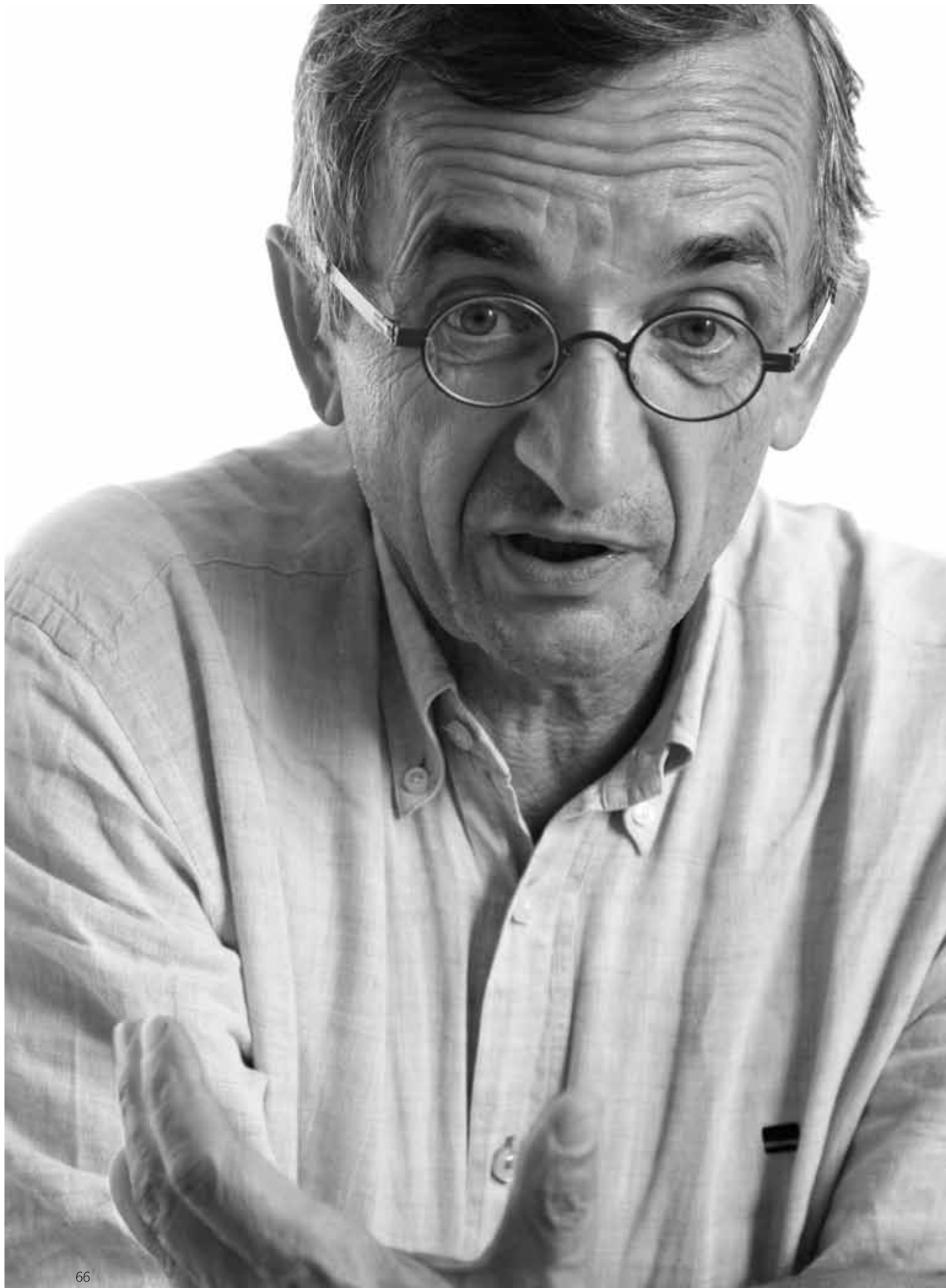






GARGOUILLOU

*Buddha kulinarskog svijeta:*

# ***Ja sam samo kuhar***

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ, ALEXANDRE LARDEUR



RESTORAN BRAS, LAGUIOLE

*Njegov je utjecaj golem. On je posadio sjeme kulinarne revolucije*, procjenjuje David Chang, poznati njujorški chef Momofuku restoranskog carstva, a njegov kolega Wylie Dufresne, jedini molekularni njujorški chef, dodaje: *Njega su kopirali svi chefovi u svijetu. Svi smo preuzeli nešto iz njegove knjige... bris na tanjuru, potez žlicom kroz umak, slaganje hrane na tanjur kao da je pala s drveta...* Istovremeno, svi vodeći chefovi sa sjevera Španjolske navode Michela Brasa, jer o tom je jedinstvenom francuskom chefu riječ, kao nadahnuće za nove smjerove baskijske kuhinje. I ne samo oni. Taj Buddha (neki ga nazivaju kumom ili čak papom) kulinarškoga svijeta utro je put danas vladajućem pokretu prirodne kuhinje, skupini chefova i restorana koju sačinjavaju René Redzepi (kopenhaška Noma), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, San Sebastián), Massimo Bottura (Osteria Francescana, Modena), Peter Gilmore (Quay, Sydney), Alex Atala (D.O.M., São Paulo)... i svi će oni odmah priznati da je, uz Ferrana Adriju, na njih najsnažnije utjecao baš Bras.

