



Španjolac José Andrés Ameriku je osvojio prvo tapasima, a onda avangardnom kuhinjom. Posjetili smo njegov restoran za šest osoba



# Ugrabili smo mjesto u Minibaru!

## DELICIJE

Ⓛ preddesert: kumquat i bučino ulje  
Ⓜ modelirano poširano "jaje" s parmezanom i španjolskim mrvicama  
Ⓡ rajčica (sušena, file i pjenica od sjemenki)

## PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

**Ovo maknite, a kod ostalog pripazite na ljutinu - govori šefu kuhinje José Andrés komentirajući slastan sendvič s repovima račića, tikvicama i avokadom koji smo upravo zajednički kušali.**

Nakon desetak isprobanih jela, na red dolazi juha od aromatičnih trava, a konobar donosi još dva tanjura - jedan s hrskavo pečenom kožicom odojka i drugi sa salatnom od govedeg jezika.

"Jezik je nova fora", kaže Andrés i nastavlja: "Znate, na jelovniku ne možete imati samo stvari koje se sviđaju svima jer postajete dosadni. Mora biti i jela koja će naručiti samo neki, pa otud govedi jezik. Kod sastavljanja jelovnika biram ono što volim. Kad kuham, mislim samo na sebe. Gostiju je ionako previše i različiti su pa je najpametnije kuhati ono što sami volite. To je ono što dobro razumijete i imate najviše šanse uspjeti."

Četiri su sata i **Oyamel**, jedan od četiri restorana Joséa Andrésa u washingtonskom Penn Quarteru

(uz Jaleo, Zaytinyu i Cafe Atlantico), živjeli četvrti u samom centru, brzo se puni gostima. Kako uskoro završava radno vrijeme okolnih ureda, sve će teže biti pronaći mjesto, a njihovi će stolovi ostati popunjeni do kasno u noć - svaki od restorana tjedno ugosti oko pet tisuća ljudi.

José Andrés, vodeći španjolski chef u SAD-u i najbolji učenik slavnog **Ferrana Adrija**, danas je, uz **Granta Achatza** (Playboy 140), predvodnik je nove avangardne generacije. Za tog temperamentnog 40-godišnjaka dan jednostavno ima premalo sati jer on istodobno nadgleda rad svojih osam restorana, zabavlja gledatelje nekoliko kuharskih emisija, putuje svijetom, a u svojoj kuhinji-laboratoriju istražuje nove kulinarske tehnike i kreira čudesna jela. Baš kao što Achatz u svojoj Alinei stvara budućnost *fine dininga*, tako je i Andrés najviše usredotočen na svoj paradni restoran **Minibar** u Washingtonu. Neke od najprestižnijih nagrada svjetske gastronomije Andrésu je i priskrbila ta perjanica malog restoranskog carstva, gdje poslužuje jela

koja istodobno krase jednostavnost i složeni principi takozvane molekularne gastronomije.

**ROĐEN U GRADIĆU** Mieres u Asturiji i odrastao u obitelji skromnih primanja, za Andrésa je bila predodređena neugledna karijera lokalnog kuhara. Mediteransku kuhinju koju je učio od bake ubrzo je nadopunio znanjem iz kuharske škole, a sudbina ga je pomazila 1987. kad je otišao učiti u El Bulli nedaleko od Barcelone, gdje je Ferran Adrià, počeo stvarati legendu što će osvojiti svijet. Tu se zarazio znanošću inspiriranom kreativnom kuhinjom, što će ga u Adriju kuhinju vraćati i dan danas.

"On je moj mentor, prijatelj i suradnik. Svake godine odlazim na ljetovanje u Španjolsku i uvijek odem raditi u Ferranovu kuhinju. Mada, posljednjih godina nastojim tamo biti sve manje, jer je to čovjek koji vrši prevelik utjecaj. Ali, zato svi moji chefovi tamo odlaze redovito", objašnjava José.

Drugi put sudbina je umiješala prste za Andrésova služenja vojnog

roka u mornarici. Putujući Atlantikom, uplovio je i u New York.

