

graham elliot bowles

CHEF FOR PRESIDENT!

Sve što takne, korpulentni 31-godišnji kuhar Graham Elliot pretvara u zlato. Majstor kreativne kuhinje ekskluzivno za Playboy govori o svojim pjesmama koje izvodi pred gostima, ovisnosti o nezdravoj hrani te nimalo bezazlenoj namjeri da postane predsjednik SAD-a!

piše Velimir Cindrić

Ovaj sam kvart odabrao namjerno, jer kuhanje shvaćam kao vrst umjetnosti, a ne kao zanatsku vještinu. Za mene je to način izražavanja, poput glazbe, slikarstva, filma i bilo čega sličnog, govori strastveno **Graham Elliot Bowles** dok razgovaramo ispred njegovog restorana u čikaškoj ulici West Huron.

Kvart o kojem je riječ poznat je po umjetničkim galerijama, čija je koncentracija, nakon njujorškog SoHo, najveća u SAD-u. Sama adresa desetak je minuta hoda udaljena od čuvenog Magnificent Milea, gradske žile kucavice na Michigan Avenue, na kojem su se nagurale luksuzne robne kuće, restorani, butici, banke i hoteli.

Korpulentni Graham Elliot, iako za dva dana otvara prvi vlastiti restoran, nije nepoznat američkim, pa ni svjetskim gurmanima. Otkad ga je utjecajni magazin *Food & Wine* 2004., još kao 26-godišnjaka, uvrstio u svoj izbor "Top Ten Best New Chefs in America", njegova je karijera u stalnom usponu. Već naredne godine, kao najmlađi chef u američkoj povijesti, vodeći kuhinju restorana Avenues u hotelu Peninsula, osvojio je maksimalne četiri zvjezdice nekoliko čikaških dnevnih listova. Nakon toga zaredale su titule "Restaurant of the Year 2005." *Chicago Sun Timesa*, "Best Fine Dining Restaurant 2006." *Jean Blanchet Awardsa* te pet dijamanata vodiča AAA za 2007.

"Bowlesova avangardna kuhinja je fascinantna, toliko različita od svega drugog da bih ga najradije stalno hvalio. Njegova su jela fokusirana na okuse koji se kao nekim čudom stapaju u harmoničnu cjelinu", pisao je oduševljeno Phil Vittel, kritičar *Chicago Tribunea*.

Po logici stvari, Bowlesa su odmah priključili drugoj dvojici avangardnih gradskih chefova – **Grantu Achazu** iz Alinee i **Homaru Cantuu** iz Motoa, pa je postao dio čikaške eksperimentalne trojke koju su mlađi kritičari kovali u zvijezde, a stariji gledali s nerazumijevanjem.

"Mislim da su nas trojicu strpali u isti koš, jer smo svi radili kod **Charlieja Trottera**, imamo 30-ak godina i u istome se gradu bavimo kreativnom kuhinjom. No, mi smo ipak različiti. Homaro je više orijentiran na tehnologiju spravljanja hrane i eksperimentiranje, Grant se bavi sofisticiranom cerebralnom kuhinjom, a moja su jela zabavna i puna duha. Ako stavite naša tri jela jedno do drugoga, odmah ćete vidjeti da nemaju ništa zajedničko", priča Graham.

Odrastao u obitelji koja je zbog očeva zaposlenja u ratnoj mornarici živjela posvuda – od Filipina i Havaja do Kalifornije i Marylanda, Bowles je imao prilike upo-

Restoran danas ima 150 mjesta, unutrašnjošću dominiraju kamen, cigla, drvo, bakar i ostali prirodni materijali, a boje su rađene isključivo od prirodnih materijala



Tetoviran, dizajnira menije, gostima svira svoje pjesme nakon jela na gitari... Uglavnom, ovako originalnog chefa još nismo susreli



PAPICA Chicken Cordon Bleu (bijelo i tamno pileće meso, umak od sira, povrće, začinsko bilje, ranch gravy) © Janjetina (pečeni janjeći hrbat, beluga leća, mladi špinat, confit od mrkve, dimljena morska sol) © Povrće (razno povrće s roštilja, češnjak, začinsko bilje) © Hobotnica (prešana hobotnica, rižoto od ječma, salata od savojskog kupusa i začinskog bilja, kapari) ©



ZAVRŠIVŠI ŠKOLOVANJE za kuhara i prošavši najniže stepenice u nekoliko restorana, u pravi svijet kuhanja odlučio je krenuti pripravnicičkim stažem kod velikana suvremene američke kuhinje, Charlieja Trottera, jer ga je fascinirao njegov intelektualno-umjetnički pristup.