Posve suprotno očekivanjima onih koji ne poznaju njegov rad, u slučaju Michela Brasa nije riječ se o chefu bogate karijere, koji je učio od velikana moderne francuske kuhinje i potom izgradio svoju filozofiju i estetiku što će zaraziti chefove širom svijeta. Naprotiv! Njegova je biografija vrlo kratka, i to iz jednostavnih razloga što taj majstor kuhinje *terroirea* nikada nije napustio svoj *terroir*, odnosno Aubrac, regiju u južnom središnjem masivu Francuske. Za razliku od većine drugih chefova, nikada nije naukovao ni stažirao u drugim kuhinjama, i potpuno je sam izgradio svoj osebujan kulinarski svijet.

Brasov je fizički svijet vrlo skučen. Rodio se 1946. u mjestu Gabriac, osnovnu školu polazio je u 12 kilometara udaljeno Espalionu prije negoli je s roditeljima preselio 24 kilometra dalje, u Laguiole. Njegov otac, Marcel, nije više mogao uzdržavati obitelj kovačkim zanatom, pa je s Michelovom majkom Angèle otvorio mali restoran s prenoćištem, pod imenom Lou Mazuc, koji je jednostavna jela služio radnicima iz okolice. Posao nije bio slučajno odabran jer je Angèle završila za kuharicu na učilištu Le Cordon Bleu i bila vrlo vješta u kuhinji. Iako ga je majka naučila kuhati još dok je bio dječak, mali je Michel sanjario o studiju kemije ili fizike (i danas kaže

da se tu krije njegova prava strast), što se nije moglo ostvariti, jer su mu roditelji vrlo rano oboljeli, pa je kao najstarije od troje djece morao preuzeti kuhinju obiteljskoga lokala. S obzirom da je od majke naslijedio osjećaj za okuse, a od oca preciznost, njegov je kuharski talent vrlo brzo postao očit, a sam Michel u kuhanju je nenadano otkrio veliko zadovoljstvo.

No ono što je naučio od majke Michela nije zadovoljavalo, a posebno mu je smetalo to što Aubrac, za razliku od mnogih drugih francuskih pokrajina, nije posjedovao nikakve specifične gastronomske vrline (Laguiole je poznatiji po noževima negoli po kuhinji, vidi okvir!, op. a.). Kako odlazak na nauk u Pariz nije dolazio u obzir, bacio se na proučavanje kulinarne literature, filozofije i fotografije. Kuhao je i kreirao nova jela vođen intuicijom, a na čestim šetnjama okolicom sakupljao je sve moguće bilje, cvijeće i bobice, kušao ih i isprobavao u jelima. U to doba upoznao je djevojku po imenu Ginette, svoju buduću suprugu i također veliku ljubiteljicu prirode.

Par je 1979. kada je Michel napunio 33 godine, potpuno preuzeo vođenje Lou Mazuca. Ginette je vodila salu, obavljajući i ulogu somelijerke, a Michel kuhinju. Njegova inovativna jela odmah su privukla pozornost restoranskih vodiča *Gault Millau* i *Michelin*, a *Michelin* mu je ubrzo dodijelio prvu zvjezdicu. Mali, ugodni restoran s jedva 40 mjesta svake je godine privlačio sve više zadovoljnih gostiju, što je 1987. okrunjeno i drugom zvjezdicom, u trenutku kada je Bras u kuhinji vrlo suvereno i na jedinstven način rabio začinsko i divlje bilje te cvijeće.

Kako su dvije zvjezdice u Laguiole privukle goste iz cijele Francuske, pa i inozemstva, bračni par Bras shvatio je da, ukoliko želi nastaviti uspon, mora potražiti novo, osebujnoj kuhinji primjerenije mjesto. Nakon pomna razmatranja mogućnosti, odlučili su se za lokalitet Puech de Suquet, šest kilometara od Laguiolea. Naime, Michel Bras namjeravao je svoju kuhinju još više približiti prirodi, pa je zamislio *restoran usred prirode*, vrlo neobičan projekt (Brasovi su ga sami nazvali *savršeno ludim*), koji su 1992. realizirali arhitekti Eric Raffy i Philippe Villeroix.

Da bi bili što bliže prirodi, za gradnju su odabrali parcelu na vrhu planine Suquet, kakvih 1200 metara iznad istoimenoga

platoa. Na tome mjestu niknuo je novi hotel-restoran Michel Bras (u početku, Le Suquet), ultramoderno stakleno zdanje s nešto kamena, koje su mnogi nazvali sletjelim svemirskim brodom, i koje ni dan-danas, više od dva desetljeća poslije, nije izgubilo mnogo od svoga izrazito modernističkog dojma. Građevina se polako, među brdašcima, otvara očima namjernika, koji joj prilazi cestom što vijuga beskrajnim poljima prepunim svega mogućeg cvijeća i malim stadima goveda pasmine Aubriac. Sasvim sukladno ekspresivnome stilu slavnoga *chefa*, i restoransko zdanje kao da izrasta iz zemlje.

