

VELJIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: MATTEO CARASSALE

Le Louis XV: Luksuz koji ne mora ništa dokazivati

Na Azurnoj obali lako je razviti vrlo opasnu naviku - počnete vjerovati da je sve oko vas scenografija. More izgleda previše plavo da bi bilo stvarno, palme su previše savršeno raspoređene, a ljudi u Monte Carlu hodaju s vrstom samopouzdanja koja sugerira da barem jednom godišnje ulaze u kasino samo zato da provjere radi li još njihov omiljeni stol za baccarat. No onda dođete u restoran Le Louis XV - Alain Ducasse i shvatite da se ondje ne igra na efekt. Ili barem ne na onaj jeftini, instagramični efekt od kojeg danas pati dobar dio luksuzne gastronomije. U Le Louis XV-u spektakl je podređen osjećaju. A to je mnogo teže postići.

Ulazak u restoran iz predvorja legendarnog Hôtel de Paris Monte-Carlo djeluje gotovo ceremonijalno. Mramor, visoki stropovi, diskretni šum razgovora i ona tišina koju imaju samo mjesta gdje svi instinktivno govore malo tiše nego inače. Le Louis XV ne pokušava impresionirati agresivno. Ne trebaju mu teatralni trikovi. Već pri prvom koraku jasno je da je riječ o restoranu koji vrlo dobro zna tko je i što predstavlja. A predstavlja povijest moderne francuske gastronomije.

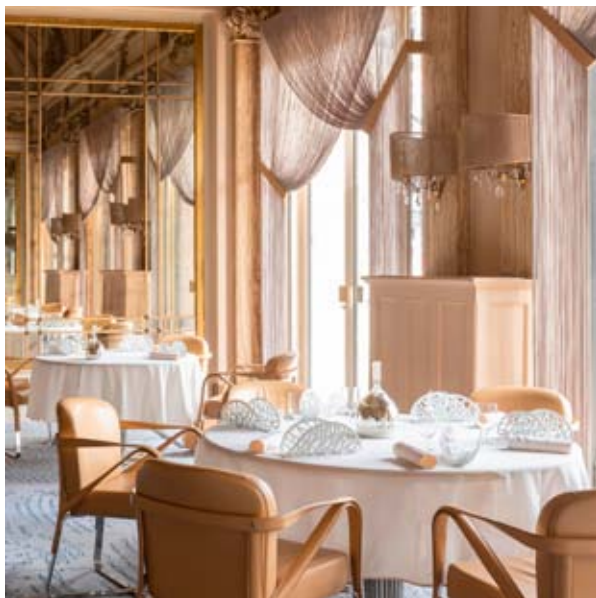
Kada je Alain Ducasse 1987. preuzeo kuhinju restorana u Hôtelu de Paris, Monte Carlo još nije bio gastronomsko hodočasničko mjesto kakvim ga danas doživljavamo. Ducasse je tada imao tek nešto više od trideset godina, ali već reputaciju kulinarskog wonderkinda juga Francuske. Rođen u Landesu, školovan kod velikih imena poput Michela Guérarda i Rogera Vergéa, rano je razvio ideju kuhinje koja neće biti samo tehnička demonstracija francuskog haute cuisine kanona, nego kuhinja terroira, svjetla i klime Mediterana. Danas to zvuči gotovo samorazumljivo, no koncem osamdesetih bilo je revolucionarno.

Već 1990. Le Louis XV postao je prvi hotelski restoran koji je osvojio tri Michelinove zvjezdice samo nekoliko godina nakon dolaska novog chefa. Taj trenutak nije promijenio samo restoran nego i percepciju mediteranske visoke kuhinje. Ducasse je dokazao da maslinovo ulje može biti jednako plemenito kao beurre monté, da rajčica može imati jednaku važnost kao foie gras i da luksuz ne mora dolaziti iz težine i raskoši, nego iz preciznosti, namirnice i emocije.

Ta filozofija danas je možda prisutnija nego ikad. Jer Le Louis XV nije muzej vlastite slave, što bi bila najlakša zamka za restoran takve reputacije. Umjesto toga, djeluje kao mjesto koje aktivno redefinira što moderna visoka gastronomija može biti.

Velik dio te energije dolazi od Emmanuela Piona, izvršnog chefa koji danas vodi kuhinju. Pilon pripada generaciji koju Ducasse naziva „Naturalité Generation“, skupini chefova formiranih oko ideje da budućnost gastronomije leži u povrcu, sezonalnosti, minimalizmu otpada i maksimalnoj ekstrakciji okusa. Pilon je praktički odrastao u Ducasseovu sustavu. Nakon rada u Lyonu kod slavni MOF (Meilleur Ouvrier de France ili najbolji zanatlije Francuske) chefova Christiana Têtedoiea i Davyja Tissota, pridružio se Le Louis XV-u još 2009, a potom godinama radio uz Romaina Medera u pariškom Plaza Athénéeu, upravo u razdoblju kada se razvijala filozofija Naturalité. I to se osjeti u svakom detalju restorana.

