



RATIE MAGNIBH
ESENIS NIM VENIBH
EL UT UTPATUM ER
ING ELENIS DIAM,
VEL DIONSENIAMET
ACIDUIS DIT ELESTIO
CONULLAMET VEL IN
VELIS AUGUEROSTO



MARK &

Prema mnogima, danas vodeći australski chef je **Mark Best** (45). Njega je prošle godine najcjenjeniji australski vodič restoranima „GOOD FOOD GUIDE“ proglasio chefom godine. Naš je gastronomski stručnjak **Velimir Cindrić** u Sydneyu posjetio Markov restoran “**Marque**”

MARQUE

APPLE PECTINE JELLY,
KAFFIR LIME SHERBET
CIDUNT NULLA
FACIPISIM ZZRIURE
RCIDUIS ALIT ALISSIM ET
AUTPATIE TAT DOLOREET
INCI TAT. XERO COREET



Virgin Coffin Bay oyster with grilled sea foam - stoji na vrhu našega degustacijskog menija ispod elegantnog logotipa sidnejskog restorana Marque. Zvuči egzotično, ali gurmanu namjerniku koji se u Australiju zaputio dobro proučivši lokalni kulinarški rekvizitarij, odmah će biti poznata kamenica vrste *virgin* uzgojena u besprijekorno čistoj i hranjivim sastojcima bogatoj vodi Coffin Baya u Južnoj Australiji. No, morska pjena sa žara, nešto je već sasvim drugo.

Za stol pristizhe omanji duboki tanjur na kojem, na podlozi od sitnog leda i dva zelena lista, počiva mala kamenica čije meso nosi krunu od morske pjene sa žara. I dok nas u jednom zalogaju omamljuje baršunasta tekstura kamenice, okus koji naknadno eksplo-dira u ustima kao da svježinu i slatko-slani finiš prebacuje u jednu novu dimenziju - savršeno slastan zalogaj mora, odnosno, hmmm, mora na žaru.

Ovaj vješti kulinarški trik u kojem su sok iz kamenice, vinski ocet i voda pomiješani s toliko sojina proteina da bi se moglo istući u masu koja nalikuje pjenici od bjelanjaka i koja se može zapeći, jedan je od mnogih iz molekularna repertoara koji rabi kuhinja Marquea. No, dakako, bilo bi površno zaključiti da je Mark Best, koji vodi tu kuhinju, „molekularni chef“. Daleko od toga, jer je znanost u kuhanju samo jedan od pomoćnih

elemenata njegova jedinstvena stila.

- Što sam zreliji kao chef, svjesniji sam da je najpametnije držati se vlastita stila, posebno u posljednje vrijeme kad reputacija ovog restorana raste u Australiji, ali i u svijetu - kaže nam smirenim glasom Best, prema mnogima danas vodeći australski chef.

Tog 45-godišnjaka, naime, prošle je godine najcjenjeniji australski vodič restoranima „Good Food Guide“ proglasio chefom godine, dok je u izdanju za 2011. njegov Marque odnio titulu restorana godine. Istovremeno, na prošlogodišnjoj San Pellegrinovoj listi najboljih svjetskih restorana, Marque je debitirao na 67. mjestu i osvojio Breakthrough Award, nagradu za restoran koji najviše obećava.

Iako su ispred njega bila dva druga sidnejska restorana, Tetsuya's i Quay, dobri poznavatelji skrenut će pozornost na to da je Tetsuya's pri vrhu te liste bio od 2005. do 2007., a da se Quay prvi put pojavio 2009., oba sa zaostatkom od barem pet-šest godina od osvajanja australskog vrha. No, kako vijesti s južne hemisfere posljednjih godina ipak pristizhu brže, sigurno je da će Marque u sljedeće dvije godine ući u krug vodećih svjetskih restorana.

- Zbog svojevrstne izoliranosti Australije i budući da Michelin tu još nije stigao, nagrada San Pellegrino iznimno je zanimljiva, jer na nama primjenjuje svjetsku skalu. Mislim da se u Australiji posljednjih desetak godina događaju zanimljive stvari, koje i te kako pariraju vodećim svjetskim



kuhinjama, a koje su predugo bile zapostavljene - kaže Best, čovjek rodom iz gradića Murray Bridge u Južnoj Australiji koji je u svijet kuhanja ušao prilično kasno i na neobičan način.