Kako je gradnja novoga restorana bio poprilično skup pothvat, njegovi počeci nisu bili nimalo laki, pa je u jednom trenutku u financijsku pomoć morala uskočiti i lokalna turistička zajednica. No, na novome mjestu, Bras je u gotovo samostanskim uvjetima radio s novom inspiracijom i tijekom 90-ih stvorio opus jela koji je utjecao na *chefove* širom svijeta, a od svoga restorana napravio gurmansku meku, sve bez napuštanja rodnog kraja. Dakako da to nije moglo bez nagrade, pa je restoran 1999. napokon uknjižio i treću *Michelinovu* zvjezdicu (danas je jedan od rijetkih restorana na ladanju koji su uspjeli zadržati tako visoku ocjenu), a sve okrunio 2002. revolucionarnom kuharicom *Bras. Laguiole. Aubrac. France*. Te iste godine *chef* koji je dugo odolijevao ponudama da otvori podružnicu u Parizu, odlučio se za neobičan potez – otvaranje restorana Michel Bras Toya Japon u japanskome Hokaidu. Sam Bras, čiji su stil prezentacije jela mnogi već odavna uspoređivali s japanskim minimalizmom, tvrdio je da se na taj potez odlučio zbog sličnosti toga kraja s Aubracom.

U međuvremenu Michelov sin Sébastien, odrastao u očevoj kuhinji, diplomirao je na Institutu Paul Bocuse te naukovao u kuhinjama takvih majstora poput Michela Guérarda, kojeg mnogi drže pravim ocem *nouvelle cuisine*, zatim očeva suvremenika i kulinarskog modernista Pierra Gagnairea te u poznatoj čokoladarnici Bernachon u Lyonu, vratio se 1995. u kuhinju Brasa. Otac i sin radili su skladno, bez idejnih i generacijskih mimoilaženja, a s obzirom na sinov sve veći angažman, Michel je 2003. iz imena restorana izbacio svoje ime, pa se on otad zove jednostavno Bras.

Radeći na tako zabačenu mjestu, u kraju koji nudi samo krumpir, svinjetinu i kupus, i gdje su domačice oduvijek bile primorane dovijati se na razne načine kako skuhati nešto hranjivo i ukusno ni od čega, Bras je brzo shvatio da se *najveća ekspresija kuhinje događa kada se od malo elemenata skuha nešto doista posebno*.

Brasova kulinarska filozofija zapravo je spoj povijesti s lokalitetom i samoodrživošću, nešto što ga je u ovom desetljeću ponovo vratilo u samo središte kurentnog *prirodnjačkog* trenda. Svoj stil obilježio je skupljanjem i uzgojem slabo poznatog bilja i povrća te, radeći njihovu bit, stvaranjem prekrasnih organskih jela, čime je utjecao na danas vodeće *chefove* svijeta.

Njegova kuhinja vrlo je usko povezana sa zemljom i onime što ona daje, a krasi je i kvaliteta čistoće, što nikako ne znači da je lišena slojevitosti. Dapače, ona se oslanja na vrlo složene tehnike, da bi na posve novu razinu digla *obične* namirnice, često s vrlo začudnim rezultatima. Brasov je stil možda pun onoga što bi se moglo nazvati kontradikcijama, ali u njegovu slučaju riječ je o komplementarnim elementima



njegova talenta. Naime, istodobno je odmjereno intelektualan i vrlo strastven kada je u pitanju hrana. Nadalje, vrlo je odan tradiciji regije, ali ne preza ni od posezanja za namirnicama i začинима posve stranih podneblja. Sam tvrdi da rabi isključivo bijele tanjure jer ne želi da gostu ista skreće pozornost s jela, baš kao što je i čitav prostor restorana jednostavan, tih i neemocionalan, neopterećen bilo čime što bi jelcu narušilo doživljaj. Bras bijeli tanjur rabi kao slikar prazno, bijelo platno, namirnice kao medij, a jela drži logičnim nastavkom prirode koja ga okružuje.

Svako jelo Bras naglašava onime što naziva *niac*, što neki uspoređuju s glazbenim, odnosno slikarskim akcentom ili, pak, ključnim stihom u pjesmi. Sam Michel tom riječju zapravo opisuje ono što u jelu iznenađuje, ili čak šokira. Primjerice, u jednom predjelu od pečenoga luka *niac* se pojavljuje u obliku praha od crnih maslina pomiješana sa smeđim šećerom *demerara* i mljevenim bademima. Jelo od brancina ima nekoliko sastojaka koje opisuje kao *niac – jus* od kruha, pjenica od jaja i sirup od crnoga vina i vinskog octa. No *niac* može biti i neočekivana boja u salati, delikatni okus pjenaste infuzije ječma uz pileća prsa ili hrskavost kandiranih oraščića na banani.

