



LYON SVETIŠTE GURMANA

Naš je gastronomski guru **Velimir Cindrić** ovaj put posjetio Lyon, grad kojeg naši navijači rado pamte po pobjedi nogometne reprezentacije protiv Nijemaca na SP 1998. I ostao oduševljen okusima koji su ga pratili takoreći na svakom uglu...

Mi u Lyonu prije svega vjerujemo u dobre namirnice i recepte do kojih se došlo pomnim razmišljanjem. Pjenice, želei i izmijenjen izgled hrane, koje danas nude mnogi *chefovi*, sjajna su stvar, ali mi smo u Lyonu ipak skloniji klasičnom načinu - pojašnjava nam svoje razmišljanje **Paul Bocuse**, otac *nouvelle cuisine* i jedan od najvećih *chefova* u povijesti, dok sjedimo u baru njegova legendarna restorana **L'Auberge du Pont de Collonges** ili Paul Bocuse, kako je službeno poznat već desetljećima.

Filozofija ovog velikana svjetske kuhinje, dakle, podudara se s onom većine građana Lyona, grada na istoku središnje

PAUL BOCUSE UGOSTIO JE NAŠEG SURADNIKA U SVOM LEGENDARNOM RESTORANU L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES



LYON JE OMILJENO ODREDIŠTE GURMANA KOJI PRIJE SVEGA CIJENE "KLASIČNI FRANCUSKI NAČIN"

Francuske, smještena u regiji Rhône-Alpes, negdje na pola puta između Pariza i Marseillea. Iako je Lyon nekoliko stoljeća, ponajviše zahvaljujući nekim od najcjenjenijih francuskih *chefova* uopće, bio poznat kao gastronomska prijestolnica Francuske, početkom novog tisućljeća tu je titulu morao prepustiti svom vječitom suparniku Parizu, prije svega zbog toga što je glavni grad ipak morao, doduše prilično kasno, uskočiti na brzi vlak svjetske gastronomije koja je jurila u budućnost.

Lionezi su, pak, ostali vjerni tradiciji, pa ako danas grad i ne kotira visoko na trendovskoj listi, još je uvijek omiljeno odredište gurmana koji prije svega cijene „klasični francuski način“.

Usprkos tome, Lyonu je posvećen dostojan broj stranica u Michelinovu vodiču trpezama Francuske, kao uostalom i u drugim cijenjenim autoritetima na području ocjenjivanja restorana. Kad je taj grad u pitanju, svi su oni demokratični, pa nabrajaju kako visoko rangirane gastronomske hramove (Michelin u najnovijemu izdanju gradu dodjeljuje ukupno 18 zvjezdica), tako i male



ZIDOVİ U LES CANUTS ET DES GONES PREKRIVENI SU DESECIMA STARIH POKVARENİH SATOVA

LE BISTROT DE ST-PAUL SKRIVEN JE U CENTRU LYONA, U NJEMU SE JEDE ODLIČNO I PO POVOLJNIM CIJENAMA



Upravo je institucija *bouchona* i najzaslužnija što su temeljne kulinarske tradicije Lyona prenesene i u naše doba. Radi se o malom restoranu sličnom bistrou, s vrlo kratkim jelovnikom, čije je uređenje vrlo jednostavno, sa stolovima kockastih, čak i papirnatih stolnjaka, gdje se svi sljedovi često jedu istim priborom

restorane kreativnih kuhinja te *bouchone* - jedinstvene tradicionalne lokale u kojima se izvrsno jede za mali novac.

Upravo je institucija *bouchona* i najzaslužnija što su temeljne kulinarske tradicije Lyona prenesene i u naše doba. Radi se o malom restoranu sličnom bistrou, ali s vrlo kratkim jelovnikom, čije je uređenje u pravilu vrlo jednostavno, sa stolovima kockastih, čak i papirnatih stolnjaka, gdje se svi sljedovi često jedu istim priborom.

