



Naš gastronomski stručnjak ovaj se put zaustavio u Londonu i posjetio restoran **The Berkeley**. Vlasnik **Marcus Wareing** jedan je od najreprezentativnijih predstavnika moderne engleske kuhinje i samo je pitanje vremena kad će restoran dobiti i treću Michelinovu zvjezdicu.

Kad sa svojim društvom sjednete za stol londonskog restorana "The Berkeley", zbog načina na koji je osmišljen interijer i postavljeno svjetlo, imate osjećaj da ste jedini ljudi u sali, bez obzira na to što se oko vas nalazi još 15-ak stolova i 60-ak gostiju. Ugođaj je topao, svjetlo pada samo na stol, a oko vas je ugodna tama, kao da se nalazite u vlastitu svijetu, u koji tek povremeno, gotovo nevidljivo, ulaze konobari i jednako tako nenametljivo izlaze. A kad za stol počnu pristizati prva jela i vina, pred vama se otvara jedna posve jedinstvena priča, koja vas tjera da s nestrpljenjem iščekujete svaki njen nastavak. To je upravo onako kako Marcus Wareing i želi da se osjećate u njegovu restoranu.

Restoran tog 41-godišnjaka, smješten u otmjenoj četvrti Knightsbridge, zapravo se, prema luksuznom hotelu u kojem se nalazi, naziva **Marcus Wareing at The Berkeley**, što je sasvim logično za jednog od svega nekoliko vodećih britanskih *chefova*, čije ime postaje sve poznatije i u svijetu. Općenito ga se, uz Hestona Blumenthala i Gordona Ramsaya, drži najreprezentativnijim predstavnikom moderne engleske kuhinje. To što The Berkeley ima dvije Michelinove zvjezdice i tek treba sustići četiri britanska, odnosno dva londonska restorana s maksimalne tri, samo je pitanje vremena, jer ovaj restoran postoji tek od 2008.

No, Marcus Wareing stari je poznanik Michelinovih inspektora, britanskih gurmana, kao i onih koji u London iz cijeloga svijeta dolaze baš zbog dobrih restorana ili barem poslovno (mjesto je popularno za poslovne ručkove). Naime, od 1993., kada se Wareing udružio sa svojim mentorom Gordonom Ramsayom, dvojac je ukupno, u više londonskih restorana, u jednome trenutku držao impresivnih 15 Michelinovih zvjezdica (doseg koji je do danas nadmašio jedino Joël Robuchon).

No, taj je uspjeh, kako to često u partnerskim odnosima biva, razdvojio suradnike koji su godinama oduševljavali gurmane. Ramsay je već bio televizijska zvijezda „Paklene kuhinje“ (prikazuje se i u nas) i



RESTORAN MARCUSA WAREINGA TOPLOG JE UGOĐAJA, SVJETLO PADA SAMO NA STOL, A OKO VAS JE UGODNA TAMA.

drugih šou-emisija, a kovao je i planove za inozemne projekte, pa se 2008. odlučio osloboditi balasta svog vjernog suradnika i od svoga imena početi graditi svjetsku robnu marku. Za Marcusa Wareinga to je bio udarac ispod pojasa...

USLIJEDILA JE DUGA I ŽESTOKA sudska borba nekadašnjih prijatelja i suradnika, a iz svega Marcus je izašao kao pobjednik. Naime, iako je Ramsay u međuvremenu izgradio pravo carstvo od 20 restorana na četiri kontinenta, većina njih bili su potpuni promašaji (samo je njegov paradni restoran na Royal Hospital Roadu u Londonu ocijenjen s tri Michelinove zvjezdice), a njegovo je ime, nakon te 2008., posve nestalo i sa San Pellegrinove liste. Istodobno, Wareing je otvorio restoran pod vlastitim imenom, njime povukao dvije Michelinove zvjezdice koje je „skuhao“ u restoranu Pétrus, nekadašnjem zajedničkom projektu s Ramsayem, a već se drugu godinu zaredom nalazi i na San Pellegrinovoj listi najboljih svjetskih restorana.