“Iz njegovih sam knjiga naučio da kuhanje nije samo posao, već da može biti nešto predивно, romantično, da može izraziti ono što jesam, umjesto onoga što radim. Njegov je rad više filozofski i emocionalan negoli fizički. Ono najvažnije što sam kod njega u tri godine naučio jest da je sve jednako važno – način na koji perete pod, savršeno postavljen stolac ili kako izgleda vaša kuharska bluza, a ne samo brzina i kvaliteta kuhanja. Shvaćanje toga promijenilo mi je život”, tvrdi Graham Elliot.

Do narednog otkrića došao je za vrijeme medenog mjeseca u Španjolskoj. Sa suprugom je večerao u El Bulliju, restoranu molekularnog gurua Ferrana Adrije, i to na banketu u povodu 20. godišnjice restorana.

“Večera je imala 50 slijedova, sve je trajalo satima i to je bilo nevjerojatno iskustvo. Ovih dana u Fat Duck idem zbog Hestona, a u Alineu zbog Granta, jer ta mjesta izražavaju njihov pogled na život. Iako je jako bitno da je hrana ukusna. Kao i kod glazbe, ne mora vam se sviđati baš sve, ali zato možete uživati u filozofiji i talentu. Obožavam takva mjesta, jer šire vidike”, objašnjava Bowles.

Nakon Charlieja Trottera, Grahama je put vodio progresivnom francuskom kuhinjom restorana Tru, da bi napokon preuzeo posao *chefa* kuhinje Avenues, mjesta gdje je stekao kulturni status. Napokon, u ljeto 2008. otvorio je restoran koji je nazvao svojim imenom.

“Znao sam da najprije moram pronaći svoj rukopis, a to je traženje uvijek najbolje obaviti za tuđi novac. Zamisljao sam mali restoran sa 40 mjesta, posvećen iznimno sofisticiranoj hrani, ali se to s vremenom promijenilo. Imam 31 godinu, volim glazbu, umjetnost, poeziju i sve to želim izraziti kroz svoju kuhinju, a to se ne može postići u uštogljenom restoranu. Ne obazirem se na to što bih

trebao raditi, već stvaram vlastiti svijet. Već sam dobio najveće ocjene u tisku i znam da mogu raditi po tuđim pravilima, ali sada nastojim raditi nešto sasvim drugačije”, rekao nam je Graham toga ljeta dok su izložili njegova restorana još bili prekriveni smeđim pakapirom.

Dva dana kasnije, shvatili smo zašto je Bowles, opisujući svoju kuhinju i nazore, stalno spominjao glazbu. Na probnoj večeri, priređenoj za prijatelje, prije pravog otvorenja restorana, ugođaj je bio posve opušten, hrana je u nizovima izlazila iz kuhinje, a na kraju večeri Graham je izašao pred raspoloženo društvo s akustičnom gitarom i odsvirao čitav set vlastitih, prilično vješto komponiranih, pjesama u stilu Paula Simona.

“Snimio sam čitavu seriju svojih pjesama i njih ću povremeno, uz ostalu glazbu, puštati u restoranu. Tu ništa neće biti šablonski, jer prvenstveno želim ponovno napisati pravila *fine dininga*, pa će to biti “fine dining redefined”. Siguran sam da ovaj posao možemo pomladiti i osvježiti, prići mu na sasvim nov način... U prvom redu, riješili smo se bijelih stolnjaka, cvjetnih aranžmana, srebrnog pribora i kristala, stvari poput 20 različitih čaša za svako pojedino vino i slično. Imamo jedan tanjur, jedan set pribora za jelo i jednu čašu, sve je vrlo jednostavno”, rekao je Graham i krenuo ponovo obilaziti stolove.

GODINU DANA KASNIJE, već uhodani restoran od 150 mjesta u međuvremenu je pobrao mnoge dobre kritike. Unutrašnjošću dominiraju kamen, cigla, drvo, bakar i ostali prirodni materijali, dok su boje isključivo prirodne. Umjesto cvijeća, skulptura i sličnog obezbeznog restoranskog rekvizitarija, izloženi su voće, povrće, kava... Zrak je mirisao na limun.

