



U jednoj školjci čuvene sidnejske Opere, zgrade koja je proslavila njezina projektanta, danskog arhitekta Jørna Utzona, nalazi se jedan od najatraktivnijih restorana svijeta - Guillaume at Bennelong. Pogled koji se iz njega, kroz velike ostakljene stijene, pruža na sidnejsku luku, zasigurno je jedan od najspektakularnijih restoranskih pogleda u svijetu

Opere, zgrade koja je proslavila njezina projektanta, danskog arhitekta Jørna Utzona, nalazi se jedan od najatraktivnijih restorana svijeta - Guillaume at Bennelong. Pogled koji se iz njega, kroz velike ostakljene stijene, pruža na sidnejsku luku, zasigurno je jedan od najspektakularnijih restoranskih pogleda u svijetu. Dakako da takvoj pozornici mora parirati i jednako dojmiva kuhinja, što upravo i osigurava otac djevojčice iz školskoga autobusa. Naime, 44-godišnji Guillaume Brahimi, *chef* rođen u Parizu, nekadašnji je učenik, *sous-chef* i *protégé* slavnoga Joëla Robuchona, *chefa* koji danas vodi carstvo od 12 restorana u gradovima diljem svijeta i koji je vlasnik čak 26 Michelinovih zvjezdica, najviše što je ikada držao neki *chef*.

No, otkud Parižanin s takvim pedigreeom u sidnejskoj Operi, s pravom će se upitati čitatelj?

Ukratko, zahvaljujući ragbiju i jednom televizijskom dokumentarcu, glasilo bi zagonetni odgovor. Ipak, da bismo otkrili okolnosti koje su do toga dovele, trebamo se vratiti u 1981., kada je golobradi dječarac od 14 godina odlučio postati kuhar.

- Dva su razloga zašto sam se odlučio otići u kuhare. Prvo, jako sam volio jesti i, drugo, škola mi nije išla baš najbolje. U to se doba držalo da je kuharski nauk uglavnom za najgluplje. No, moji su roditelji puno izlazili u dobre restorane i znali su da postoje kuhari i kuhari, dakle oni koji kuhaju u milijunima običnih restorana, kao i vrhunski majstori. Zato su me i podržali u mojoj odluci, što je meni puno značilo - prisjeća se danas Brahimi, dok u sunčano poslijepodne razgovaramo u njegovu restoranu.

**SREDINOM ZAVRŠNE ŠKOLSKE** godine, preko božićnih praznika, Guillaume je za probu



POGLED NA SIDNEJSKU LUKU KROZ OSTAKLJENE STIJENE RESTORANA JE SPEKTAKULARAN

otišao dva tjedna raditi u kuhinju pariškog hotela Concorde Lafayette. Ono što je tamo vidio, jako mu se svidjelo, pa je na jesen iduće godine, s 14 i pol godina, krenuo raditi kao naučnik u restoran Aux Charpentier. No, Guillaumove ambicije bile su znatno veće, jer je već tada planirao raditi s velikim *chefovima*.

- Prijatelj moga oca poznao je nekoliko vrhunskih pariških *chefova*. On je moje roditelje savjetovao da odem učiti u neki bistro, gdje bi netko imao vremena raditi sa mnom, a ne u restoran s tri Michelinove zvjezdice, gdje početnik ne može naučiti ništa - kaže Guillaume.

Tako je otišao u Aux Charpentier, gdje je u maloj kuhinji brzo prošao put od sudopera do štednjaka. Već za godinu dana svladao je osnove repertoara bistro kuhinje, pa je došlo vrijeme za novi korak. Očev prijatelj zamolio je Dominiquea Boucheta, *chefa* slavnog pariškog restorana La Tour d'Argent, da

# GUILLAUME AT BENNELONG VEČERA U OPERI

piše **Velimir Cindrić**

**L**ijep je dan u Sydneyu i školski autobus upravo prelazi monumentalni Harbour Bridge u smjeru središta grada. Učiteljica djeci priča kako je most nastao i potom s lijeve strane pokazuje jedinstvenu zgradu Opere, jednu od najprepoznatljivijih svjetskih građevina: „Pogledajte, ovo je Opera, najljepša građevina u Sydneyu. Tu se održavaju koncerti i operne predstave“. Na to se iz stražnjeg dijela autobusa čuje prodorni glas male djevojčice: „Ne, ne, nije to Opera, to je restoran mog tate“.

