

INTERVIEW: MARTÍN BERASATEGUI, RESTAURANTE MARTÍN BERASATEGUI

# ***Perfekcionista iz Lasarte***

VELIMIR CINDRIĆ  
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ



JUHA OD SIPE, KREMASTI RAVIOLI S CRNILOM I CROUTONIMA OD SIPE (2001)



Ako perfekcionista, kako to piše Kurt Vonnegut, nastoji biti što bliže rubu litice, jer s nje vidi stvari koje ne bi mogao niotkud drugdje, onda Martín Berasategui već punih trideset godina radi na vrlo opasnu mjestu. Kod tog sansebastijanskog *chefa*, kojeg najčešće pojednostavnjeno nazivaju modernizatorom baskijske kuhinje, sve se vrti oko savršenstva, toga krhkog i, kako se drži, u zbilji nepostojećega ideala. Upravo to stanje Berasategui trajno pokušava pretočiti u istančani užitek koji pružaju njegova jela.

I u tome itekako uspijeva. Naime, istoimeni restoran Martín Berasateguija u gradiću Lasarte-Oria, deset kilometara udaljenu od europske gastroprijestolnice San Sebastián, već jedanaest godina drži maksimalne tri *Michelinove* zvjezdice, a od 2006. stalni je član uglednoga društva najboljih pedeset restorana svijeta na *San Pellegrinovoj* listi (ove godine neobjašnjivo je plasiran tek na 67. mjestu). Ti dosezi bili bi i više negoli dovoljni za vodeće mjesto u mnogim svjetskim metropolama, no u San Sebastiánu, gdje talenti kao da rastu na stablima, to je dovoljno samo za jedan list lokalne sretno djeteline. U tome gradu restoran Martín Berasateguija, uz Arzak i Akelafe, jedan je od triju s uglednom *Michelinovom* ocjenom, dok četvrti iz tog društva, Mugaritz, drži *samo* dvije zvjezdice, ali i adut trećega mjesta na *San Pellegrinovoj* listi.

Bilo kako bilo, 51-godišnji Berasategui danas je predstavnik srednje generacije baskijskih *chefova*, inovator koji je išao stopama Juana Mari Arzaka i Pedra Subijane, utemeljitelja nove baskijske kuhinje, a čije stope slijede mlade snage, desetak godina mlađi Andoni Luis Aduriz i tek nadolazeći Josean Alija. Njegovo je ime sinonim za inovativnost nadahnutu tradicijom, premda će nam sam reći da se u njegovoj kuhinji radi isklju-



čivo o njemu samu. Nimalo prepotentno, jer to mu priznaju i stručnjaci. Ono što je također sigurno jest činjenica da je, kao nasljednik velikana nove baskijske kuhinje, uspio u teškoj zadaći podizanja te kulinarske filozofije na sasvim novu razinu. To konkretno znači da je riječ o *chefu* čija je kreativna i osobna kuhinja maestralno dokinula dihotomiju modernog i tradicionalnog (mnogi to u Španjolskoj nazivaju *tehničkom* i *autentičnom kuhinjom*) te koji je svoju robnu marku proširio diljem svijeta.

Martín Berasategui rodio se 1960. u San Sebastiánu, gdje je njegova obitelj vodila restoran pod imenom Bodegón Alejandro. U tom restoranu usred staroga dijela grada (postoji i danas) Martín je počeo pomagati već kao trinaestogodišnjak. Njegovi prvi učitelji, koji su na njega i prenijeli ljubav za kuhanje, bili su njegova majka i teta. Dvije godine poslije već je stalno radio u kuhinji, a sa 17 upisao se na Ecole National Supérieure de la Pâtisserie u francuskom Yssingeauxu, gdje je nastavu pohađao u danima kada nije radio u roditeljskom restoranu. Prije negoli će preuzeti Bodegón Alejandro, Berasategui se u Francuskoj okušao i na mesarskim i pekarskim poslovima, kao i radeći uz Didiera Oudilla, desnu ruku Michela Guérada, *chefa* kojeg mnogi drže pravim ocem *nouvelle cuisine* te, nakratko, uz Alaina Ducassea u njegovu legendarnom restoranu Louis XV u Monaku.