IAKO JE U MEĐUVREMENU prošao tako slavne kuhinje kao što su ona Alain Passardova restorana L'Arpege i Le Manoir Aux Quat' Saisons Raymonda Blanca, o savim drugačijoj prošlosti danas svjedoče jedna stara električarska kliješta na kuhinjskoj polici Marquea.

Upravo ta kliješta podsjetnik su Bestu na godine koje je, kao električarski pripravnik, proveo radeći na dubini od kakvih 1.500 metara u rudnicima Zapadne Australije. To neobično iskustvo vrijedilo je i više od činjenice da Mark danas ne mora plaćati električarske poslove u svome restoranu.

- Imao sam silnu želju pobjeći iz rudnika. A zapravo je to poticaj koji je stalno u čovjeku i koji ga tjera da napreduje, otkriva novo i otvara nove mogućnosti. U meni je sve to i dalje, samo su sada okolnosti i ciljevi drugačiji. No, prošlost je uvijek negdje u pramislju - zamišljeno govori Best.

Iako je odrastao u dolini Barossa, prekrasnu vinorodnu kraju, Mark je oduvijek osjećao da tamo ne pripada. Karijera ga je 1988. dovela u Sydney, gdje je dobio posao na obnovi australske podmorničke flote („Iz rudnika sam prešao u podmornicu, što baš i nije bio neki napredak“, nasmijati će se Best), dok je njegova supruga Valerie radila kao učiteljica. Živjeli su u Balmainu, pomalo izdvojenom poluotoku nedaleko centra grada, a oboje bili nezadovoljni poslom te maštali o novom životu.

- Jednostavno smo osjetili da je vrijeme za promjenu. Naša je želja bila voditi café u kojem bismo posluživali i hranu, raditi i biti stalno zajedno. To možda zvuči kao kliše, ali ja sam se zaista želio baviti kuhanjem. Naravno, moje su ambicije tada bile veće od mogućnosti - smješka se Mark.

Vatreno krštenje u kuhinji obavio je kasno, s punih 25 godina, 1990. u Macleay Street Bistrou u Balmainu, prvom modernom francuskom bistrou na sidnejskoj restoranskoj sceni. Iako nije imao pojma o profesionalnom kuhanju, Mark je već nakon prvog radnog dana na dnu kuhinjske hijerarhije znao da je baš to život kakav želi. Četiri je godine učio i polako se uspinjao do mjesta šefa kuhinje. A onda je došla ugledna nagrada „Josephine Pignolet Best Young Chef“, što je bio poticaj da Mark i Valerie pokrenu vlastiti posao.

NO, SVAKA DOBRA PRIČA ima i trenutak prosvijetljenja glavnog aktera. U slučaju Marka Besta ono se dogodilo 1996. tijekom šesto-



1



2



3



4

- 1 BEETROOT MACAROONS
- 2 SALTED CHOC BITTER BOBBON
- 3 OCEAN TROUT LEMON DILL JELLY
- 4 OCTOPUS NICOISE

tjednog odmora u Europi. Putujući cestom Francuske u malom Citroënu, Mark i Valerie jeli su u seoskim gostionicama i zaljubili se u lokalnu regionalnu kuhinju. No, za prosvjetljenje je ipak trebalo nešto više. Stigavši u Pariz odabrali su jedan od restorana s tri Michelinove zvjezdice, prvi toga ranga koji su ikada posjetili - L'Arpege slavnoga Alaina Passarda.

- Passard je tada bio u punom naponu i predvodio je čitavu francusku scenu, o čemu mi, naravno, nismo znali ništa. Negdje smo pročitali da je on najzбудljiviji chef u Francuskoj te godine, označili smo tu stranicu, otputili se tamo i priuštili si gotovo

Svih 14 slijedova menija koji nam je poslužen (\$150) sjajilo je besprijekornom tehnikom, preciznošću i prezentacijom, a sve je bilo dovoljno zanimljivo da drži pažnju tri sata, koliko je večera trajala

mistični doživljaj. Imali su starinski način posluživanja, gdje bi na stalku pod zvonom donijeli čitavog zeca i pred nama ga izrezali, poslužili mozak, srce i jetrica... Pa onda kamenice, ribu s vanilijom... Takvo nešto doživjeti u trenutku kad smo još bili posve naivni i nevini u kulinarskom smislu, nešto što ni sa čime nismo mogli usporediti, bilo je apsolutno fantastičan doživljaj. To nas je pogodilo poput groma i odmah smo znali



da bismo jednoga dana željeli raditi nešto slično - priča Best.