- *Bouchoni* su, prije svega, lokali gdje se dobro jede, u ugodnoj atmosferi. Ali vrhunske namirnice i izvorni recepti tu su jednako važni kao i ugodno društvo. Ljudi kod nas dolaze da bi razgovarali i ugodno proveli vrijeme, ali samo ako vjeruju *chefu*, čak ako je on često i prilično drzak - smije se **Michel Deschamps**, vlasnik lokala **Au Petit Bouchon** (popularno „Chez Georges“), tipičnog lionskog *bouchona*, smještenog u samom srcu grada, dok preuzima našu narudžbu i pokazuje na lokalce uz šank, koji se već neko vrijeme „prepucajavaju“ s kuharom u maloj kuhinji, nekoliko metara dalje.

U Chez Georges smo došli usmenom preporukom i oduševili se malim prostorom u kojeg se te večeri naguralo kakvih 25 ljudi,

OBILJE OKOLICE

Osime *chefovima*, Lyon svoju prestižnu gastronomsku reputaciju ima zahvaliti upravo vrhunskim namirnicama, kojima obiluje njegovo okruženje. Naime, geografski položaj pomazio je grad jedinstvenim izvorima – alpskim brzacima koji ga opskrbljuju smuđem, pastrvama i riječnim rakovima, visoravnima Dombes i Bresse iz kojih stižu divljač i najfinija perad, zatim selu Charolles, koje nudi sočne odreske autohtonog goveda charolais, okolici poznatoj po sirevima *fourme d'ambert*, *cantal*, *st-nectaire* i *st-marcellin*, pa vinogradima Beaujolaisa iz kojih dolazi mlado voćno vino, regiji *Maconnais* s njenim svježim bijelim vinima i dolini Rhône i njenim svjetski poznatim vinskih etiketama, ali i malinama, višnjama, breskvama i kruškama bez premca.



a još više onime što smo kušali. Iz kratkoga jelovnika, za predjelo smo odabrali *Oeufs Cocotte au St-Marcellin* (tradicionalno jelo od jaja sa sirom *st-marcellin*) te *Gâteau de foies de volaille à la Lyonnaise* (tortica od pilećih jetrića na lionski), a za glavno *Quenelle de brochet au coulis de crustacés* (prozračni žličnjak od smuđa u gustom umaku od riječnih rakova) te *Gratin d'andouillettes* (zapečena kobasica od tripica), sve odreda specijalitete tipične za ovaj tip lokala.

O NASTANKU BOUCHONA postoji nekoliko priča. Jedna tako kaže da se rodio početkom 18. stoljeća, gdje su ljudi jeli i noćili u tavername koje su držali lokalni tkalci (Lyon je poznat po tkalačkim radionicama). Druga, pak, priča o malim kabareima, gdje su ljudi jeli i pili za male novce, koji bi, da bi se razli-

kovali od sličnih lokala, na ulazu objesili borovu grančicu (*bousche*). Od „*bousche*“ nije bilo teško doći do „*bouchon*“, pa je tako nastala tradicija.

Budući da riječ „*bouchon*“ zapravo znači čep, mnogi brže-bolje zaključuju da se radi o lokalima u kojima se popiju mnoge butelje, no tajna je u tome što ista riječ označava i snop sijena kojim se timare konji, usluga koja su nekad takve taverne, uz noćenje i hranu, nudile umornim putnicima. To ipak ne znači da vino u *bouchonima* nije itekako važno. U Lyonu je uvijek završio dobar dio lokalnog *beaujolaisa*, a poznati gastropisac Curnonsky ionako je u svojoj knjizi o Lyonu oko 1920. napisao: „Lionezi, oni pravi, piju *beaujolais* tijekom čitavog dana i u svakoj prilici, svaki put kad se s nekime sretnu, sve do kasnih sati. Ne znaju obaviti nikakav posao ili se družiti s prijateljima bez da pred sobom imaju *pot*, odnosno čitav niz *potova*“ (*pot* je vrč od oko pola litre, u kojim se i danas u *bouchonima* služi otvoreno vino).