Jelo koje savršeno odražava Brasovu filozofiju i stil je *gargouillou* (naziv potječe od lokalnoga siromaškog jela od krumpira i šunke), nastalo još 1978, koje sam autor naziva *himnom godišnjem dobu*. Bras je nadahnuće za nj dobio na jednom od svojih dugih izleta u prirodu u lipnju te godine, kada je sve bilo u cvatu. Riječ je o vrlo osobnoj interpretaciji Aubraca u bezbroj kombinacija, ovisno o mjesecu, tjednu, pa čak i danu u godini, odnosno trenutačnim vremenskim uvjetima – salati sačinjenoj iz izbora od ukupno šezdesetak vrsta povrća, cvijeća, koštica..., s tim da je svaki od sastojaka spravljen (uglavnom blanširan) zasebno, do idealne strukture, te potom složen u *levijatan* savršenih okusa i ljepote. *Niac* se u tom jelu pojavljuje u obliku šarenoga jestivog cvijeća, a tajna je čitave kreacije u načinu na koji je Bras dopustio samoj prirodi da se izrazi i stvori čaroliju, čiji je svaki zalogaj drukčiji.

*Gargouillou* je bio inspiracija generaciji danas vodećih *chefova* u svijetu, pa u opusima Redzepija, Aduriza, Botture,



Berasateguija, Gilmorea i još mnogih nalazimo jela-citate s temom čuvene Brasove salate.

Ako je *gargouillou* Brasovo jelo koje je nadahnulo velike *chefove* mlađe generacije, onda je njegov *biscuit coulant*, čokoladni kolačić s tekućom čokoladnom jezgrom, nastao 1981, vjerojatno najkopiranije jelo svih vremena. Proteklih desetljeća na jelovnicima su ga imali i najneambiciozniji restorani širom svijeta, uključujući i Hrvatsku, gdje je na nekim mjestima nuden kao originalni desert. U više od tri desetljeća toga popularnog kolačića Bras je napravio desetke njegovih verzija, od onih s različitim voćem pa do inačice sa sirom s plavom plijesni.

Restoran Bras ima vrt s više stotina vrsta bilja i začina, sjeme kojih je Michel prikupio sam diljem svijeta. Taj vrt odaje njegovo duboko poštovanje prema namirnici, pa ne čude priče o tome kako Bras svakoga jutra perfekcionistački satima guli povrće ili priprema različite namirnice koje će toga dana rabiti u jelima. S obzirom na raskošni vrt, nije neobično ni da je čitav jedan degustacijski meni restorana posvećen samo povrću. Inače, restoran ima *à la carte* jelovnik i tri degustacijska menija: *Aubrac* (125 eura), *Légumes* (150 eura), *Balade* (197 eura), prvi sa šest, a druga dva sa po devet sljedova.

Nepregledni niz jela Michela Brasa posljednjih godina uključuje jela poput jastogova repa s porilukom; gusje jete s jagodama pokapanim balzamičnim octom i različitim začinima; orade s usoljenim mesom, jakopskim kapicama, proljetnim povrćem i lješnjacima; lagano kuhane bijele šparoge obložene koricom od crnoga tartufa s umakom od vrhnja i graška; pečene janjetine i heljde na žaru sa zrnima gorušice, kokosovim mlijekom, *jusom* i lišćem korijandera; vafle od krumpira s vrhnjem od krumpira i šafranom; medaljona od goveda iz Aubraca sa sendvičem od krumpira i tartufa; korneta od ananasa s kremom od vanilije i *mousseom* od javorova sirupa...

Tajna Brasove jedinstvene kuhinje vjerojatno leži u tome što nikada nije naukovao u tuđim kuhinjama, već je radio poput redovnika odsječen od svijeta u zabiti ruralne Francuske. S duge strane, Michel Bras kuhanje drži najljepšim oblikom druženja (*Moja supruga i ja nikada ne odsjedamo u luksuznim hotelima. Ljetovanja provodimo na ulici, s ruksacima na leđima. Ono čega se najradije sjećam jest zadovoljstvo na licima ljudi s kojima smo na tim putovanjima dijelili hranu. To je nevjerojatan osjećaj. Hrana je zaista najljepša veza među ljudima*, reći će).

Sa 66-godišnjim velikanom francuske kuhinje, kojega mnogi drže najutjecajnijim francuskim *chefom* (barem kada je u pitanju generacija danas vodećih *chefova* svijeta) proveli smo jedan sat u vrlo ugodnu razgovoru, u trenutku kad je upravo

završio dvogodišnju fazu prepuštanja kuhinje restorana Bras svome 41-godišnjem sinu Sébastienu, što je zabilježeno u prošlogodišnjem dokumentarnom filmu *Entre les Bras* (igra riječi – *Iz ruke u ruku*, vidi okvir). Taj skromni čovjek, koji se u razgovoru više puta odricao utjecaja koji je njegova kuhinja imala na svjetsku gastroscenu, danas je u restoranu koji ga je proslavio zadržao samo ulogu savjetnika i uzgajivača u vrtu te, tek povremeno, kreativca. *Ne mogu zamisliti potpuno povlačenje iz posla. Prenosjenje osjećaja na hranu nešto je s čime čovjek, kad jednom počne, ne može prestati*, rekao nam je.

***Kuhati ste naučili od majke, ali često kažete da ste preciznost naslijedili od oca. Koja su vaša najranija sjećanja vezana uz hranu u obiteljskom domu?***

Naš je dom bio vrlo skroman. Otac je jedva uspijevao zaraditi za preživljavanje svojim kovačkim poslom. Bio je vrlo marljiv čovjek, koji je s ponosom radio svoj posao, vrlo pomno i predano. Točno je da sam od njega naučio o važnoj ulozi preciznosti u svakome poslu. Od majke naučio sam kuhati igrajući se kao dječak. Iako je ona bila izučena kuharica i naučila me mnogočemu korisnome, uglavnom sam naučio spravljati obična jela iz našega kraja. Kuhinja mojega djetinjstva bila je jednostavna, bez ikakva prenemaganja, od sezonskih i ukusnih namirnica.

