njemu susrećete mnogo ljudi, kako dobrih, tako i loših. I u što više se različitih situacija nađete, više naučite. To vam mogu reći iz vlastitog iskustva, odnosno mojih dvadeset godina provedenih u Plaza Athénée. Znate, prvih mjeseci mog rada znao sam gostima reći – ne, jer se radi o restoranu s tri Michelinove zvjezdice, u kojem sam ja bio maître d'. No, iz godine u godinu sve sam više shvaćao da većina gostiju koji dolaze u takav restoran samo žele jesti, a vrlo malo njih zbog glamura tri zvjezdice. Za to shvatiti vam treba vremena i mnogo učenja. Zato bih mladima preporučio da počnu od konobarskog posla, rade u mnogo restorana, vide kako oni funkcioniraju, što je u njima dobro a što ne, da skupe iskustva radeći s mnogo ljudi. Od svukud neka uzmu ono najbolje i sebe, jednoga dana, izgrade u pravog profesionalca. Tada mogu napredovati u karijeri, definirati vlastitu profesionalnu osobnost i birati restoran u kojem žele raditi.

Osobnost je važna?

Da, jako je važna. Ali ta osobnost ne smije biti nametljiva. Na koncu uvijek treba pobijediti osobnost gosta, jer ipak je gost najvažnija osoba u sali. Ponekad dođete u restoran gdje su voditelj lokala ili šef sale toliko napuhani da je to nešto nevjerojatno. Takve su stvari nedopustive.

Desna ste ruka Alaina Ducassea otkad ste počeli raditi u njegovu restoranu u Monte Carlu. Koliko vam je u tome pomoglo diplomatsko obrazovanje i predznanja iz ugostiteljske struke?

O tome pišem u svojoj knjizi. No, problem je u tome što je moj put čvrsto vezan uz Alaina Ducassea. Znate, teško je pisati o kralju dok je on još živ. Pisati o živućim ljudima jako je teško, pa je za mene pisanje o Alainu Ducasseu bio veliki izazov. Napisao sam tri stranice o mojem odnosu s njim. Alain Ducasse dao mi je šansu kada sam imao 25 godina, ali s njome i veliku odgovornost. Kad govori o meni, Ducasse uvijek kaže da sam poput vozila s pogonom na četiri kotača, jer se dobro nosim sa svakom situacijom. No, ono što je za Alaina Ducassea dobro danas, to sutra neće biti. Tako da je položaj njegovog zaposlenika vrlo težak. Morate biti vrlo prilagodljivi, puni snage i volje za novim, napredovanjem u poslu...

DENIS COURTIADÉ

avec Camille Sayart

Préface de Loïc Ballet
chroniqueur passionné du patrimoine gastronomique

POUR VOUS SERVIR



Je li teško raditi kao šef sale s gostima najprestižnijih restorana svijeta?

Rekao bih da nije. Većina njih su normalni ljudi, premda ima i ekscentričnih. S njima trebate znati, a to se postiže učenjem i iskustvom. Ja sam učio od starih glavnih konobara, promatrao način na koji se ponašaju, kako se obraćaju gostu... Učite od takvih ljudi i poslije to primijenite u praksi. U svakom slučaju, morate biti profesionalni, iskreni, biti dobra osoba, obzirni i galantni. Naravno da ćete činiti greške, ali ako ste takvi, gosti će vam ih oprostiti.

I dobrostojeći su jednaki kao i drugi ljudi – dobri, loši, ljubazni, osorni, obrazovani, neobrazovani...?

Točno tako. Ja sam, recimo, osoba koja voli humor, koja se voli šaliti. Ali nisu svi takvi. Ponekad je s ljudima teško razgovarati. A nekad i jako lako. Ako se našalite, odnosno odaberete pravu riječ u pravi trenutak, gost koji ima smisla za humor će to rado prihvatiti. Takav gost od vas će dobiti sve što poželi. Dobar je konobar onaj koji shvati s kim se tako može našaliti. A tko tu pogriješi, može dobiti otkaz na licu mjesta.