Danas je kuhinja Le Louis XV-a nevjerojatno sofisticirana, ali istovremeno gotovo asketski fokusirana. Manje masnoće, manje šećera, manje soli - ali više dubine, više teksture i više prirodne energije same namirnice. U toj kuhinji povrće nije prilog nego protagonist. Fermentacije, dehidracije, infuzije



i pečenja koriste se ne da bi impresionirali tehnikom nego da bi iz rajčice izvukli okus kakav vjerojatno nikada prije niste osjetili. Zvuči kao gastronomski kliše, no tu doista funkcionira.

Jedan od najzanimljivijih doživljaja večeri upravo je taj osjećaj da kuhinja neprestano balansira između poznatog i potpuno neočekivanog. Mediteran je prisutan u svakom zalogaju, ali nikada banalno. Agrumi nisu samo svježina nego i struktura. Bilje nije dekoracija nego arhitektura jela. Čak i kada se pojavi riba ili meso, oni djeluju kao dio šireg ekosustava okusa, a ne kao centralni ego na tanjuru.

No Le Louis XV nije samo kuhinja. To je i precizno režirana predstava prostora. Sala restorana izgleda kao mjesto gdje bi Visconti snimao film o gastronomiji da je ikada odlučio zamijeniti aristokraciju chefovima i sommelierima. Središtem dominira kiosk za kruh i maslac, oko kojeg se odvija gotovo koreografirana posluga. Iznad svega lebdi golemi luster sastavljen od stotina ručno izrađenih staklenih elemenata koji navečer baca svjetlo poput krijesnica po prostoriji. Stolovi djeluju kao da lebde zahvaljujući diskretnoj rasvjeti ispod njih, dok golemi prozori propuštaju onu specifičnu rivijersku svjetlost koja čak i običnu čašu vode čini fotogeničnom.

Pravi protagonisti sale ipak su ljudi. Giovanni Pitton, aktualni voditelj restorana, prostor vodi s gotovo nevjerovatnom lakoćom. Njegov stil nema ništa od ukočenosti koju čovjek očekuje u restoranima ovoga ranga. Sve djeluje lako, fluidno i potpuno nenametnuto. Možda je upravo to najveći luksuz suvremenog fine dininga - kada vrhunaska organizacija izgleda potpuno spontano.

Pitton iza sebe ima zanimljiv međunarodni put - od Monaca preko Singapura do Bangkoka, i vidi se da razumije suvremenog gosta. U jednom trenutku djeluje kao elegantni domaćin stare škole, a već u sljedećem kao netko tko vrlo dobro razumije da današnji gosti žele emociju, a ne ceremonijalnu ukočenost.

Jednako važnu ulogu ima i Héléne Tessera, nova glavna sommelierka restorana. Vinska karta Le Louis XV-a gotovo je mitska stvar među ljubiteljima vina. Podrum Société des Bains de Mer drži se jednim od najimpresivnijih na svijetu, premda Tessera toj golemoj kolekciji pristupa bez imalo snobizma. Naravno, tu možete piti Bordeaux iz 1961. ili stare berbe Yquema, ali ona će jednako strastveno govoriti i o vinima iz Jure, Loire ili Provanse. Sparivanja, na koncu, nisu demonstracija moći podruma nego razgovor između vina i hrane.

I upravo je ta riječ možda najbolji opis cijelog iskustva u Le Louis XV-u - razgovor. Tu ništa ne viče - ni prostor, ni servis, niti kuhinja. Restoran ne pokušava dokazati da je važan jer to već odavno zna. Umjesto toga, večera se razvija polako, inteligentno i s mnogo samopouzdanja. U vremenu kada mnogi gastronomski restorani pokušavaju biti glasnjiji, luđi ili konceptualno radikalniji, Le Louis XV djeluje gotovo subverzivno smireno. A možda je upravo to danas najveći luksuz.

Poseban trenutak večeri događa se kada servis diskretno počne uvoditi ritam degustacijskog menija. Tada postaje jasno da nije riječ o nizu izoliranih jela, nego pažljivo komponirana naracija Mediterana - od mora i citrusa do bilja, fermentacija, dima i gotovo nevjerovatno precizno kontrolirane svježine. Čak i deserti, koje potpisuje Sandro Micheli, slijede filozofiju takozvane "desseralité" - manje šećera, više karaktera sastojka, više prirodne elegancije.