Još iste godine otvorili su u Balmainu vlastiti lokal i nazvali ga Peninsula. Mark se vratio repertoaru bistrea, jelima s francuskim štihom, ali ne u smislu tradicionalnih recepata, već je osmislio svoje vlastite verzije, poput dvostruko pečenog suflea od kozjeg sira ili tart tatina od cikle s umakom od hrena. Tako je to trajalo tri godine, sve dok nije postao svjestan da je spreman na sljedeći korak - odlazak na mjesto čarolije, ali sada u novoj ulozi. Pokucao je na stražnja vrata L'Arpegea, zatražio mjesto u kuhinji i -

dobio posao. Alain Passard već je bio tolika zvijezda, da je samo nadgledao rad, a vođenje kuhinje prepustio je iznimno pouzdanom i talentiranom Pascalu Barbotu (danas chef vlastitog restorana L'Astrance u Parizu s tri Michelinove zvjezdice).

- Tamo sam naučio o nevjerojatoj pažnji koja se poklanja detaljima i to u svakoj fazi - od kupovine namirnica do posluživanja nevjerojatno savršenih jela. Iako je Passard poštivao kulinarsku tradiciju, oslobodio se svih klišeja i utro sasvim novi put. Primjerice, kad je radio umak od teletine i mrkve, nije slijedio tradicionalni način i teleći fond spajao s mrkvom, već je fond radio tako da bi, umjesto vode, kosti prelijevao sokom od mrkve. Zvuči čudno, ali sasvim je logično. Samo što se toga nitko prije nije sjetio - priča Best.



NEW AUSTRALIAN

Kuhinja kojom se posljednjih godina australski chefovi probijaju u svjetski vrh (prije svih Mark Best i Peter Gilmore iz restorana Quay, na slici) najčešće se naziva **New Australian**. Izraz je nastao početkom 90-ih i pod njim se podrazumijevalo svašta.

- Nekada sam mrzio taj izraz, ali sada ga prihvaćam. Nije mi se sviđalo što su se pod tim nazivom u početku nudila uglavnom nezrela jela frankenštajnovskog spoja zapadnjačke i azijske kuhinje. No, danas, kada je pokret širi i ozbiljniji, vidim da izraz ima smisla, jer smo mi zapravo zapadnjačka nacija u azijskome prostoru, gdje su utjecaji okruženja vrlo vidljivi. Putujući svijetom, vidio sam da moju kuhinju identificiraju s tim pojmom, što je vjerojatno dobro. Ipak, „New Australian“ je jako teško definirati - kaže Mark Best.



↑ RATIE MAGNIBH
ESENIS NIM VENIBH EL
UT UTPATUM ER ING
ELENIS DIAM

← RATIE MAGNIBH
ESENIS NIM VENIBH EL
UT UTPATUM ER ING
ELENIS DIAM

U Marqueu se danas poslužuju najzbudljivija jela u Sydneyu, a degustacijski meni na razini je vodećih svjetskih restorana i pruža vrhunski gurmanski doživljaj od prvog do posljednjeg zalogaja. Mnogi koji su ga probali tvrde da je Mark Best već danas jedan od vodećih chefova svijeta

DO TADA MARK je već bio vrlo vješt i iskusan chef, pa je od boravka u L'Astranceu tražio više. Temeljna mu je ideja bila, kako sam kaže, shvatiti sve u čemu je njegov bistro različit od Passardova restorana, filozofiju koja je stajala iza svega.

„Postdiplomski“ je potom obavio kod Raymonda Blanca, samoukog francuskog chefa, u njegovu restoranu Le Manoir Aux Quat' Saisons s dvije Michelinove zvjezdice, smještenom u idiličnom ladanjskom hotelu u engleskom Oxfordshireu. Za prijemni ispit Blanc obično od kandidata traži da mu napravi omlet ili jednostavnu salatu, no kako je znao da je Best već više godina vodio kuhinju bistrea, zamolio ga je da mu spremi neko jelo po svome izboru.

- Nisam znao što bih, pa sam napravio nešto što sam često radio u L'Arpegeu - janjetinu s lukom, metvicom i datulama, što je bila vrlo uspješna Passardova kreacija. Blanc je probao, razmislio i rekao: „Janjetina bi mogla biti malo više pečena.“ Nisam se slagao s time, ali sam šutio. Dopršio je cijelu porciju

NASTAVAK NA STR. XX

i dodao: "No, ovo je jelo za bistro, a mi se ovdje bavimo *fine diningom*." Nije znao odakle jelo dolazi, a ja sam u tom trenutku shvatio razliku između engleske verzije francuske kuhinje i onoga što je radio Passard - smješka se Mark.

