



# Čuvar Michelinovih zvjezdica



piše  
Velimir  
Cindrić

Michel Troisgros nije dugo morao birati svoj poziv, jer se rodio u obitelji koja je čitava bila uključena u restoranski posao. Njegova jela zasnivaju se na vrhunskim namirnicama i sofisticiranosti, a naizgled su vrlo jednostavna

# C

'est une catastrophe – promrmljao je 40-godišnji Pierre Troisgros kada je otvorio Guide Michelin tog sudbonosnog petka 15. ožujka 1968., stojeći rano ujutro pred željezničkom postajom u francuske Roanneu, gradiću 90 kilometara zapadno od Lyona, na samoj granici Burgundije.

Samo nekoliko minuta prije, Pierre je požurio preko Place de la Gare da bi kupio jutarnje novine i novo izdanje Michelinova vodiča, puštenoga u prodaju baš toga dana. Novine je stavio pod mišku, a podebelu crvenu knjižicu nestrpljivo otvorio na stranici gdje su popisani restorani Roannea i tamo na prvome mjestu

spazio ime Les Frères Troisgros, uz koje su stajale tri debele zvijezdice, najviša ocjena tog velikog francuskog gastronomskog autoriteta. Ukočio se i zavapio već spomenute riječi.

Tako barem kaže legenda, a nju ne treba dovoditi u pitanje kada se radi o dobroj priči s poantom. Iako je Pierre u tome trenutku bio preplavljen osjećajima radosti i ponosa, njegove su riječi odale istovremenu paniku, koja je ubrzo nadvladala sve pozitivno što je osjećao. Naime, Hotel Moderne i njegov restoran u vlasništvu obitelji Troisgros već su godinama postajali trošni, dok su usporedno Pierre i njegov brat Jean usavršavali svoju vještinu, a njihova kuhinja polako postajala sve sofisticiranija i uzdizala se u sam vrh francuske gastronomske ponude.

Već je druga zvjezdica, koju im je Michelin dodijelio samo tri godine ranije, uzdigla njihov *etablissement* u redove cijenjenih primjera njihove struke, društvo u kome su se Pierre i Jean osjećali vrlo ugodno, i uopće nisu zavidjeli Paulu Bocuseu, njihovu staru prijatelju još iz dana naukovanja u restoranu Le Piramide velikoga Fernanda Pointa, pionira moderne kuhinje, i kaljenja zanata u kuhinjskim brigadama velikih pariških restorana.

Iako su Bocuse i njegov restoran Collognes-au-Mont-d'Or u predgrađu Lyona uknjižili



maksimalnu treću zvjezdicu iste godine kad i oni drugu, braća Troisgros bila su sasvim zadovoljna svojim nešto nižim statusom, koji od njih nije zahtijevao veliku osobnost i grandiozni talent kao što su bili Paulovi, a još manje leaderski položaj, za koji su svi već odavna znali da pripada Bocuseu.

Ali sada s tri zvjezdice, Les Frères Troisgros iznenada se vinuo među restorane koje Michelin opisuje „vrijednima zasebnog putovanja“, najveće francuske gastro-hramove nezamisliva luksuza i, u pravilu, s kuhinjskim brigadama od po 40 kuhara, pa je Pierreova panika bila sasvim razumljiva.

**Iako su braća** od bankovnog kredita uređili kuhinju i na svome jelovniku imali adute koji su se lako mogli nositi s najvećima – jela poput poširanog iverka s umakom od kavijara, jastoga s roštilja *à la concalaise* (u normandijskom umaku) te već slavnog filea od lososa u umaku od kiselice (*oseille*), koje će postati jedno od najimitiranijih jela u povijesti (ali uvijek ostati vezano uz braću Troisgros) – u ostatku priče nisu se mogli natjecati s velikanima.