Bilo kako bilo, *bouchon* je danas tipični tradicionalni lionski restoran, koji je posebno procvjetao 30-ih godina prošloga stoljeća. Mnogi od njih preživjeli su do naših dana, ali nisu svi autentični, posebno oni koji se time jako hvale i mame naivne turiste. Baš zbog toga, 22 „prava *bouchona*“ okupila su se u udrugu **Authentique Bouchon Lyonnais**, čiji članovi na ulazu ističu metalnu pločicu s likom klauna koji drži čašu vina.

Najpoznatiji među njima je **Café des Fédérations** (lokalci ga od milja zovu Des Fédés), nedaleko gradske vijećnice (tu je koncentracija tih lokala najveća), koji u sebi istovremeno ima dosta boemskoga i pone-



Lionska tržnica kulturno je gurmansko mjesto, gdje se može uživati razgledavajući raskošno izložene svježe namirnice i regionalne specijalitete, kao i kušati nešto od bogate ponude, prije svega genijalni sir *st-marcellin*

što ozračja muzeja. Sa svojim crveno-bijelim kockastim stolnjacima, piljevinom na podu i dugim tankim kobasicama koje vise sa stropa, ovaj vječito puni *bouchon* ubrzano se približava svom 90. rođendanu.

Da nas je tamo čekao obilat obrok postalo je jasno odmah kad je konobarica za stol donijela košaricu s komadićima svježije pržene svinjske kožice i bocu *macona*, jednostavnog vina iz Maconnaisa, podregije južne Burgundije.

ONO ŠTO JE STIZALO NAKON TOGA bio je tipični *bouchon* repertoar - *Saucisson de Lyon* (lionska kobasica) poslužen je sa salatama od leće, koju tu nazivaju *caviar de la croix rou-*



PHILIPPE GAUVREAU JEDAN JE OD UKUPNO ČETIRI RESTORANA S DVIJE MICHELINOVE ZVJEZDICE

sse, prema četvrti La Croix Rousse u kojoj su nekad živjeli vješt gradski tkalci svile, a aludira na „kavijar siromaha“, pa *Oeufs en meurette* (poširano jaje u tamnom i gustom umaku od crvenog vina), nakon kojega je poslužen *salade Lyonnaise*, posljednje povrće prije mesnih specijaliteta - *terrine du chef* (toga dana terina od pačje jetre), *poulet au vinaigre* (piletina pirjana u vinskome octu, vinu i soku od rajčica), *joues de porc bourguignonnes* (svinjska obrazina u crvenom vinu), *tête de veau* s umakom *ravigote* (teleća glava u blago kiselom umaku) te neizbježni (i već spomenuti) *quenelle de brochet* i *andouillette*.

Nakon toga, sasvim je jasno da smo ljubazno odbili deserte koje nam je ponudio elegantni vlasnik Des Fédésa **Raymond Fulchiron**, koji je neprestano obilazio stolove časkajući sa stalnim gostima.

Slično se dobro jede i u ostalim gradskim *bouchonima*, poput **Chez Hugon**, **Abel**, **Le Gare** ili **La Meunière** (vodi ga nekadašnji Bocuseov šef sale **Maurice Debrosse**), a posebno pamtljivo u **Daniel et Denise**, gdje *chef* Joseph Viola u kuhinju tog tradicionalnog lokala donosi jednu novost - precizno kuhanje, inače rezervirano isključivo za restorane vrhunske klase.

No, kad smo kod Des Fédésa već spomenuli četvrt La Croix Rousse i tkalce, moramo spomenuti dvije stvari: **Les Canuts et des Gones** i *cervelle de canut*. Kod prve se radi o lokalima u spomenutoj četvrti, jednom od najzanimljivijih lokala u Lyonu uopće, čiji su zidovi prekriveni desecima starih pokvarenih satova, a druga, čiji prijevod doslovno glasi „mozak tkalca“, još je jedan od gradskih favorita. Radi se o jelu koje su tkalci, navodno, jeli svaki dan - pasirani svježi kravliji sir pomiješan sa začinskim travama, octom, bijelim vinom, maslinovim uljem i slatkim