Prepun novih znanja i mladenačkog nadahnuća, Martín je u pet godina jednostavan obiteljski lokal pretvorio u restoran s *Michelinovom* zvjezdicom. Na vrhuncu snage, 1993. upustio se u pustolovinu stvaranja prostora koji će biti u potpunome skladu s filozofijom i potrebama kuhinje koju je u međuvremenu razvio. Restorante Martín Berasategui u Lasarteu vrlo je brzo postao meka ljubitelja avangardne španjolske kuhinje, a brz Martínov napredak, naravno, nije promakao ni *Michelinu*, koji mu je svoju maksimalnu ocjenu dodijelio 2001. otkad restoran kotira kao jedan od vodećih u Španjolskoj i svijetu. Slijedila je sva sila najcjenjenijih međunarodnih nagrada i dobrih ocjena u gastrovodičima, pri čemu se ne smije zaboraviti ni činjenica da je u slučaju Martína Berasateguija riječ o najuspješnijem španjolskom *chefu* današnjice, barem kada je u pitanju *Michelinov* kriterij (trenutno drži ukupno sedam zvjezdica).

Kako je avangardna kuhinja jedino što ga zanima, Martín Berasategui vječno teži biti korak ispred, za što su u današnje vrijeme potrebni pomno razvijeni koncepti i potpuno novo razumijevanje tehnika. Berasategui tomu problemu, kako sam kaže, pristupa tako da o *umjetnosti iza tehnike radije razmišlja danas, a ne sutra*, dok o umjetničkom procesu u kuhinji *razmišlja sutra, radije negoli prekosutra*. Takvom filozofijom trajno osigurava avangardnost, ali pritom nikada ne zaboravlja ni temeljnu postavku da je tehnika uvijek u službi namirnice i samog *chefa*, a ne obrnuto.

Berasategui slovi kao izvrstan učitelj, pa je njegov restoran i obvezna postaja stažista iz cijeloga svijeta, koji u Španjolsku dolaze učiti od onih koji predvode današnje kulinarske trendove. Restoran prima isključivo napredne stažiste, mladiće i djevojke koji su završili ugostiteljske škole i imaju temeljno radno iskustvo. Zbog toga što nesebično prenosi znanja i uključuje ih u kreativne procese, odnosno rad u test-kuhinji restorana, stažisti ga iznimno cijene, što nam je potvrdila i Tracy Chang, simpatična i vrlo sposobna stažistica iz Bostona, inače diplomantica studija menadžmenta, koja je završila i tečaj za slastičara na pariškoj školi



Le Cordon Bleu te uknjižila kuhinjski staž u bostonskom O Ya Restoranu.

*Martín mi daje potpunu slobodu pri eksperimentiranju s bilo kojom od tehnika. S njim, ovisno o projektu, radim na različitim stvarima, i to svaki dan. Čak je i suradnja na receptima dvosmjerna. Kad sam mu jednom prilikom pripremila malezijsku piletinu s curryjem, toliko se bio oduševio egzotičnim okusima da me zamolio da se poigram s curry-umakom koji bi mogao uključiti u svoje jelo s baskijskim kamenicama... Mi stažisti sudjelujemo i u zajedničkim raspravama Martína i glavnih chefova, a potom i u procesu pokušaja i pogrešaka u razvoju nekog jela. Na koncu odlučuje Martín, i njegova je odluka iznimno vrijedna za moje učenje, jer me upućuje kako trenirati nepce i biti svjestan koje okuse zapravo tražim... To su lekcije od neprocjenjive vrijednosti, koje možete dobiti samo od vrhunskih chefova, radeći neposredno uz njih,* priča nam Tracy, koja će i ovu godinu provesti u Berasateguijevoj kuhinji. Spomenuto jelo u čijem je nastanku sudjelovala (*curry-umak za kamenice u međuvremenu je evoluirao u umak od kokosa sa želeom soka kamenica i krastavca*) nalazi se na novom



DIVLJI LOSOS S MORSKIM ALGAMA (2011)



PERLICE SIROVOG KOROMAČA S RIŽOTOM I EMULZIJOM (2009)



VALLEGARCÍA 2009

jelovniku, a Tracy se nada da će ove sezone biti uključena i neka druga jela u nastanku kojih je sudjelovala.

Stožari tu imaju prilike pomagati i pri snimanju *Robin Fooda*, televizijskoga gastroserijala koji Berasategui već godinama osmišljava s voditeljem Davidom de Jorgeom. Čitava ekipa svakoga tjedna u jednome danu snimi pet epizoda, što znači da Berasateguijevi kuhari i stožari moraju pripremiti i isprobati veliki broj recepata.

Osim kuharica, televizijskih emisija i konzultantskih poslova, Berasategui pomno gradi i svoje restoransko carstvo, čiji se broj članova ubrzano mijenja iz godine u godinu. Danas grupacija Martína Berasateguija, osim njegova paradnog restorana, uključuje i obiteljsko nasljeđe, Bodegón Alejandro, te još niz restorana, među kojima su i oni diljem svijeta, primjerice Restaurant Martín u kineskom Šangaju i dva najnovija projekta – restoran Passion u novom meksičkom resortu Paradisus Playa del Carmen i restoran DOMA na najvišem katu hotela Silken Gran Domine u Bilbao.

