





MANDARINA

Umjetnik okusa

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

Ako netko svoja jela nazove Skok u more, Vrt guske koja je snijela zlatna jaja ili Lomljenje valova, i laiku je jasno da nije riječ o nekom običnom kuharu. Naravno, José Avillez to i nije. Za njega je kuhanje oduvijek bila velika strast, pa ne čudi da je riječ o prvome portugalskom *chefu* koji je zaradio dvije *Michelinove* zvjezdice i postao izdvojena pojava u svijetu gastronomije, ponajviše zbog poduzetničkog duha, ali i spremnosti da u svemu ide korak dalje od ostalih.

Naime, taj mršavi čovjek s bradicom, koji ovaj mjesec navršava 37 godina, već je godinama najvažniji portugalski *chef* i vodi pravo restoransko carstvo od šest lokala u Lisabonu i jednog u Portu, izdaje knjige, organizira kulinarske tečajeve za profesionalce i hobiste, vodi catering i delikatesnu trgovinu, sudjeluje u više televizijskih i radijskih emisija te ima vlastitu liniju vina. No daleko je najpoznatiji po svome paradnome restoranu Belcanto, koji upravo iščekuje treću *Michelinovu* zvjezdicu i uspon u vrh liste *World's 50 Best Restaurants*.

José se rodio u idiličnome primorskom gradiću Cascais, nedaleko Lisabona, nekadašnjem ribarskom mjestu, koje se u 19. stoljeću proslavilo kao rezidencija portugalskih kraljeva, a u novije doba kao atraktivno turističko središte. Iako je za Avilleza kuhanje bilo hobi još od dječaćkih dana, za kuharski se posao odlučio prilično kasno, tek kao apsolvant studija marketinga i poslovnih komunikacija. Još iste godine uzeo je individualnu poduku kod Marije de Lurdes Modesto, žene koju obično nazivaju portugalskom Juliom Child i koja je snažno pridonijela napretku moderne portugalske kuhinje, a potom je otišao i na stažiranje kod Antoina Westermana, aljaškog *chefa* koji je vodio kuhinju lisabonskoga restorana Fortaleza do Guincho (Westerman je poslije uknjižio tri *Michelinove* zvjezdice u vlastitu restoranu Le Buerhiesel u Strasbourgu, dok je danas vlasnik četiri restorana u Parizu i jednog u New Yorku).

Nakon što je diplomirao, José je kulinarski nauk dovršio s nekoliko putovanja, tečajeva, stažiranja i drugih profesionalnih iskustava, od kojih je osobito važna bila suradnja s Joséom Bentosom dos Santosom, gastronomom i vlasnikom vinarije Quinta do Monte D'Oiro, zatim učenje u kulinarskoj školi Alaina Ducassea u Parizu i staž kod *chefa* Erica Fuchona u kuhinji pariškog hotela Bristol, čuvene gastronomske utvrde s najvišom ocjenom *Michelinova* vodiča. Pa ipak, sam Avillez najvažnijim će trenutkom u karijeri, onim koji će promijeniti njegov život, proglasiti staž s Ferranom Adrijom, najutjecajnijim *chefom* našeg doba, u njegovu legendarnom katalonskom El Bulliju.

Tako oboružan znanjima i iskustvom, José je 2004. otvorio vlastiti restoran 100 Maneiras, a tri godine poslije i delikatesu gotove hrane, José Avillez em casa (José Avillez kod kuće). Ipak, njegova zvjezdana karijera započela je 2008. mjestom šefa kuhinje u starom lisabonskom restoranu Tavares. Iako je restoran propadao u vrijeme kad je bio pozvan preuzeti kuhinju, za nešto više od godinu dana, velikom preobrazbom ponude, priskrbio mu je *Michelinovu* zvjezdicu. Nakon tri godine osjetio je da je vrijeme da krene vlastitim putem, pa je napustio Tavares i još iste godine kupio i temeljito preuredio restoran Belcanto na trgu São Carlos, u romantičnoj lisabonskoj četvrti Chiado. Restoran originalno utemeljen još 1958. nalazio se uz Narodno kazalište São Carlos, u povijesnom središtu grada, i Avillezu je ponudio profinjenu pozornicu na

kojoj će početkom 2012. u pravome svjetlu predstaviti svoja inventivna jela, brzo osvojiti lisabonske gurmane te već u prvoj godini postojanja zaraditi *Michelinovu* zvjezdicu.

Druga zvjezdica stigla je prije dvije godine, u izdanju vodiča za Španjolsku i Portugal za 2015. *Michelin* je jednostavno obrazložio svoju odluku: *U Belcantu José Avillez vješto kombinira tradiciju s golemom dozom kreativnosti, a sve u potrazi za okusom i uzbuđenjem. S tom ocjenom, Belcanto je postao prvi lisabonski restoran s dvjema Michelinovim zvjezdicama, a José Avillez prvi portugalski chef s tim priznanjem u Portugalu. Taj doseg podebljan je 2015, ulaskom Belcanta u neslužbeni dio liste 50 Best (od 51. do 100. mjesta) na 91. mjesto (ove godine popeo se na 78).*

Restoran Belcanto lako će osvojiti svakoga posjetitelja sofisticiranim ugođajem, što ujedno odaje bit Avillezova kulinarskog stila i smjer njegove kreativnosti. Tamo se gostima nudi *à la carte* jelovnik te dva degustacijska menija (9 sljedova) – Menu Descobertas (Meni otkrića, 145 eura) i Lisboa (Lisabon, 125 eura). Prvi je zamišljen kao globalna panorama, odnosno uzbudljiva avantura neobičnih jela koja slave povijest i sadašnjost, a drugi kao putovanje kroz vrijeme portugalskim identitetom i Lisabonom, pri čemu se tradicija otkriva na nov način, u svojevrsnom kompromisu nasljeđa i moderniteta.

Avillezova kuhinja u Belcantu povodi se prema 20 *zapojevdi*, koje njihov autor ne drži definitivnima, već podložnim promjenama, razvoju, proširivanju... Prva kaže da je okus najvažniji, druga da tehnike služe namirnicama, a ostale se bave izborom namirnica, teksturama, temperaturama, smanjenjem udjela masnoća u jelima, ravnotežom elemenata jela, kreativnošću, istraživanjem, umacima, sjećanjima i zadovoljstvom gosta...