- Posljednje dvije godine s Ramsayom bile su nešto poput razvoda. Ne da imam

iskustvo razvoda, ali pretpostavljam da je to nešto slično. Nakon dobrih vremena, došla su ona loša i na koncu gorki kraj. No, za mene je sve ispalo dobro, jer sam sada sretniji nego ikada - kaže nam Wareing tihim i odmjerenim, ali zadovoljnim glasom, koji će za našeg susreta postajati sve otvorenijim i ležernijim.

Priča dvojice prijatelja koji su pokorili London, a potom postali neprijatelji, započinje početkom 80-ih na sjeverozapadu Engleske, nešto sjevernije od Liverpoola, u mjestu Southport, kada je tihi i sramežljivi tinejdžer upisao ugostiteljsku školu i odlučio krenuti stopama svog starijeg brata Briana.

- Odrastao sam kao dečko koji se uglavnom držao za sebe i radio ono što mu se sviđa. Nisam se kretao u većim društvima i izlazio s puno prijatelja, kako to mladi obično rade. Već u djetinjstvu, kada sam krenuo u školu, s ocem sam dostavljao voće i povrće u restoranske kuhinje, jer je to bio njegov posao. Na taj sam način, na stražnja vrata ušao u svijet profesionalnih kuhinja i shvatio o kakvom se poslu radi. Kad sam kasnije dobio honorarni posao u kuhinji, ušao sam u nešto poznato i činilo mi se da se nalazim na pravome mjestu - prisjeća se Wareing.

Već s 18 postao je pomoćni kuhar u kuhinji londonskoga hotela Savoy, koju je tada

MARCUS WAREING U LOVU NA TREĆU ZVJEZDICU

piše **Velimir Cindrić**



1



2



3



4

vodio bavorski *chef* Anton Edelmann. Edelmann je u tom legendarnom hotelu, čiju je kuhinju proslavio veliki Auguste Escoffier, kuhao od 1982. (ostatak će do 2003., nakon čega će otvoriti vlastiti restoran Anton's u Hertfordshireu) i zaveo njemačku disciplinu, gdje su kuhari radili brzo i precizno, u apsolutnoj tišini.

- Bio sam mlad, naivan i uopće nisam bio siguran što bih trebao očekivati od toga posla, jer sam netom došao iz malog grada i prije toga nikada nisam bio u Londonu. Ulazak u kuhinju u kojoj je radilo 110 kuhara bilo je za mene zastrašujuće iskustvo. Bio sam jako zabrinut i nesiguran - opisuje sebe u to doba Marcus.

NAKON ŠTO JE U SAVOJU proveo dvije godine, u sljedećih je deset nanizao iskustvo u deset kuhinja. Prva od njih bila je restoran Le Gavroche, još jednog velikana, Alberta Rouxa, čovjeka koji je 1967. sa svojim bratom Michelom otvorio prvi pravi francuski restoran u Britaniji, koji je na londonskoj gastro-pustopoljini ponudio grandiozna francuska jela. Još važnije za mladoga Marcusa bilo je to što je Roux odgojio manje-više sve buduće zvijezde britanske kuhinje - Pierrea Koffmana, Phillipa Howarda, Marca Pierrea Whitea i Gordona Ramsaya... Tamo je 19-godišnji Wareing upoznao tri godine starijeg Ramsaya i prijateljstvo je odmah sklopljeno.

Nakon te vrijedne škole, Marcus se otputio u New York, gdje je kuhao u Pointu, pa u amsterdamski Grand Hotel, a po povratku u Britaniju, ponovo je kuhao u Le Gavrocheu te u Gravetye Manoru u West Sussexu (gdje je upoznao svoju suprugu Jane). No, onda je na red došao La Tante Claire, restoran Pierrea Koffmana u londonskoj četvrti Chelsea, gdje je Wareing iznova radio s Gordonom Ramsayem, ali samo tjedan dana.

