

*SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA – EKSKLUZIVNI INTERVJU:*



# Germán Martitegui

VELIMIR CINDRIĆ

Germán Martitegui (52) rođen je u uzmorskom gradiću Necochea kod Buenos Airesa i kao mladić mnogo je vremena provodio sam ili kuhajući sa svojom bakom. Već kao deseto-godišnjak znao je, za rođendane svojih bratića i sestrični, napraviti croquembouche, vrlo kompliciran paradni slastičarski klasik (Dva bih dana radio profiterole, ali nešto bi uvijek krenulo nakrivo kad bih na koncu, na dan proslave, sastavljao kompoziciju. No, uvijek bih uspio sve besprijekorno dovršiti i croquembouche je bio prvi hit moje karijere, nasmijat će se danas).

Studirao je Međunarodne odnose i vanjsku trgovinu na Sveučilištu Salvador, ali već je zarana bilo znakova da se nikada u životu neće baviti diplomatskim poslovima. Naime, pokazalo se da mu je istinska ljubav ipak bila kuhanje. To je postalo jasno kad je s 19 zamijenio prijatelja u kuhinji Beatriz Chomnalez, poznate slastičarke koja je postala Martiteguijev prvi mentor. Klasična francuska kuhinja tako je brzo zamijenila studij.

Još iste godine počeo je redovito raditi u kuhinjama različitih restorana, a četiri godine poslije, 1989, otišao je naukovati u Francusku, počevši od velikog chefa Georgesa Blanca, vlasnika restorana u Vonnasu s maksimalnim ocjenama Michelina i Gault Millaua. Potom je radio u hotelu Fitzroy, čija ga je uprava ubrzo pozvala u kuhinju njihova novog ljetnog restorana na Korzici.

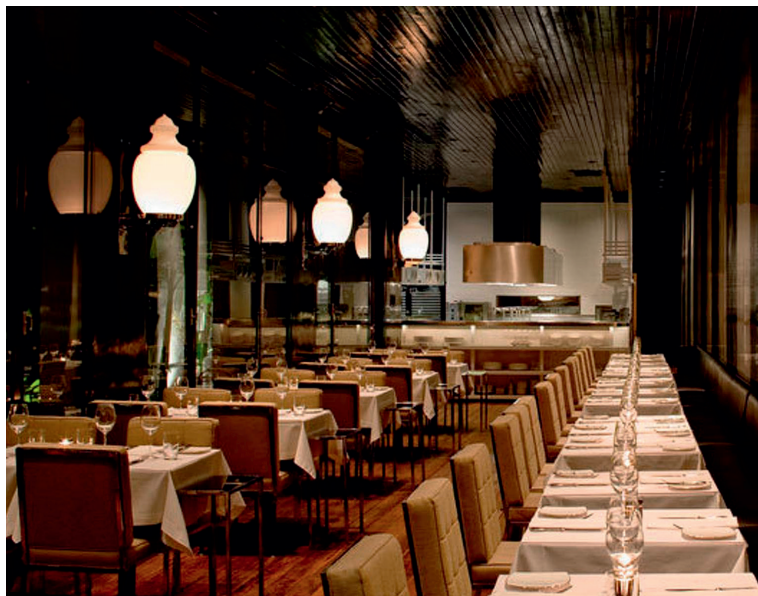
Martitegui se u Argentinu vratio 1992. i postao chef u hotelu La Casada de Bariloche u argentinskoj Patagoniji, a zatim u dobi od 25 godina krenuo u Los Angeles, kako bi naučio tamošnju uzbudljivu kuhinju koja je sve više kotirala

u Sjedinjenim Državama, ali i fuzijom s azijskom, meksičkom i talijanskom kuhinjom, sve više utjecala i na svjetske trendove (Imao sam sreće. Nakon što sam radio u restoranima s Michelinovim zvjezdicama, i to u vrlo zahtjevnim uvjetima, Los Angeles mi je otvorio oči, nagnao me da se igram, kombiniram sve što me okruživalo. To mi je dalo posve novu perspektivu, prisjetit će se).

