



Futuristička kuhinja prošlosti

Dinner je Blumenthalov prvi ambiciozni projekt nakon Fat Ducka i u njega su uložena sva iskustva i znanja tog majstora alkemijske kuhinje i vještog manipulatora restoranskog doživljaja. No, istovremeno, Dinner je svojevrsna potpuna suprotnost njegova paradnog restorana u Brayu, makar je jednako tako dojmljiv

piše **Velimir Cindrić**

Nije nikada lako naći ime za restoran, i još uvijek nisam sto posto siguran otkud mi je na pamet došao The Fat Duck. A za moj novi restoran u Mandarin Oriental Hyde Park Hotelu htio sam ime koje bi upućivalo na jela inspirirana starom britanskom gastronomijom, ali koje bi ujedno bilo i zabavno. U Velikoj Britaniji uvijek je bilo konfuzije oko naziva obroka koji su se jeli oko podneva i navečer..., pa do dandanas ta riječ označava glavni obrok dana, ali negdje ručak, a drugdje večeru. Ta zabavna prevrtljivost tvrdoglavo se zadržala u našem zapetljanom, nelogičnom jeziku. Sve je toliko zabavno i tipično

britanski, da se ime samo nametnulo. Ako ništa, barem se lako zapamti - piše Heston Blumenthal o nastanku imena njegova novog restorana Dinner, prvoga koji je taj poznati svjetski *chef* otvorio u Londonu.

Kada se Dinner otvarao u siječnju 2011., Hestonova su popularnost i ugled njegova Fat Ducka, perjanice svjetskog pokreta koji smo voljeli nazivati molekularnom gastronomijom, bili toliki da je otvaranje njegova londonskog restorana pratilo neviđeno uzbuđenje oko toga kako će izgledati i kakva će jela služiti, pa čak i uzrokovalo hysteriju oko rezervacija, tako da su njegovi stolovi bili rasprodani mjesecima prije negoli je restoran uopće otvorio vrata. Je li sva ta halabuka bila opravdana?

U svakom slučaju jest. Naime, Dinner je Blumenthalov prvi ambiciozni projekt nakon Fat Ducka i u njega su uložena sva iskustva i znanja tog majstora alkemijske kuhinje i vještog manipulatora restoranskog doživljaja. No, istovremeno Dinner je svojevrsna potpuna suprotnost njegova paradnog restorana u Brayu, makar je jednako tako dojmljiv.

- I mene samog iznenadila je tolika pomama. Znao sam da će zanimanja biti, ali mjesec dana prije otvorenja to je premašilo sve granice. Novine su bombastično najavile: telefonske linije za rezervacije u najnestrpljivije očekivanom restoranu godine sada su otvorene! Naš je sustav isti čas pao. Nisam mogao vjerovati. Bilo je zapravo smiješno, iako prevelika strka često očekivanja napuhne na razinu koju ne možete opravdati - ispričao nam je prošle godine Heston Blumenthal, kada smo prvi put došli pogledati restoran.

NO, USPRKOS HESTONOVJ ZABRINUTOSTI, Dinner je već od samog početka počinjao pobirati vrlo povoljne kritike, kako iskusnih gastro pera, tako i svjetskih blogera koji su pohrlili provjeriti što nudi. Danas, nešto više od godine dana nakon otvorenja, Dinner je dobro popunjen dva mjeseca unaprijed izvan sezone, dok od travnja do listopada zaista treba imati sreće pronaći slobodan stol, osobito za večeru.

PROZRAČNA SALA DINNERA S POGLEDOM NA HYDE PARK (LIJEVO GORE) SAVRŠENA JE DRAMATIČNA POZORNICA ZA FEJSLIFTIRANA POVIJESNA JELA IZ ČAROBNAČKE RADIONICE HESTONA BLUMENTHALA I ASHLEYA PALMER-WATTS (LIJEVO DOLJE) U MANDARIN ORIENTAL HYDE PARK HOTELU (DESNO)





FUTURISTIČKA STATE-OF-THE-ART KUHINJA (DOLJE), GIGANTSKI SATNI MEHANIZAM KOJI POKREĆE STARINSKI RÔTISSERIE UREĐAJ (DESNO) I TEATRALNI PRIVATE DINING ROOM À LA „HESTON'S FEASTS“ (DOLJE DESNO) TOČNO ODRAŽAVAJU SAMU BIT DINNERA



Kad se namjernik uputi do Mandarin Oriental Hyde Park Hotela u ultra mondenoj londonskoj četvrti Knightsbridge i izađe iz taksija ili podzeme željeznice, pa zatvori oči i duboko udahne, može doslovno namirisati novac, kako je to slikovito zapisao jedan naš suvremenik. Za ilustraciju, taj je miris nedavno dobro začinjjen notama nedalekog bloka stanova One Hyde Park, čiji je *penthouse* lako prodan za vrtoglavih 140 milijuna funti.