I doista, nije riječ ni o dječjoj laži ni o zabuni, jer u jednoj školjci čuvene sidnejske



- 1 SIROVE JAKOVSKKE KAPICE SA ZELENOM JABUKOM, ENDIVIJOM I ULJEM OD LJEŠNJAKA
- 2 DESERT OD NEKOLIKO VRSTA ČOKOLADE I ČOKOLADNIH KREMA S MIRISNIM ZAČINIMA
- 3 KRATKO PEČENI ATLANTSKI LOSOS S DUOM TAPENADE I EMULZIJE OD PERŠINA



1



2



3

Guillemea uzme za pripravnika. Legendarni La Tour d'Argent (otvoren još prдавne 1582., koji je u svoje doba pohodio i sam kralj Henrik IV.) tada je bio restoran u samom pariškom vrhu, s prestižne tri Michelinove zvjezdice.

- Prelazak iz Aux Charpentiers u La Tour d'Argent bio je nevjerojatno težak, jer sam u svome neznanju mislio da sam već kvalificirani *chef*. Odjednom sam iz kuhinje s tri čovjeka došao u brigadu od 30 *chefova* i ustroj koji je održavao standarde tri zvjezdice. U La Tour d'Argentu šest mjeseci nisam vidio tanjur, a kamoli što drugo. Nisam imao pojma gdje se nalazi sala restorana. Radio sam najniže poslove u najdaljem kutu kuhinje i ništa nisam znao o restoranu - sa smiješkom se prisjeća Brahimi.

Prije ljeta, pripravnici su u pravilu davali otkaz, pa je tako namjeravao i Guillaume - otići na more i dobro se provesti nakon teškog rada u kuhinji. Stoga je otišao u Bouchetov ured i zamolio ga za otkaz. No, ovaj je, ni ne podigavši glavu, samo rekao: „Otići ćeš kad ti ja kažem da ideš“.

Tako je Brahimi u La Touru ostao tri i pol godine, a Bouchet, koji je tek navršio 30 godina (prethodno je naukovao kod Robuchona), započeo je s njim ozbiljno raditi. Vodio ga je na promocije u Švicarsku, u kuhinju slavnog



## ROBUCHONovi ODLIKAŠI

Joël Robuchon, vlasnik restoranskog carstva od 12 restorana raspoređenih diljem svijeta i trenutačni Michelinov rekorder (ujedno i svih vremena) s ukupno 26 prestižnih zvjezdica, odgojio je nekoliko naraštaja vrhunskih *chefova* među kojima su istaknuti Guillaume Brahimi i njegov učitelj **Dominique Bouchet**. Među kuharskim zvijezdama koje su prošle njegovu školu su i Christophe Cussac (danas radi u restoranu Joël Robuchon u Monte Carlu i drži dvije Michelinove zvjezdice), Philippe Groult (danas Atelier de Joël Robuchon, a držao je i vlastiti L'Amphycles s dvije zvjezdice), Benoît Guichard, Maurice Guillouet...

„Kad pogledam ekipu koja je tada sa mnom radila kod Robuchona, sve su to danas *chefovi* s Michelinovim zvjezdicama, osim mene koji radim u Australiji, gdje Michelina još nema. No, doći će vrijeme i za to“, tvrdi Guillaume.

## Kuhinja u Gillaumeu obično se opisuje kao „suvremena australska s francuskim utjecajima“. Ono što je sigurno jest da ona slavi vrhunske australske namirnice

hotela Four Seasons u Bangkoku... Guillaume je brzo učio prolazeći sva radna mjesta u zahtjevnoj kuhinji.

- Onda me jednog petka pozvao u ured i rekao: „Na telefonu sam s gospodinom Robuchonom i ima mjesto za *chefta de partie* (kuhar zadužen za pripravu jedne vrste jela, najviše kuharsko mjesto u kuhinji). Bi li te to zanimalo?“

Naravno da sam pristao i još isto poslijepodne otišao sam u njegov restoran Jamin, noseći sa sobom Bouchetovo pismo. Robuchon ga je pročitao i pitao me je li istina to što tu piše. Pogledao sam i vidio same pohvale. Već u ponedjeljak počeo sam raditi u Jaminu - prisjeća se Brahimi.