Doživljaj u Belcantu obično počinje sitnim zalogajima, često avangardnim i s temom maslina (primjerice, lažne masline, eksplozivne masline, izokrenuti *dry martini*...), što će gosta odmah uputiti na velikog Avillezova učitelja – Ferrana Adriju i vrijeme koje je proveo u kuhinji El Bullija.

Već spomenuto jelo Vrt guske koja je snijela zlatna jaja, imena nadahnuta izrazom *zaklati gusku koja je snijela zlatna jaja* (mi bismo rekli *ubiti zlatnu koku*), što je idiom za nerazumnu radnju motiviranu pohlepom, obično je prvo jelo menija Lisabon i ujedno jedno od najpoznatijih Avillezovih. Riječ je o jajetu kuhano na niskoj temperaturi, prekriveno listićem zlata, s hrskavim kruhom i gljivama, i zapravo je parada tekstura i okusa (svaki iole ambiciozniji *chef* na svome repertoaru mora imati barem jedno jelo koje se temelji na jajetu).

Drugi Joséov adut, Skok u more, savršeni je koktel namirnica, tekstura i okusa, koji se jednostavno može opisati kao *čisto more*, dok je treći iz trisa Avillezovih favorita, Novi pogled na odojak, tipičan primjer njegovih reinterpetacija tradicionalnih jela. Na sličan način José je obradio i staro seljačko jelo *açorda* – juhu od kruha, odnosno krušnu kašu koja se nedjeljom jela u najsiriromskim kućanstvima i pučko jelo *bacalhau à brás* od usoljenoga bakalara.

Među najpoznatijim jelima Joséa Avilleza treba još spomenuti i Lomljenje valova, nevjerojatno slikovitu i bogatu kompoziciju školjkaša, kozica, *morske vode* i *pjene*, te *pjeska* s *algama*, kao i najpopularniji Avillezov desert, Mandarinu, paradu avangardnih tehnika, koja je najčešći osvježavajući finale degustacijskih menija.

Uz paradni Belcanto, José Avillez danas ima još pet lokala. U rujnu 2011, neposredno uoči otvaranja Belcanta, utemeljio je lokal Cantinho do Avillez, također u lisabonskom Chiadu, koji je vrlo ugodno gradsko sastajalište s jelima nove portugalske kuhinje, nadahnutima Avillezovim putovanjima. Podružnicu tog restorana José je 2014. otvorio i u Portu. U proljeće 2013. vrata je otvorila i Pizzeria Lisboa, što je bilo ostvarenje Joséova staroga sna, nastala fascinacijom time kako je pizza osvojila svijet. U jesen iste godine, na Largo de São Carlos u Lisabonu, Avillez je inaugurirao i Café Lisboa, smješten u Teatru São Carlos, lokal s krasnom terasom, u kome se svakodnevno od podneva do ponoći služe kava, mali zalogaji, ručak i večera ili jednostavno uživa u biranim pićima. Napokon, u ožujku 2014, José je otvorio i Mini Bar u kazalištu São Luiz, također u Lisabonu, svoj prvi *gourmet bar*, koji nudi inovativan zabavni koncept. Naime, tamo se svakodnevno, od 7 sati navečer, nude najrazličitija pića, *uz gastronomske doživljaje koncentrirane na okuse, neobičnosti i zabavu*, nešto što uvelike odstupa od koncepta tradicionalnoga restorana i gdje, kako kaže sam domaćin, *ništa nije onakvim kakvim se čini*. Sredinom kolovoza Avillez je u četvrti Chiado otvorio i najnoviji restoran, Bairro do Avillez, zapravo tri lokala u jednom prostoru (delikatesa sa zalogajnicom i hranom za *ponijeti*, taverna i riblji restoran).

Osim različitih lokala, José Avillez je i autor vrlo uspješnih knjiga, među kojima se izdvajaju *Um Chef em sua casa (Chef u vašem domu)*, *Petiscar com Estilo (Mali zalogaji sa stilom)* i *Cantinho do Avillez: As Receitas (Cantinho do Avillez: Recepti)*. U suradnji s Joséom Bentom dos Santosom i vinarijom Quinta do Monte D'Oiro predstavio je Vina JA sa svojim potpisom (bijelo, *rosé* i crveno). Uz to, od 2012. scenarist je i voditelj različitih televizijskih i radijskih kulinarskih programa, među kojima je najpopularnija televizijska emisija *JA za štednjakom*.

S vrlo elokventnim i zabavnim Joséom Avillezom, koji je ostavio dojam strastvena profesionalca vrlo posvećena poslu, razgovarali smo o njegovim obiteljskim korijenima, učiteljima, kulinarskoj filozofiji, njegovoj kuhinji i inventivnim jelima.

U svijet profesionalne gastronomije ušli ste prilično kasno. Što se mora dogoditi da apsolvent studija marketinga i poslovnih komunikacija odluči postati chef?

Osim moje strasti za hranu, nema nekoga drugog razloga. Naime, oduvijek sam volio jesti, premda se to na meni ne vidi, jer sam vrlo mršav. Ali odmalena sam obožavao hranu i počeo sam kuhati već s deset godina. No, u to doba nije bilo nimalo prestižno baviti se kuharskim poslom, pa to nije dolazilo u obzir. Moja majka željela je da studiram. Zapravo me zanimala umjetnost i najprije sam počeo studirati arhitekturu, a tek potom diplomirao marketing i komunikacije. No, bez obzira na to, u sebi sam oduvijek nosio želju za kuhanjem, raditi nešto kreativno, nešto u što su uključeni okusi. Zato sam s kakvih dvadeset godina i počeo stažirati u profesionalnim kuhinjama, pohađao kulinarsku školu i učio o tome poslu.

Rođeni ste u Cascaisu, nedaleko Lisabona. Koliko je hrana bila važna u vašoj obitelji?