Posjetitelja pred Berasateguijevim restoranom u Lasarteu najprije neizbježno zatekne prostranost posjeda i veličina zgrade u kojoj se skriva cjelokupni ustroj štaba velikoga *chefa*. Priče o ultramodernim kuhinjama, od kojih je posebno prostrana ona istraživačka u donjoj etaži, televizijskom studiju i raskoši velike sale restorana postaju itekako stvarne dok se čovjek, pored hrđom patinirana metalnog znaka s logotipom restorana i kamenim tanjurom-skulpturom, uspinje širokim stubama do glavnoga ulaza. A kad zakorači u glavnu dvoranu, kroz čije se panoramske prozore pruža pogled na idilične brežuljke baskijskoga seoskog kraja, siguran je da se tu ni na čemu nije štedjelo. Velikodušno razmaknuti stolovi, elegantni ugođaj čistih linija i bijelo-sivo-crni asketizam dekoracije savršeni su uvod u Berasateguijev degustacijski meni, niz od dvanaest iznimno profinjenih i savršeno estetiziranih jela.

Da je riječ o svojevrsnu *best of* meniju (izboru iz posljednje tri sezone, uz dodatak nekoliko klasika) postalo je jasno već pri prvome slijedu u kojem je posluženo vjerojatno najpoznatije Berasateguijevo jelo, nastalo 1995. (u meniju su jasno naznačene godine podrijetla) i upravo ono koje ga je i lansiralo u panteon moderne gastronometrije – *mille-feuille dimljene jegulje, gusje jetre, mladog luka i zelene jabuke*. Ako i zvuči kao čudna kombinacija, nije slučajno da se to jelo na jelovniku zadržalo tako dugo. Slatki složenac komada jegulje i svilenkaste, slatke jetre poklopljen je slojem fino karamelizirane kiselkaste jabuke, a čitava tajna otkriva se već u prvom zalogaju, kojim postaje jasno da se sve temelji na savršenoj ravnoteži izraženih okusa dvaju glavnih sastojka.

Ovako klasičan uvod slijedilo je znatno modernije jelo (2011), koje spaja bogate okuse divljeg lososa i morskih algi, s osvježavajućim *tekućim krastavcem i mladim lukom*, pri čemu



KAMENICA S KRASTAVCEM, KISELIM VOĆEM, KEFIROM I KOKOSOM (2011)



EL ROCALLÍS 2007



ANTONIO CASARES



NAVAHERREROS 2008



VENTURA 2009



TOPLA SALATA OD SRŽI POVRĆA S MORSKIM PLODOVIMA (2001)



GORROTAXATEGI JAJE NA TEKUĆOJ SALATI I CARPACCIO PODVOLJKA (2011)



PIE FRANCO 2005



PEČENA TRILJA S KRISTALIMA JESTIVE KRLJUŠTI (2011)

je Berasateguijeva nastala 2001, dakle prije negoli su svoje ponudili današnji čelnici prirodne kuhinje (u svim slučajevima, pak, radi se o nadahnuću čuvenom salatam velikog Michela Brasa). Iznimno lijep tanjur nudio je mješavinu jastoga, ikre, šparoga, mladog luka, cvjetova i više vrsta salate, čiji je okus bio blag i napadno svjež, što je sigurno dobra odlika svake salate.

Pred kraj slanoga dijela menija poslužene su dvije kreacije iz 2011. – juha od morskih algi i dagnji, zalivenih *consomme*-om pri posluživanju te pečena trilja s kristalima jestive krljušti

je prva komponenta kontrastirana teksturom ikre lososa, a druga onom rotkvice.

Prvi dio menija zaključio je još jedan klasik (2001) – juha od sipe, kremasti ravioli s crnilom i croutonima od sipe, u kojemu je zgusnuti *consomme* sipe za stolom prelišen preko raviola (zapravo čisto meso sipe punjeno gustim crnilom). Jelo je tipično za Berasateguijev stil – malo i nježno, s iznenađujuće izraženim okusom.

Glavni dio menija otvoren je kamenicom s krastavcem, kiselim voćem, kefirom i kokosom (već spomenutim jelom iz 2011) u kojoj se pozamašna kamenica iz francuskog dijela Baskije kupala u baršunastoj juhi od kokosa i kefira. Zahvaljujući želeu soka kamenica i krastavca, jelo je zapravo zanimljiv pojačivač okusa i želatinozne teksture posvećen ljubiteljima kamenica. Slična igra tekstura i usklađenih okusa karakterizirala je i perlice sirovog koromača s rižotom i emulzijom (2009), gdje je mliječna emulzija blagim okusom parirala jačem biljnom karakteru koromača, a nježnom pjenušavošću zrnatosti rižota.