Naime, uz Pierrea i Jeana, u njihovoj su kuhinji radili samo jedan slastičar i pomoćni

TROISGROSOVI RESTORANI U ROANNEU:  
RUSTIKALNI LA COLLINE DU COLOMBIER ©,  
NEFORMALNO-GRADANSKI LE CENTRAL © I  
PERJANICA CARSTVA – MAISON TROISGROS ©,  
LEGENDA MICHELINOVA VODIČA I POKRETA  
NOUVELLE CUISINE, KOJEG DANAS MICHEL  
NASTAVLJA SA SVOJIM NAJVAŽNIJIM SURADNIKOM,  
SUPRUGOM MARIE-PIERRE ©

kuhar te se vrzmalo još sedam golobradih i neiskusnih šegrtu. I u sali nije bilo puno bolje, jer su na različitim poslovima radile njihove supruge, sestre i teta, baš kao u pravom provincijskom obiteljskome poslu. K tome, sala restorana bila je uređena vrlo jednostavno, u restoranski bar još su uvijek svraćali lokalci na pastis, a iz starih, znatno jednostavnijih vremena, na jelovniku su preživjeli rustikalna terina od jetre šopane patke i pladanj



**VRHUNSKJE NAMIRNICE, JEDNOSTAVNOST I SOFISTICIRANOST** KOMADIĆI SKUŠE U RUŽIČASTOM ⓪, JATO SREDELA NA VENECIJANSKI Ⓛ, PAČJA JETRA S PJENICOM OD GREJPA I GRAŠKOM Ⓜ, PROVANSALSKE ŠPAROGE S METVICOM, INČUNIMA I PAPROM Ⓝ, KAMENICE U KISELOJ JUHI SA SEZAMOM Ⓟ I SLADOLED OD BIJELE ČOKOLADE S METVICOM Ⓠ

s domaćom dimljenom šunkom, sve vrlo daleko od nevjerojatne sofisticiranosti koja se od njih sada očekivala, kao i posve neprikladno za najezdu najsnobovskijih gostiju koja ih je očekivala.

Stoga je panika bila posve opravdana, pogotovo ako se zna da je u to doba samo 12 restorana držalo maksimalne tri zvjezdice.

– Ne brinite se. Samo nastavite kako ste do sada radili i ništa ne mijenjajte. Jer ako vam je Michelin dao tri zvjezdice, znači da točno toliko i vrijedite – tješio je braću njihov otac Jean-Baptiste, prekaljeni ugostitelj i čovjek koji je dobro poznao Michelinovo razmišljanje.

– Tih godina vodeći francuski *chefovi* nalazili su se na pragu revolucije, dobu kada se način razmišljanja o kuhanju posve izmijenio. To razdoblje, koje poznajemo pod imenom *nouvelle cuisine*, postavilo je temelje kuhinje kakvu danas poznajemo. Nestalo je pompoznosti, zahtjevalo se preciznije kuhanje, autentičnost i lakoća jela, kao i njihova jača povezanost s *terroir*om. Moj otac i stric našli su se među glavnim protagonistima te revolucije. Svaki su dan birali najsvje-

žije namirnice, osmišljavali novi jelovnik i postajali sve spontaniji u kuhanju. Danas ta filozofija izgleda prirodno svakome *chefu*, no tada je to bilo nešto posve novo, jer su svi veliki *chefovi* kuhali po Escoffierovim postulatima. Gledala se samo tehnička sposobnost, a ne senzibilitet *chefa*, ono što danas razlikuje velike od samo dobrih – govori nam danas 55-godišnji Michel Troisgros, Pierreov sin koji posljednjih 30 godina igra glavnu ulogu u obiteljskome restoranu što je 2013. godine proslavio važan jubilej – 45 godina najviše Michelinove ocjene. Maison Troisgros, kako se restoran danas zove, tim

„Kad radim na nekom jelu, ako element kiselosti nije izražen, moja je prva misao – tu nema ravnotežja aroma. Zato često rabim koricu, sok ili kockice limuna, naranče, limete..., ili možda neki od stotina vrsti octa”

dosegom drži drugo mjesto svih vremena, odmah iza legendarnog restorana Paula Bocusea.