**JOËL ROBUCHON OTVORIO JE** Jamin, svoj prvi vlastiti restoran, tri godine ranije i, nakon samo tri mjeseca rada, dobio prvu Miche-

linovu zvjezdicu. U doba kad je Guillaume došao u njegovu kuhinju, Jamin je upravo uknjižio treću zvjezdicu i postavio temelje za buduću Robuchonovu slavu. Tih godina 39-godišnji *chef* u potpunosti je definirao svoj profinjeni stil, koji su krasili preciznost i konzistentnost. U vrlo oštroj konkurenciji, Guillaume je brzo došao na mjesto Robuchonova pomoćnika.

- Četiri godine provedene s njim kao mentorom odredile su moj stil. Robuchon je na mene prenio jasnoću u kuhanju i poštivanje namirnica. Takav beskompromisni način iznimno je težak, jednostavno zato što postanete vrlo strogi prema samome sebi. Stalno želite raditi savršeno, a to je najbolji način da nikada ne budete sretni. U mom se stilu Robuchonov utjecaj osjeti i u tome što svaka namirnica ima svoj pravi okus. Ako netko naruči kovača, onda hoće osjetiti okus te ribe, a ne da ima 20 okusa na tanjuru. Ali, ja na žalost više ne mogu kuhati kao Robuchon nekad, jer u restoranu svaki dan imam 200 gostiju, a ne 50, kao nekad Robuchon. Njegova jela nisu bila zamišljena za restoran od 200 mjesta - pojašnjava Guillaume.

A onda se iznenada presudnom pokazala jedna ljubav. Naime, Brahimi je kao mladić aktivno igrao ragbi i bio veliki poklonik toga športa. Tijekom njegove četvrte godine u