1 MLADA VELŠKA JANJETINA S KOPRIVOM, BURATTOM (TALIJANSKI SIR OD MOZZARELLE I VRHNJA) I ZAČINSKIM TRAVAMA **2** ŠKAMPI S ENGLESKIM ŠPAROGAMA, ALZAŠKOM SLANINOM, GRAŠKOM I SOKOM NARANČE **3** POŠIRANO PAČJE JAJE S UMAKOM OD DIVLJEG ČEŠNJAKA **4** GUSJA JETRA S RABARBAROM, RUŽIČASTIM PAPPROM, JOGURTOM, TIMIJANOM I KAPICOM MUFFINA

Naime, Ramsay je, nakon što je tri godine proveo radeći u Francuskoj (između ostalog i kod Guya Savoya i Joëla Robuchona), 1993. postao *chef* u La Tante Claire, ali mu je njegov bivši učitelj Marco Pierre White (prvi britanski *celebrity chef*, *enfant terrible* britanske scene restorana i jedan od tri najmlađa *chefa* koji su ikada osvojili tri Michelinove zvjezdice), ubrzo ponudio mjesto *chefa* i 10 posto udjela u restoranu Rossmore, u vlasništvu Whiteovih poslovnih partnera, što je ovaj prihvatio.

Dva tjedna koja je Marcus potom proveo radeći uz notorno mušičavog Koffmana, bila su dovoljna da jedne večeri pokuša na stražnja vrata Rossmorea. Tamo ga je dočekao Marco Pierre White i na licu mje-

‘Treća zvijezdica je svim chefovima san i ambicija. Ali, mislim da je kod osvajanja Michelinovih zvjezdica najvažnije to da svaki dan ne ustajete sa željom da kuhate za Michelin, već za vaše goste. To ne smijete nikada zaboraviti.’

sta mu dao posao u prvom Ramsayevom restoranu. Rossmore će ubrzo promijeniti ime u Aubergine i za godinu dana upisati prvu Michelinovu zvjezdicu. Par Ramsey-Wareing, kojem je kumovao White, postao je nerazdvojan. Nakon braće Roux, Marcus Wareing isprepleo je karijeru s Whiteom i Ramsayem, dvojicom *chefova* s kojima je dijelio tri osobine - veliku ambiciju, natjecateljski duh i ego.

- To ste dobro primijetili. Istina je da smo sva trojica slični po tome što smo ambiciozni, što se volimo nadmetati i što svi imamo pristojan ego. No, zapravo smo sva trojica u biti vrlo različiti. Marco je tip jedinstvenog *chefa* - unikatna osobnost i veliki individualac. Nema nikog tko mu je sličan. Gordon je učio od njega, ali zauzima važnije mjesto u ovom poslu. Jer, kad je Marco jednom osvojio tri Michelinove zvjezdice, mislim da ga više ništa nije zanimalo. Jednostavno je rekao - to je to, posao obavljen. Za njega je to bila misija, i to relativno brzo obavljen. Za Gordona je bit uvijek bila širenje posla, a cilj status televizijske zvijezde. Najveća razlika između njih dvojice i mene je u tome što ja prvenstveno želim biti restorater, a ne zvijezda. Volim bit ovog posla, biti u kuhinji i voditi restoran. Ne volim kamere, u smislu da se ujutro probudim i imam potrebu stati pred njih. To je danas dio mog posla, ali sigurno ne nešto što me pokreće - tvrdi Marcus.

Nakon dvije godine i 16 sati dnevno uz



bok Ramsaya, Wareing je odmor potražio povratkom u New York, u kuhinji Daniela Bouluda, gdje je ostao godinu dana, i kraćim boravkom u pariškom restoranu Guy Savoy. Ponovo u Londonu, s Ramsayem je otvorio restoran L'Oranger koji je unutar godine dana zaradio Michelinovu zvjezdicu. Nakon razilaska s vlasnicima, Ramsay i Wareing otišli su svojim putem - prvi u otvaranje novih restorana, među njima 1998. i njegov paradni, koji će nazvati vlastitim imenom, a drugi u St. James Streetu, gdje je 1999. Ramsayeva kompanija otvorila novi restoran. Marcus je bio *chef* i voditelj, a restoran je nazvao prema svom omiljenom vinu - Pétrus. Michelinovu zvjezdicu priskrbio je za samo sedam mjeseci.