Po povratku u Sydney, šest je mjeseci proveo s Guillaumem Brahimijem, chefom francuskog podrijetla i protegeom čuvenog Joëla Robuchona, prije negoli je 1999. otvorio Marque. Kako je sve financirao sam, prostor je morao biti jeftin, pa je izbor pao na četvrt Surrey Hills, danas vrlo uglađenu, ali tada prilično neuglednu i opasnu, zbog droge koja je njome harala. No, zahvaljujući Olimpijskim igarama, koje su se održale iduće godine, sve se brzo izmijenilo.

Početna ideja bio je mali francuski restoran ugodna prostora, ali bez pretenzija, s ukusnom, ne pretjerano progresivnom hranom, jer Best tada još nije imao velikih ambicija. No, uređenje lokala financijski je izmaklo kontroli, pa su Mark i Valerie morali posuđivati novac od rodbine.

- Odjednom smo od jednostavnog restorana, kakav smo zamislili, došli do elegantnog restorana koji više nije odgovarao hrani kakvu sam planirao služiti. Tako sam jela morao podići na višu razinu, što je naravno naopako, ali tako se jednostavno dogodilo - kaže Best.

Na jelovniku se našla mješavina onoga što je radio u L'Arpegeu i Le Menoireu, primjerice janjčić hrbat punjen nadjevom od bubrega i pirjanim ječmom, karamelizirana rajčica punjena s „dvanaest okusa“, sparena sa sladoledom od zvjezdastog anisa, pečeno pile na nekoliko načina..., prilično klasična jela, spravljena vrlo pomno, no gotovo bez ijedne naznake budućeg Bestova stila.

A TAJ SE STIL, baš poput njegove karijere, razvijao polako i studiozno, bez glamura. Kontinuiranu razvoju pomogla je i sposobna ekipa u kuhinji, posebno Markova desna ruka chef Pasi Petanen, Finac s iskustvom rada u londonskome restoranu Chez Nico (tada 3 Michelinove zvjezdice), kao i osoblje u sali, koje radi pod budnim okom Bestove supruge Valerie. Konačno, Markova je kuhinja privukla pozornost kako kritičara, tako i gurmana, najprije austalskih, pa potom i svjetskih.

„Njegovo istaživanje suvremene francuske kuhinje pokreće strastveni intelekt, koji se duhom alkemičara igra najnovijim tehnikama, teksturama i okusima. Ono što vara oko napokon se čarobno razotkriva na nepcu. Radi se o očaravajućim, začudnim i intrigantnim jelima...“ - opisao je Bestov stil 2009. kritičar Sydney Morning Herald. Samim time njegova je kuhinja svrstana u

vrlo nedefiniran pojam „New Australian“. No, Bestov stil, iako se, zbog vrhunskih australskih namirnica i utjecaja azijskog okruženja, može tako nazvati, ipak je vrlo originalan, ponajviše u načinu na koji briljantno spaja klasične francuske metode, znanost u kulinarici i vlastite postulate.

- Lijepo je čuti kako su me opisali u Sydney Herald, no teško da bih to sam napisao. Mislim da su moja jela puno manje nametljiva i prirodnija negoli se stječe dojam tim tekstom. Iako nisu jednostavna i potiču na razmišljanje, prije svega mi je važno da su ukusna i da gost u njima uživa. Moje su kombinacije namirnica neuobičajene i ponekad im mijenjam teksturu, ali ne tako da ih napravim neprirodnima. Samo pokušavam razmišljati nekonvencionalno, što je bit mog stila - pojašnjava Mark.

Meni koji nam je poslužen bio je vrlo zoran dokaz ovih riječi. Svih 14 slijedova (\$150) sjajilo je besprijekornom tehnikom, preciznošću i prezentacijom, a sve je svakako bilo dovoljno zanimljivo da drži pažnju tri sata, koliko je večera trajala. Uz već spomenutu „kamenicu s morskome pjenom na žaru“, početak je pokazao i drugo Bestovo lice. Naime, u *macaroonima* od cikla s gusjom jetrom vidljiva je bila njegova omiljena igra kontrasta luksuzne i jeftine namirnice.