“To je potpuno prirodan miris. U jesen ćemo imati narančasto svjetlo, bundeve, mirisne začine, a u zimi češere i dim. U proljeće sve zeleno...” rekao je Bowles.

Posluga i ekipa u kuhinji odjevena je u iste T-shirtove, jeans i tenisice. U gotovo svemu vidljiva je ideja koja konceptu luksuznoga restorana suprotstavlja “dina-mičnu gastronomiju”, hip-hop glazbu i opušteni ugođaj. No, sve je, ipak, podređeno hrani.

“Želim da se gostima sviđa kako izgledaju moja jela,



KINGS OF LEONNAISE (jaje, panceta, prženi kruh sa češnjakom, “krumpirići” od bundeve) Naziv je jela koje je veliki chef posvetio jednom od svojih omiljenih bendova “Kings Of Leon”, s čijim se članovima druži i u privatnom životu (na slici gore)



da su im ukusna i zanimljiva. Ne želim da me se trpa u bilo koji koš. Kad me pitaju kako definiram svoju kuhinju, kažem da je suvremena, baš kao i kad govorimo o glazbi ili likovnoj umjetnosti našeg vremena. I Warhol i Lichtenstein i Pollock su u svoje doba bili suvremeni, radili su u skladu s vremenom u kome žive. Jednako je s hranom. Radim vlastitu kuhinju koja je odraz trenutka u kome živim. Pri tome, jednostavno morate shvatiti da nećete moći udovoljiti svakome, pa morate paziti da ostanete vjerni sebi. Ako dobro radite, oni koji to shvaćaju bit će uz vas. Istovremeno, mnoge ćete nećemu naučiti, pa će vam se i oni prikloniti. Nikada ne bih radio nešto što bi bilo dosadno i što bi svi razumjeli”, pojašnjava Graham.

Iako se u restoranskoj kuhinji može vidjeti sva najnovija oprema koja краси i druge svjetske avantgardne restorane, tu tvrde da se na kraju 90 posto jela spravlja u tavi. Bowles ionako o hrani i kuhanju ne voli razmišljati u kontekstu klasičnih i modernih tehnika, već jednostavno kao o nećemu čime izražava sebe i svoje poglede na svijet. Klasične tehnike nisu ga zanimale ni u gostiteljskoj školi, gdje je stalno htio raditi nešto svoje. Takvo razmišljanje dovelo ga je do toga da je terinu od gusje jetre zamijenio lollipopom od te luksuzne namirnice, koji je prekrpio drobljenim bombonima Pop Rocks. Konzervativne jelce zbunjivao je i sparivanjem gusje jetre i pahuljica Rice Krispies te pojačavanjem janječeg umaka mentol bombonima Altoids.

“To sve potječe od nekonvencionalnog razmišljanja. Ja, recimo, sviram gitaru i pjevam, ali nikada nisam naučio note. I u kuhanju imate dvije vrste ljudi – one koji kuhaju po receptu i one koji kuhaju po svome. Ja kuham po osjećaju i intuiciji. Kod novih jela obično počinjem s okusima koji za mene imaju smisla. Kod Trottera sam naučio namirnice gledati na isti način na koji slikar gleda boje. Gusja jetra su bogata, masna i kremasta, pa im treba dodati nešto slatkasto i hrustavo da bi se postigao sklad. Zato su Pop Rocks i Rice Krispies logični. No, isto tako, zabavno je suprotstaviti nešto luksuzno s nećim masovnim, čime se sve stavlja i u društveni kontekst. Takvo se jelo sviđa i iskusnim gurmanima, jer je



NEZDRAVA HRANA PICK YOUR OWN POISON

U Chicagu, gdje košarka, baseball i američki nogomet igraju itekako važnu ulogu, nije čudno da su razvijeni svi oblici najdemokracičnije prehrane. **Barbecue** u Carson’su, **italian beef sandwich** u Al’s Italian Beefu, **grill** u Chicago Chop Houseu i **pizza** bilo gdje u talijanskoj četvrti, samo su najsofisticiraniji favoriti gladnih masa. Notorni američki fast-food lanci hrane sve ostale koji se povode pravilom “pick your own poison”. Zanimljivo je da su nam i vodeći gradski avangardni chefovi povjerali svoju strast prema dnu hranidbene piramide. Grant Achatz čitav dan pije Coca-Colu, a Homaro Cantu rekao nam je da obožava pizzu i barbecue. Graham Elliot još je drastičniji:

“Moja je omiljena hrana puno gora od pizze i roštilja. Ne drogiram se, ne pijem, niti pušim, ali volim nezdravu hranu. Uglavnom je to fast-food, McDonald’s, gazirana pića i slično. Smiješno je, ali ta je hrana jako dobro osmišljena – imate slane krumpiriće, masno meso, kremasti umak, hladno muzirajuće piće, što sve odgovara jedno drugome. Zato se tako dobro i prodaje (smijeh). Sve ima velike veze i s tim gdje ste i kako odrasli. Ja nisam odrastao na farmi uz bakinu kuhinju, već u automobilu, u kojem sam usput i jeo. Danas znam što je dobro, ali ipak jedem ono što jedem. Nastojim to promijeniti, ali faktor odrastanja je gadna stvar.”

Volim zbunjivati jelce spajanjem gusje jetre i rižinih pahuljica ili pojačavanjem janječeg umaka mentol bombonom

(nastavak na str. 110)

GRAHAM ELLIOT BOWLES MALI LEKSIKON

Grad u kojem volim jesti: New Orleans. Nedavno sam propustovao Jug i oduševio se energijom i uzbuđenjem koje definira taj grad i njegovu kuhinju.

Čega bi moralo biti u svakoj smočnici: Košer sol, jaja i brašno. To su elementi od čega se gradi sve. Košer sol, prije svega. Kad sam učio kuhati, naučili su me da košer sol rabim kao povećalo, jer kad je stavite na hranu, ona pojača sve okuse. I Coca-Cola, jer bez nje ne mogu raditi.

Da otvarate fast-food lokal: Bio bi s meksičkom hranom. Angažirao bih čitavu veliku meksičku obitelj, da sve bude super-autentično i nazvao bih ga Comida (španj. “obrok”).

Gdje nalazite inspiraciju: U radu umjetnika koji rabe ograničenu paletu, poput slika Pieta Mondriana, glazbe The White Stripesa... Hrana se vraća na pravilo “manje je više”.

Omiljena glazba: Sufjan Stevens, OWEN, Gary Puckett and The Union Gap, Jawbreaker, The Promise Ring, Maritime, The Get Up Kids, Smoking Popes, Christie Front Drive, Texas is the Reason, Mark Millman, Coheed and Cambria, American Football, Devics, Matt Pond PA...



Omiljeni filmovi: Veliki Lebowski, Boogie Nights, Građanin Kane, G. Smith ide u Washington, Američki psiho.

Omiljene knjige: Lovac u žitu, The Fountainheads, A Confederacy of Dunces, Paris 1919, Illusions, Chesapeake.

Idol: Ronald Reagan.

Praznovjerne navike: U kuhinji nosim isključivo crvene čarape. Jednostavno mi donose sreću.



GRAHAM ELLIOT

NASTAVAK SA STR. 89

novo, kao i onima koji nikada nisu kušali gusju jetru, a odvažje se jer poznaju bombon ili pahuljice. Janjetinu s Altoids bombonima mnogi nisu razumjeli i mislili su da je sve samo štos, no zapravo se radi o unaprijeđenoj klasičnoj kombinaciji. Naime, svježa metvica može imati samo jednu razinu jačine okusa, dok je ona u bombonima znatno izraženija, čime se pojača i okus janjetine”, razlaže sve Bowles.

JEDNAKO SVJEŽ PRISTUP Graham je u svome restoranu primijenio i na jelovnik. Umjesto klasične podjele, karta ima sedam kategorija, od kojih svaka sadržava četiri jela. Osim toga, Bowles je od svog vrlo specifičnog rukopisa napravio računarski font kojim su jelovnici ispisani, a krase ih i njegovi crteži, tako da je tu doista riječ o autorskom restoranu.