U Argentinu se ponovo vratio 1994, gdje je radio kao pomoćnik velikog chefa Francisa Malmanna u njegovom lokalu na plaži u Punta del Esteu (Urugvaj) te u njegova dva poznata restorana u Buenos Airesu - Patagonia Sur i Cholila. Tu je sudjelovao u zanimljivim projektima, poput 10-sljednog menija sastavljenog isključivo od jela spravljenih od različitih vrsta krumpira, od predjela do deserata.

Svoj je put nastavio 1998. kao izvršni chef restorana Agraz u hotelu Caesar Park. U prosincu 1999, sredinom ljeta u Južnoj Americi, tamo je ekipa televizijskog serijala The Great Chefs, u produkciji Discovery Channela, snimila epizodu s Martiteguijem u glavnoj ulozi.

Germán Martitegui je 2001. utemeljio restoran skandinavskog stila, Olsen, te 2004. Casa Cruz (oba u Buenos Airesu), a 2009. konačno danas čuveni Tegu (drugi dio njegova prezimena), restoran koji će u potpunosti nositi njegov osobni pečat. Bila je to posve samostalna investicija, bez finansijskih partnera. U njega je uložio sve što je imao, čak i prodao automobil da bi mogao kupiti idealnu pećnicu (Nisam žalio, jer sam znao da će od prvoga dana u tom restoranu biti sve točno onako kako sam zamislio, reći će danas).



Tegui je brzo postao poznat i na prvom izdanju Latin America's 50 Best Restaurants 2013. odmah se pojavio pri vrhu, na 9. mjestu. Otad je redoviti član top-10 društva na toj listi - 8., 9., 7., 9., 10. mjesto te ove godine jedno niže (11.). Prošle godine čak je ušao i na listu 50 najboljih restorana svijeta.

Nakon par godina usavršavanja, Tegui je ponudio Germánovu osobnu verziju suvremene argentinske kuhinje. Restoran se posljednjih godina značajno mijenja iz godine u godinu, a sam Martitegui kaže da nikad ne zna što će služiti naredni mjesec, jer pušta da taj ritam diktiraju namirnice.

Koncem 2016. Germán Martitegui je objavio svoju prvu knjigu, Tegui, istovremeno započevši Proyecto Tierras, dvogodišnji projekt koji ga još uvijek vodi širom Argentine u potrazi za najzanimljivijim uzgajivačima i proizvođačima hrane u zemlji (Želim upoznati osobe iza namirnica i čuti njihove priče, znati odakle dolaze sve te divne stvari. Inspirira me to što sada kuham s Bertinim sirom ili Carlosovim šećerom, reći će).

Jednako tako, meni je bilo zanimljivo sastati se s Germánom i iz prve ruke čuti o njegovoj priči i razmišljanju.



### **Kakve veze imaju međunarodni odnosi i kuhanje?**

Kuhanje je bilo moj hobi, a međunarodni odnosi trebali su biti moja karijera. A onda su te dvije stvari zamijenile mjesta. Sada se bavim kuhanjem, a u slobodno vrijeme čitam mnogo novina i proučavam politiku različitih zemalja. Dakle, to me još uvijek zanima, ali kuhanje je moja prava strast.

### **Iz kakve obitelji potječete?**

Moje je obitelj baskijskoga podrijetla, a u Argentinu su njezini prvi članovi doselili 1917. I onda su, kako to obično biva, pozvali i druge rođake i prijatelje. Prvi Martitegui je imao pekarnicu i dobro poslovao. Zapravo je čitava obitelj bila vrlo uspješna, od samog dolaska u Argentinu. Inače, moje puno ime sastoji se od osam baskijskih imena. Gradić Necochea, gdje sam rođen, gotovo je u potpunosti baskijski grad. Moj se otac bavi financijama, a majka je domaćica. Inače, kod nas je obitelj uvijek bila velika, pa je i trpeza bila velika. Bake i njihove sestre s kuhanjem su počinjale vrlo rano ujutro. Uglavnom su to bila baskijska jela, poput croquetasa (kroketi s različitim punjenjima – bakalarom, šunkom, piletinom, špinatom..., op.a.), torejasa (pohani kruh, op.a.), brudeta...