Što izraz meka revolucija francuskog stila posluge, područje na kojem vas drže zvijezdom, znači za vas osobno?

Ne znam. Radi se o posluzi gdje konobar ili šef sale razmišlja kao gost. Već sam način na koji gost sjedi dat će vam mnogo vrijednih informacija. Princip je da vam gost svojim stavom i ponašanjem, samom pojavnošću, zapravo govori što, kada i kako da radite. Ako radite mehanički, kao robot, makar to bilo i klinički precizno točno, ne obavljate svoj posao kako treba. Morate, da tako kažem, stalno čitati gosta. Znaite, taj se gost neće ponašati isto u sedam i jedanaest sati, već će se mijenjati, kako njegovo zanimanje, tako i raspoloženje. To morate pratiti, tako da prilagođavate svoj tempo i intenzitet. To je, naravno, naporno ali jedini ispravan način.

Istovremeno morate žonglirati i s više stolova, više različitih gostiju?

Da. I ne samo to. I za istim stolom će biti različitih gostiju. Sve to morate pratiti i prilagođavati se. Istovremeno, kao šef sale morate pratiti i rad konobara, tempo kuhinje i još mnogo sitnih stvari. Radi se o vrlo kompleksnome poslu. Zato morate biti u dobroj kondiciji, koncentrirani i uvijek s pozitivnim stavom. Privatne stvari morate ostaviti na ulazu u restoran i nikad ne smijete biti loše raspoloženi jer će to gosti odmah primijetiti.

Mnogi tvrde da ste zagovaratelj teatralnosti u restoranskoj sali. Je li za vas doživljaj najbitniji aspekt posjete restoranu?

Da. Moj način rada je takav da u restoranu nastojim postići sklad, pravi balans, pravu boju, pravo svjetlo, pravi miris, pravi ugođaj... Ako se neki gost želi praviti važan, moram biti na njegovoj strani. Ukoliko netko drugi želi mir, moram mu i to omogućiti. Ako se neki gost našali, nasmijati ću se s njim, a smiješiti ću se i kad budem odlazio od stola, tako da ostanemo u kontaktu. To je, naravno, sve dio teatralnosti, glume ako baš hoćete.

Koji su najnoviji trendovi u restoranskoj posluzi?

U restoranima se događaju mnoge promjene. Recimo, u

mome smo restoranu relativno nedavno uklonili stolnjake, što je bila velika promjena. To je nametnulo pitanje trebaju li salvete biti na stolu ili ih poslužitelj treba predati štipaljkom kad gosti sjednu. Sada pred gostom stoji samo jedna čaša, i to ona za vodu. Nema smisla stavljati čitav red čaša, jer ionako ne znate što će gost naručiti, hoće li tijekom večere piti samo šampanjac ili vino i slično. Nekad smo sve držali na stolu, jednostavno zato što se to uvijek tako radilo, bez da se promišljalo. U našim restoranima sada pred gostom stoji samo jedan tanjur i čaša za vodu, sve ostalo donosi se prema potrebi.

Plaza Athénée je vjerojatno jedini restoran s tri Michelinove zvjezdice u svijetu koji nema stolnjake?

U Parizu jest, za svijet nisam siguran. To je bila ogromna promjena. Kada smo 2014. mijenjali filozofiju i pristup hrani, promijenili smo i to. Recimo, na jelovniku više nemamo meso. Sada nudimo samo tri stvari kao temelj jela – ribu, povrće i sjemenke. Smanjili smo i uporabu masnoća, soli, šećera... Nema mesa niti stolnjaka. Dakle, veliki izazov za restoran.

Kako su to prihvatili stalni gosti?

Mogu reći da je to za njih bio šok, noćna mora. Šest mjeseci bio je pravi pakao. Ali sada se stvar popravila i ljudi su prihvatili naš novi smjer.

Koje su osnovne stvari koje nastojite prenijeti mladim generacijama vaših kolega?