GURMANSKI ADRESAR LYONA

> BOUCHONI

Au Petit Bouchon „Chez Georges“ - 8 rue du Gare

Café des Fédérations - 8,10 rue du Major Martin

Chez Hugon - 12 rue Pizay

Abel - 25, rue Guynemer

La Meunière - 11 rue Neuve

Le Gare - 7 rue Gare

Daniel et Denise - 156 rue de Crequi

> RESTORANI

Restaurant Paul Bocuse (Paul Bocuse) - au pont de Collonges

L'Est - 14 pl. J.Ferry

Le Nord - 18 Rue Neuve

Le Sud - 11 Place Antonin Poncet

l'Ouest - 1 quai de commerce

Mère Brazier - 12 rue Royal

Auberge de l'Île - Place Notre-Dame, Île Barbe

Philippe Gauvreau - 3 Avenue Georges Bassinet, Charbonnières-les-Bains

Pierre Orsi - 3 Place Kléber

Magali et Martin - 11 rue des Augustins

Le Bistrot de St-Paul - 2 quai de Bondy

Jols - 283 Avenue Jean Jaurès

Commanderie des Antonins - 30 quai Saint Antoine

Mère Richard - Les Halles

Les Halles Paul Bocuse - 102 cours Lafayette

Marché de la Croix-Rousse - Boulevard de la Croix Rousse

Marché Saint Antoine - 1 quai Saint Antoine

Mère Richard - Les Halles (uz ulaz iz rue Lafayette)

Colette Sibilia - Les Halles (uz ulaz iz rue Lafayette)

Reynon - 13 rue des Archers

Bernachon - 42 cours Franklin Roosevelt

> TRŽNICE

Les Halles Paul Bocuse - 102 cours Lafayette

Marché de la Croix-Rousse - Boulevard de la Croix Rousse

Marché Saint Antoine - 1 quai Saint Antoine

Mère Richard - Les Halles (uz ulaz iz rue Lafayette)

Colette Sibilia - Les Halles (uz ulaz iz rue Lafayette)

Reynon - 13 rue des Archers

Bernachon - 42 cours Franklin Roosevelt

vrhnjem. Jelo naziv ima zahvaliti legendarnoj inteligenciji tkalaca, zahvaljujući čijem radu se Lyon i obogatio, ali i zbog toga što zaista nalikuje mozgu.

Za razliku od jela u *bouchonima*, koja su u pravilu temeljena na jednostavnijim namirnicama, bolje gradske restorane određuju gusja jetra, tartufi, mlado povrće i vrhunsko meso. Svi su oni, zbog svoje ambicioznije kuhinje, izravni ili posredni „potomci“ lokalna najvažnijih *chefova* iz prošlosti Lyona, onih koje se tradicionalno zvalo *mères* (majke). Najvažnija od njih bila je *mère Brazier*, prva

NASTAVAK NA STR. 144



Lyon

NASTAVAK SA STR. 100

žena s maksimalne tri Michelinove zvjezdice i još uvijek jedina sa šest (za dva njena lionska restorana), koja je, pak, učila od *mère* Fillioux. Najpoznatiji učenik Eugénie Brazier bio je Paul Bocuse, prva medijska zvijezda svjetske gastronomije. Kao i njegova učiteljica, i on je Michelinov rekorder, budući da već punih 48 godina drži maksimalne tri Michelinove zvjezdice.

Bocuseov restoran, smješten petnaestak kilometara sjeverno od Lyona, danas je čuveno gastro-svetište u koje se svakodnevno delicijama velikoga majstora dolaze pokloniti gurmani sa svih strana svijeta. Njegov *Volaille de Bresse en vessie „Mère Fillioux“* (pile iz Bressea, kuhano u svinjskom mjehuru), pa zatim *soupe aux truffes*, njegova čuvena juha od tartufa koju je 1975. osmislio za jednu predsjedničku večeru u Elizejskoj palači i posvetio tadašnjem predsjedniku Valéry Giscard d'Estaingu (danas nosi naziv *Soupe V.G.E.*), filet lista na način Fernanda Pointa, njegova drugog velikog učitelja, i na koncu izbor sireva te razne slatke delicije (*Délices et gourmandises & Petit fours et chocolats*), kušali smo s poštovanjem, kao i mnogi gurmani novih generacija koji dolaze probati klasiku i vidjeti temelje na kojima počiva cijela suvremena kuhinja.