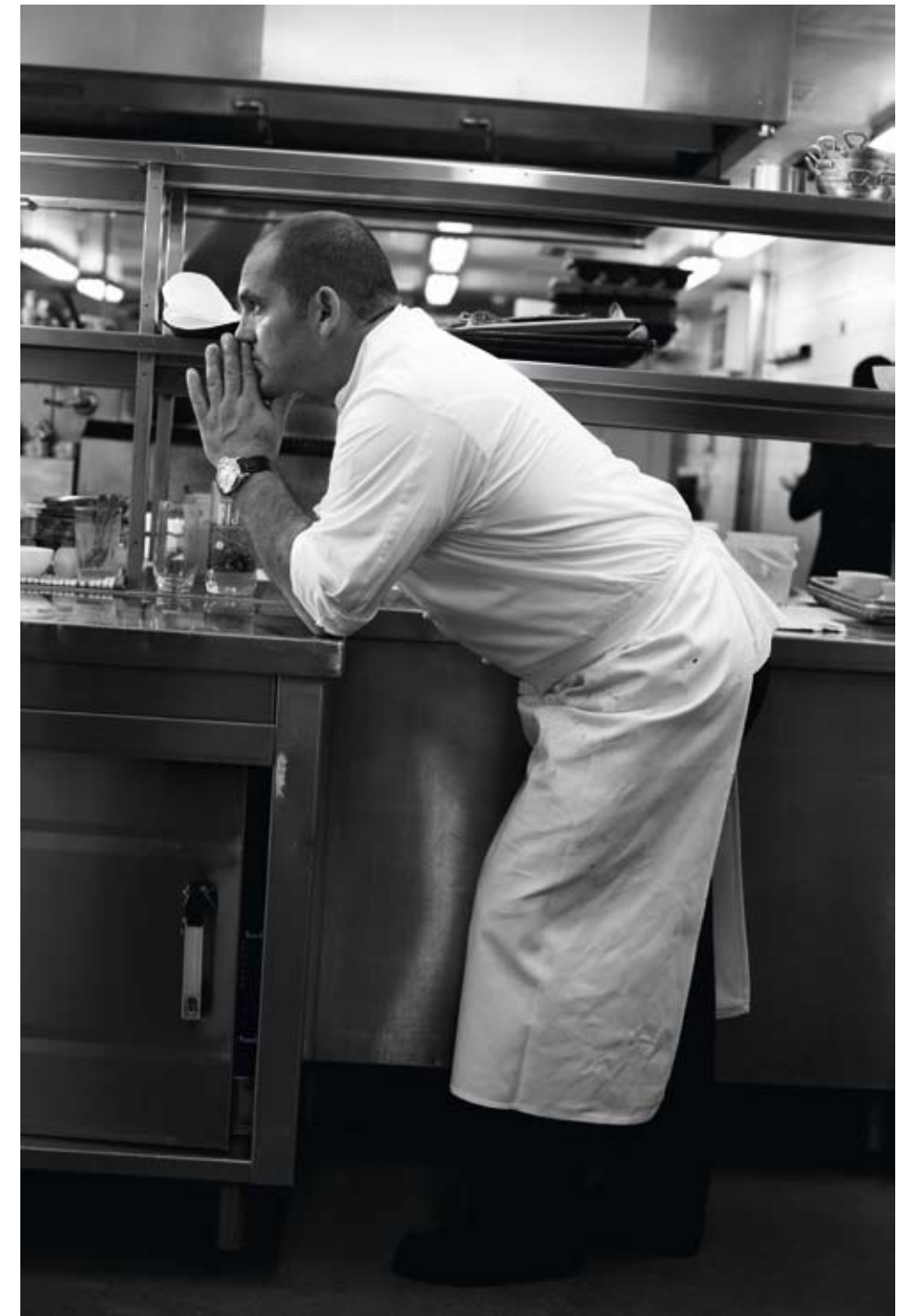
## CHEF OD ŽELJEZA

Poznati japanski kulinarski šou **Iron Chef**, nakon svoje inkarnacije „Iron Chef America“, dobio je i australsko izdanje. Format emisije, u kome u svakoj epizodi jedan *chef* izazivač nastupa protiv jednog od „Iron Chefova“, osmišljen je tako da se *chefovi* tijekom jednoga sata natječu u spravljanju jela na zadanu namirnicu. U prvoj seriji od šest emisija nastupili su „Iron Chefovi“ Guillaume Brahimi (francuska kuhinja), Neil Perry (australozajski) i Guy Grossi (talijanska), sva trojica zvjezdani australski *chefovi*. Brahimi je pobijedio u dva susreta, Perry u jednome, dok je Grossi izgubio oba meča, pa tako Guillaume Brahimi sada vodi na ljestvici sa stopostotnim učinkom.

Jaminu, kada se 1987. u Australiji i na Novom Zelandu održavao Svjetski kup u ragbiju, Guillaume je na televiziji gledao dokumentarac o tim zemljama i - oduševio se. Najprije je poželio tamo otići na godišnji odmor, a onda mu je na um pala ideja o preseljenju u Australiju.

- Tada se ondje jako loše jelo, ali mislio sam - to se mijenja, ljudi uče... Tako sam odlučio preseliti se u Sydney. Jesam li požalio? Ne, jer to ne znači da jednog dana ipak neću otvoriti restoran u Parizu. Kad sam Robuchonu rekao da odlazim u Australiju, začudio se i rekao kako nikada nije čuo za taj restoran. Kad sam mu objasnio da mislim na zemlju, mislio je da nisam normalan... Moram priznati da tada još nisam razmišljao o vlastitom restoranu, no u životu se stvari ionako jednostavno događaju same od sebe. Dođete negdje, radite, otvorite mali lokal, krenete negdje drugdje... Gledajte dokle sam dogurao. Stavio sam svoje ime na sidnejsku Operu - smije se Guillaume.

I dok su francuski *chefovi* masovno odlazili u Sjedinjene Države, 20-godišnji Brahimi je u tada neuglednom i gastronomski potpuno neosvijestrenom Sydneyu otvorao prvi vlastiti restoran, Pond. Bio je to mali bistro kratkoga jelovnika s pet predjela, pet glavnih jela i četiri deserta. Jednostavna, ali odlično pripremljena jela svidjela su se kritičarima, pa je sljedeće godine sidnejski vodič restoranima Good Food Guide Pondu dodijelio dvije od tri kuharske kape i 16 od 20 bodova („To je bilo sjajno, pogotovo što do tada uopće nisam čuo za taj vodič“, nasmijati će se Brahimi).



**Za našeg posjeta, na žalost, nismo imali prilike kušati jedno od njegovih najpoznatijih jela - tunu mariniranu u bosiljku, jer toga dana tuna nije bila besprijeckorna, onakva kakvu to jelo zahtijeva**

**NOVI TALENT ZAPAZIO JE** lokalni restorater Tony Bilson i pozvao ga da dođe u njegov restoran Bilsons. Restoran nije bio na glasu i stalno je dobivao loše kritike. Ništa u njemu nije bilo kako treba, konobari su radili što su htjeli i posao je srljao u propast. No, Guillaume je prihvatio izazov, ali i zatražio potpunu kontrolu.