"Kad smo došli u *Big Apple*, otišao sam u grad, prošetao i nakon dvije-tri ulice odmah se zaljubio u Ameriku. Već sam obožavao NBA ligu i sve američko, pa sam znao da ću se tu brzo vratiti", kaže Andrés, koji je zbog dobrog prijatelja **Paua Gasola**, danas vatreni navijač Lakersa ("I kad prijede drugdje, navijat ću za taj klub", kaže ozbiljno).

Prilika za povratak u SAD ukazala mu se kad je 1990., kao 21-godišnjak, dobio posao u newyorškoj ispostavi barcelonskog restorana El Dorado Petit. Nakon dvije i pol godine, na poziv svojih budućih poslovnih partnera, **Roberta Álvarez** i **Roba Wildera**, prešao je u Washington D.C. Za svoj brzi uspon Andrés najviše može zahvaliti - tapasu.

"Kad su mi u Washingtonu poslovni partneri predložili otvaranje restorana s konceptom temeljenim na tapasima, mislio sam da nisu normalni jer sam odrastao jedući ih i oni za mene nikada nisu bili nešto posebno. U El Bulliju smo gostima na početku večere obično

služili dva-tri jela i, umjesto da smo ih zvali *hors d'oeuvre*, nazivali smo ih "tapitas", deminutivom od "tapas". No, ta jela nisu imala ništa s klasičnim španjolskim tapasima, već su to bili zalogaji kao što je, recimo, carpaccio od tune s incunima i pinjolima. To je zapravo bio pozdrav iz kuhinje. Sjetio sam se tih dana i mislio - dobro, možda bi se na temelju toga mogao napraviti koncept restorana. I to je uspjelo s Jaleom. Shvatio sam da tapasi zapravo nisu španjolska kuhinja, nego način kako ju prodati. Jednako kao što je sushi Amerikance upoznao s japanskom. Ali, koliko je god sushi ograničen svojim sastojcima, toliko su tapasi neograničeni. Pa držim da danas još do kraja ne shvaćamo njihove mogućnosti. Danas u Americi kažu da sam genij, a ja sam samo primijenio nešto odavno postojeće u novom kontekstu", kaže Andrés.

Nedvojbeno je da je Andrésov Jaleo odigrao presudnu ulogu u tome što danas restorani diljem SAD-a nude sličan koncept (nude se i talijanski i japanski tapasi), baš kao što je i na kuhinju Joséa



## MARENDICA

Lijevo: tanko rezan steak angusa u pecivu ispunjenom prozračnim cheddarom. Desno: chorizo - španjolske češnjovke

Andrésa utjecao Ferran Adrià, pogotovo na prestižni Minibar.

"Moji restorani su i posao i priče koje želim ispričati. Da sam pisac, napisao bih roman, da sam redatelj napravio bih film. Ali, budući da sam chef, svoje priče pričam restoranima. Naravno, Minibar me najviše ispunjava. On okuplja sve - priče koje pričam, znanost i istraživanje", kaže José.

**NIMALO PRETJERANO** jer još je prije 16 godina Andrésov Cafe Atlantico,

Cafe Atlantico / Minibar, pred vašim očima dva chefa rade čuda



**KUŠANJE**  
Naš meštar od  
gastroputovanja  
Velimir Cindrić  
u ugodnom  
(i korisnom)  
razgovoru  
s velikim  
španjolskim  
chefom

i prije negoli je nastao Minibar, bio najavangardniji restoran u Americi, s repertoarom od molekularnih pića do novih tehnika kojima je u svijetu tada radio jedino Adrià. A onda je Minibar postao njegovo slikarsko platno. Minijaturni restoran (budući da se nalazi na katu

Cafe Atlantica, zapravo je restoran u restoranu), čini samo šest mjesta za barom. Tih šest stolaca već su godinama zasigurno najtraženija restoranska mjesta na svijetu. S njih gosti imaju privilegij promatranja fascinantnog kulinskog showa (dvije trosatne seanse tijekom večeri) koji je idealan omjer inventivnosti, originalnosti, utjecaja, novih tehnika i velikih okusa. Jelovnik od tridesetak malih jela idealan je format za Andrésov kreativni postupak.

