

Francuski chef Marc Veyrat: 'Michelin je izdao sebe, ja nisam: prvo sam seljak koji u dušu poznaje svaku namirnicu, a onda chef sa zvjezdicama'

Autor: Velimir Cindrić



Marc Veyrat

Izvor: Marc Veyrat / Autor: Promo

Francuski chef Marc Veyrat (71) jednako je poznat po svojim jelima koja karakteriziraju samoniklo planinsko bilje i cvijeće, po crnom savojskom seljačkom šeširu kojeg stalno nosi, ali i po dugotrajnom kontroverznom sukobu s Michelinovim vodičem, koji je od njega i napravio zvijezdu.

Veyrat je jedan od najoriginalnijih, najkreativnijih i najpoznatijih francuskih *chefova* i danas vodi svoj slavni restoran Maison des Bois s dvije Michelinove zvjezdice u regiji Haute-Savoie. Veyrat je u karijeri sakupio ukupno devet Michelinovih zvjezdica i prvi je *chef* u povijesti koji je dobio savršenu ocjenu 20/20 u vodiču Gault Millau za oba svoja prva dva restorana. Premda tu ocjenu vodič prije nije dodjeljivao, jer se tvrdilo da se savršenstvo ne može postići, morali su izmijeniti stav zbog Veyratovih restorana Auberge de l'Eridan u mjestu Veyrier du Lac kod Annecyja i La Ferme de Mon Père u Megèveu. Sam Veyrat, također veliki protivnik dodjeljivanja najviše ocjene, poslije je ipak rekao, kako je to naveo sam Gault Millau, da 'ako ostali vrijede 19 bodova, onda ja zavrjeđujem 23'.

Marc Veyrat poznat je po svojoj kreativnosti i uporabi prirodnih i organskih namirnica. Bio je vlasnik i *chef* već spomenutih restorana u Veyrier-du-Lacu i Megèveu, a trenutačno vodi restoran La Maison des Bois u Manigodu. Sva tri restorana dobila su po tri zvjezdice, no aktualni je 2019. degradiran na dvije. Veyrat je bio ogorčen i nemilosrdno se obrušio na Michelinov vodič te zatražio da njegov restoran iz njega bude uklonjen, što je Michelin odbio. Još iste godine postao je prvi *chef* koji je tužio vodič zbog oduzimanja zvjezdice i izazivanja duševne boli. Tražio je potpuno objašnjenje za uklanjanje zvjezdice, uključujući i bilješke koje su inspektori napravili u vrijeme njihovih posjeta i konkretne razloge za uklanjanje treće zvjezdice. Međutim, suci su držali da 'neovisnost ocjene predstavlja slobodu izražavanja inspektora vodiča' te su Veyratu naložili da plati sudske troškove.



Marc Veyrat s autorom intervjua, našim suradnikom Velimirom Cindrićem
Izvor: Jet Set / Autor: Jet Set

S Marcom Veyratom susreli smo se na kongresu San Sebastián Gastronomika da bismo popričali o njegovoj karijeri. Premda je od sukoba s Michelinom prošlo točno dvije godine, razgovor je neminovno odveo i u tome smjeru.

Kako je Vaše djetinjstvo na farmi utjecalo na vaš rad u kuhinji?

Moje je djetinjstvo bilo potpuno ispunjeno kuhanjem. Moja baka, majka, sestra... sve žene u mojoj obitelji bile su kuharice. Imali smo gostionicu, i to je bio moj život u mladim godinama, ono što me u potpunosti odredilo. Imao sam najljepše moguće djetinjstvo što se tiče gastronomije, i to u usporedbi sa svim drugim *chefovima* na svijetu jer sam 18 godina proveo u obiteljskome restoranu. Radilo se o obiteljskoj kuhinji s organskim namirnicama iz vlastita vrta, ono što je danas iznimno važno i što nazivaju prirodnim lokalnim namirnicama. Moj je otac bio seljak koji je svaki dan radio u polju, nismo znali što je poljoprivredna mehanizacija, pesticidi... Dakle, potpuno poštovanje prirode i namirnica, koje je dotakla jedino ljudska ruka, kao i činjenica da je moja kuhinja s prirodnim biljem nastala 1936, prije negoli sam se rodio.

I danas naporno radite kao i vaši roditelji?