- Znao sam da se tu može mnogo napraviti, jer je restoran bio na sjajnom položaju, odmah uz more, s pogledom na Operu. Trebalo je samo malo ljubavi da se u njemu napravi nešto odlično. Osmislio sam elegantnu kuhinju, otpustio konobare i sve je odjednom došlo na svoje mjesto - kaže Brahimi.

NASTAVAK NA STR. 130

# Guillaume at Bennelong

NASTAVAK SA STR. 101

Bilsons je u kratkom roku iz opskurnosti došao do 18 bodova i tri kuharske kape, nagrade za najbolji francuski restoran te bio finalist za titulu „restorana godine“. No, potom je Tony Bilson otišao, a glavni dioničar restorana ponudio je Brahimiju da kupi lokal. Do dogovora nije došlo, pa je morao novim putem.

-To je jako čudan osjećaj. Na vrhuncu ste, dobivate nagrade i onda odjednom odete i nemate više restoran. Nakon toga, dugo sam tražio ono pravo. Želio sam biti svoj gazda, a ne više raditi za nekog drugog - kaže Guillaume.

„Ono pravo“ pojavilo se sasvim slučajno, s druge strane luke, kada mu je u zakup ponuđen restoran u Operi. Bio je to savršeni spoj - jedinstveno mjesto, jedinstvena kuhinja i jedinstveni chef. Nije onda čudno da je Brahimiji tada definitivno ušao u sam australski vrh i nastavljao pobirati pohvale gostiju i kritike, najviše ocjene vodiča i prestižne nagrade (magazin Condé Nast Traveller svrstao ga je među 50 najboljih svjetskih restorana).

- Ne mogu reći da sam sanjao o ovakvom mjestu, jer mi nikada ništa slično nije palo na pamet. A kako i bi. Ovo je spomenik kulture i jedna od najpoznatijih

građevina svijeta. Još uvijek se povremeno uštupnem da bih provjerio da je to istina (smijeh). Gledajte, ljudi tu dolaze kao u muzej. Ali sasvim suprotno od toga, moja je temeljna ideja bila napraviti vrlo pristupačan restoran, a ne nešto ekskluzivno. Zamislio sam to kao mjesto bez pravila, gdje možete doći na elegantnu večeru i naručiti degustacijski jelovnik, da za stolom do vas neko društvo jede kamenice i pije šampanjac, a za barom prijatelji komentiraju predstavu koju su upravo pogledali. Ako netko tu želi doći samo na desert, nema nikakvog problema - objašnjava Guillaume.

Cijeli koncept njegova restorana neraskidivo je povezan s dva susjedna diva - Operom i Koncertnom dvoranom, čija gledališta broje 3000 mjesta. Na njihovim se pozornicama svaki dan nešto događa, pa prije predstava i koncerata kroz restoran prođe stotinu ljudi. Svi dođu u isto vrijeme i žele otići u isto vrijeme. A nakon što oni odu, dolazi novih stotinu gostiju na večeru.

- To je točno. Mi nismo mirni restoran s 30 mjesta, nego restoran u Operi, gdje je uvijek živo. Doživljaj u ovome restoranu i jest svojevrsni šou, koji mora parirati mjestu na kojem se nalazi. Mislim da je to ono što ljudi danas i traže - zabavu, smijeh, živost... Hrana mora biti zabava i užitak, a ne nešto preozbiljno. Ako ljudi iz restorana izlaze

smijući se, to je odlično. Odmah poželim biti u njihovu društvu - kaže Brahimiji.

**KUHINJA U GILLAUMEU** obično se opisuje kao „suvremena australska s francuskim utjecajima“. Ono što je sigurno, jest da ona slavi vrhunske australske namirnice. Sam Brahimiji jednostavno će je opisati sezonskom („Jedino tako namirnice mogu uvijek biti vrhunske. Mi smo tu vjerojatno jedan od rijetkih restorana koji janjetinu nudi samo u proljeće, jer zimi to više nije janjetina“), po mogućnosti elegantnom i humanom („Jelo mora izgledati lijepo, ali ujedno biti i pristupačno, privlačno i pristojno veliko“).