“Ako gledate sliku nekog slikara, može vam se svidjeti, ali i ne mora. No, to neće biti vaš konačni sud o njemu jer se radi samo o jednoj slici. Slično je i s jelima, odnosno chefovima. Kad pojedete mojih tridesetak malih jela, ona će vam prilično točno dočarati tko sam. Naravno da se to može i u restoranu sa 30, 50 ili 100 mjesta, ali u ovako malom mjerilu kuhanje je puno bolje i preciznije. To je gotovo kao da su gosti došli jesti u moj dom”, tvrdi Andrés.

*Minibar je restoran unutar većeg restorana Cafe Atlantica i sastoji se od samo šest stolaca, koji su već godinama zasigurno najtraženija mjesta na svijetu*

Da je sve to točno, uvjerali smo se te večeri u Minibaru, podvignuti seriji od 32 jela (jedan do tri zalogaja svako). Radilo se o svojevrsnoj minuciozno osmišljenoj kulinarskoj predstavi podijeljenoj u pet činova, koju su za nas šestero za barom, pod budnim okom Joséa Andrésa, izveli chefovi **Ryan Moore** i **Lyndon Doka**. Prvi dio, pod nazivom “Zalogaji”, sadržavao je “kukuruzni kruh”, “šipražje od cikle”, “bombon od maslinova ulja”, “mojito” (pije se usprican iz spreja), “Zmajev dah” (kokica koja ispušta bijeli dim pri žvakanju) i slične zabavne bravure s molekularnog i dekonstruktivističkog repertoara. Drugi dio, “Okusi i teksture”, poigrao se, između ostaloga, sa svjetskim (“guacamole”, “sun dried tomatoes”, “tzatziki salad”) i američkim klasicima. New England Clam Chowder bio je trijumf avangardnih tehnika, tekstura i okusa, a New England Cheesesteak (tanko rezani steak *angusa* u šupljem pecivu hrskave kore, ispunjenom nevjerojatno prozračnim *cheddarom*) tipičan primjer Andrésove jednostavne, ukusne i efektne interpretacije američke kuhinje. Čin nazvan “Pre Dessert” sastojao se od neobične kombinacije *kumquata* i bučina ulja, dok su “Deserti” i “Slatki završeci” bili parada hladnih i toplih elemenata (ledeni jogurt i topli med...), tajlandskih slatkih minijatura i slasnih avangardnih izmišljotina koje se nisu referirale ni na što poznato (“Mango Box”, gumeni bombon od šafrana s jestivim omotom...). Uz znalacki sparena različita pića i vina, jedinstven doživljaj pun duha i humora, tijekom kojega efekt nikada nije ugrozio izvrsne, katkad i savršene okuse i kombinacije. Sve zajedno: nimalo precijenjeno niti blazirano, te doživljaj koji se teško zaboravlja.

**OTKAD SE POJAVIO**, koncept Minibara često je kopiran širom svijeta (podržavaju ga navodno i Ateliersi Joëla Robuchona), pa je Andrés bio prisiljen na razmišljanje o širenju prostora.

“Minibar ćemo povećati na 16 mjesta. Cafe Atlantico ćemo premjestiti, a njegov prostor posvetiti povećanom Minibaru. Sada sa 12 gostiju dnevno imamo velikih problema, jer ljudi ne mogu dobiti rezervaciju po pola godine unaprijed. Stalno me mole sa svih strana



i sve su to važni ljudi koje je teško odbiti. Neki je dan htio doći Jack Nicholson, no jednostavno je sve bilo popunjeno. Ili James Brooks, producent “Simpsona”... Jedino što smo mogli učiniti jest otvoriti restoran u nedjelju (a ne radim nedjeljom već sedam godina) jer su me preklinjali. No, znam da su to ljudi koji vole dobro jesti i već su bili u mojim drugim restoranima pa mi nije žao”, govori José.

Ako se čini paradoksalnim da su mali zalogaji napravili toliku pomamu u zemlji velikih porcija, Andrés objašnjava da je koncept tapasa zapravo format budućnosti te da će on definitivno pokopati prepune tanjure.

“Amerika postati lider u tome, usprkos velikim korporacijama. Bez obzira radi li se o *fine diningu* ili kolicima s hot-dogovima, svuda bi trebala vladati ista filozofija. I kod hot-doga pecivo bi trebalo biti kvalitetno, a kobasica zdrava. To sve ima smisla na više razina - u kontekstu okoliša, zdravlja, bacanja hrane u svijetu, gdje ima još toliko gladi... To ne znači da ponekad nećete pojesti i veliki odrezak, ali bi i on trebao biti bolje kvalitete i od organski uzgojenih goveda. Sve će se to događati tijekom idućih 10-20 godina jer se današnjim načinom jednostavno više neće moći živjeti”.