Da, rođen sam u Cascaisu, koji se nalazi blizu mora, ali i blizu Lisabona. Dakle, more i sva hrana iz mora oduvijek su za mene igrali veliku ulogu. Iz djetinjstva imam brojna sjećanja vezana uz hranu i danas osmišljam mnoga jela koja su vezana baš uz ta sjećanja. Recimo, svake subote ručali smo kod moje bake. Ona je iza kuće imala vrt u kojem je uzgajala nešto povrća i sjećam se kako ga je brala i pripremala ga uz ribu. Moja majka baš i nije znala kuhati i mnogi se šale tvrdeći da je to glavni razlog zašto sam ja počeo kuhati. Mislim da to nije točno, ali nasmijava ljude. Kao i kod svih nas, i kod mene su vrlo živa ta sjećanja iz djetinjstva, ono što na mene utječe još i danas. To je uvijek prisutno kad stanem razmišljati o nekom novom jelu. Mislim da sve što vidite i čujete, sve što iskusite od dana kad ste rođeni, jednostavno postaje dio vas i utječe na vaš život. Dakle, obitelj, ono što sam svakodnevno jeo, čak i svi ljudi koji su mi bili dragi, sve je to asocijacija ljubavi i prijateljstva s hranom, okupljanja ljudi oko hrane. Znae, na španjolskom i portugalskom riječ *comer*, odnosno *jesti*, dolazi iz latinskog izraza *jesti s nekim*. Zato je za nas hrana uvijek događaj i doživljaj koji s nekim dijelite. U tom kontekstu obitelj i prijatelji iznimno su važni.



Jeste li s roditeljima izlazili i u restorane?

Da, ali ne baš često. Dosta sam putovao s majkom, nakon svoje četrnaeste godine. Recimo, bili smo u Brazilu, gdje sam imao ujaka. Ali u restorane baš i nismo išli, osim kad je bio moj ili mamin rođendan. Uglavnom smo jeli kod kuće.

Što je bio vaš plan kad ste započeli nizati seriju poduka, tečajeva i stažiranja u restoranima?

Znam jedino da sam želio učiti. Nisam imao nikakva plana. Moj san bio je, možda, jednoga dana otvoriti neki skromni restoran u četvrti. A danas sam postigao sto puta više nego što sam tada sanjao. Kad odrastate i učite, to je kao da se penjete uzbrdo, i svakim vam se korakom ukazuje sve širi pogled. Mislim da sam tada zapravo želio ono što i sada, ono što svi mi želimo – biti sretni. Znači, sam put do toga znatno je zabavniji od cilja koji dostignete. Dakle, koračanje uzbrdo, svaki korak uspona znatno je uzbudljiviji nego kad na koncu nekamo stignete. Čak i kad osvojite *Michelinove* zvjezdice. Naravno, one su sjajna stvar za posao, ali put do njih bio mi je znatno uzbudljiviji od trenutka kad sam ih osvojio.

Jeste li birali chefove s kojima ste željeli raditi?

Da. Naime, bilo je *chefova* koji su mi se sviđali više od ostalih – Eric Frechon, Alain Ducasse i Ferran Adrià. Prije svega, želio sam bolje upoznati francusku kuhinju, jer je ona četiri-pet stoljeća držala monopol nad visokom kuhinjom, dakle kuhinjom koja je znatno kreativnija od svakodnevnog kuhanja. Dakle, htio sam prostudirati klasičnu francusku kuhinju, a onda otkriti priču o *nouvelle cuisine*, odnosno modernizaciji klasične francuske kuhinje i njezinu suvremenom licu. No, u međuvremenu, dogodila se velika revolucija u španjolskoj kuhinji i Adrijin El Bulli, pa su me počeli zanimati i španjolski *chefovi*.

Ali započeli ste postupno, najprije satovima kod Marije de Lurdes Modesto, žene koju obično opisuju kao portugalsku Juliju Child. Kako se sjećate tih početaka vaše kulinarske edukacije?

To je bilo fantastično razdoblje jer sam bio mlad, bez ikakvih obveza i svakodnevno sam mnogo učio. Maria de Lurdes danas ima 86 godina, i to je žena koja zna sve o svim kuhinjama svijeta, a osobito o portugalskoj. Dvanaest godina pripremala je knjigu o tradicionalnoj portugalskoj kuhinji, koja je fenomenalna, i od nje sam zaista mnogo naučio. Ona nije profesionalna kuharica, nego gastronomska spisateljica, dakle doista netko poput Julije Child. S njom sam obilazio najrazličitija gastronomska događanja ili jednostavno sjedio u njezinu domu, gdje smo razgovarali satima, iz čega sam neprestano učio. Kad danas nešto pripremam, još su mi u mislima njezini savjeti, opaske i stvari na koje mi je ukazivala. Dakle, ona je u mojoj karijeri odigrala ulogu velike učiteljice, i to držim iznimno važnom sretnom okolnošću. Zovem je bakom, a ona mene unukom, i imamo fantastičan odnos.

Zašto ste, recimo, odabrali stažiranje kod chefa Antoineta Westermana u restoranu Fortaleza do Guincho?

Antoine Westerman bio je izvrstan francuski *chef*, a Fortaleza de Guincho je francuski restoran u Portugalu. K tome, nalazio

se u neposrednoj blizini moje kuće. Zanimljivo je da je Guincho ujedno i ime obližnje plaže, na koju sam uvijek išao kao dijete. Dakle, radilo se o kombinaciji praktičnosti i sklonosti francuskoj kuhinji, koju sam želio proučiti. Tamo sam stažirao šest mjeseci i ideja mi je bila naučiti osnove francuske kuhinje – temeljce, *demi-glace* i slično. Osim toga, u to vrijeme, taj je restoran držao jednu *Michelinovu* zvjezdicu, i bio je jedan od prvih lisabonskih lokala koji su zaslužili tu ocjenu. Tada sam razmišljao ovako – želim učiti od najboljih, jer mi je cilj da jednoga dana budem jedan od njih. Otišao sam tamo, i to je za mene bio pravi šok. Naime, do tada sam kuhao samo kod kuće, a tamo sam zatekao nešto posve drukčije. Sjećam se, kad sam došao prvi dan, srce mi je počelo lupati tako da sam na licu mjesta posumnjao da je to posao kojim se želim baviti u životu.

Slična je stvar bila i s Claudeom Troisgrosom, koji je francuski chef u Brazilu. Jeste li se i u tom slučaju povodili istom logikom?