***Usprkos tome što ste kao mladić sanjali o tome da odete naukovati kod velikih francuskih chefova toga doba, završili ste kao samouki chef. Koliko je to bilo presudno u smislu da u vas nitko nije usadio nikakvu dogmu i da ste imali više slobode u radu?***

Da, ja sam se svemu sâm naučio. Nisam imao priliku učiti kod poznatih *chefova*, što sam doista prije želio. Danas mi uopće nije žao, ali dugo sam zbog toga imao komplekse. Međutim, naša jela danas nose moje ime i ime mojega sina Sébastiena, pripadaju samo nama i odražavaju nas osobno i našu dušu, a ne oponašaju druge, niti su pod ičijim utjecajem. To smo uistinu mi na tanjuru. Znae, jela koja stvaram nisu samo način pripremanja hrane, već i način života. Na tanjurima doslovno poslužujemo svoj život.

***Je li slično i s činjenicom da je vaša kuhinja rođena u tradiciji Aubraca, kraja vrlo oskudna u izboru namirnica?***

Tako je. I to je, na neki način, i nadahnulo naš gastronomski izričaj. Mislim da sadašnjoj generaciji, ne svima, naravno, nedostaje te želje stvoriti nešto vrijedno divljenja i nadići očekivanja. Aubrac nije vrlo plodan, ali upravo je iz toga i izvirala naša kreativnost. Ni iz čega pokušavali smo napraviti nešto ukusno, divno i gurmansko.

*Nakon što ste preuzeli obiteljski restoran, relativno ste brzo osvojili dvije Michelinove zvjezdice. Koliko se danas vaš kulinarški stil razlikuje od onog iz 1987, kada je stigla druga zvjezdica?*

Kada smo dobili drugu zvjezdicu, bio sam star kao moj sin danas. Znači, naša je kuhinja postojala kojih 25 godina. Zna te, kulinarstvo se stalno mijenja, u neprestanom je kretanju. Kad nam je *Michelin* dodijelio dvije zvjezdice, Sébastien se još nije ni rodio, a naš način kuhanja odražavao je kuhinju osamdesetih. Danas je sasvim drukčiji. Kuhanje nije okamenjeno, živo je, mijenja se. Dakle, razlika je golema, premda je temeljna filozofija ostala ista.

*Jedan od vaših ciljeva bio je povezati kuhinju i restoran s prirodom. Je li moderno zdanje restorana Le Suquet namjerno transparentno i neutralno, kao i bijeli tanjuri na kojima služite jela?*

Arhitektura restorana potječe iz 1992, kada je restoran otvoren, i odgovara našoj tadašnjoj svakodnevnici. To je prikaz prostora u kojem živimo, naše okolice, kraja bogata svjetlošću... U taj prostor unosimo nešto što će ga oživiti, zraku svjetlosti, boju, predmet, naša jela... Točno je što ste zaključili. Željeli smo da prostor bude čista bijela podloga na kojoj će se isticati ono što nudi kraj i naša kuhinja.

*Vaša je kuhinja poznata po čistoći okusa, no jela su istodobno složena. Kako objašnjavate to proturječje?*

Tu zapravo nema proturječja. Moja je kuhinja jednostavna, a jednostavna kuhinja mora biti precizna. Upravo ta preciznost čini je složenom. Povrće, meso i ribu treba pripremati na pravi, gurmanski način, inače je potrebno mnogo umaka kako bi se prikrile greške, što je karakteristično za kuhinju koja je postojala prije i koja se razlikuje od ovakva pristupa. Moja je kuhinja jednostavna, to je istina, ali i vrlo precizna, zbog čega se može činiti vrlo kompleksnom.

*Rado rabite složene tehnike da biste obične namirnice, poput luka, kruha ili gljiva, učinili primamljivijima. Kako je to rezultat potrebe, zbog smanjena izbora lokalnih namirnica, a koliko vaše mladenačke ljubavi za kemiju i fiziku?*

Na to ću odgovoriti vrlo kratko. Zna te, kuhinja je dugo bila u službi tehnike, a ja držim da tehnika mora biti u službi kuhinje. To je od temeljne važnosti. Razumijete? Sve je sadržano u tome što sam rekao.

*Možete li objasniti važnost riječi niac, izraza kojim opisujete element iznenađenja u jelima?*

Bravo, postavili ste vrlo važno pitanje. Zna te, kod nas se mnogo igra ragbi i *niac* je izraz koji dijelom dolazi iz te igre. To je ono nešto ključno u trenutku što utječe na rezultat. *Niac*, u okviru naše kuhinje, zapravo je vizija krajolika, krajolika koji se u jednom trenu čini bezličan. Ali eksplodirat će u zraku svjetlosti, u igru sjene i boje. *Niac* u nekom jelu jest boja, tekstura, okus, ono što mu daruje dinamičnost, omogućuje mu da prsne, da ga se doživi drukčije. To je, recimo, da pojednostavnim, kiseli krastavac, malo soli ili senf u goveđoj juhi.