Gorrotaxategi-jaje na tekućoj salati i carpaccio podvoljka (2011), u prijevodu: lagano poširano jaje na tekućoj zelenoj salati prekriveno vrlo tankim, mrežastim reznjem svinjske vratine, bilo je još jedno vrlo delikatno jelo neočekivano velika okusa.

Među najzanimljivijim jelima degustacijskog menija svako je bila topla salata od srži povrća s morskim plodovima, kremom od salate i jodiziranim jusom (nastanak izvorne verzije Berasategui je objasnio u intervjuu), ako ni zbog čega drugog, onda zbog njegova izgleda, koji je gotovo identičan poznatim salatama Renéa Redzepija (Noma, Kopenhagen) i Petera Gilmorea (Quey, Sydney), s malom napomenom da



GOVEDI FILE S BLITVOM (2011)



ZEC À LA ROYALE (2011)



ČOKOLADA I MED OD AKACIJE S NEZASLAĐENOM IRSKOM KAVOM (2010)



MILLE-FEUILLE DIMLJENE JEGULJE, GUSJE JETRE, MLADOG LUKA I ZELENE JABUKE (1995)

*i morskom salatom sa sezamom*, genijalno jednostavno jelo koje suprotstavlja meso sjajno pečene ribe s hrustavom krpljušti, uz inventivni dodatak bijele čokolade i kremastih algi (Berasategui ga je objasnio u intervjuu). Prije deserata, za stol je najprije stigao sočni goveđi filet, gdje je robusno i meko crveno meso nadopunjeno blitvom, čija je blaga gorčina neutralizirana s malo kremastoga sira, a potom i Berasateguijeva verzija *Zeca à la Royale*.

Ono što se u restoranu Martina Berasateguija sigurno ne smije preskočiti jesu deserti (degustacijski meni nudi dva). Prvi – *esencija bosiljka, sorbet od limete i granita od klekovih bobica* (2011), vatromet biljnih i citrusnih nota, očito je namijenjen osvježanju nakon deset sljedova, dok je *čokolada i med od akacije s nezaslađenom irskom kavom* savršeni završetak i, zbog intenzivnih nota čokolade, kave i meda, dobar podsjetnik na Berasateguijevu majstorsku tehniku, zahvaljujući kojoj minijature eksplodiraju grandioznim okusima.

Perfekcionizam u kuhanju i nepretencioznost kao životna filozofija Martina Berasateguija ogleda se i u ukupnom doživljaju njegova restorana. Poslužitelj José Manuel Borella i somelijer Antonio Casares bili su decentni i nenametljivi, ali su na naš poticaj rado govorili o posluženim jelima i vinima, pa čak i o privatnim temama, što je svemu dalo vrlo ugodno ozračje. Pri tome, njihova profesionalnost bila je doista iznimna, a Casaresovo poznavanje posluženih vina dojmljivo (na koncu menija, Borella je pred nama vješto napravio *gin tonic, neslužbeno službeno piće San Sebastián*, koje se u ovom restoranu spravlja na poseban način, dakako – perfekcionistački).

Ono što će iskusni gurman prvo prepoznati kada stane analizirati dojmove nakon posjeta restoranu Martina Berasateguija jest golema količina predana rada što stoji iza svakoga jela. Rezultat je živost okusa s bogatim nijansama i nevjerovatna kompleksnost, pri čemu svaka od komponenti odiše čistoćom i uspijeva izraziti svoj prirodni identitet. Način na koji je svako jelo izvedeno, sklad tekstura, boja i okusa čine gotovo poetičnu cjelinu, koja toplinom mora oduševiti svakoga. Gosta neprestano zatječu detalji koji u njemu pobuđuju emocije ili ga potiču na razmišljanje, pa jednostavno biva ganut promišljenošću ili čistom osjećajnošću osjetilnih užitaka, kao da stoji pred umjetničkim djelima. Stoga nimalo ne čudi to što Berasategui širom svijeta uživa toliku naklonost stručnjaka i predanih gurmana.