Da. Francuski restoran, koji doduše nije bio blizu moje kuće (smijeh), ali se u njemu govorio portugalski. A postojao je i još jedan moment. Kao što sam već rekao, imao sam ujaka u Brazilu pa mi je bio osiguran smještaj. Osim toga, neobično me privlačila činjenica da je Claude Troisgros bio sin Pierrea Troisgrosa, jednog od čelnih *chefova* pokreta *nouvelle cuisine*, koji je pak učio kod velikog Fernanda Pointa. Dakle, postojala je ta povijesna motivacija, ali i želja da vidim što se na polju gastronomije događa u Brazilu. Radilo se o potpuno drukčijemu svijetu i potpuno drukčijemu radu u restoranu od onoga na koji sam navikao u Lisabonu. Zapanjile su me brazilske namirnice, koje su mi djelovale iznimno inspirativno. Znači, bilo je jako zanimljivo vidjeti kako se francuske tehnike primjenjuju na tradicionalnim brazilskim namirnicama. Dakle, to je bilo slično onomu što današnji vođeci južnoamerički restorani rade s lokalnim namirnicama i avangardnim tehnikama. To je bilo sjajno iskustvo. Danas sam dobar prijatelj s Claudeovim sinom, koji je otprilike mojih godina.

Je li vaša obuka postala još ozbiljnija u radu s Joséom Bentom dos Santosom u njegovoj Quinti do Monte D'Oiro?

Da, José Bento je proizvođač vina, veliki gurman i gastronom, a bio je i predsjednik Portugalske i Međunarodne gastronomske akademije. S njim sam radio godinu dana u njegovoj vinariji, i gotovo svakoga dana zajedno smo kuhali za novinare, njegove važne prijatelje... Moja ideja bila je da tu istražim svijet vina, ali i da naučim kako jesti. Čini se banalnim, ali nije. Ponekad mojim kuharima, ljudima s kojima radim, kažem – ne možete dobro kuhati, ukoliko ne znate jesti. Tu mislim na to da nemate pojma je li nešto dobro, ako nikada niste kušali vrhunsko. Recimo, kako ćete znati je li neki *bouillabaisse* dobar ili ne, ukoliko niste u Marseillesu kušali neki izvrsni. S Joséom Bentom dos Santosom imao sam prilike mnogo putovati, posjećivati vrhunske restorane i mnogo toga kušati. I dok sam jeo, kušao različite stvari, objašnjavao mi je note okusa, fineze, kako nešto treba promatrati, što tražiti u jelu... Dakle, zapravo edukacija nepca. To je nešto vrlo, vrlo važno u ovome poslu.

Ponekad mojim kuharima, ljudima s kojima radim, kažem – ne možete dobro kuhati, ukoliko ne znate jesti. Tu mislim na to da nemate pojma je li nešto dobro, ako nikada niste kušali vrhunsko. Recimo, kako ćete znati je li neki bouillabaisse dobar ili ne, ukoliko niste u Marseillesu kušali neki izvrsni.

Kakav je bio vaš doživljaj Ducasseove kulinarske škole?

To je bilo sjajno iskustvo, dar Joséa Benta dos Santosa. Radilo se o vrlo intenzivnu tečaju, čiji je glavni cilj bio shvatiti rad jednog od najvećih *chefova* našeg doba. Njegovi su *chefovi* radili s nama, polaznicima, i uglavnom bila je riječ o obradi vrhunskih namirnica i naprednim francuskim tehnikama. Budući sam tada imao 22 godine, to je bilo iznimno važno iskustvo za mene. Naime, imao sam prilike iz prve ruke vidjeti kako radi Alain Ducasse, ali ne samo kao *chef*, već i kao poslovni čovjek. Carstvo koje je izgradio i sve što je Ducasse učinio u karijeri držim važnom lekcijom.

Jeste li ga poslije imali prilike ponovno sresti?

Da. Sreo sam ga tri godine poslije u Kopenhagenu. Jeo je *hot dog*, i to mi se učinilo jako smiješnim. Pozdravio sam ga i rekao mu da sam pohađao njegovu školu. Naravno, nije imao pojma tko sam, ali bio je vrlo ozbiljan, uglađen i odmjeren, i pristojno me pozdravio.

Je li stažiranje kod Erica Frechona u pariškom hotelu Bristol bio vaš prvi izravni susret s kuhinjom koja je držala tri Michelinove zvjezdice i kakav je dojam na vas ostavila?

To mi je prilično teško iskustvo. Tamo sam ostao mjesec dana, živio sam u Parizu sâm u skromnome smještaju, a kuhinja je bila iznimno stroga. Frechon je stalno vikao, i sjećam se da sam mislio kako je to kuhinja puna luđaka. Naime, svi su se *chefovi* užasno derali. Imali smo sanduke i sanduke pune namirnica, a *chefovi* su od svega birali samo kakvih deset posto. Sve ostalo slali su natrag dobavljačima, jer su htjeli samo najbolje od najboljega. To je bio moj prvi izravni susret s vrhunskom kuhinjom, ustrojem koji je birao samo mali dio ponude namirnica, koje će poslije pretvoriti u veličanstveni obrok. Sjećam se da su kuhari tada imali vrlo stroge sindikalne zakone u pogledu osmosatnih radnih smjena. Naravno, tako se nije moglo raditi, pa su se ujutro registrirali karticama, odjavili nakon osam sati, pa se vratili u kuhinju i nastavili raditi još kakvih sedam sati. Danas se više tako ne radi, ali tada je bilo impresivno vidjeti tu bespoštednu radnu etiku. A u svoj toj ludnici, sve se radilo vrlo precizno. Recimo, svaki se komad *amusea* vagao, da svaki bude jednak, sve je moralo biti besprijekorno rezano, dovršeno... To je za mene bila velika škola. Trajala je samo mjesec dana, ali je bila intenzivna.

Kad s Ferranom radite svaki dan, i to mjesecima, shvatite da je genij, ali genij koji će vam rado postaviti i iskreno pitanje. Recimo, znao me pitati – José, što misliš o ovome, možeš li mi reći... On je genij koji je toliko skroman da će i stažista s malo iskustva nešto istinski pitati, ne samo kao neku pedagošku metodu ili tek da se napravi važan...





Dobro je poznat vaš boravak u El Bulliju s Ferranom Adrijom. Na koji je način to iskustvo izmijenilo vašu karijeru?