*Poznati ste po tome što znate posvetiti puna dva sata guljenju luka ili kandiranju oraščića. Je li to pitanje perfekcionizma, poštivanja sastojaka ili nešto drugo?*

Da, istina, poznat sam po tome, jer kuhinja je moj život. Ne radi se samo o luku, oraščićima... Svako jutro Sébastien mi ostavi malo vremena da se upoznam sa sastojcima koje ćemo toga dana rabiti, jednostavno zato jer ih volim dirati, gledati... Upravo zbog toga repu koju sam danas ogulio i pripremio za kuhanje sutra ću pripremiti na drukčiji način. Volim osjećati blisku povezanost sa sastojcima. Volim ih osjetiti pod prstima, pa to može potrajati...

*Možete li objasniti što je nadahnulo dva vaša vrlo poznata jela – gargouillou i biscuit coulant?*

Gledajte, kuhinja se oslanja na osjećaje i ona se gradi putem osjećaja koje možemo primiti i iskazati na različite načine. Jednako je i s kreativnošću. Ja sam maratonac i mnogo trčim, a lipanj je kod nas jako lijep i pun cvijeća različitih boja, priroda se stalno mijenja, živa je, sve je ukusno i zanosno miriše... Upravo to želio sam prenijeti u jelu *gargouillou*. To je prikaz Aubraca u određenom trenutku i prirode koja se stalno mijenja i nikad nije ista. U nedjelju će biti sasvim drukčija nego što je bila u subotu. *Biscuit coulantom* želio sam prenijeti ugođaj obiteljskog stola, koji je srce kuhinje. Obiteljski je stol mjesto za kojim se sve dijeli. Prisjetio sam se svoje djece kad su bila mala i kad bismo se vratili kući nakon skijanja. Bilo im je jako hladno, bili su promrzli i nisu mogli govoriti od hladnoće. Mama bi im onda zagrijala mlijeko i poslužila ga u zdjelicama s čokoladom, a oni bi samo sjedili za stolom i šutjeli, jer su se toliko smrzli. Grijali bi ruke na zdjelicama i zatim bi se polagano i jezici odledili, jer smo se na skijanju odlično proveli. I odjednom bi cijeli stol živnuo – jesi li vidio, tata, jesi li vidio kako sam poletio...? Zavlađao bi ugođaj ljubavi i privrženosti, a upravo to je i *biscuit coulant*. U njega sam pokušao prenijeti taj osjećaj i ta dva povezana doživljaja – biskvit je izvana hladan i tvrd, ali jednom kad se probijemo do njegove sredine, dođemo do toplog punjenja... eksplozije, veselja, osjećaja sreće...

*Osim očite fascinacije prirodom, pomno ste studirali i kulinarsku literaturu, filozofiju, fotografiju... Iz čega crpate nadahnuće i što vama znači kreativnost?*

Kreativnost je velika riječ koja odjednom želi reći mnogo stvari, a istovremeno ne govori ništa. Stvarati znači živjeti. Ne postoji određeni trenutak u kojem stvaraš jer je to proces koji se odvija protkan sa životom. Za mene je to odnos, a moj je odnos sa stvaranjem stalan. Neprestano se nešto događa, nešto skupljam, razmišljam, pišem, crtam... Ponavljam, stvarati znači živjeti.

*Možete li objasniti što znači kad spominjete osmozu s namirnicama i kako se to odražava u jelima?*

Pod tim podrazumijevam biti u harmoniji s namirnicama. To najviše dolazi do izražaja kad ih dodirujem. A to danas radim stalno jer, kao što sam već rekao, za Sébastiena biram sastojke. Nakon što ih pregledam, osjetim pod prstima i procijenim boju, jesu li meki ili tvrdi, poručit će mi kako ih je najprimjerenije pripremiti, što ću i predložiti Sébastienu ili pak sam napraviti. Ponekad ću mu reći – danas imaš odlične sastojke, ukusne i sočne, ostavi ih sirove. Zna te, Jean-Paul Sartre jed-



MICHEL I SÉBASTIEN BRAS



PRŽENA TRLJA NA MLJEVENOM MESU OD RIJETKOG MLIJEKA

nom je prigodom rekao: *U podne priroda govori, a iskustvo prevodi*. Znači, priroda nam govori, mi je dodirujemo, a zatim naše iskustvo kuhanja dovodi do stanovite transformacije.

***Volite raditi u izolaciji, odvojeni od svijeta, poznato je da ste odbili otvoriti restoran u Parizu, ali ste ga onda otvorili u Japanu. Možete li objasniti te dvije odluke?***

Mogu to odmah objasniti. Bio je to sklop okolnosti. Nismo htjeli otvoriti restoran u Parizu jer bismo tamo izgubili korijene. A u Japanu smo pronašli naš Aubrac, Aubrac beta. To je kraj koji neobično nalikuje našem, izazov koji smo Sébastien i ja odlučili prihvatiti. Pitali su nas želimo li se pokušati izraziti u području koje nije vrlo plodno. Dakle, to je naš izraz... naša vizija te zemlje koja nije bogata sastojcima. Uputili smo se u potragu za namirnicama, u potragu za čovjekom i proizvodima...