- Imao sam potpunu slobodu, jer je Gordon bio vrlo velikodušan u načinu na koji smo vodili restoran. U trenutku kad smo

kupili Pétrus, posao je odmah krenuo i vrlo brzo smo od njega napravili popularno mjesto. Gordon je bio jako zauzet svojim restoranom na Royal Hospital Roadu. Tamo je još uvijek imao dvije Michelinove zvjezdice i nastojao je uhvatiti treću. Tako da je vodenje Pétrusa potpuno prepustio meni - kaže Marcus.

U NAPONU SNAGE, Wareing je nizao uspjehe. Uz vođenje Pétrusa, 2003. preuzeo je Savoy Grill i donio mu prvu Michelinovu zvjezdicu, otvorio Banquette, američki *diner* iznad njega te potom Pétrus preselio u The Berkeley Hotel, nekadašnje mjesto La Tante Claire.

- U St. James's Streetu, Pétrus je bio mali lokal s kuhinjom u podrumu, tako da je prijelaz u The Berkeley bila drastična promjena, nešto kao da ste iz normalnog automobila



TRI KNJIGE

Marcus Wareing do sada je objavio tri knjige. Prva, **How to Cook the Perfect...** (Dorling Kindersley, 2007.), na profesionalnoj razini podučava temeljne kuharske tehnike i vještine, koje Marcus objašnjava korak-po-korak kroz 80 recepata, od kojih svaki sadržava „ključ za perfekciju“. Druga, **One Perfect Ingredient** (Dorling Kindersley, 2008.), podučava kako spraviti fantastična jela od svakodnevnih sastojaka. Wareing tu vodi kroz 150 recepata koje obične komade mesa, ribu ili namirnice koje se mogu naći na svakoj tržnici pretvaraju u raskošna gurmanska jela. Najnovija, **Nutmeg and Custard**, bavi se takozvanim „comfort foodom“, jednostavnim omiljenim jelima u kojima uživaju svi - od kobasica u tijestu, preko različitih curryja do pečenja i slatkih zadovoljstava. „Ne može biti dalje od trikova Fat Ducka. Knjiga puna onoga što je važno svakome tko voli kuhanje - dobre ideje, poučne stvari i načini na koja obična jela postaju nešto posebno“, tvrdi jedna kritika.



PITA ZA KRALJICU

Prva sezona britanske kulinarske šou emisije **Great British Menu** televizijske postaje BBC2 između ostalih je sadržavala i dvoboj *chefova* podrijetlom iz Sjeverne Engleske - Marcusa Wareinga i **Simona Rimmera**. Wareing je pobijedio suparnika iz Manchestera i time ušao u finale u kojem su *chefovi* pripremali pojedine slijedove za svečanu večeru u povodu kraljičina 80. rođendana. Gledatelji su odabrali da Wareing priprema desert - tart od jajčane kreme s keksima Garibaldi (*Egg Custard Tart with Garibaldi Biscuits*). Iako je sudjelovao i u 2. i 3. sezoni popularnog šoua, ovaj je Marcusov desert ostavio najupečatljiviji dojam i još je uvijek favorit desertnog jelovnika u Berkeleyu. Za one koji sebi žele prirediti kraljevski završetak objeda recept mogu naći na adresi: http://www.bbc.co.uk/food/recipes/custardtartwithgarib_81804