I baš tada, negdje između posljednjeg gutljaja vina i prvog ozbiljnog razmišljanja o tome kako opisati ono što slijedi, postaje jasno da Le Louis XV nije restoran koji pokušava impresionirati luksuzom. On pokušava, i uglavnom uspijeva - izazvati emociju. A to je znatno rjeđa i mnogo vrjednija stvar.

Degustacijski meni, posebno aktualni Agape (420 eura), djeluje kao pažljivo režiran krešendo. Ne postoji „signature dish paradiranje“, kakvo se često vidi u restoranima ovog kalibra. Umjesto toga, večera se razvija organski, gotovo poput dugog razgovora u kojem svako jelo otvara novu temu.

Večer je zapravo počela još prije dolaska za stol, sitnim zalagajima posluženim u kuhinji restorana uz čašu Champagne Guiborat Prisme 19. Taj biodinamički šampanjac iz Côte des Blancsa odmah je postavio ton večeri - iznimno čist, linearan stil s puno krede, citrusa i fine slanosti. Bez agresivne raskoši, ali s nevjerojatnom preciznošću - gotovo tekuća verzija filozofije Naturalité.

Nakon upoznavanja s Pilonom i njegovom ekipom, Pitton je predstavio filozofiju kuhinje, a stigli su i prvi zalogaji. U Le Louis XV-u oni ne dolaze kao klasični amuse-bouche niz čiji je jedini zadatak pokazati koliko kuhinja može biti tehnički precizna, nego funkcioniraju kao svojevrsni manifest. Već nakon nekoliko minuta postaje jasno da Pilona ne zanima ornamentalna gastronomija. Njegova kuhinja želi govoriti o Mediteranu, ali o Mediteranu koji je koncentriran, ogoljen i pojačan gotovo do granice nestvarnog.

Za stolom nas je dočekaio uvodni duo - tanki file tune u consomméu od malina i emulziji od aromatičnog lista iglice (geraniuma), te mediteranska kamenica s medom, šampanjcem i consomméom od drenka.

Ako je prvi dio večeri djelovao kao uvod u Pilonovu filozofiju, degustacijski meni bio je njezina najpreciznija manifestacija. Svaki slijed funkcionirao je kao studija koncentracije okusa, bez suvišnog pokreta i dekorativnog šuma. Samo Mediteran doveden do maksimuma.

Prvi službeni slijed - Citrus, lješnjak i trilja, savršeno je definirao Pilonovu estetiku. Na papiru gotovo minimalistička kombinacija, izvedena je s nevjerojatnom dubinom. Trilja, jedna od kulturnih mediteranskih riba, poslužena je dijelomično sirova, dijelom lagano spaljena kako bi se naglasila njezina mineralnost i uljnata tekstura. Agrumi nisu služili samo svježini - ulje lista korbave (kavgava limeta) unojelo je gotovo električnu aromatičnost, dok je lješnjak jelu dao toplinu i ozbiljnost. To je jedna od onih kreacija koje djeluju jednostavno, a ostaju u glavi satima.

Čaša Etna Bianca 2023 Tenuta delle Terre Nere nastavila je isti mediteranski rukopis. Sorta carricante s vulkanskih padina Etne ima onu specifičnu dimnu mineralnost i zategnutu kiselinu koja fantastično surađuje s morskim karakterom trilje i citrusima. Istovremeno dovoljno ozbiljno da prati teksturu ribe, ali dovoljno vibratno da zadrži osjećaj lakoće.

Nakon toga stiglo je možda i najpoznatije jelo aktualnog Le Louis XV-a - Artičoka alla giudea s moruzgvom, burratom i kavijarom. Već prvi pogled otkrio je koliko Pilon razumije kontraste. Hrskava artičoka inspirirana rimskom židovskom tradicijom skrivala je gotovo mesnatu dubinu okusa, dok je moruzgva donijela intenzivan jodni karakter koji cijelo jelo pomiče prema moru. Burrata je ublažila oštrinu, a kavijar raskošno dodao slanoću i teksturalnu eksploziju. Fascinantno je koliko je luksuz tu suzdržan - kavijar nije statusni simbol nego začim.



Artičoka je dobila neočekivanog saveznika u Maccabeuu Oliviera Pithona iz 2018. Blago oksidativan stil, teksturalna širina te note voska, sušenog bilja i zrelog voća savršeno su pratile kompleksnost artičoke, inače vrlo zahtjevne namirnice za sparivanje. Slana nota vina elegantno je povezala morske elemente jela.