To je jako teško objasniti, jer se radilo o nečemu vrlo, vrlo posebnome. To iskustvo nije me izmijenilo samo u pogledu toga što sam tamo naučio mnoštvo novih tehnika, već je potpuno izmijenilo moj način razmišljanja, način na koji gledam na stvari. Obično kažem da danas zbog toga iskustva vidim dalje i šire. Recimo, gledam jagodu, i o njoj ne mislim kao o namirnici, voću koje mogu jesti, već uzdići u neku drugu formu, recimo vruće želatine, da je mogu peći i s njom raditi što god poželim. Drugim riječima, naučio sam razmišljati nekonvencionalno i da je sve moguće, jednostavno zato jer kreativnost otvara nove svjetove. Otvara vašu misao i na koncu vas čini sretnijom osobom. Jer bit je u tome da ste kreativni u svemu što čini vaš život – u poslu, s obitelji, prijateljima, svakodnevicu, svemu... Tamo sam posebno mnogo naučio i o strasti s kojom čovjek može raditi. Dakle, ne samo tehnike, profesionalni rad, već iskonska ljudska strast kojom se svemu pristupa. Kad s Ferranom radite svaki dan, i to mjesecima, shvatite da je genij, ali genij koji će vam rado postaviti i iskreno pitanje. Recimo, znao me pitati – José, što misliš o ovome, možeš li mi reći... On je genij koji je toliko skroman da će i stažista s malo iskustva nešto istinski pitati, ne samo kao neku pedagošku metodu ili tek da se napravi važan... Od njega sam naučio da učenje nikad ne prestaje, i da, ma koliko iskusni i superiorni bili, uvijek morate biti skromni. U tome smislu, Ferran Adrià potpuno je izmijenio moj život, a ne samo karijeru.

Vaš prvi restoran, koji ste otvorili 2004, zvao se 100 Maneiras. O čemu se radilo i što je bilo presudno da ste njime smjesta postigli uspjeh?

Nemam pojma zašto je odmah postao popularan. Tada sam imao 24 godine, i znao sam što želim, ali istovremeno sam još bio vrlo mlad i neiskusni, tek četiri godine u tome poslu. Za mene je tada najveći izazov bio to što sam šef kuhinje. Ali istina je da je od prvoga dana to bio uspješan restoran. Ne znam, nalazio se u Cascaisu, ja sam bio iz Cascaisa, i ljude je jednostavno zanimalo što radim. Radili smo dobro, ali ta kuhinja ni u kojem se pogledu ne može usporediti s onime što radim danas, pa mi ju je uopće teško opisati. Radilo se o sretno pogodenu vremenu, početku novoga života portugalske kuhinje, koji se odvijao između 2000. i 2010, pa zapravo mislim da sam imao sreću pojaviti se s tim restoranom u pravo vrijeme.

Nakon toga, 2007, pokrenuli ste take-away José Avillez kod kuće. Zašto ste na taj način odlučili širiti poslove?

Da, taj posao egzistira i danas. U to vrijeme bio sam pod utjecajem Charlieja Trottera, samoukog čikaškog *chefa* koji je kao i ja najprije završio studij koji nije imao veze s kulinarsvom, a onda krenuo kuhati. Gledao sam njegov televizijski serijal *Kitchen Sessions* i imao sve njegove knjige. On je u to doba u Chicagu, u četvrti Lincoln Park, nedaleko svog čuvenog restorana Charlie Trotter's, otvorio Trotter's To Go, *take-out gourmet shop* u kome je klijentela iz susjedstva mogla kupovati pripremljenu hranu i ponijeti je kući – salate, juhe, sendviče, razne vrste mesa i ribe, s najrazličitijim povrćem i



mnoštvom drugih priloga, slastica, kao i pekarskih proizvoda. Mislio sam da bismo mi mogli takvo nešto napraviti u Lisabonu. U početku je to za mene bilo vrlo teško, jer sam kao *chef* navikao odmah znati reakciju gosta kojem bih poslužio neko jelo. Ali kad nekomu prodate hranu *za doma*, oni odu i nemate povratne informacije. Neke od njih vidite ponovno, a neke ne, jer su bili samo u prolazu. A ja sam se pitao je li im se hrana svidjela ili ne. A otkud ideja za taj posao? Znaite, već kao desetogodišnjak pekao sam kekse i kolače i prodavao ih članovima obitelji i po susjedstvu, da bih zaradio džeparac. Tako da sam, čini se, oduvijek imao svoje dvije strane – onu kao kuhar i poduzetničku, što me uvijek tjerovalo da pokrećem različite poslove.

Jeste li već tada planirali otvaranje niza restorana?

Ne. Imao sam mnogo snova, razmišljao o različitim konceptima za restorane, ali ne i potrebu otvaranja više lokala. Ta se želja pojavila poslije.

Onda su vas 2008. pozvali na mjesto šefa kuhinje slavnoga lisabonskog restorana Tavares. Kako ste pristupili tome poslu?

Bio sam vrlo uplašen, jer se radilo o restoranu staru 125 godina, koji se povremeno zatvarao, pa onda opet otvarao više puta, a posljednjih osam godina prije negoli sam ja došao na mjesto šefa kuhinje bilo je vrlo dramatično, jer su *chefovi* stalno dolazili i odlazili. Mnogi su mi govorili – nemoj to preuzeti, taj će te posao ubiti i slično. Samo troje ljudi savjetovalo mi je da odem tamo – moja tadašnja djevojka, a

današnja supruga, José Bento dos Santos i Maria de Lurdes Modesto, tri vrlo važne osobe u mom životu. Na koncu sam otišao, i to se pokazalo dobrom odlukom, premda je na početku bilo vrlo teško. Kad danas gledam fotografije iz toga doba, izgledam mlađe, ali kao sablast, a tako sam se i osjećao. Bio sam jako umoran i mršav. Tada sam bio pod snažnim utjecajem iskustva iz El Bullija, ali sam brzo shvatio da u tom restoranu ta iskustva ne mogu primijeniti. Znaite, El Bulli je bio jedinstven restoran, koji se nije mogao replicirati nigdje drugdje. Zato sam odlučio kuhati više portugalski, ali je to bila tradicionalna portugalska kuhinja viđena na nov, moderniji način. Očito je bilo uspješno, jer smo za samo godinu i pol dobili *Michelinovu* zvjezdicu.