- Znae, ona jela koja sam držao definitivnima, nisam mijenjao, pa ih danas ljudi mogu probati u njihovu originalnom izdanju - rekao nam je danas 86-godišnji Bocuse, koji osim svog paradnog restorana u Lyonu drži i lanac lionskih brasserija, jednostavno nazvanih Le Nord, l'Est, Le Sud i l'Ouest, od kojih je svaka specijalizirana za pojedine francuske regionalne kuhinje. Njegov peti lionski lokal, Argenson, smješten je, posve prikladno za ovog zaljubljenika u nogomet, pored stadiona Gerland.

Iako je Bocuseov restoran danas još uvijek jedini gradski s tri Michelinove zvjezdice, lista zvjezdanih restorana stalno se proširuje, a trenutno tri drže po dvije zvjezdice. Jedan od njih je nekadašnji restoran Eugénie Brazier, **Mère Brazier**, u Rue Royale (pokrajnja uličica nosi njeno ime), koji danas vodi jedan od najboljih mladih lionskih *chefova* Mathieu Viannay.

Drugi od njih, **Auberge de l'Île**, otvorio je **Jean-Christophe Ansanay-Alex** (učio je kod čuvenih francuskih *chefova*) i u njemu služi svoja originalna jela inspirirana brojnim putovanjima po svijetu („Čovjek mora dobro osluškivati. Osluškivati ljude, hranu, trenutke, osjećaje...“, pojasnit će svoju filozofiju).

Posljednji iz terceta restorana s dvije zvjezdice, **Philippe Gauvreau**, zahvaljujući ogromnim staklenim stijenama, prekrasan je produžetak parka uz koji se nalazi, dok njegovim trpezama defiliraju dojmpljiva jela, posebno ona nastala kao rezultat spoja Gauvreauove kreativnosti i majstorstva vodećeg lionskog mesara Mauricea Troilleta.

Mnogi kažu da Lyon nije moguće posjetiti bez da se posjeti **Restaurant Pierre Orsi**, gradsku instituciju koja predvodi devet lionskih restorana s po jednom zvjezdicom. **Pierre (chef)** i njegova supruga **Geneviève** (šef sale), uvjerali smo se i sami, posvećeni su tradicionalnim namirnicama - gusjoj jetri, golubu iz Bressea, telećoj brizli... - pretvorenljima u klasike građanske kuhinje iznimno velikih okusa.

- Bio sam sin hotelijera i restoratera i prilično loš učenik, pa su me poslali učiti kod Paula Bocusea, koji je upravo preuzeo restoran svoga oca. Zahtjevi, perfekcija i preciznost u kuhanju Monsieur Paula motivirali su me da nastavim s ovom profesijom - ispričao nam je ovaj iznimno cijenjeni *chef*.

NEGDJE IZMEĐU MICHELINOVIH favorita i *bouchona* nalaze se brojni drugi gradski restorani, od kojih su najzanimljiviji **Magali et Martin** i **Le Bistrot de St-Paul**, dobro skrivane tajne lokalaca, gdje se jede odlično i po povoljnim cijenama (oba u središtu Lyona), zatim riblji **Jols** te, za one koji vole posebnosti, **Commanderie des Antonins**, gdje se gost instantno transportira pola tisućljeća u prošlost i uz svijeće i srednjovjekovnu glazbu uživa gledajući *chefa* koji u krušnoj peći priprema sjajna jela.