Uz gotovo ceremonijalni pozdrav livriranog hotelskog portira, ovaj put ne skrećemo prema Danielovu Bar Bouludu u suterenu, već se uspinjemo stepenicama prema glavnom ulazu i dalje do Dinnersa. Od njegove recepcije pogled se pruža na bar, gdje će zbog gužve gotovo svatko morati nešto popiti i pričekati na svoj stol. Tu, u ozračju koje više nalikuje njujorškome negoli londonskom, najuputnije je popiti gin & tonic, jednostavno zato što je to Hestonovo omiljeno piće i zato što ga tu pripremaju „na način kuće“ - u

Danas, nešto više od godine dana nakon otvorenja, Dinner je dobro popunjen dva mjeseca unaprijed izvan sezone, dok od travnja do listopada zaista treba imati sreće pronaći slobodan stol, osobito za večeru

punoj čaši posebno pripremljenog leda (hladnji od normalnog, pa ne razvodnjava piće) i s koricom limuna umjesto limete, čija se ulja drže prejakim za gin.

I dok se zabavljamo pijuckajući, promatrajući gužvu i prisluškujući jedan par koji nervozno čeka na svoj stol već 20 minuta, ništa ne pije i ljuti se što ih barmen svake minute pita žele li nešto popiti, shvaćamo da je Mandarin Oriental u posljednjih godinu i pol, zbog Bar Bouluda i Dinnersa, naglo postao *hot*



HESTON'S FEAST

Dinner je nastao kao rezultat Blumenthalova istraživanja jelovnika britanske prošlosti za potrebe 13 epizoda njegova popularnog televizijskog serijala „Heston's Feast“ za Channel 4 (prikazan i u nas). Epizode prate slavnog *chefa* kako priprema povijesne gozbe za skupinu od šest poznatih osoba. Prva epizoda, pod naslovom „Heston's Victorian Feast“, emitirana je u ožujku 2009., a posljednja, „Heston's Fishy Feast“, u siječnju prošle godine. U svakoj epizodi Blumenthal gostima priprema četiri slijeda, a jela, sala za jelo i posluživanje osmišljeni su tematski u stilu određenog povijesnog doba. Epizode započinju Hestonovim istraživanjem povijesti i prepričavanjem mitova vezanih uz određeno jelo, a često i eksperimentira s egzotičnim namirnicama. Nakon toga kreira začudnu gozbu, koja goste često i šokira. Serija je 2010. osvojila *Royal Television Society Award*.



dining spot u Londonu, ponajviše zahvaljujući Davidu Nichollsu, agilnom direktoru hrane i pića te hotelske grupacije.

- Tu sam zahvaljujući Davidu. Prije šest godina već je bilo gotovo dogovoreno da otvorim podružnicu Fat Ducka u Mandarin Oriental Hotelu u Tokiju. To je bila moja želja, jer me taj grad očarava svojom hranom. Bio sam jako uzbuđen zbog prilike da tamo otvorim restoran, ali to je bilo u doba kada je Fat Duck tek drugu godinu držao tri Michelinove zvjezdice i odmah nakon što smo se popeli na prvo mjesto San Pellegrino liste. Shvatio sam da bi bilo preopasno u tom trenutku slati ključne ljude iz kuhinje Fat Ducka u Tokio, pa sam na koncu sve stopirao. Tada sam odlučio da će Fat Duck zauvijek ostati samo u Brayu - pojašnjava nam Blumenthal.

No, budući je u to vrijeme, za potrebe knjige i televizijske serije „Feast“, proučavao povijest britanske gastronomije, Heston je shvatio da ne postoji restoran čiji se jelovnik temelji na povijesnim jelima, pa se tako rodila ideja za Dinner. Te male Hestonove opsije gost postane svjestan uz piće u baru, gdje se na zidu, iza poluprozirnoga ogledala, zavisno od svjetla, kao čarolijom pojavljuju



i ponovo nestaju recepti iz jedne antikne kuharice iz 16. stoljeća.