**ISTO TAKO**, već 16 godina vodi i humanitarnu organizaciju koja hrani sedam tisuća ljudi dnevno,

*Među ostalim, u ponudi su i slasne avangardne izmišljotine, primjerice Mango Box, gumeni bombon od šafrana s jestivim omotom*

**POPULARNOST**  
Španjolec  
je osvojio  
Ameriku, a osim  
u knjižarama,  
Andrésa se može  
naći i u raznim TV  
showovima



## ● S BAAZARA U SVIJET

Nakon što je 2008. nominiran za titulu *Outstanding Chef of the Year*, najprestižniju nagradu Fundacije James Beard (gastroekvivalent Oscara) i proslavio 15. godišnjicu Cafe Atlantica i Jalea, José Andrés se odvažio na izlazak iz Washingtona. Očita veza Španjolske i Kalifornije odredila je da svoj novi restoran, nazvan **Bazaar** (“bazaar by José Andrés”), otvori u Los Angelesu.

“Radi se o prilično drukčijem tržištu, zbog filmske industrije ujedno i vrlo kreativnom. Dakle, za mene to znači prijelaz iz političkog u zabavlačko okruženje. Restoran je istodobno zabavan i ozbiljan jer je ozračje opušteno, a intrinzična jela promišljena i spravljena najnovijim tehnikama, što im daje serioznost. Nešto kao zabava koja angažira vaš mozak, a budi vam želju da restoran posjetite ponovo”, objašnjava Andrés filozofiju restorana kojem je Los Angeles Times dodijelio maksimalne četiri zvjezdice, koji je magazin *Esquire* proglasio Restoranom godine, a vodič *Zagat* dodijelio mu je titulu *Top Newcomer*.

Nakon uspjeha restorana u SLS Hotelu na Beverly Hillsu, koji je dizajnirao slavni Philippe Starck, Andrésa put, logično, vodi k novim tržištima. No, ističe da je vrlo oprezan u tome jer je, kako sam kaže, čuo previše neuspješnih priča.

“Znate, prije dvadesetak godina mislilo se da chef ne može uspješno voditi restoran. No, u međuvremenu se puno toga promijenilo. U 21. stoljeću chefovi žele imati deset, dvadeset restorana. Čini se ludo, ali pitanje je želite li dobrog chefa sa 20 restorana ili fast food tvrtku sa 20 restorana. Čak i ako ne kuha u svakome od njih, hrana će kod takvog chefa uvijek biti znatno kvalitetnija, ne nužno i znatno skuplja. Dakle, otvarat ćemo restorane u Las Vegasu, Miamiu... Znam koje priče želim ispričati i imam spremne koncepte za to”, tvrdi José.



stalno posjećuje znanstvenike na Harvardu, Cornellu, Yaleu, obilazi festivale, generira nove ideje, ali nalazi vremena i za suprugu i tri kćeri, jedenje na brodiću, igranje golfa, praćenje košarke i nogometa (“Odlazim na sve važnije utakmice Barce, gdje god u svijetu”)... Dok šetamo s njim, odaje lik čovjeka koji uživa na mjestu i u trenutku u kojem se nalazi.

“Washington je divan grad i pre-

krasno mjesto za život. Danas se istodobno osjećam i Španjolcem i Amerikancem. U sljedećih deset godina planiram još dva Minibara u drugim dijelovima svijeta. Provođiću ču po tri mjeseca u svakom, a tri mjeseca istraživati i odmarati se. Ostale moje restorane vodit će ljudi koji su bolji od mene. Ti restorani već imaju svoj vlastiti život, na koji ja samo stalno utječem”, zaključio je José. 🍴



**Oyamel**, Andrésovo carstvo meksičkih specijaliteta



**Jaleo**, isto ime na tri lokacije, mjesto gdje se provjereno rade najbolji tapasi u Sjedinjenim Američkim Državama



**Zaytinya**, zamezite mezze, fine mediteranske delicije