Usprkos silnome uspjehu i popularnosti, Berasategui je ostao vjeran svome izvornome karakteru i, očigledno, stoji čvrsto na zemlji. Neumorni radnik, koji se najbolje osjeća u kuhinji, posebno onoj za pokuse, dobro zna da u današnjoj vrhunskoj gastronomiji nema mjesta za one koji traže prečace i pozornost pokušavaju privući jeftinim trikovima. Usprkos zvjezdanu statusu, Martín se pokazao otvorenim i iskrenim sugovornikom, odlike koje su mu i priskrbile velik broj prijatelja, a vjerojatno i nešto onih manje sklonih. Za našega razgovora u zgradi Kursaal za trajanja gastrokongresa Gastronomika Berasateguiju su stalno prilazili prijatelji i znanci srdačno ga pozdravljajući, a on je sa svakim rado izmijenio nekoliko riječi.

*Gledajte, ja sam još uvijek onaj isti dječak koji je lutao starim dijelom San Sebastián*a s dvanaest godina. *Sasvim je nešto drugo činjenica da sam odabrao profesiju koja mi dopušta da zablistam i da uživam u kuhanju. No, osobno, ja sam isti onaj Martín kakav sam oduvijek bio*, rekao nam je Berasategui bez imalo prijetvora.

U skladu s početkom teksta, Martín Berasategui nedvojbeno personificira perfekciju u kuhanju kao malokoji *chef* današnjice. Česte usporedbe s Joëlom Robuchonom samo su djelomično točne, jer je Berasateguijev stil ipak vrlo osoban. Riječ je, dakle, o jednome od rijetkih *chefova* koji su shvatili da savršeno nije ono čemu se više nema što dodati, već ono čemu se ništa nema oduzeti.



***Koliko je odrastanje u roditeljskom restoranu utjecalo na ono čime se danas bavite?***

Znatno, presudno... To je bio vrlo jednostavan restoran, među najjeftinijim u San Sebastiánu. Sve vrijeme provodio sam u njemu i kući odlazio samo na spavanje. U restoran su zalazili uglavnom ljudi s tržnice – mesari, prodavači ribe, povrća... Sjećam se mirisa žara i kuhinje u kojoj je uvijek bilo jako vruće, a posebno dobro mirisa hrane koju su kuhale moja majka i teta, a prije i otac. Sjećanja na te mirise utječu još i danas na moje kuhanje.

***Je li već tada bilo jasno da ćete naslijediti posao?***

Naravno, to mi je bilo u krvi.

***Osnove kuhanja naučili ste radeći uz majku. Što je najvažnije što ste od nje naučili?***

Ono što me tijekom karijere stalno pratilo, još od mladićkog doba, bile su majčine riječi: ako budeš dovoljno marljivo radio, postići ćeš više negoli si ikada mogao sanjati. To me se jako dojmilo i toga sam se prisjetio uvijek kada bih postigao neki uspjeh. Isto tako, sjećam se kad mi je rekla da budem li radio kako treba, nikada neću biti gladan. Ona je proživjela doba neimaštine i gladi, i za nju je to bilo jako bitno. Majka me naučila što znači biti profesionalac u kuhinji, kako raditi brzo i učinkovito, i nikad ne ići kraticama. U radu mojih roditelja odražavala se njihova filozofija života – raditi marljivo i naporno, biti zahvalan na svemu što postignete, biti zahvalan ljudima koji vas okružuju i gostima koji dolaze u restoran, dakle svima koji omogućuju da živite. Odgojili su me tako da svega toga budem svjestan, i ako bih i jednoga trenutka u životu zaboravio bilo koju od tih stvari, ne bih ostao vjeran sebi.

***Mnogi poznati chefovi tvrde da je obuka u slastičarstvu najbolja priprema za mladog kuhara. Je li ona bila važna i vama?***

U neku ruku jest. Ali morate znati da sam ja, prije negoli sam krenuo u slastičarsku školu, šest dana tjedno radio u El Bodegón Alejandru, spavao u restoranu ispod stuba, a slobodni dan provodio učeci u Francuskoj. Istina je da vas slastičarstvo nauči disciplini i preciznosti, nešto što sam ja itekako rabio u svome kasnijem radu. Slastičarski recepti vrlo su egzaktni i nauče vas raditi na sustavan način, što je vrlo korisno ako prenesete i u ostale dijelove kuhinje. U tom slučaju, vaša kreativnost može dobiti jednu sasvim novu dimenziju.

***U Francuskoj ste radili s Didierom Oudillom, nekadašnjom desnom rukom velikoga Michela Guérarda. Kako se sjećate tih dana?***

To je u potpunosti promijenilo moj život. Ono što znam o ovom poslu zaista mogu podijeliti na vrijeme prije i poslije rada kod Oudilla. Ući u krug kuhara koji su se okupili oko Oudilla i Guérarda značilo je ući u fascinantnu obitelj od koje se dalo jako mnogo naučiti. Za mene kao mlada kuhara, koji je radio obične kuharske poslove i odlazio učiti o slastičarstvu, raditi dva sata dnevno u kuhinji Didera Oudilla bilo je nešto fenomenalno. Preda mnom se otvorio novi svijet i to je doista bilo iskustvo koje mi je izmijenilo život. Oudill je za mene bio otac u kuhinji i bio je vrlo velikodušan u dijeljenju znanja. Naučio me gotovo svemu što znam i, da nije njega, danas sigurno ne bih bio tu gdje jesam.