- To je skrojeno prema Hestonovoj mjeri. Ovaj restoran gost otkriva postupno, a posvuda smo postavili zagonetke koje se trebaju odgonetnuti. U svakom slučaju, ovo je jedan od najneobičnijih restorana koje sam dosad dizajnirao - kaže nam Adam Tihany, najpoznatiji svjetski dizajner restorana, koji je potpisao interijere paradnih restorana mnogih vodećih svjetskih *chefova*.

TIHANY JE ZA BLUMENTHALOV Dinner zamislilo velik i prozračan prostor s dijelom otvorenom kuhinjom, u kojoj gosti mogu promatrati kako kuhari dovršavaju tanjure koji će upravo krenuti prema gostima. Velike

SUVREMENI REPERTOAR PREMA POVIJESNOM PREDLOŠKU: MEAT FRUIT - PARFE OD PILEĆIH JETRICA ZAROBLJEN U MANDARINI (SASVIM GORE), TAFFETY TART - SLOŽENAC OD JABUKE, RUŽE I CRNOG RIBIZA (GORE LIJEVO) I SALAMAGUNDY - CHICKEN OYSTER U SALATI (GORE)

ostakljene stijene omogućavaju veličanstven pogled na Hyde Park, što danju prostoru daje dubinu, a noću dramatični, gotovo kazališni ugođaj. Na putu do našeg stola, vidjeli smo *chef's table* sa šest mjesta, koji gleda na prostor gdje tanjuri izlaze iz kuhinje. *Private dining room*, koji smo pogledali naknadno, posebno je teatralan i, posve logično, podsjeća na trpezu iz televizijskog serijala „Heston's Feasts“.



DINNER JE POBUDIO VELIKO ZANIMANJE, PA ČAK I HISTERIJU, ŠTO JE SVE IZNENADILO I SAMOG HESTONA (DESNO, U RAZGOVORU S NAŠIM SURADNIKOM)



IZ KRALJEVSKE PALAČE U GASTRO HRAM

David Nicholls, direktor hrane i pića hotelske grupacije Mandarin Oriental, od 2007. radi na tome da hotel Mandarin Oriental Hyde Park London pretvori u gradsku gastro meku, u čemu je 2010. i uspio, dovodeći u njega Blumenthalov Dinner te Bar Boulud njujorškog majstora Daniela Bouluda. Taj iskusni znalac već je 30 godina u ugostiteljskoj industriji, a prije negoli se zaposlio u Mandarin Orientalu, Nicholls je vodio kuhinju Buckingham-ske palače te postao najmlađi *chef* koji je u Britaniji zaslužio Michelinovu zvjezdicu.

Nichollsova tajna krije se u bliskim vezama s vodećim svjetskim *chefovima*, među kojima su Heston Blumenthal, Daniel Boulud, Gordon Ramsay, Thomas Keller i Ferran Adrià. Restoranima u lancu Mandarin Oriental priskrbio je već više uglednih nagrada i brojne dobre ocjene u gastro vodičima. Sada za londonski hotel najavljuje još dva zvjezdana restorana, čime bi od njega napravio pandan njujorškom Time Warner Centeru, poslovno-trgovačkom centru sa sedam *fine dining* restorana, od kojih su četiri iz kolekcija vodećih američkih *chefova* (Per Se, Masa, Jean-Georges Vongerichten's V Steakhouse i Charlie Trotter's Seafood Restaurant).

Jedna od naupečatljivijih vizualnih atrakcija restorana je *rôtisserie* - uređaj koji pokreće veliki sat (po narudžbi ga je izradila švicarska urarska tvrtka Ebel), a koji predstavlja izravnu aluziju na mehanizme za pečenje mesa kakve su u 19. stoljeću izrađivali urari. Gigantski mehanizam sata-ražnja, koji bi se lako uklopio u scenografiju „Metropolis“ Fritza Langa (futurizam u prošlosti, vidjet ćemo, sasvim je primjerena metoda s obzirom na jela koja se služe), lijepo je vidljiv iz većeg dijela sale i odraz je načina na koji radi Adam Tihany.

Kako nam je za ove stranice to objasnio još prije pet godina, taj se način temelji na konceptu koji se povodi osobnošću *chefa*, dakle njegovu dizajnerskom portretu.

- To sam primijenio i u ovom slučaju, jer mi je jako bitno čime se pojedini *chef*



Dinner

NASTAVAK SA STR. 101

trenutno bavi i što ga zaokuplja. U slučaju Dinnera, sve je krenulo od trenutka kad me Heston odveo do jednog povjesničara hrane u Lake Districtu. Kad smo ušli u njegovu kuću, prvo što smo vidjeli bio je mali rasklimani *rôtisserie* uređaj, koji je bio predložak za ovaj veliki koji sam zamislio za Dinner - ispričao nam je Tihany.