### **Zašto ste s 23 godine odlučili otići u kuhinju Georgesa Blanca u francuskom Vonnasu?**

Kao hobi upisao sam kulinarsku školu i tamo je jedna od mojih profesorica bila Francuskinja, inače dobra prijateljica Georgesa Blanca. Bio je dovoljan jedan telefonski poziv u kojem me ona predstavila kao nadarenog mladića koji joj je kao sin. Jednostavno sam imao sreće. Da nisam imao tu profesoricu, koja mi je danas kao majka, a potom Georgesa Blanca za učitelja, pa Francisa Malmanna i sve ostale chefove od kojih sam učio, teško da bih sada bio uspješan chef.

### **Što ste najvažnije naučili kod Blanca?**

O disciplini, svakako. I to da ukoliko ste Južnoamerikanac bilo gdje u svijetu, a posebno u Francuskoj, da morate raditi naporan, dvostruko više od svih drugih. Zašto? Zbog predrasuda koje ljudi o nama imaju, kao lijenim, aljkavim radnicima. Stalno su me slali tamo-amo i govorili – ajde, ti Argentinac... Naučio sam kuhati na najteži mogući način. Možda danas to više nije u toj mjeri, ali u to doba svakako jest bilo tako. Tek kasnije, kad sam otišao raditi u Kaliforniju, to je bilo u redu, normalan rad i odnos prema vama kao čovjeku i radniku, kojeg su procjenjivali prema učinku, bez predrasuda. To mi je jako odgovaralo.

### **Zašto ste nakon povratka u Argentinu 1992. odlučili ponovno otići u inozemstvo i zašto baš u Kaliforniju?**

Opet moram reći da sam imao veliku sreću. Moj najbolji prijatelj preselio je u Kaliforniju, a to je tada bila restoranska meka, središte svijeta u pogledu hrane. Fuzijska kuhinja s azijskim, meksičkim i drugim utjecajima nevjerojatno je cvala i bio sam zapanjen onime što sam vidio. To je bilo nešto sasvim drugo od onoga što sam doživio kod Georgesa Blanca. U kuhinjama su bile posude s cvijećem, vrtovi pred restoranom... Ljudi koji su radili u kuhinjama bili su sretni onime što rade, kuhali s nevjerojatno svježim namirnicama, bez ograničenja... Mogli ste raditi što ste god htjeli – miješati meksičke, azijske, američke, francuske, talijanske namirnice, tehnike, jela...

### **Jeste li tamo imali uzora?**

Da. Opet sam imao sreće, jer sam radio s Nancy Silverton i Markom Peelom (poznati, često nagrađivani kalifornijski chefovi, op.a.), zatim Joachimom Splichalom u restoranu Patina (poznati kalifornijski chef njemačkog podrijetla, op.a.), koji je bio jedan od najboljih u to vrijeme. Moj je idol ipak bio Wolfgang Puck (kalifornijski celebrity chef, restorater i povremeno glumac, rođen u Austriji, s više restorana, catering biznisom, brojnim knjigama i brendiranim proizvodima, op.a.), ali kod njega nisam uspio dobiti posao.