***S 21. godinom preuzeli ste roditeljski restoran i u samo pet godina osvojili prvu Michelinovu zvjezdicu. Kako ste prišli izgradnji osobnoga stila?***

Otac je u međuvremenu umro i ja sam rekao majci i teti – sve ove godine zaista ste radile naporno i mislim da je vrijeme da se odmorite i pustite mene da vodim posao. Od toga dana one su otišle u mirovinu, a ja sam restoran moderno ustrojio. Podijelio sam kuhinju na različite stanice, počeo sustavno raditi na novim, kreativnim jelima i graditi vlastiti stil. Ovo posljednje svaki chef radi na drukčiji način. Kad ste mladi, doista vam je potrebna dobra doza skromnosti, jednostavno da biste dobro proučili rad onih koji su vam prethodili. Ja sam to uzeo jako ozbiljno. Kao predložak rabio sam rad mojih prethodnika i nastojao to interpretirati na svoj način. To je značilo iskušavati različite putove i tražiti onaj pravi, s nadom da ćete jednoga dana imati što ostaviti kasnijim generacijama. Ja danas zapisujem sve bitno do čega dođem, jer je jako važno da za budućnost ostavimo nešto na čemu će mladi dopisivati nove stranice. Znam da su meni recepti, razmišljanja i sve znanje mojih prethodnika bili od neprocjenjive vrijednosti. Uopće, poštovanje prema svemu što je bilo prije vas nužno je za nove velike doseg. Znae, ja se već jako dugo bavim avangardnom kuhinjom i učio sam mnoge mlade chefove. Ono što sam u tome procesu shvatio jest da za razvoj jednoga chefa nije važno samo ono što su radili drugi prije njega i njegove vlastite ideje, već i pratiti što rade mladi od vas. Oni profesionalci koji se samo žale na mlade to čine na svoju štetu. Mladi ljudi koji kod mene dolaze učiti imaju jako mnogo strasti i ljubavi za ovaj posao, ali da im ja ne prenesem svoje zadovoljstvo i sreću koje osjećam kuhajući, teško da bi oni radili s entuzijazmom kakav imam ja. Znae, to je proces uzajamna davanja i primanja. Ja trajno imam na umu velikane koji su kuhali prije mene, ali stalno promatram i ono što rade najbolji mladi chefovi današnjice, pa i moji stažisti. To je sastavni dio moga procesa rada.





### **Što vam je bila temeljna ideja kada ste 1993. otvorili vlastiti restoran?**

*Michelinova* zvjezdica koju sam dobio u Bodegón Alejandru bila je prva koju je dobio neki bistro. Krenuo sam od toga. Kao prvo, shvatio sam da je taj restoran jednostavan i malen, i da ukoliko želim napredovati, moram smisliti nešto novo. Počeo sam sanjariti o tome kakvom bih se kuhinjom želio baviti, i kad sam definirao da bi ona, prije svega, morala biti kreativna, znao sam da trebam dosta prostora. Na koncu je to mjesto ispalo mnogo više od onoga što sam mogao i sanjati – golem prostor s velikom salom, velikom kuhinjom, kuhinjom za testiranje, televizijskim studijom...

### **Vaša je kuhinja kreativna i osobna, ali istovremeno ukorijenjena u tradiciju pokrajine Gipuzcoa. Na koji način spajate te elemente?**

Ja osobno ne dijelim svoju kuhinju. Kod moje je kuhinje riječ isključivo o Martínu Berasateguiju. Jasno da se mora poštivati tradicija područja s kojega potječete, ali *chef* je taj koji je mora ukrotiti i učiniti je svojom. Vrlo sam osoban i to je vrlo važno u kreativnome procesu, jer se time

ono što radite razlikuje od svega ostalog, pogotovo u avangardnoj kuhinji. No istovremeno trebate ostati čvrsto na zemlji. Kod mene su učili mladi kuhari iz cijeloga svijeta, a često sam u kontaktu i sa seljacima u ovom kraju, pa čak i drugdje gdje imam svoje restorane, recimo u Šangaju, na Mayanskoj rivijeri... Pomno slušam što mi svi oni govore i to me čvrsto drži na zemlji. To su sve vrlo vrijedne stvari, no ja sam taj koji sve ono što vidi, čuje i dozna mora spojiti u cjelinu, ugraditi u svoju kuhinju i pretočiti u jela.