Zbog čestog spominjanja vrhunskih namirnica, jasno je da Lyon ima vrlo dobro opskrbljene tržnice, od kojih je najpoznatija ona glavna natkrivena, **Halles de Lyon**, koja danas nosi Bocuseovo ime (druge veće, na otvorenome, su **Marché de la Croix-Rousse** i **Saint Antoine**). Stari majstor desetljećima je svako jutro posjećivao tržnicu te u nedalekom *bouchonu* **Val d'Isère**, uz radnički doručak sastavljen od *pâtea*, terina i *beaujolaisa* (umjesto kave), „predsjedavao“ kružokom lionskih *chefova* (ponekad navratu i danas).

Lionska tržnica kulturno je gurmansko mjesto, gdje namjernik u šetnji među štandovima može uživati ragedavajući raskošno izložene svježe namirnice i regionalne specijalitete, kao i kušati nešto od bogate ponude, prije svega genijalni sir *st-marcellin* na štandu najpoznatije lionske sirarne **Mère**

Richard, koja tim sirom opskrbljuje i Bocuseov restoran.

Drugi najpoznatiji štand na toj tržnici pripada poznatoj charcuterijskoj obitelji Sibilia, pred kojim je uvijek dugačak red mušterija. Vlasnica **Colette Sibilia** već je dala na stotine intervjuja i uopće više ne želi odgovarati na pitanje u čemu je tajna njezinih delicija. No, ako ju pozovete na kavu, i sami ćete shvatiti da je, osim kvalitete, slavi podosta doprinijela i osobnost vlasnice.

- Kad je *charcuterie* u pitanju, puno je pametnije kušati negoli pričati. Ako probate naše *pâtee* i terine, toplu kobasicu s tartuffima i pistacijama u pecivu, lionske specijalitete *sabodet*, rosette, Jéus de Lyon ili bilo koju drugu kobasicu, bit će vam sve jasno - nasmješila se Colette, koju u Lyonu nazivaju „kraljicom kobasica“.

Ipak, prvo *charcuterie* ime Lyona ipak je **Reynon**, jedna od najboljih kuća tog zanata u Francuskoj i mjesto gdje je učio zvjezdani pariški *charcutier* Gilles Vérot. Ta obiteljska tvrtka sa 75 godina gastronomske reputacije ne nudi samo klasični *charcuterie* repertoar (najbolji *cervelas pistachés*, lionska kobasica s pistacijama u gradu), već i rjeđe specijalitete. Njihova delikatesa u rue des Archers u centru Lyona vječito je puna, a svaki gurman koji posjeti Lyon u njoj lako može provesti sate.

- Tvrtku je osnovao moj predak Claudius Reynon, koji je bio perfekcionista u svakom smislu. Teško mi je povjerovati da je Reynon od male radionice prerastao u ime svjetske reputacije. Mi danas naše proizvode dostavljamo u sve krajeve Francuske, kao i mnogim mušterijama u svijetu, a pri tome smo i dalje mala manufakturna radionica - rekao nam je skromno vlasnik **Georges Reynon**, koji i danas svakodnevno predvodi ekipu svojih vrsnih *charcuteriera*.

Da se kod Lyona nikako ne radi samo o mesu i vinu, već i o brojnim vrhunskim slatkim delicijama, potvrđuju i slasni deserti na jelovnicima širom grada. No, onaj u **Bernachonu** nikako se ne smije propustiti. Radi se o jedinjoj slastičarnici u Europi gdje se zrna kakaovca prže na licu mjesta. Posjetiti Bernachon i probati njegovu paradnu tortu Le President i uz nju rekapitulirati gurmanske doživljaje iz Lyona, bit će savršeni završetak pohoda ove svjetske gastronomske meke. Ujedno i primjeren, jer su Lionezzi poznati po strastvenosti kojom govore o hrani. Za jednim obrokom, već će razgovarati o svome sljedećem, pa čak i o tome što namjeravaju jesti sljedeći tjedan. I sve bez imalo pretencioznosti, baš kao što je na koncu našeg razgovora konstatirao i sam Paul Bocuse:

- Moje omiljeno jelo je pile iz Bressea na ražnju. Dakle, vrlo jednostavno, ali maksimalnog okusa. Ali oprez, Van Gogh je još davno zavapio: „O, kako je samo komplicirana ta jednostavnost.“