odjednom sjeli za volan ferrarija. To je bilo vrlo ugodno iznenađenje, kao nova igračka, nešto o čemu sam oduvijek sanjao. Moram priznati da je Gordon bio odličan vođa i sjajan motivator. Njegov je stil bio, ukoliko je vjerovao u vas, predati vam kuhinju da s njom radite što god hoćete. Ja sam bio prvi uz njega i to mi je davalo određenu prednost, jer su se ostali iza nas stalno mijenjali. To je bilo sjajno vrijeme, kada je Gordon bio stalno prisutan. Radili smo od jutra do mraka, cijeli tjedan. Onda smo jednostavno osvojili London, i to restoranima u hotelima s pet zvjezdica, što nikada prije nitko nije uspio. Gordon je radio u Claridge'su, Angela Hartnett u Connaughtu, a ja u Savoyu i The Barkleju. Uz sve, Gordon je imao i restoran u Royal Hospital Roadu s tri Michelinove zvjezdice. Onda je došao i Maze, koji je postigao nevjerojatan uspjeh. Svi ti restorani pokupili su Michelinove zvjezdice, njih 15 i ja sam bio veliki dio svega toga - prisjeća se Marcus.

Do 2007. sve je išlo kao podmazano. Pétrus je te godine uknjižio drugu Michelinovu zvjezdicu i mnogi kritičari i gurmani slavili su ga kao najbolji londonski restoran. Za to vrijeme, Ramsay je otvarao restorane širom svijeta, snimao televizijske emisije i zarađivao milijune. Odjednom, Marcus je umjesto partnera u poslu postao samo jedan od zupčanika Gordon Ramsay Holdingsa.

- Stvari su se počele mijenjati kad je Gordon krenuo u inozemstvo. Nakon toga

NASTAVAK NA STR. 124

Marcus Wareing

NASTAVAK SA STR. 109

nisam više bio dio svega. Originalno, u poslu smo bili samo Gordon i ja. Nakon toga, ušao je i treći poslovni partner, Gordonov tast. Onda se Gordon potpuno posvetio televiziji, i odjednom je moja karijera bila u rukama čovjeka koji nije restorater. O njoj je odlučivao netko tko nije razumio što želim. Jednostavno sam morao napredovati da bih u sljedećih 10-15 godina našao svoje mjesto. Na ovaj način, činilo mi se da sam daleko od toga. Osim toga, u sve se umiješao i novac, koji je i inače temelj sveg zla. Novac mijenja ljude i tjera ih da rade čudne stvari. Dakle, stvar je bila jednostavna. Ako napravite nešto zajedno, pošteno je da svatko dobije svoj dio, pogotovo ako ste vi bili onaj tko je najviše radio. Ako ga ne dobijete, naravno da ćete otići - objašnjava razloge prekida s Ramsayom Wahreing.

Usljedila je dugotrajna i mučna rasprava na sudu, nakon čega je Marcus dobio slobodu i sklopio ugovor s Hotelom The Berkeley te je ujesen 2008. Pétrus (ime je dobio Ramsay) postao Marcus Wareing at The Berkeley. Kako Michelinove zvjezdice idu za chefom, Wareing ih je zadržao i u sofisticiranom i toplom interijeru lokala nastavio razvijati svoj stil i kuhinju voditi na vrlo specifičan način.

- Neke vrlo važne stvari naučio sam od

Guya Savoya, koji je u kuhinju svakog jutra ulazio besprijekoran - savršeno obrijan, počesljane kose, izglacane kuharske bluze... Od ranog jutra do trenutka kad je napustio restoran, njegova je pojava bila na vrlo visokoj razini, a u svemu se ogledalo ogromno poštovanje za profesiju. I ja sam u kuhinji vođa i volim služiti kao primjer. Nije mi uopće problem ujutro biti prvi u kuhinji. Nekada sam kuhinju vodio tako da sam bio centar svega, što je krivo. Kad sam sastavljao jelovnik, nisam se konzultirao ni s kime. Samo bih ga napisao i kuhao, recepte podijelio osoblju i odredio im što da rade. Ali, danas više nije tako. Iskustvom sam shvatio da je puno bolje okružiti se talentima i iskoristiti ono najbolje kod svojih suradnika, čak rabiti i njihovu inspiraciju - objašnjava Marcus.