S ovako namještenom mizanscenom, bilo je vrijeme pozornost prebaciti na glavnu pozornicu - naš stol i program predstave, u ovome slučaju jelovnik s osam predjela, devet glavnih jela i sedam deserata. Svaka od stavki uz naziv jela sadržava i godinu u kojoj je ono bilo popularno, a uz neka su dodane i fusnote s kratkom povijesnom crticom. Radi se o originalnim receptima iz knjižnih i arhivskih izvora, koji tu nisu jednostavno rekonstruirani, već propisno oprášeni te nanovo prelakirani.

Naime, budući da Dinner nije kopija Fat Ducka, Blumenthal se tu zadovoljio autorstvom koncepta, a jela je prema povijesnom predlošku, uz pomoć suvremenih kulinarskih tehnika i podosta osobnog stila, temeljito preradio zajedno sa svojim dobro provjerenim *sidemanom* Ashleyem Palmer-Wattsom, s kojim radi od 1999. i koji je u Fat Ducku postao njegov *sous chef* nakon samo dvije godine. Ulogu šefa kuhinje jednog od vodećih svjetskih restorana, Ashley je preuzeo 2003., a iz Braya ga je izvukao samo izazov Dinnera i Hestonovo bezgranično povjerenje.

- Ashleyju sam posve prepustio vođenje kuhinje Dinnera, a ja sam i dalje stalno u Brayu. Da nije njega, teško bih se uopće odlučio otvoriti ovaj restoran. Često kažem da sam na Ashleya ponosan kao otac na sina, premda sam ja zapravo kao dijete koje izmišlja i traži nemoguće, a Ashley je kao trezveni otac - nasmijsao se Heston.

PRVO MJESTO NA LISTI PREDJELA zauzima *Meat Fruit* (c.1500), jelo za koje su čuli svi koji su čuli i za Dinner. Budući se o njemu pisalo od prvoga dana rada restorana, odmah je svrstano u favorite lokala, i to s punim pravom. Izgleda poput voštane mandarine, zajedno s peteljkom i lišćem, a zapravo je vrlo glatki i savršeno začinjeno parfe od pilećih jetrica

zarobljen u koru od gela mandarine. Kao inspiracija poslužila je navada imućnika 16. stoljeća, koji su voljeli jesti meso prerušeno u voće. Zajedno sa slatkastom koricom mandarine, bogata putrasta tekstura i ne prenametljiv okus parfea savršeno odgovaraju uz poslužene kriške prepečenog kruha od kvasa.

Roast Marrowbone (c.1720) slasna je i zanimljivo poslužena moždina govede kosti, ali gurman koji posjećuje London zasigurno će to jelo radije naručiti u rustikalnom St. Johnu *chefa* Fergusa Hendersona. U Dinneru je pametnije naručiti nešto uzbudljivije, poput *Broth of Lamb* (c.1730), kod kojega se izrazito mirisni *consommé*, zajedno sa žumanjkom sporo kuhanog jajeta, hrustavim komadićima janjeće brizle i kiselkastog povrća pretvori u nevjerojatno ukusnu mješavinu.

Jednako tako izazovni su i *Salamagundy* (c.1720), *chicken oyster* (komad tamnog pilećeg mesa s mjesta gdje se batak spaja s kralježnicom) u šarenoj salati sa začинима, koštanim srži i kremom od hrena, ili *Savoury Porridge* (c.1660), kompozicija iznimno mekanih puževa, lisičarki, češnjaka i koromača, koja jedva da ima veze sa zobenim pahuljicama na koje ukazuje ime.

Ako će kod liste glavnih jela poznavatelj Hestonove kuhinje posumnjati da se pod nazivom *Powdered Duck* (c.1670) nalazi nešto slično njegovu prahu od gusje jetre, prevarit će se, jer se zapravo radi o jednom starinskom izrazu za mariniranje mesa u salamuri (dva pačja batka s dimljenim koromačem). Ljubiteljima odrezaka zasigurno će za oko zapeti *Wing Rib of Irish Angus* (c.1830), mesna ekstravaganca za dvoje, koja se služi s kečapom od gljiva umami kvalitete, umakom od crvenog vina i Blumenthalovim favoritom - tripud prženim krumpirićima (dehidrirani između pojedinih prženja). Ako ne već zbog savršene pripreme, ovo jelo vrijedi naručiti samo zbog najbolje britanske govedine, koju Heston nabavlja kod irskog mesara Jacka O'Shea (ima štand u Food Hallu robne kuće Selfidges).