### **Koji je primarni cilj vaše kuhinje?**

Jednostavan je. Sebi osobno omogućavam zabavu, biti dio čitave gozbe u restoranu, ali uvijek iz kuhinje. Što se tiče gostiju, cilj je da uživaju, da to bude doživljaj koji će ponijeti sa sobom kući. U svakom slučaju, originalan doživljaj koji stimulira i mozak i nepce, uvijek mnogo više od onoga što su očekivali.

### **Možete li usporediti važnost intelektualne stimulacije i zadovoljstva okusa u jelima?**

Za mene nije dovoljno samo zadovoljstvo okusa. Onima koji dođu u moj restoran moram ponuditi više od izvrsnih okusa i zanimljivog izgleda jela. Ona se moraju pozivati i na različite vrijednosti, izazivati emocije, odražavati inovaciju, biti kombinacija umjetnosti i čarolije..., dakle ujedno, kako vi kažete, i intelektualno stimulirati, podizati ih s razine lijepih i ukusnih kreacija. Ta dva elementa ne mogu uspoređivati, jer u mome slučaju jedno ne ide bez drugoga. To su dvije komponente koje se prožimaju.

### **Vaša su jela vrlo delikatna, ali istovremeno imaju vrlo definirane, duboke okuse. Kako uspijevate pomiriti te dvije suprotnosti?**

To radim sasvim svjesno. Moj je put u kuhinji već godinama vrlo jasno zacrtan i, kad radim, jasno mi je kud idem. Ono što sam shvatio radeći jest da volim da moja jela budu jako teška za izvođenje bilo kojem profesionalnom *chefu*. Isto tako, volim raskoš na tanjuru, koja se pak doima krhko. A kad jelo kušate, onda vas zbog te krhkosti još više iznenadi dubina okusa, koju postižem vrlo originalnim kombinacijama u bliskom sklopu. Kad vidim kako mnogi rade, razmještaju elemente jela po cijelom tanjuru..., to mi je smiješno. To možete raditi kod kuće, ali ne u restoranu. Kad


netko jede u mome restoranu, ne mora nužno znati u kojem smjeru ide moja kuhinja, ali razumjet će kako rabim okuse. Svaki ambiciozniji *chef* morao bi sustavno raditi na svojoj paleti okusa, odnosno na svome nepcu. Još prije 25 godina počeo sam studirati kombinacije okusa koje odražavaju moj način razmišljanja, dakle moju paletu, i na njoj i dalje radim jednako marljivo i predano kao i prije negoli sam postao poznat. Znae, danas ne možete bilo što nazvati modernom kuhinjom.

### **Kako komentirate usporedbe s Joëlom Robuchonom?**

Gode mi. Teško da mogu naći riječi kojima bih dovoljno dobro opisao Robuchona, koji je sigurno jedan od najvećih *chefova* 20. stoljeća. Kad me netko pita što mislim o Michelu Guérardu ili Ferranu Adriji, uvijek kažem sve najbolje. Poštujem sve, ali nitko od njih ne može se usporediti s Robuchonom. On je genij.

### **Na koji način nastaju vaša jela?**

Pristup je uvijek drukčiji. Nekad ideja dođe na putovanju, za šetnje u planini ili tu na ulici ovoga prekrasnog grada u kojem sam odrastao. Tu ima bezbroj poticaja, često vrlo emotivnih. Nekad se, kao u slučaju *mille-feuille* s dimljenom jeguljom i gusjom jetrom, igram kontrastom jeftinih i skupih namirnica, što jelo stavlja u društveni kontekst. Nekad je povod sasvim izvanjski, recimo u slučaju salate od srži povrća s jastogom. To sam jelo osmislio za knjigu posvećenu dijeti. U radu na toj knjizi sudjelovala su i dva liječnika, koji su me šokirali stajalištem da su rajčice i zelena salata jako teško probavljivi. To me osupnulo, pa sam počeo eksperimentirati. Cijedio sam sok rajčice kroz finu salvetu i dobio čisti, prozirni sok, koji je lako probavljiv. Zatim sam ga pomiješao s morskom travom i dobio želirani sok. Taj element je onda potpuno odredio to jelo, a dodao sam mu i kremasti pire od srca salate, također lako probavljiv. Temelj jela predstavlja srž različitog povrća, rezana vrlo, vrlo tanko, a onda je ta srž začinjena sokom od rajčica, kremom od salate i *vinaigretteom* s morskom vodom. Tu je još nedostajao luksuzni, ali dijetalni protein, pa sam svemu pridodao parenoga jastoga. Za mene to jelo ima sve što se nalazi oko mene u San Sebastiánu i što je odredilo ono što radim. Nekad i sjećanja mogu potaknuti nastanak nekog jela, kao što je to u slučaju pečene trilje s