Upravo takvim se i pokazao naš degustacijski jelovnik, koji je započeo Guillaumeovim zaštitnim sendvičima sa slatkim račjim mesom, a nastavio s pet ribljih slijedova (*sashimi* lososa na krastavcima, jabuci i limeti; vrhovi šparoga sa *spanner* rakovima i tartufima; turban od škampa sa *spaghetinima* na toplom umaku od limuna i kavijara; jakobove kapice s pireom od cvjetače i shitate gljivama; kovač na mrkvi i pireu od đumbira). Od mesnih jela posluženi su pirjani volovski rep na podlozi od tapioke, svježeg hrena i *nameko* gljiva te otkošteni *rib-eye steak mayura wagyu* goveda (čistokrvno južnoaustralsko, *wagyu grade 9+*) sa šumskim gljivama i *confitom* šalota, u umaku od merlota. Skladni niz završen je s nekoliko slijedova elegantnih deserata (juha od sezonskog voća, *nugat* sa sladoledom od karamela, *sorbet* od banane...).

Za našeg posjeta, na žalost, nismo imali prilike kušati jedno od njegovih najpoznatijih jela - tunu mariniranu u bosiljku, jer toga dana tuna nije bila besprijekorna, onakva kakvu to jelo zahtijeva („Nema smisla ako riba nije apsolutno svjež“, reći će Guillaume). Ali smo zato kušali više „jela s potpisom“.

- Mnoga takva jela godinama ne skidamo s jelovnika. No, to je nož s dvije oštrice. Ako neko od njih maknete, gosti i kritika se bune, a ako ga držite dugo, u opasnosti ste da vas proglašete dosadnim - smije se Brahimiji.

Iako ostaje vjeran klasičnome francuskom stilu, Guillaume rabi

i suvremene tehnike, poput *sous vida* (spravljanje hrane u vakumiziranim vrećicama) i ekstremno duge termičke obrade na niskim temperaturama. Kaže da ne misli odstupati od onoga što ga određuje i da, u svome slučaju, ne vidi svrhu kopiranja Ferrana Adrije, Hestona Blumenthala ili Pierrea Gagnairea.

- Ti su ljudi otišli znatno dalje od ostalih. Ali, to je hrana za elitu, one koji se dobro razumiju u gastronomiju, poznaju trendove i otvoreni su prema svemu. No, većini gostiju takva se hrana ne sviđa. Ja radim za tu većinu, jela koja će se svima svidjeti. Možda su ona za nekog neambiciozna i pretradicionalna, ali su vrlo privlačna, odlično spravljena od vrhunskih namirnica i iznimno ukusna. Na koncu, uspješni ste onoliko koliko vam je restoran pun. A ja sam u tom smislu vrlo uspješan - objašnjava svoju filozofiju Brahimiji.

**AKO GA NA PRIREDBE** poput Madrid Fusiona i San Sebastián Gastronomike ne pozivaju jer se ne bavi avangardom, Guillaume je često na nekim drugim važnim svjetskim događanjima, pa je tako, primjerice, prije nekoliko godina, zajedno s vodećim svjetskim *chefovima*, kuhao za Paul Bocuseov 80. rođendan u Hotel de Parisu u Monte Carlu. Izvan gastro svijeta, može ga se vidjeti na gotovo svim utakmicama francuske ragbi reprezentacije.

- Ragbijaši vole dobru hranu i dobro vino, i sasvim su drukčiji od nogometaša. Stalno putujem s francuskom reprezentacijom i pomažem im oko prehrane. Ja sam im nešto kao maskota. Barem tako kažu kad pobijede... (smijeh). Kad me nema, a oni izgube, kažu: „To je bilo zbog tebe, gdje si bio?“

Na kraju, s obzirom na njegove kolege iz zlatne Robuchonove klase, pitali smo ga razmišljao li ikada o vlastitom restoranu u Parizu. Oči su mu odjednom zabljesnule.

- Ako mi se ukaže prilika, sigurno ću je zgrabiti, makar obožavam život u Australiji. Znae, moja je supruga Australka i često kaže kako ne može vjerovati da se udala za jedinog Francuza koji ne želi živjeti u Francuskoj - smije se Guillaume. 🍴



„Mislim da me netko pokušava ubiti.“