Da. Gledajte, ja sam najprije seljak, a tek onda *chef*. I to svakoga dana. To je moja filozofija. Evo primjera. Krava ne može proizvesti više od 20 litara mlijeka dnevno. To je činjenica. A sada širom svijeta one proizvode 35 litara. Kako je to moguće? To je pretjerana proizvodnja takozvanih super-krava. Ja rabim isključivo mlijeko s farme mog rođaka koji uzgaja krave u mom susjedstvu, prirodno, na planinskoj visoravni. Da bi krava proizvodila mlijeko, prvo mora imati tele. Za stalnu proizvodnju mlijeka, krave muzare kontinuirano se oplođuju. On kaže da krava može davati mlijeko do sedam, najviše devet godina i da je onda gotova, ide u klaonicu... A drugi muzu krave do njihove 25. godine. Zaključite sami kako. No, moramo biti pozitivni. I Covid nas je naučio da se moramo vratiti prirodi. Optimist sam što se tiče budućnosti. Ljudi su danas svjesni što je ispravno, posebno u vezi samoodrživosti. Mora se proizvoditi manje, jesti manje ali raznovrsno i uravnoteženo.



Izvor: Marc Veyrat / Autor: Promo

Koliko se vaše razmišljanje danas razlikuje od onog bake i majke?

Uopće ne. Oduvijek rabim iste namirnice. I dalje imamo farmu – uzgajamo krumpir, sve moguće povrće, piliće..., sve isključivo domaće za našu kuhinju. Od svoga djetinjstva živim s tim namirnicama i uživam u njima. Recimo, kad bih u školi postigao dobar uspjeh, nagrada mi je bila da s ocem radim maslac. To je bio veliki doživljaj za mene, a musti krave mi je bilo nešto kao nagrada. Nevjerojatno sam u tome uživao. Moje su noge duboko ukorijenjene u zemlji na kojoj živim i radim. Znam s povrćem, znam brati planinsko bilje, znam uzgajati žitarice i stoku, raditi šunku..., sve... To je najbolja edukacija za *chefa*, i zato ja danas točno znam kako kuhati, što je najbolja osobina svake namirnice.

Organske namirnice temelj su vaše kuhinje?

Drugo niti ne poznajem. Znete, i prije organskog uzgoja postojao je ekološki uzgoj jer je to normalno stanje stvari, prirodni poredak od kojeg smo u međuvremenu odlutali. Ali tu na planini, tu gdje ja kuham, to je oduvijek bilo tako. Nismo zastranili. Tu se uvijek rabilo samo onoliko koliko je trebalo. Ni u čemu nismo pretjerali. Dakle, provodili smo ekonomičan život. To je suprotnost pretjeranoj proizvodnji u koju je svijet ogrezao. Zašto? Zato što se tu uvijek živjelo oskudno, skromno...



La Maison des Bois - Marc Veyrat 1 Izvor: Marc Veyrat / Autor: Promo

No, danas je vaš restoran drukčiji?

Da, ljepši je, ali u osnovi i dalje isti – od prirodnih materijala, ništa pretjerano ali estetikom u skladu s ljepotom okolne prirode. Izgleda moderno, ali to je spoj modernog i starog, u smislu da je, primjerice, u jednoj prostoriji pod od stakla pa gost pod nogama može vidjeti kokošinjac, odnosno kokoši kako šecu po slami.

Zato u vašoj kuhinji rabite i dosta samoniklog bilja?

Naravno. To je starinski način. Tu se uvijek iskorištavalo sve jestivo, sve što priroda nesebično daje. To je bila besplatna, ali vrlo ukusna hrana, pogotovo u salatama. Imamo vrlo lijepo aromatično bilje, a sve stopostotno prirodno.

Što gost može očekivati u vašem restoranu?

Nije stvar u tome što gost može očekivati, nego što očekujem ja. Očekujem sjaj u očima gosta koji je doživio nešto sjajno. Kod nas se zapravo i ne radi o restoranu, već o doživljaju. Gost stigne oko 13 sati i ode oko 19, što je prilično dugo. Može posjetiti kuhinju, razgovarati sa mnom, mojim botaničarom, razgledati bilje, namirnice..., ono što će jesti kad sjedne za stol. A onda od tih namirnica za njih pripremim ručak. To je kulinarski doživljaj, ali i više od toga.





La Maison des Bois - Marc Veyrat - Izvor: Marc Veyrat / Autor: Promo

Što karakterizira vaša jela?

To su različite kombinacije povrća, planinskog samoniklog, aromatičnog bilja s mesom, ribom... Taj je proces jako teško objasniti, pogotovo stoga što svaki gost ima drukčiji doživljaj jela.

Slovite kao spontan i dobrodušan čovjek. Koliko se razlikujete od drugih lokalnih stanovnika?

Nisam nimalo različit. Kad naiđem na planinare pozovem ih da posjete La Maison des Bois, ne da bi jeli jer možda nemaju novca za to, nego da pogledaju restoran, kuhinju... Često na piće pozovem i prijatelje iz obližnjeg sela. Mislím da sam prilično normalan.

Poznati ste po izjavama poput - „Ako oni zaslužuju 19 bodova u Gault Millauu, ja zaslužujem 23“. Kako se vaša dobra narav slaže s mišljenjima koja mnogi smatraju ne baš skromnima?