### **Utječe li to kalifornijsko iskustvo na ono što danas radite?**

Danas sam ponosan što mogu reći da nemam uzora i da ne radim ni pod kakvim utjecajima. Radim što želim i kad želim. Svih tih godina naučio sam mnogo, ali i svi su ti moji učitelji, moji mentori radili ono što žele. Sada osjećam da je moj zadatak širiti svijest o gastronomskoj kulturi Argentine, putovati čitavom zemljom, proučavati naše namirnice i načine pripreme hrane. To i radim. Imamo projekt Tierras, koji obuhvaća 24 argentinske pokrajine, i tijekom kojega skupina od šest nas provodi po deset dana u svakoj od tih pokrajina. Rezultat je svojevrsni vodič lokalnim namirnicama i zbirka recepata lokalnih jela, dakle područja cijele zemlje. Znači, Argentina je zemlja površine četiri milijuna četvornih kilometara, jedno ogromno prostranstvo s nevjerojatnim vrijednostima u pogledu hrane – najrazličitijih biljaka i životinja. Radi se o svojevrsnom Disneylandu za chefove. Zadao sam si da ispričam priču o tome obilju.

### **Kolika je razlika između vaša prva dva restorana i Teguija, otvorenog 2009?**

Ogromna. Tegui, koji danas slavi punih deset godina postojanja, nema ništa zajedničkog s tim restoranima. Taj je restoran nastao s potpuno originalnim konceptom. Prvo, to je prvi restoran koji nosi moje ime, a drugo – postoji svojevrsni manifest onoga što tamo želim raditi i kako to želim raditi. To su korijeni našeg današnjeg djelovanja. Važno je pravilo da u kuhanju 100-postotno rabimo argentinske proizvode, da služimo isključivo argentinska vina te da su naši dobavljači mali uzgajivači iz cijele zemlje, kojima znamo imena i koje osobno poznajemo. Posjećujemo ih redovito, jednom godišnje, pošteno ih plaćamo i s njima učimo kako transportirati njihovu robu, bez da napuštaju mjesto rada. S drugim chefovima stvaramo takozvane shopping poolove u svrhu kupovine namirnica. I na koncu, počeli smo Tegui seliti u druge gradove. Zatvorimo restoran na dva mjeseca i čitava kuhinja, s 40 zaposlenih, preseli u drugi grad. Naravno da je to skupo i da zahtijeva sponzore. Ali, to je toliko vrijedno i čovjeku daje toliku zadovoljštinu da na neko vrijeme mogu prodati dušu nekom sponzoru, nositi njihove logotipe na svojoj kuharskoj bluzi. Nedavno smo preselili na mjesto gdje nema struje, plina, pa čak niti pravih zidova, ničeg... I kuhali smo s namirnicama iz kruga od deset kilometara. A fantastično je bilo to što je restoran svakoga dana bio pun, od dana otvaranja. Od života ne mogu tražiti više.

### Kako biste Tegui opisali nekome tko ga nikada nije posjetio?

Rekao bih da nam je glavni cilj poštovanje prema ljudima koji proizvode namirnice i koji našu kuhinju čine mogućom. To pokušavamo pokazati kroz degustacijski meni koji Argentinu prikazuje na najiskreniji način i priča priče koje smo naučili obilazeći zemlju. Pri stvaranju jela rabimo sve klasične kuhinarske tehnike – krušnu peć na drva, roštilj, kuhanje pod zemljom..., ali i neke suvremene tehnike. No, glavni cilj je poštovanje prema namirnicama i njihovo najmanje moguće tretiranje.

### Kako biste opisali suvremenu argentinsku kuhinju?

U Argentini trenutno u gastronomiji postoji neprestana potraga i istraživanje, fuzija vrlo različitih stvari. Dakle, vrlo slično kako se to događalo u Americi. Znači, Argentina je još uvijek vrlo mlada zemlja, koja nastoji sačuvati neke drevne, pretkolumbijske tradicije i neke namirnice koje su obilježile to doba. Istovremeno pokušava se dovršiti mješavina svih imigracijskih utjecaja. To je zemlja u kojoj značajnu ulogu igraju imigranti iz 14 zemalja svijeta, među kojima su i Hrvati. Tako da se radi o vrlo zanimljivoj mješavini, ali trebat će još dosta vremena da se te različite kulture potpuno prožmu, uključujući i gastronomski aspekt. Osim toga, ima mnogo mladih chefova koji su ponosni na Argentinu i koji rade sjajne stvari. Da ste me kao gastro pisac prije deset godina pitali koliko vam vremena treba za posjet Buenos Airesu, rekao bih vam – tri dana. Da mi kažete da idete idući tjedan, savjetovao bih vam da ostanete tjedan dana. A i tako ne biste stigli iskušati sve. I to kažem sa smiješkom, jer biste se dobro naradili.