Ipak, pravi znalac tu ne može propustiti *Spiced Pigeon* (c.1780), bogato jelo okusa tipičnih za divljač, ali vrlo diskretnih i profinjanih, s mesom goluba hrustave kože i mekanim poput bifteka, u umaku od piva *ale* te posluženo s baby artičokama.

- To se jelo temelji na dva recepta iz 1777. - golub u pivu *ale* i golub s artičokama. Tu se točno može vidjeti način na koji mi rabimo povijesne recepte. U našoj verziji, golub je spremljen pomoću dvije tehnike - *sous vide* i pečenjem, te dovršen pivom i blago začinjeno tipičnim začинима toga vremena - muškatinim oraščićem, pimentom i zvjezdastim anisom - pojašnjava Palmer-Wats.

U Dinneru se gotovo sva jela spravljuju suvremenim kulinarskim tehnikama (prije svega *sous vide*) te su tako iz povijesnih prestrojena u 21. stoljeće, i to prilično fascinano, s dobrom dozom Hestonove čarolije.

Svatko tko je jeo u Fat Ducku, u Dinneru će s lakoćom prepoznati konstantu koja karakterizira sva jela - oštre kontraste koji ističu okuse i blage kisele akcente što ublažuju intenzitet umaka, a primijetit će i nešto novo: kiseloslatke „ketchup“ tipične za stara britanska jela (Blumenthal je razvio čitavu paletu za jednog engleskog proizvođača).

BUĐUĆI DA BLUMENTHAL TVRDI da je „Britanija svijetu dala mnoge slatke i slane deserte“, i tom je segmentu poklonjena dužna pažnja. Idealni odabir tu predstavlja tradicionalni *Tipsy Cake* (c.1810), kremasti briš poslužen u *cocotteu* od ljevanog željeza s reznjem ananasa pečenoj na ražnju (gosti mogu gledati kako se vrte nad žarom, pokretani velikim satnim mehanizmom), koji je izvana karameliziran, a iznutra sočan, bez trpkosti i kiseline koje mnogi ne vole kod tog voća.

Tipsy Cake mora se naručiti kad i glavno jelo, da bi se briš punjen kremom postupno napio alkoholom, ali vjerojatno i stoga da se oko svega napravi obred i poveća iščekivanja gosta. *Taffety Tart* (c.1660), vješt složenac okusa jabuke, ruže i crnog ribiza (posljednji u obliku sorbeta), jedino je jelo prekopirano iz Fat Duckova jelovnika, pa je zanimljiv onima koji tamo još nisu jeli.

Izbor vina u Dinneru srednje je velik i slabo zastupljen u nižoj cjenovnoj kategoriji, pa se cijeni tri tipična slijeda (oko 550 kuna) treba dodati i vino (samo je jedna boca po 320 kuna te dvije po četiristotinjak). Restoran najavljuje i degustacijski meni od pet sljedova, koji već postoji za *chef's table* i u prostoriji za *private dining* (10 sljedova).

- Razvijamo se polako, jer smo specifičan restoran. Mislim da smo do sada već uspjeli uvjeriti goste da je Dinner zapravo britanski *brasserie*, doduše elegantni *brasserie*, a ne *fine dining* restoran - kaže nam Blumenthal.

No, za primijetiti je da, usprkos *rôtisserie* spravi i golim drvenim stolovima koji ukazuju na odmak od luksuza, tu gotovo nitko ne dolazi na jedno jelo, što je karakteristično za *brasserie* format, a ni cijene nisu baš ležerne (osim fiksnog menija za ručak po vrlo povoljnih 290 kuna, ali nažalost bez ijednog favorita restorana).

Sveukupno, Dinner by Heston Blumenthal vrlo je uspjeli *homage* hrani britanske prošlosti, ali istodobno i moderni restoran, koji povijest rabi samo kao inspiraciju. Tu su jela ujedno futuristička i duboko ukorijenjena u prošlosti, s tim da povijesna komponenta nije samo „štos“. Konačni je rezultat itekako dojmljiv, što je dakako već potvrdio i Michelin dodijelivši mu svoju zvjezdicu.

Ipak, oni koji očekuju gastro doživljaj života možda će se razočarati, jer Dinner nije Fat Duck, odnosno restoran gdje su kreativnost, teatralnost i čarolija u prvome planu. Za to će se još uvijek morati putovati u Bray. Srećom, tek četrdesetak kilometara od Londona... 📍