(smijeh) Gledajte, mislim da se tih maksimalnih 20 bodova koje su dobila moja dva restorana dogodilo samo jednom i da se više neće ponoviti. Odrekao sam se tih bodova i zvjezdica, jednostavno ih ne želim. Kada sam 2006. doživio tešku skijašku nesreću (privremeno je završio u invalidskim kolicima, s više slomljenih kostiju, op.a.), imao sam vremena za razmišljanje i odlučio sam napustiti svoj restoran kako bih se usredotočio na potpuni oporavak. Također sam se želio koncentrirati na više *eco-friendly* projekata nakon oporavka. Čak 17 godina držao sam tri Michelinove zvjezdice i s dva restorana osvajao maksimalnih 20 bodova u Gault Millauu. Rekao sam – dosta je, cijeli sam život dao svojim gostima i vrijeme je da se odmorim.

Kad ste se oporavili, ponovo ste otvorili restoran, ovaj put La Maison des Bois u Manigodu?

Da, to je moj današnji restoran, za koji mi je bilo važno da se nalazi u rodnom selu mojih roditelja. Manigold je mjesto u središtu masiva Maravis, na nadmorskoj visini od 1600 metara. Jedan sasvim drugi svijet.

I taj je restoran osvojio tri Michelinove zvjezdice?

Da. Ali ja sam rekao da me zvjezdice ne zanimaju, da ih se odričem. No, oni su odgovorili da ih to ne zanima jer zvjezdice pripadaju njima a ne meni. Dodijelili su mi najprije dvije zvjezdice, i unutar godinu dana dodali i treću. A onda su, nakon još jedne godine, uklonili tu treću. Nevjerojatno. Sve je to politika, politika koja se razvija s vremenom. Znaite, problem s Michelinom vrlo je jednostavan. Prije 15 godina tiskano je 360.000 vodiča godišnje, a danas samo 18.000. Cijela svrha Michelinova vodiča bila je marketing za gume, a danas je utjecaj na to nikakav. Sada Michelin uzima novac od različitih turističkih zajednica i sličnih tijela posvuda u svijetu – Koreji, Singapuru, Španjolskoj..., da bi uopće opstao. Novac im je sada iznimno važan. I ja s tim nemam problema, ne mogu kritizirati novac. Ali onda tako recite – trebamo i uzimamo novac i više nismo neovisni autoritet kao nekada. Ovisni smo o drugima i vodiči su takvi kakvi jesu. Michelin više ne može biti ponosan na svoju neovisnost i stručnost svojih inspektora. To je sad posao kao i svaki drugi. Ali treba priznati da je to posao. Današnji predsjednik Michelinovih vodiča završio je ESSEC Business School i sad se bavi marketingom. To je njegov posao – stvarati novac.

Vi ste jedini chef na svijetu koji se usudio tužiti Michelin?

- Da, jer se ne bojim. Mnogi drugi misle isto ili slično kao ja ali se ne usude išta prigovoriti. I ja to razumijem. Tu su u pitanju zvjezdice, karijere i novac. Nitko se ništa

ne usudi reći, jer se boje posljedica. Znače, moja generacija *chefova* i dalje misli da je Michelin neophodan. Ne znam je li tako svuda u svijetu. Ali, mladi *chefovi* za to ne mare. Pojavljuju se na televiziji i kuharske bluže pune su im našivenih etiketa sponzora. To je danas tako, sve ide prebrzo i s romantikom je gotovo. Sve je biznis. Ja možda jesam drukčiji od ostalih *chefova* i to ne krijem, jer takav i želim biti. To sam ja. Ne želim da se nepravda kakva je načinjena meni ponovi bilo kojem *chefu* na svijetu. Zato sam protiv Michelina. Točnije, ja sam u stalnome ratu s Michelinom. To se ne može opisati nikako drukčije negoli – rat! No, i bez toga – Michelin je gotov.

Je li istina da nakon sudskog okršaja imate više gostiju negoli prije?

Istina je. To je za nas bio dobar marketing.

Je li sada sa suđenjem gotovo?

Da. Ali opet ću ići na sud ako bude trebalo, samo da nitko više ne doživi ono što sam doživio ja. Nemojte me krivo shvatiti. Ja sam se rodio s Michelinom i rastao s njim. Bio sam najveći poštovatelj Michelina, ali onog starog, neovisnog Michelina, kojeg su vodili profesionalci sa strašću za taj posao. Sretan sam što sam dobro poznavao takav pravi Michelin. Sada se potpuno izmijenio i s njim je gotovo. To je jako žalosno i tužan sam zbog toga.

Ali vaša bit ostaje, bez obzira na sve?

Naravno, ljepota ostaje. Moja je deviza - hrana je duhovna, ona izlazi iz zemlje da bi se popela na nebo.