Učim ih da budu vrlo obzirni prema potrebama gosta i da nikad ne zaborave otkud oni sami dolaze. Znaite, kad služite goste u luksuznom restoranu u Monte Carlu, to možete vrlo lako zaboraviti. Zato uvijek morate stajati s obje noge na zemlji. Osim toga, kažem im da uvijek budu svjesni da imaju dovoljno vremena i da uče i stječu iskustvo. Upozoravam ih da se ne ponašaju kao gosti, jer oni to nisu, kao i to da gost nikada neće postati njihov prijatelj. Vi ih služite i oni nikada neće biti vaši prijatelji.

Kako animirate svoje osoblje?

Prije svega, volim znati kakve su osobe moji zaposlenici, pa ako je to nešto dobro, izvući to na površinu i učiniti to vidljivom vrlinom. Uzmem ih onakve kakvi jesu i modeliram ih u nešto veće, bolje, ugodnije... Uglavnom, svakome pristupam pojedinačno. Neki od njih vole izazove, neki da im se pokaže ljubav, neki da ih se potiče, a neki opet da im se vjeruje. U svakom slučaju, definitivno znam što od njih očekujem i uvijek sam tu da im pomognem i pustim ih da zasjaje, svatko u svom karakteru.

Dakle, imate punu salu različitih karaktera. To je kao da postavljate predstavu?

Nije daleko od toga. Ali, nije nimalo lako postići da ti različiti karakteri zajedno dobro funkcioniraju.

Pretpostavljam da restoran s tri Michelinove zvjezdice dobiva mnogo ponuda za posao konobara. Volite li više da vam se ljudi javljaju ili ih radije sami tražite?

Istina je da se danas malo mladih ljudi nudi za konobarski posao u restoranima s tri zvjezdice. Ta su vremena odavno

prošla. Dakle, morate ih sami tražiti. Ako čekate, pokupit će ih netko drugi. Moram obilaziti ugostiteljske škole da bih probrao perspektivne mlade ljude, objasnio im što radim i zainteresirao ih za posao. Moram se jako truditi, gotovo ih moliti da dođu raditi kod nas.

Kako prepoznajete talentirane, primjerene ljude?

Sijem sjemenje, pa onda uberem što nikne. Na žalost, ne mogu birati. Zna biti jako teško. Kad mi netko dođe, posvetim im se i pokušam dobiti najbolje. Na žalost, nemam više drugog izbora.

Što je najvažnija osobina za nekoga tko želi postati dio ekipe u vašem restoranu?

Najvažnije je samopouzdanje, jer su uvjeti teški – sam grad, hotel, restoran, dugo radno vrijeme, stalno ponavljanje istih radnji, gosti... Ponekad i sam pomislim – što mi to treba. Ali, samopouzdanje uvijek pomogne u takvim trenucima. Zna-te, svi smo različiti, ali kao ekipa moramo biti složni. To je kao majoneza. Imate različite sastojke – jaja, ulje, sol, papar, ocat..., ali na koncu dobijete sjajnu majonezu.

Koje bi bilo idealno iskustvo u vašem restoranu, ono čemu težite?

Gost se mora dobro provesti, biti zadovoljan jelom i vinom, poslugom, ugođajem... I ako mi na koncu, pri odlasku, gost pruži ruku ili me potapše po leđima, znam da nije samo zadovoljan, već i sretan. Ne očekujete da gost dodiruje kono-bara ili šefa sale, pa ako to na koncu učini, znate da ste dobro obavili posao i sve čak doveli na osobnu razinu. Uspostavili ste kontakt s gostom. To je velika stvar.

Za kraj, u knjizi spominjete mnoge zanimljive anegdote iz vaše prakse. Je li to indiskretno?

Morao sam (smijeh), jer mi je izdavač rekao – želimo mnogo toga sočnoga. Dakle, ima ih mnogo ali, naravno, bez imena gostiju, jer su mnoga slavna. Nadam se da ćete uživati čitajući ih.