Treći slijed - Bijele šparoge, bergamot i gof, djelovao je kao najčišći izraz proljeća na cijelom meniju. Šparoge su bile tek lagano termički obrađene, gotovo hrskave, zadržavajući svoju prirodnu gorčinu i sočnost. Bergamot je unio profinjen citrusnu parfemiranost, dok je savršeno konfitirani gof pružio dubinu i masnoću. Posebno fascinantna detalj bio je „pil pil“ od ribljih glava, emulzija koja je jelu dala gotovo baskijsku ozbiljnost i umami dubinu.

Fiorduva 2023 Marise Cuomo gotovo je dramaturgizirala cijeli slijed. Kultno vino s obale Amalfi prepuno je nota marelice, mediteranskog bilja i morske soli, a njegova aromatska raskoš savršeno je pratila intenzitet emulzije i parfemiranost bergamota. To je bilo sparivanje koje pokazuje koliko Le Louis XV voli vina s karakterom, a ne samo ona tehnički perfektna.

A onda je meni napravio elegantan zaokret prema šumi. Ragu od smrčaka s kakaovcem, mrkvom, dragoljubom i cedrovim orasima bio je možda i najneočekivaniji slijed večeri. To nije bilo „vegetarijansko jelo“ u klasičnome fine diningu, nego gotovo meditacija o zemljanim aromama. Smrčci su imali duboku, gotovo mesnatu intenzivnost, dok su zrna kakaa dodavala diskretnu gorčinu i tamu. Dragoljub je unosio paprenu svježinu, a cedrovi orasi mekanu, gotovo smolastu toplinu. Jelo je djelovalo poput šetnje kroz vlažnu mediteransku šumu nakon proljetne kiše.

Bandol 2018 Domaine de Terrebrune uveo je večeru u tamniji, zemljaniji registar. Sorta mourvèdre, s aromama tamnog voća, mediteranskog bilja i kože, dala je slijedu dodatnu dubinu i ozbiljnost, ali bez težine. Bio je to jedan od onih trenutaka kada hrana i vino djeluju kao da dolaze iz istog krajolika.

Glavni slani dio večeri završio je selekcijom svježih i dozrelih sireva uz tostirani kruh i kvasac, jednostavan koncept iza kojeg se skriva nevjerojatna preciznost. U restoranu poput Le Louis XV-a čak i kruh djeluje kao zaseban slijed. Kvasne note, tostirana korica i pažljivo odabrani sirevi stvarali su gotovo burgundski trenutak večeri.

Slijed sireva probudio je znatiželju pa su do našeg stola stigla kolica s petnaestak vrsta sireva za osobni odabir.

Uz izbor sireva otvoren je elegantni Chassagne-Montrachet 2021 Margot Domaine M. Colin. Kremasta tekstura, mineralnost i decentne note maslaca i bijelog cvijeća djelovale su gotovo kao produžetak sireva samih.

Završetak večeri bio je tipično „dukasovski“ – rabarbara, kampotski papar i pjena od Sauternes. Desert nije pokušavao biti slatko utočište nakon menija, nego njegov logičan nastavak. Rabarbara je zadržala živu kiselinu, kampotski papar dodao toplinu i diskretnu pikantnost, dok je pjena od Sauternes unijela medastu mekoću bez težine. Nabujak je bio tehnički besprijekoran, ali ono što ga je činilo posebnim bila je ravnoteža - osjećaj da desert osvježava jednako koliko i zadovoljava.

Za konac odabran je Muscat du Cap Corse Domaine Pieretti, aromatično desertno vino s notama kandiranih citrusa, meda i mediteranskog bilja, ali i dovoljno svježine da desert zadrži lakoću.

I onda, gotovo filmski, večer je zaključena petit foursima, među kojima se našao i panettone (“U Le Louis XV-u svaki je dan Božić”, objasnili su nam), te biljnim čajevima. Ja sam se, pak, odlučio za čašicu Chartreuse Jaune. Topla, herbalna, kompleksna i pomalo mistična, djelovala je istovremeno kao dižestiv i kao epilog cijele priče. Nakon toliko precizno kontroliranih okusa, njezina gotovo divlja aromatika bila je savršen podsjetnik da velika gastronomija ipak mora zadržati i trunku neukrotivosti.

Le Louis XV danas ne fascinira luksuzom zato što ga demonstrira, nego zato što ga potpuno kontrolira. U vremenu kada mnogi veliki restorani pokušavaju biti glasnjiji, ekstravagantniji i konceptualno radikalniji, Ducasseov monaški klasik bira suprotan put - suzdržanost, jasnoću i emociju. Upravo zato večera za njegovom trpezom ne ostavlja dojam spektakla, nego rijetkog osjećaja sklada između prostora, posluge, vina i kuhinje. A upravo je to ono što Le Louis XV danas radi bolje od većine restorana na svijetu – uspijeva biti discipliniran i slobodan u isto vrijeme.