Je li vas iznenadila Michelinova zvjezdica koja je došla tako brzo?

Da, bio sam iznenađen, ali i sretan, a odmah zatim i preplašen (smijeh). Jer zvjezdicu je sad trebalo opravdati, a uvjeti u kojima smo radili stalno su se mijenjali, postajali sve teži. Znaite, kad sam stigao u tu kuhinju, restoran je bio prazan, služio četiri gosta dnevno, a kad sam ga napuštao tri godine poslije, imali smo osamdeset gostiju dnevno, pola za ručak, a pola za večeru.

Sjećate li se jela koja ste tamo nudili i koliko ih je na vašem repertoaru preživjelo do danas?

Sjećam se nekih jela s jelovnika Tavaresa. Zapravo, još služimo dva od njih, dva koja su među mojim najpoznatijima – Skok u more i Vrt guske koja je snijela zlatna jaja.



Znate, za mene je kuhanje oblik komunikacije. Komunikacija podrazumijeva da jedna osoba šalje, a druga prima određenu poruku. Kad kuham, šaljem poruku, i ta poruka može biti potpuno jasna, ali će je deset mojih gostiju, koji je primaju, svaki razumjeti na svoj način.

Belcanto najčešće opisuju kao restoran koji služi ponovno otkrivenu portugalsku kuhinju. Slažete li se s tom sintagmom?

Uglavnom da. Recimo, postoji tipično tradicionalno portugalsko jelo – odojak pečen u krušnoj peći. Meso odojka poslužuje se sa salatom, reznjevima naranče, umakom od češnjaka i sličnim stvarima. A mi smo ga u Belcantu nazvali Novi pogled na odojak i služili u obliku *sous vide* spravljene potrbušnice sa srcima salate na žaru. Novom tehnikom napravili smo da kožica bude hrskava, umak smo radili s japanskim fermentiranim češnjakom i pireom od kore naranče. Tako da smo imali uključene sve tradicionalne elemente tog jela. Tako smo tretirali mnoga tradicionalna jela. Osim toga, gost je kod nas mogao doživjeti portugalske pejzaže, ne izravno prenijete u neko jelo, nego, recimo, u obliku morskih namirnica s pinjolima. Naime, mi u Portugalu imamo mnogo plaža s borovima pa u zraku istovremeno imate miris mora, morskih algi i borova. Dakle, ne radi se samo o portugalskoj kuhinji, već i o portugalskoj kulturi i krajoliku.

Znate reći da vam je kuhinja način izražavanja i da u Belcantu inspiraciju, osjećaje i razmišljanja dijelite s gostima putem kreativnih kulinarskih rješenja. Možete li to pojasniti?

Znate, za mene je kuhanje oblik komunikacije. Komunikacija podrazumijeva da jedna osoba šalje, a druga prima određenu poruku. Kad kuham, šaljem poruku, i ta poruka može biti potpuno jasna, ali će je deset mojih gostiju, koji je primaju, svaki razumjeti na svoj način. To je vrlo zanimljivo, vidjeti kako gosti mogu biti uključeni u čitav proces. Pritom moja namjera nije da oni shvate što ja osjećam, nego izazvati njihove vlastite osjećaje. Tako će moja jela kod svakoga gosta izazvati drukčije osjećaje – neki će se nasmijati, neki će se rasplakati, a neki će opet samo jesti, jer su jednostavno gladni.

Predstavlja li vam činjenica da tradicionalna portugalska kuhinja nema standardnih zapisanih receptura problem pri interpretaciji pojedinih jela ili to shvaćate kao oslobađajući element?

Nepostojanje standardiziranih recepata za ta jela može biti veliki problem, jer nemate egzaktnog polazišta. No točno ste primijetili da je za mene to oslobađajući element. Mislim da moramo paziti na aspekte tradicije koje moramo poštovati. I da biste napravili nešto novo, tu tradiciju morate jako dobro poznavati. No postoji mnogo načina na koji možete nešto obnoviti, odnosno postaviti na novi način, a da ne uništite bit.

Mislim da je za chefa jako bitna memorija nepca, jer uz njezinu pomoć možete osmišljavati jela, okuse i tekstore u glavi, bez približavanja štednjaku. Sve što radimo u ovom trenutku uvijek je rezultat prošlih utjecaja, kao što sam već rekao, od rođenja – utjecaja obitelji, prijatelja, drugih chefova, namirnica, regije...

S kojom ste idejom 2012. kupili i preuredili restoran Belcanto?

Belcanto je zapravo bio nastavak onoga što sam započeo u Tavaresu. Tavares nije bio moj restoran, i imao sam različitu viziju od one vlasnika, pa sam otišao. Nije bilo lako, jer je sa mnom otišao veći dio kuhinjske ekipe. Osjećao sam odgovornost prema njima, a trebalo je devet mjeseci da bih otvorio vlastiti restoran – Belcanto. Dakle, bio je to nastavak već započeta rada, ali ovaj put u obliku avangardne portugalske kuhinje.

Mislim da je za *chefa* jako bitna memorija nepca, jer uz njezinu pomoć možete osmišljavati jela, okuse i teksture u glavi, bez približavanja štednjaku. Sve što radimo u ovom trenutku uvijek je rezultat prošlih utjecaja, kao što sam već rekao, od rođenja – utjecaja obitelji, prijatelja, drugih *chefova*, namirnica, regije... Mislim da je pred nama u Portugalu još dug put, kad su suvremena i avangardna kuhinja u pitanju. Iako ne volim taj izraz, avangardna kuhinja, jer zapravo ne znam što znači. Ali ne mogu naći bolji. Znači, za mene je važniji identitet nego kreativnost. Mislim da mi čitav život zapravo tražimo identitet.

Na koji način transformirate stara jela u njihov suvremeni, odnosno vaš autorski oblik?

Nekad je to putem novih tehnika, nekad putem posluživanja samo dijela neke namirnice... Recimo, kod bakalara znam raditi jela samo od podobrazina ili potrbušnice... Nekad tražim iste okuse u različitim teksturama... Nekad je to samo sjećanje nepca. Nema pravila.