kristalima jestivih krljušti. Odrastao sam nedaleko ribarnice i znao sam gledati prodavače ribe kako čiste trilju i stružu njihovu krljušt, da bi riba bila crvenija i da bi se više svidjela damama koje su kupovale. Vrlo sam ponosan na to jelo, jer sam triljama vratio krljušt, odnosno njihov prirodni izgled. Samo što je sad krljušt u tome jelu jestiva. Isprobavajući način na koji bih to postigao, vidio sam da ribu moram najprije istrljati uz krljušt i onda je zaliti vrućim uljem, tako da se krljušt podigne, kao u dikobraza. Uz još malo dorade, ta je krljušt postala jestiva, hrustava i lijep kontrast strukturi mesa ribe. To je poslužilo kao temelj, a onda sam slično obradio i rep te dodao salatu.

***Vaš je restoran treću zvjezdicu dobio 2001. Koliko vam je važan Michelin?***

To je za mene jedina prava referencija. Prvo je i najvažnije da se tu radi o anonimnom ocjenjivanju. Drugo – ta organizacija ima golem budžet, pa mogu redovito posjećivati restorane. Treće – njihovi inspektori pišu iscrpne izvještaje i dugo raspravljaju o ocjenama, odnosno prije negoli će nekomu dati ili oduzeti zvjezdicu... Ja sam život posvetio jednoj vrsti zahtjevne kuhinje, a oni su dali sve od sebe da stvore najbolji mogući vodič. Zato ih cijenim, kao jedini pravi svjetski vodič. Barem ja na to tako gledam.

***A San Pellegrinova lista 50 najboljih restorana svijeta?***

Slušajte, malo mi je čudno kako jedna osoba može glasati za restorane u 195 zemalja. Koliko vremena i novca bi netko trebao i kako složenu organizaciju puta bi morao obaviti, da bi mogao posjetiti 195 zemalja, jesti u njihovim najboljim restoranima i onda glasovati. To je veliki blef, nešto nemoguće. Kad mi *chefovi* putujemo svijetom, nas vode na određena mjesta, prijatelji nas pozivaju u svoje restorane. No ako neki *chef* godišnje posjeti

deset zemalja, vjerujte mi da uopće neće imati vremena za svoj restoran. A ja sam uglavnom u svojoj kuhinji. Dakle, tu glasamo mi *chefovi*, koji bi trebali biti u kuhinjama, i vi gastronomi, koji bi trebali raditi svoj posao. Uzmite recimo trenere Barcelone i Madrida – Guardiola i Murinha. Oni su treneri i nikada ih nećete vidjeti da sude neku utakmicu ili da odlučuju o rezultatu. Nas sve utrpaju na tu listu i njome manipuliraju. To je sve samo PR, nešto novinara i nekoliko *chefova*. Dakle, za mene taj sustav ocjenjivanja uopće nije relevantan. To je farsa.

***Kako to da ste dobili toliko kritika zato što ste jedini baskijski chef koji je svoju robnu marku proširio svijetom?***

U svijetu sam izgradio brojne veze s pomoću kojih sam proširio posao i istina je da me to jako profiliralo, no to ne vidim kao lošu stvar. Za mene su to projekti koje ostvarim i to je to. Ljudi me vole i cijene širom svijeta. Kolege u San Sebastiánu? Ne mislim da su mi oni zavidni. Ali ako nekome smeta uspjeh njegova prijatelja ili kolege, to je njegov problem.

***Kako će se vaš stil razvijati u budućnosti?***

Nadam se da ću otvarati nove smjerove, koji će inteligentno rabiti vrijednosti prirode, biti u skladu s pravilnom ishranom i zdravim namirnicama. Volio bih da se ljudi koji dođu u moj restoran nakon ručka ili večere osjećaju lagani i da doživljaj užitaka ponesu sa sobom. Uvijek razmišljam o budućnosti i o novitetima, kojih će kod mene uvijek biti. Ali zdrava prehrana sigurno će biti konstanta. U svakom slučaju, moja će kuhinja trajno biti vrlo moderna. Tomu ću uvijek ostati vjeran i marljivo raditi na tome. Znae, ja uživam u kuhinji i to je moj život. Radim u svome gradu i na rad ne gledam kao na kaznu, već kao na užitak. Sretan sam što tu radim i sretan sam što usrećujem svoje goste. To je rijetka povlastica. ■

*Antoni Basatero*