### A izvan Buenos Airesa?

Tu je situacija drukčija. Izvan Buenos Airesa imali biste mnogo lijepih doživljaja vezanih uz autentičnu argentinsku hranu, ali morali biste točno znati na koja mjesta ići, jer bi vas drugdje tretirali kao turista, što znači da bi jela neka neautentična tropska jela, pili tropske koktele i slične gluposti. Na sjeveru zemlje, na putevima Inka koji stižu iz Perua, ima nevjerojatno zanimljivih jela. Ili španjolskih, iz maorske, arapske ere, čiju kuhinju čine sjajne mješavine začina i nevjerojatne teksture. Da tamo odete i jedete, ne bi znali gdje se nalazite. Mogli bi biti u Maroku, Španjolskoj ili na nekom trećem mjestu. Nešto fantastično. A lokalni stanovnici uopće toga nisu svjesni.

### Možete li objasniti meni u Teguiju?

Tegui ima jedan degustacijski meni s 12 sljedova, traje tri sata i cijena mu je oko 100 dolara. Gost koji dođe imat će priliku kušati 12 najboljih namirnica raspoloživih toga tjedna. Meni ima mnogo iznenađenja, a svaka namirnica priču iza sebe – odakle dolazi, kako smo do nje došli, kako ju spravljamo... I kad odlazi, gost razmišlja – večera treba izgledati točno tako, a jela imati točno takav okus. Barem se nadam (smijeh).

### Možete li spomenuti neko od vaših tipičnih jela?

Sada mi inspiracija najviše dolazi zahvaljujući projektu Terras jer mu prilazimo s mnogo strasti. Zato svako novije jelo zapravo započinje nekim putovanjem. Jedno jelo je, recimo, rezultat posjeta pokrajini uz granicu s Peruom i Bolivijom. Tamo smo na 3000 metara nadmorske visine spravljali meso ljame s lokalnim biljem koje raste na 4000 metara, fermentirano

tiranom kvinojom i vrlo malim krumpirom vrste tunta. Taj krumpir također raste na velikoj visini, pa se noću smrzava u zemlji, a ujutro, s dolaskom sunca, odmrzava. I tako svaki dan za njegova rasta, čime se odvija proces koji mu daje posebno svojstvo – postaje puderasti krumpir. To jelo danas kuhamo u Teguiju i moje je trenutno omiljeno. Ujedno priča priču o klimi, ljudima koji tamo žive i okusima s velikih visina. Naime, na tim visinama svi se okusi mijenjaju. No, mnoga jela koja služimo posve su originalna, što znači da ne postoje u tradiciji, pa da se mi onda samo poigravamo receptima. Ona se temelje na namirnicama, koje su onda polazišna točka i na kojima primjenjujemo različite metode spravljanja. I inače dosta eksperimentiramo s teksturama, mnogo fermentiramo...

### Vaš je restoran posljednjih pet godina stalno u top-5 liste 50 najboljih restorana Latinske Amerike. Što vam osobno znači ta lista?

Ništa. Naš je restoran bio pun svaki dan i prije negoli je 2013. uvedena ta lista, i mislim da sam u tom razdoblju bio sretniji. Nije da se ne volim uspoređivati s drugim chefovima s mog kontinenta, ali ne zbog bilo kakvih lista. Nastojim od svih učiti i mnogima od njih se divim. Ali, postaviti nekoga na prvo, a nekoga na drugo ili peto mjesto ničemu ne služi.

### Kako gledate na budućnost Teguija?

Nastavit ćemo sa selidbom restorana na različita mjesta. I volio bih da to bude i njegova dalja budućnost.