DA JE RESTORAN OTVOREN budućnosti, ali da počiva na čvrstim temeljima, osim *grand cru* maslaca i savršeno pečenog kruha iz vlastite kuhinje, potvrdilo je jelo Chaud-Froid Free Range Egg, prekrasno svilenkasta masa od lagano poširanog jajeta, nešto vlasca, soli i javorova sirupa, nadopunjena hladnim slatkim vrhnjem u ljusci jajeta, poslužena s tankim grisinima. Ta studija teksture, koju je Best naučio u L'Arpegeu 1998., na jelovniku Marquea nalazi se od prvoga dana, kao njegov hommage Alainu Passardu ("Obožavam ga, jer je to jelo čitav jedan filozofski zaključak", reći će nam Mark).

Gazpacho od badema i žele s *blue swimmer* rakom, jastog iz mora Južne Australije s karameliziranim jogurtom, divlja oceanska pastrva sa želeom od limuna i kopra te *bonito* tuna s dimljenom gusjom jetrom, lardom, senfom i krastavcem pokazali su kako Best tretira rakove i ribu. Za potonje jelo, gusja je jetra dimljena u samom restoranu, lardo je australski (spremljen po uzoru na klasični iz talijanske Colonnate), dok su pirjano sjeme senfa (u obliku glatke kreme) i krastavci utjecaj kuhinje njemačkih doseljenika iz njegova rodnog kraja.

Jelo *Crab Custard* nastalo je tako što je sok rakova, klasičnim japanskim načinom, spojen sa žumanjcima i sve spravljeno u parenu kremu, koja je kombinirana

s gusjom jetrom, što se pokazalo prejakom i premasnom kombinacijom. Zato je Best gusju jetru naribao u tekući dušik i tako zamrznute kristalice posuo po toploj kremi. Kad smo kušali, hladna gusja jetra odmah se počela topiti u ustima i spajati s kremom u nevjerojatno bogat okus.

Nakon glavnih jela, *muscovy* patke s patlidžanom, jogurtom i sušenim jakobovim kopicama te srnećeg filea sa ciklom, radičem, kokosom, lješnjakom i vanilijom, krema od *sauternes*a otvorila je niz deserata koji su također naginjali neobičnome, poput toplog čokoladnog *ganachea* s *pralineom*, limunskom travom i ružmarinom. Sve slijedove pratila su sparena vina (\$85) s vrlo eklektične vinske karte bez vertikala, koja je u potpunosti podređena hrani.

Nepunih 12 godina nakon što je Marque otvorio vrata taj su restoran i njegov chef na pragu ulaska u elitno svjetsko društvo. Na rastanku, Marka smo pitali koliko je do sada postigao od onoga što je planirao.

- Znao, nikada nisam unaprijed postavljao ciljeve. No, ono što je sasvim sigurno jest da ni u svojim najluđim snovima nisam mogao zamisliti da ću ikada stići tu gdje se sada nalazim. Sa svakim uspjehom, svake godine mislim isto: "O, Bože, koliko daleko ovo još može ići."

To je nevjerojatno. Prošle godine, dok sam na dodjeli nagrada San Pellegrino sjedio u drugom redu Guildhalla u Londonu, pored Ferrana Adrije i razgovarao s Hestonom Blumenthalom i Renéom Redzepijem, razmišljao sam o tome kako smo počeli, i nisam mogao vjerovati trenutku u kome sam se nalazio. Vrlo čudan osjećaj. A kad su pročitali ime mog restorana kao dobitnika Breakthrough Awarda, bio je to potpuni šok. Jedva da sam mogao izgovoriti nekoliko riječi - prisjeća se Best.

Bilo kako bilo, u Marqueu se danas poslužuju najzbudljivija jela u Sydneyu, a degustacijski meni na razini je vodećih svjetskih restorana i pruža vrhunski gurmanski doživljaj od prvog do posljednjeg zalogaja. Mnogi koji su ga probali tvrde da je Mark Best već danas jedan od vodećih chefova svijeta. Kada će to isto otkriti i ostatak gastronomskog svijeta, samo je pitanje vremena. Prostor restorana, kojeg je već prerasla njegova fama, tada će definitivno biti premalen.

- Naravno da bih želio lijep restoran na sjajnom mjestu u gradu, prostor u koji bi bilo uloženo više milijuna dolara. Ali, osobno mi je to teško zamisliti. Znao, ljepota ovog restorana jest i u tome što ga supruga i ja posjedujemo do zadnjeg centimetra. To ne možete usporediti ni sa čime i psihološki daje nevjerojatnu snagu. No, jednoga dana, tko zna... - smješka se Mark.