Možete li taj proces objasniti na primjeru jela açorda i bacalhau à brás?

To su tipična portugalska jela koja jako volim. *Açorda* je pravo siromaško jelo, juha od kruha, koja se spravlja od pirjanoga luka s vodom, kruhom, češnjakom, maslinovim uljem i nekim proteinom, ako ga ima. Na koncu se samo umiješa sirovo jaje, koje se zgruša. Tom sam jelu prišao tako da sam ga zamislio kao *açorde* od usoljenoga bakalara, ali na svoj način. Juha je svilenkasta, s mirisom peršinova lista, a u njoj plivaju kockice prženoga kruha punjene temeljcem od bakalara, sve posipano pahuljicama usoljenog bakalara i dovršeno *sous vide* tehnikom spravljenim jajetom. *A bacalhau à brás*, jelo od usoljenog bakalara s kajganom, hrskavim štapićima prženih krumpirića i zelenim maslinama, ima nešto drukčiji pristup. To je primjer tradicionalnoga jela koje zapravo radim na tradicionalan način, samo što je rezultat drukčiji, u ovome slučaju znatno kremastija tekstura, zbog više žumanjaka, a rabim i tehniku sferifikacije, koju sam naučio u El Bulliju.

Što je najvažniji element vašeg kulinarskog stila i koja je uloga kreativnosti u procesu?

Najvažnije mi je da radim s najboljim mogućim namirnicama. A kreativnost? Imam mnogo ideja i osmišljam mnogo koncepata. Ali najvažnije mi je stavljanje okusa u prvi plan. Ako je kuhanje umjetnost izražavanja, onda se radi o umjetnosti okusa. Mnogi *chefovi* u povijesti mislili su da stvaraju umjetnost prekrasnim jelima, fantastičnim tehnikama i konceptima. Ali ja mislim da gost koji dolazi u restoran ne mora znati ništa o

Mnogi chefovi u povijesti mislili su da stvaraju umjetnost prekrasnim jelima, fantastičnim tehnikama i konceptima. Ali ja mislim da gost koji dolazi u restoran ne mora znati ništa o chefu ili konceptu. On treba jesti, a hrana mu se mora svidjeti.

chefu ili konceptu. On treba jesti, a hrana mu se mora svidjeti. Kreativnost se jednostavno mora koncentrirati u okusu jela.

Koliko su vam zapravo važne suvremene tehnike i imate li, kao većina današnjih avangardnih restorana, istraživačku kuhinju i kuhare posvećene samo tome poslu?

Tehnike su mi važne samo u smislu postizanja nekog cilja. Imam mali laboratorij, gdje radimo pokuse, ali na koncu 80 posto njih završi u glavnoj kuhinji, u kojoj se najviše radi. Uglavnom, stalno nastojimo razvijati nove stvari.

Jedno od vaših najpoznatijih jela zove se Skok u more. Kako je do njega došlo?

Ideja je krenula od brancina, kojega smo kuhali u morskoj vodi, pri čemu je morska voda zapravo voda koja izade iz mesa ribe kad se otvore mišići. Danas znamo da svaka riba i meso pušta okuse u dodiru s vodom, pa ribu kuhamo *sous vide*, na 54 °C, oko 20 minuta, ovisno o veličini ribe. Takvu ribu služimo u vodi koju je ispustila, s morskim algama, prstacima i čančicama. Nema nimalo dodanih masnoća, ni soli, tek nešto malo limunova soka. To je jelo vrlo posebno za mene. Počeo sam ga kuhati 2007, tijekom prvog mjeseca rada u restoranu Tavares i do danas se zadržalo na jelovniku. Mnogi se gosti vraćaju samo da bi ga ponovno jeli. Osobno, mogao bih ga jesti gotovo svaki dan, jer je vrlo prirodno.

A vaš portugalski pot-au-feu?

Radi se o vrlo tipičnome portugalskom jelu, koje postoji u mnogim verzijama, ovisno o regiji u kojoj se priprema. Služimo ga u velikoj, dubokoj tavi s rižom, kupusom, mrkvom, repom i krumpirom u drugoj posudi. Glavni su sastojak različite vrste mesa, različite vrste kobasice *chorizo*. Vjerojatno se radi o najpoznatijem obiteljskom jelu u Portugalu. Ja sam ga želio poslužiti u degustacijskome meniju, pa sam elemente morao podijeliti na četiri žlice, da bih prenio bit tog jela. Potrošio sam tri mjeseca da bih ga usavršio, što je iznimka, jer inače radim znatno brže. Sadržava komad svinjetine kuhan *sous vide* 16 sati, a juha se najprije spravlja od telećih papaka, a onda se u taj snažan temelj dodaje *chorizo* i povrće te kuha još četiri sata. Začinjava se metvicom, a kao prilog dolazi kupus kuhan u toj juhi, poslužen u obliku pirea, uz različito povrće. Znao sam imati portugalskih gostiju koji su zaplakali kad su kušali to jelo. Često ne kažem o čemu se radi, pa je reakcija još snažnija kad jednom ljudi u usta stave prvi zalogaj.

Među vašim desertima uvijek se izdvaja Mandarina. Što je njegova bit?

Tu je u prvome planu tehnika, premda se ona ne vidi, niti je mi ističemo. Riječ je o vodenome balonu sa sokom i koricom mandarine. Sve zamrznemo u tekućem dušiku i punimo pjenom od mandarina. Da bismo napravili jedan desert, treba nam 12 do 15 mandarina. Podloga je *zemlja* napravljena od gljiva, u obliku biskvita, a sve poslužujemo s listovima mandarina. U taj smo desert pokušali unijeti što više okusa mandarine. I uspjeli smo, jer ga gosti obožavaju.

Kažete da vaša jela pričaju priče. Jesu li one slične onima koje, u tekstualnome obliku, prate vaše degustacijske menije?

Da. Pokušavam ispričati priču, ali ne namećem je. Već sam



rekao da mi je draže da gost stvori vlastitu priču. Znaite, kreativnost gostiju nekad je nevjerovatna. Prije nekoliko mjeseci imao sam jednu gošću kojoj sam poslužio *leche de tigre*, odnosno *tigrovo mlijeko*, dakle peruansku citrusnu marinadu, koja u čaši stiže uz *ceviche*, sirovu ribu i račiće, koji su u njoj marinirani. I ta mi je žena rekla da kad je to popila, da se osjetila kao u zoološkom vrtu i da je vidjela tigrove (smijeh). Naravno da *tigrovo mlijeko*, osim imena, nema nikakve veze s tigrovima, ali ona je izmislila vlastitu priču. I to je fenomenalno.