***Nedavno ste prepustili upravljanje kuhinjom sinu Sébastienu. Kakva je sada vaša uloga, s obzirom da tvrdite da nemate namjeru otići u mirovinu?***

Između mene i Sébastiena nema barijera. On osmišljava jela, ponekad mu nešto i sam predložim, a ponekad me on pita za savjet. Uglavnom kuha on, ali kad imam neku ideju, onda i ja. Mi smo obitelj, ne natječemo se međusobno.

***Vrt vam je vrlo važan. Koja je njegova uloga u vašem kuhanju i filozofiji lokaliteta i održivosti?***

Taj se vrt pojavio u trenutku kad sam odlučio izaći iz kuhinje. Želio sam pronaći neku drugu ulogu, preko koje bih ostao u kontaktu s namirnicama. Vrt je, dakle, postao način na koji mogu ostaviti Sébastiena na miru, da se previše ne uplećem u njegov posao, kao i način da se vratim izvoru kuhanja. Jer kuhati, u velikoj mjeri, znači izabrati proizvod, pratiti ga dok raste, zalijevati i zatim odlučiti kako ga pripremiti. To me ispunjava. Već dugo, gotovo isključivo, rabimo vlastite proizvode u našim jelima, ali nitko to ne zna. Ideja samoodrživosti vrlo nam je bliska i važna. Vlastito smo povrće, recimo, počeli uzgajati još 1983, a sam sam mu se potpuno posvetio tek prije dvije godine.

***Drži se da ste jedan od chefova koje najviše oponašaju i da su gargouillou, a posebno biscuit coulant najkopiranija jela svih vremena. Doživljavate li to kao kompliment ili vas to smeta?***

Ne, naprotiv, doživljam to kao kompliment i jako sam dirnut što je jelo koje sam osmislio ostavilo takav trag. Ganulo me i gotovo mi je neugodno što me oponašaju. Naravno, time se također i ponosim. Ponosim se jer se sjećam vremena kad sam prije trideset godina, u 80-ima, počeo osmišljavati različite verzije *gargouilloua*. Tada sam dnevno znao osmisлити i po tri nova jela. Govorio sam si – poludio si, previše pokušavaš, gosti te ne shvaćaju, moraš prestati s tim... A sada, sada je taj moj trud prepoznat... Prije tri godine u *New York Timesu* objavljen je članak o *gargouillou* i o tome koliko *chefova* u SAD-u radi njegove različite inačice. Kad sam to pročitao, bio sam ganut i zaista se ponosim tim jelom. Ali ne bih rekao da zaslužujem tu čast da me zovu *chefom* kojeg najviše oponašaju u svijetu. Ne, ne umišljam si to. Ja sam samo kuhar.

***Zašto je Michelin toliko dugo oklijevao dodijeliti vašem restoranu maksimalnu treću zvjezdicu i što vam taj vodič znači u odnosu na listu 50 najboljih svjetskih restorana, gdje ste godinama bili među prvih deset?***

Ne bih se želio pozivati na listu *50 Best* jer se ne slažem u potpunosti s njihovim izborom restorana. Što se tiče *Micheline*, na početku devedesetih, pa čak i prije, moja supruga i ja krenuli smo neutrtim stazama i stvorili vlastiti pristup. Nismo imali stolnjake do poda, nismo mijenjali noževe, pripremali smo jela s koricom kruha, rabili smo kožicu od mlijeka i *jus* od svinjetine, u to doba prezrene vrste povrća, prostor nam je bio uređen u suvremenom stilu, a nismo imali ni *uštoglenu* posluđu i interijer u stilu Luja XV. ili Luja-Filipa, što je tada bilo uobičajeno u velikim restoranima i za školu mišljenja koja je vladala francuskom visokom gastronomijom. Zato smo na neki način smetali *Michelinu*, ali to nas uopće nije sprečavalo da postojimo. Jer nama je bilo najvažnije, kao što je to danas i Véronique i Sébastien, da uživamo u onome što poslužujemo našim gostima. Kuhanje nama nije samo način pripremanja hrane, već i način života. Osim toga, vjerujemo i u obziran odnos prema uzgajivačima, koje se prije nije poštivalo. Nije se cijenio njihov trud ni vrijeme koje su posvetili uzgajanju. Za nas kuhati znači voljeti drugoga, voljeti uzgajivače i potrošače, voljeti goste koji nam dolaze za stol, brinuti se za njih i cijeniti ih, kao i naše suradnike. Mi jako cijenimo naše zaposlenike, koji imaju tri slobodna dana u tjednu, i rade trideset i devet sati. Mene ne zovu *chef* već četrdeset godina. To je blizak



KOLAČ OD VIŠANJA S KREMOM OD METVICE



BISCUIT COULANT

i privržen odnos, koji sada s njima ima i Sébastien. Poštujemo svoje suradnike i oni poštuju nas, i nemamo potrebu na glavu staviti kapu glavnoga kuhara kako bi nas u kuhinji poštivali.