WAREINGOVU KUHINJU, temeljenu na francuskom stilu, obično nazivaju „tehnički briljantnom“, što upućuje na složenost detalja, nešto u što ćemo se uvjeriti kušajući njegova jela. The Berkeley, uz *à la carte* ponudu jela, ima i veliki raspon menija: za ručak, za vikend, dnevni, vegetarijanski, gurmanski, degustacijski, kao i posebne za *privat dining* i *chefov stol*, što sve uvjetuje grad poput Londona, gdje su potrebe gostiju iznimno raznolike.

U proljeće, kada smo ga kušali, degusta-

cijski meni (naziva se *Menu Prestige*) sastojao se od osam slijedova (98 funti plus 12 funti za slijed sireva). Početak je bio klasičan s kompozicijom gusje jetre, suhih šljiva, armagnaca, oraha i jabuke, dok su minuciozno složena riblja jela savršeno skladnih okusa (jakobova kapica iz škotskog arhipelaga Orkney s bosiljkom, limetom, tapiokom i šumskim jagodama te škampa s krvavicom, crvenom narančom i porilukom) bila razdvojena slijedom prepelice s dimljenim ovčjim sirom, lučicama, metvicom i kohom od kruha. Kao glavna jela posluženi su janjetina iz Cornwalla s falafelom, mrkvom i jogurtom s ružičastim paprom te biftek Aberdeen angus goveda, s lukom, peršinom i dimljenom koštanom srži. Sve su pratila vina koje je odabrao *sommelier* (85 funti).

Savršeno tempirani redoslijed vizualno vrlo teatralnih jela dovršen je osvježavajućim desertima, a ukupni dojam bio je onaj vrlo odmjerenosti kreativnosti, savršenstva okusa i izvedbe jela, što je potvrdilo tvrdnje da se radi o jednom od tri vodeća londonska restorana, čija je treća Michelinova zvjezdica nadohvat ruke. Pokazalo se da je Wahreingu ona iznimno bitna.

- To je otprilike jednako važno kao Oscar nekom glumcu. Kad vidite naslov filma, možda ne znate o čemu se radi, ali ako ispod toga stoji ime glumca i opaska „dobitnik Oscara“, odmah znate da se radi o nečem kvalitetnom i nečem rađenom po visokim standardima. A visoki standardi su upravo ono čemu ja težim. Michelin upućuje na tu kvalitetu - kaže Marcus.

Zbog toga što se vrlo osobeni Wareingov stil teško može multiplicirati, on ostaje vjeran formuli „jedan *chef* - jedan restoran“. Ipak, ne vidi ništa loše u stvaranju carstva restorana.

- Moj novi restoran otvorit će se još ove godine, ali ja u njemu neću kuhati. Ne mislim napuštati kuhinju Berkeleyja i moj će posao ostati vrlo transparentan. Nikada neću tvrditi da kuham u svim svojim restoranima. Taj restoran neće nositi moje ime, a koncept koji sam razvio predstavljat će ljude koji u njemu rade. Moj san nije da svoje ime vidim svuda po svijetu. Važan mi je samo ovaj jedan. Ako otvorim još 20 restorana, to će biti OK, ali Berkeley će uvijek ostati jedan jedini koji će predstavljati mene u nekom trenutku karijere - kaže Wareing.

A treća zvjezdica, pitamo na kraju?

- To je vrlo osobna stvar. Treća zvjezdica je svim *chefovima* san i ambicija. Ali, mislim da je kod osvajanja Michelinovih zvjezdica najvažnije to da svaki dan ne ustajete sa željom da kuhate za Michelin, već za vaše goste. To ne smijete nikada zaboraviti. Na kraju krajeva, i Michelin je samo jedan od vaših gostiju. Doduše, jako važan - smješka se Marcus. 