Lisabonska je restoranska scena u usponu. Daroviti chefovi otvaraju nove, inovativne restorane s raznovrsnom, ukusnom hranom. Recimo, postoji vrlo zanimljiv trend multiosjetilnog doživljaja. Prije deset godina ni izbliza nije bilo takve raznovrsnosti. Mislim da će scena rasti brzo i da će se o mnogim novim restoranima još čuti u svijetu.

U suradnji s Quintom do Monte D'Oiro, vinarijom u vlasništvu Joséa Benta dos Santosa, pokrenuli ste liniju vina José Avillez. Je li primarna ideja bila imati kućno vino ili se radi o širenju vašeg kulinarskog carstva?

Vjerojatno obje te stvari. Ali ujedno je za mene to bio izazov stvaranja *cuvées*, kombiniranje različitih sorata grožđa. No rezultat je i to da sada imamo i tri kućna vina - bijelo temeljeno na *viognieru*, crveno na *syrahu* i *rosé*, što nam je iznimno važno. Gosti ih jako vole.

Dakle, vraćamo se na onu tezu chefa-poduzetnika. Sada imate čitavo carstvo od sedam restorana, knjige, kulinarske tečajeve, katering, televizijske i radijske emisije, vlastitu liniju vina..., što je sve zajedno vrlo kompleksan poslovni koncept. Odvlači li vam to pozornost s vašeg paradnog restorana Belcanto?

Ne, nikako. To je samo odraz onoga što ja jesam – netko tko je vrlo strastven kad je hrana u pitanju. Ta me raznolikost obogaćuje, tjera me da stalno dalje učim i da uvijek idem korak dalje. Volim učiti druge, što radim putem knjiga, televizijskih i radijskih programa, kao i stvarati nove koncepte,

u smislu jelovnika, jela, interijera restorana... No, sve što radim zapravo je samo djelić onoga o čemu razmišljam. Imam mnogo različitih interesa, volim maštati, stvarati novo..., jer je to što ja i jesam.

Michelin baš ne voli kad se chefovi bave najrazličitijim stvarima ili se, kako to kaže engleski izraz, razmažu pretanko, pa u tim slučajevima rado uzimaju zvjezdice. Što Michelin znači vama i jeste li svjesni tih nepisanih pravila?

Gledajte, ja sam ono što jesam, i od toga ne mogu pobjeći. Duboko sam zahvalan *Michelinovu* vodiču za sva priznanja. S mojom ekipom proslavio sam obje zvjezdice koje su nam dodijeljene, ali odmah sam rekao da sutradan moramo jednako koncentrirano raditi, čak i više od toga, zbog dodatne odgovornosti. Priznanja i nagrade su važne jer, prije svega, snažno motiviraju ekipu, ali ne bi smjele biti ciljevi za sebe. Bitni su odlučnost, napor, kao i posvećenost radu i gostu.

Kako biste opisali trenutačnu lisabonsku restoransku scenu?

Lisabonska je restoranska scena u usponu. Daroviti *chefovi* otvaraju nove, inovativne restorane s raznovrsnom, ukusnom hranom. Recimo, postoji vrlo zanimljiv trend multiosjetilnog doživljaja. Prije deset godina ni izbliza nije bilo takve raznovrsnosti. Mislim da će scena rasti brzo i da će se o mnogim novim restoranima još čuti u svijetu.

Koje je današnje mjesto portugalske kuhinje u svijetu?


Uvijek smo imali vrlo kvalitetne namirnice – vino, sir, maslinovo ulje, meso, ribu, školjke..., ali kultura hrane tek je u novije vrijeme zauzela središnje mjesto, pa se dogodila revolucija. Portugalski *chefovi* danas moderniziraju tradicionalna jela, pa nacionalna kuhinja postaje sve vidljivija.

Portugal trenutačno ima četrnaest restorana s Michelinovim zvjezdicama, od čega dva s dvjema. Je li to realno stanje?

Mislim da je to odraz veličine zemlje i naše ekonomske situacije. Poznato je da bogatije zemlje imaju više restorana i luksuznih biznisa. Mislim da će u sljedećim godinama Portugal više dati svijetu.

I u Portugalu je sve više opuštenih restorana, a sve manje fine dininga. Kao restorater, mislite li da je to zbog bolje zarade casual restorana?

Kao restorater nastojim imati što širi raspon lokala, raznovrsne poslove, a nadam se da će tako i ostati. Ne znam isplate li se više *casual* restorani ili ne. Ono što je važno znati jest da je restoranski posao vrlo zahtjevan, da traži naporan rad, kao i to da, zbog visokih troškova, nema profitnu marginu kao



ostali poslovi. Zbog današnje popularnosti gastronomije mnogi se upuštaju u taj posao bez iskustva, pa poslovi često propadaju. Nije teško otvoriti restoran, nego održati ga na životu.

Koliko je danas u Portugalu teško voditi avangardni restoran kao što je Belcanto?

Vrlo izazovno iz perspektive menadžera. Restoran kao Belcanto zahtijeva pomno planiranje, kvalificirano osoblje, vrhunske namirnice, kvalitetnu opremu, obuku osoblja, koordinaciju, različite vještine, znanja, kreativnost, poslugu... To je iznimno težak posao, ali u našem slučaju, riječ je o iskrenoj strasti. Ništa me ne može više usrećiti od oduševljenih gostiju za posjeta Belcantu koji pričaju o jednom od najboljih obroka u njihovu životu.

Prvi ste portugalski chef s dvjema Michelinovim zvjezdicama. Hoćete li biti i prvi s tri?

Da, ja sam prvi portugalski chef s tom ocjenom, premda su prije mene dva strana chefa dvije zvjezdice priskrbila restoranima Vila Joya i Ocean. Što se tiče vašega pitanja, potrudit ću se, ali sve je u Božjim rukama. U svakom slučaju, nastojat ću da On ima s čime raditi (smijeh). ▣