*U kojoj mjeri na sebe gledate kao na nastavljачa tradicije francuske kuhinje, u kojoj kao na jednog od chefova suvremene kuhinje u svijetu, a u kojoj kao na izdvojenju pojavu?*

Ne mogu odgovoriti na to pitanje. Ne znam i ne umišljam si da imam veliku ulogu i utjecaj. Bilo bi pretenciozno s moje strane misliti da imam. Ja sam skromni kuhar, koji je u jednom trenutku ostavio trag u gastronomiji svoga vremena. Možda sam u nju unio i nešto novo. Opet, sa skromnošću, želim reći da sam se sa svojom suprugom prije dvadeset godina okrenuo stavu da je kuhinja način života, intimni izražaj i nešto što je više od običnoga biznisa. To je naša kuća, koju smo pokušali približiti svima. Naša mišljenja pritom nisu uvijek bila shvaćena. Mlađe generacije nemaju potrebe ponašati se prema nepisanim pravilima koja su vladala prije dva desetljeća. Danas je dopušteno sve – što se tiče dočeka gostiju, uređenja stola, izbora namirnica... Možda bih se usudio reći da sam i ja malo pridonio pojednostavljenju stola.

*Koje je vaše mišljenje o trenutnoj krizi identiteta francuske kuhinje i pojavi ključnih osoba i trendova u drugim zemljama, posebno Španjolskoj?*

Ne znam postoji li neka kriza identiteta francuske kuhinje. Mislim da joj se danas odaje počast jer je otvorila put za kulinarske škole iz drugih zemalja. Danas imamo francusku, španjolsku, talijansku, kinesku kuhinju..., svagdje do izražaja dolaze različiti pristupi. Uopće nemam

komplekse. Naša kuhinja odražava nas i našu kulturu.

*Kako bi se, prema vašem mišljenju, trebala očuvati francuska kulinarska tradicija?*

Treba biti u skladu s našom kulturom. I to je sve. Ne treba ulaziti u složene sheme. Recimo, Ferran Adrià mnogo je pridonio kuhanju, ali danas Ferrana, njegove tehnike i filozofiju, nalazimo posvuda – u Bruxellesu, Tajvanu, svuda po svijetu... Mislim da to nije dobro. Držim da kulinarski identitet mora odražavati zemlju u kojoj se razvio. Ono što je napravio Ferran mogu napraviti i drugi kuhari, samo gledajući oko sebe. Zapravo, u smislu konkurencije, treba zaboraviti podjele na različite kuhinje i gledati u budućnost. Takve podjele nisu dobre i trebaju ostati iz nas. ■

MICHEL BRAS NA FOTOGRAFIJI SNIMLJENOJ NA AMBIENTE FRANKFURT 2007, NA KAI ŠTANDU, KAD JE PRVI PUT PREDSTAVLJENA NJEGOVA KOLEKCIJA NOŽEVA. FOTOGRAFIJA JE OBJAVLJENA U PRVOM BROJU NAŠEG ČASOPISA.



### Legenda iz Laguiolea

Kombinirajući lokalni nož *capuchadou* i arapsko-hispanski džepni nož *navaja*, podrijetlom iz Andaluzije (poslije uvriježen u Kataloniji), koji je sa sobom donio iz Španjolske, Pierre Camels, sin krčmara iz Laguiolea, osmislio je 1829. zanimljiv nož koji će uskoro postati ikona tog kraja. Novi je nož brzo postao popularan među lokalnim pastirima i seljcima, a kada su se mnogi od njih, potkraj tog stoljeća, doselili u Pariz, ponijeli su ga sa sobom, pa je među iseljenicima postao simbolom staroga kraja. Danas nož tipa *laguirole*, cijenjen među znalcima, proizvodi više manufaktura u kraju, kao i nekoliko proizvođača u nedalekom Thiersu (jeftinije i dakako lošije inačice proizvode se i širom svijeta, posebno u Aziji), i to u više verzija, od kojih je nekoliko prilagođeno ugostiteljstvu. U restoranu Bras to se nasljeđe slavi tako da je taj nož, prema lokalnoj tradiciji, na stolu od početka do kraja objeda. Bras inače potpisuje čitave linije kuhinjskih noževa u suradnji s japanskom tvrtkom Kai, spajajući vrhunsku tradiciju francuskog i japanskoga kuhinjskog pribora.



### Entre les Bras

Kao finale desetogodišnjeg opusa posvećena kulinarској umjetnosti, filmski redatelj Paul Lacoste snimio je dokumentarni film pod naslovom *Entre les Bras*, koji se bavi odlukom Michela Brasa da kuhinju svog restorana prepusti sinu Sébastienу i prati dvogodišnji proces *prijenosa vlasti*. Film, premijerno prikazan 2012, najprije studira jedinstvo Michela Brasa s prirodom Aubraca, njegovom kuhinjom i mirisima te proces osmišljavanja jela – od sjećanja iz djetinjstva, preko inspiracije rastom plodova do njihove transformacije u jela jednostavna izgleda, ali velikih okusa i ideja. Potom se postavlja pitanje prijenosa posla na sina, koji je dio njega, ali istovremeno i čovjek za sebe. Film diskretno prati taj proces korak po korak, pružajući priliku gledatelju da promatra tihu konverzaciju oca i sina, bit odnosa mogućega samo zahvaljujući ljubavi i povjerenju. Obvezno za ljubitelje kreativne gastronomije, ali i svakoga filmofila (DVD – francuski, engleski).