Ono što smo probali iz svake od kategorija - drink (koktel Lynn House-Blueberry Hill), snack (kokice namirisane tartufom i pahuljice od parmezana), cold (caesar salad, Bowlesova interpretacija klasička), hot (pileći batak sa sirom maytag bleu i pjenicom od Budweisera), sea (hobotnica i jakobove kapice s chorizom), land (janjeći kotleti s koromačem i izraelskim kuskusom) i sweet (peanut butter pot de crème) – bile su razigrane interpretacije poznatih kombinacija, iznimno zabavno prezentirane i nevjerojatno dojmljivih okusa.

“Jelovnik je kombinacija stvari koje sam već radio i potpuno novih ideja. Sam koncept jelovnika odraz je našeg vremena. Nekada su, recimo, glazbenici svoj rad nudili samo u obliku albuma, a danas imamo iPod kojim možemo birati pjesme, kombinirati ih i slušati nešto u obliku kojem želimo. Zašto isto ne bi bilo i s hranom. Ja zato više ne nudim zadani degustacijski meni, kao ni staromodno strukturirani jelovnik, gdje je nešto predjelo, a drugo glavno jelo, već pretince iz kojih možete slagati svoj obrok prema vlastitoj želji. Isto je i s ponudom vina, pa je ovo jedinstven restoran u svijetu, jer predstavlja samo mene”, kaže Graham.

Bowles svakako ima sreće što radi u Chicagu, gdje je kritika, ali i publika vrlo

otvorena prema novitetima. Graham nije standardni *chef*, koji će vam pričati o svojoj beskompromisnoj posvećenosti najsvježijim i najkvalitetnijim namirnicama, a niti njegovi ostali interesi nisu uobičajeni. Ukazat će na to i zanimljive tetovaže na njegovim rukama.

“Oduvijek sam se želio baviti glazbom i svirati u bendu, i mislio sam da će mi kuhanje biti samo hobi. Odatle i tetovaže. No, otkrio sam da ću ovako bolje živjeti, pa sam glazbu ostavio za hobi. Kad sam počeo, svirao sam žestoko električnu gitaru i vrištao kao luđak, a danas sam akustičnjak. Sviram svaki dan i skladam pjesme za koje nastojim da budu lijepe i ugodne za slušanje”, povjerava nam Bowles.

GRAHAMOV INTERES ZA GLAZBU dobro je poznat u Chicagu, pa se u njegovu restoranu često mogu vidjeti lokalni glazbenici, a i oni koji u grad dolaze nastupati – Jeff Tweedy i Wilco, Sufjan Stevens, Jane’s Addiction, The White Stripes, Kings of Leon (posvetio im je jelo nazvano Kings of Leonnaisse), od kojih su mnogi njegovi prijatelji. Ipak, Bowlesovi planovi vezani su uz gastronomiju i, posve sukladno s onim vodećih *chefova* 21. stoljeća, u narednom razdoblju predviđaju otvaranje više potpunog različitih restorana (“To će za mene biti kao da sviram u više bendova, a želim svirati i folk i punk i jazz i reaggae.”) – GE Seafood ili GE Steak, možda i u drugim američkim gradovima. Ako se tako nešto i moglo očekivati, Graham je iznenađenje ostavio za kraj.

“Za deset bih godina želio baviti - politikom. Obožavam je. Uvijek me inspiriralo to da, ukoliko imate radne navike, strast i jasne ciljeve, možete postići bilo što. Zašto bih se ograničavao kuhanjem, ako mogu raditi nešto veće, za opće dobro. I u politici postoje pravila, no ja držim da se po njima, kao i u slučaju restorana, ne mora igrati. Barack Obama igra protiv pravila i možda na kraju neće uspjeti, ali to ne znači da se moramo predati. Imam samo 32 godine i već sam napravio sve što sam želio u svijetu kuhanja. Ako poživim sto godina, imam još 70 pred sobom. Kad spomenem da želim postati predsjednik Sjedinjenih Država, svi mi se smiju. No, ja tvrdim – ako zadržim iste radne navike, odredim kratkoročne ciljeve i smršavam tridesetak kilograma, tko kaže da ne mogu postati predsjednik. Pogledajte Arnolda Schwarzeneggera. Nije znao jezik, nije znao glumiti i samo je bildao. Ali je htio nešto postići. Ušao je u filmove, zaradio novac, stvorio kontakte i sada je predsjednik jedne šestine zemlje. Ako sve odigram kako treba, za 25 godina mogao bih biti u Bijeloj kući”, najozbiljnije je zaključio Bowles. 🍷