**MICHEL TROISGROS** nije dugo morao birati svoj poziv, jer se rodio u obitelji koja je čitava bila uključena u restoranski posao, a i njegovo djetinjstvo teklo je zajedno s usponom lokala u sam francuski i svjetski vrh. Dakle, bilo je sasvim logično da nakon osnovne škole krene u čuvenu Visoku ugostiteljsku školu u Grenobleu, gdje je susreo svoju buduću suprugu Marie-Pierre. Po diplomiranju, zajedno su putovali svijetom i usavršavali se. Michel je tako naukovao u kuhinjama čitava niza velikih *chefova*.

Krenuo je od kolega svoga oca i strica iz pokreta *nouvelle cuisine* – Alaina Chapela u njegovu restoranu u Mionnay, kulnog *chefa* kojeg kao uzor spominju mnogi današnji vodeći *chefovi* svijeta, zatim Rogera Vergéa, modernista kozmopolitskih nazora, u njegovu restoranu Moulin de Mougins nedaleko Azurne obale, te Michela Guérarda, majstora kojeg mnogi stručnjaci drže pravim ocem *nouvelle cuisine*. Zlatni niz dovršio je



DOMAĆINI SU, UZ SUVREMENE ČISTE LINIJE, ZADRŽALI TOPAO OBITELJSKI DUH RESTORANA (GORE), KAO I TRADICIJU JEDNOG OD NAJBOLJE OPSKRBLJENIH RESTORANSKIH PODRUMA U FRANCUSKOJ (DOLJE)



s genijalnim Frédjyem Girardetom, jednim od najvećih *chefova* 20. stoljeća, čiji je istomimni restoran u švicarskome Crissieru do Girardetova umirovljenja 1996. često nazivan „najboljim na svijetu”.

Michela je put potom vodio i kuhinjama izvan Francuske, poput onih Pierrea Wynantsa u Bruxellesu i legendarne chefice Alice Waters u Berkeleyju kod San Francisca, čiji je restoran Chez Panisse pokrenuo ono što danas moderna povijest gastronomije



## OBITELJ TROISGROS - KRONOLOGIJA USPJEHA

Jean-Baptiste Troisgros i njegova supruga Marie najprije su u burgundjskome Chalon-sur-Saône, kao samouki ugostitelji, vodili lokal pod imenom **Café des négociants**. Imali su dva sina, starijeg Jeana i mlađeg Pierrea, koje su od malih nogu učili o visokim standardima u ugostiteljstvu. Obitelj je potom 1930. preselila u Roanne, gdje je odmah nasuprot željezničkog kolodvora utemeljila **Hôtel-Restaurant des Platanes**.

U svome restoranu ponudili su topli građanski ugođaj. Marie je kuhala jednostavna jela od lokalnih namirnica, a Jean-Baptiste vodio salu i brinuo se o vinskome podrumu. Kad je bračni par 1935. odlučio ponuditi nešto udobniji smještaj i ambiciozniju kuhinju, svoj su hotel, sukladno tome, prekrstili u **Hôtel Moderne**.

Jean i Pierre odrasli su sa sklonošću prema finoj kuhinji, pa su već s 15 godina krenuli naukovati – Jean u Pariz, a Pierre u Normandiju, da bi nastavili zajedno u pariškome Lucas Carltonu, pod paskom slavnog *chefa* Gastona Richarda, gdje su upoznali Paula Bocusea. Svi zajedno, s još nekim *chefovima* koji će obilježiti pokret *nouvelle cuisine*, dovršili su naukovanje u kulturnom restoranu La Pyramide u Viennu. Tamo su od *chefa* Fernanda Pointa preuzeli filozofiju



PIERRE I JEAN SA SURADNICIMA 1955., U DOBA OSVAJANJA PRVE ZVJEZDICE

spajanja profinjene pariške s francuskom pučkom kuhinjom, kojom je taj velikan udario temelje suvremenoj gastronomiji.

Braća su se, nakon dodatnog zaustavljanja u kuhinjama Maxim'sa i Hôtela de Crillon u Parizu, napokon vratila kući i preuzela kuhinju obiteljskoga restorana, koji je 1957. postao poznat kao **Les Frères Troisgros**. Pierre je radio kao *chef*, a Jean kao *saucier*, dok je otac i dalje bio šef sale i *sommelier*. Na koncu svakog ručka i večere, Jean-Baptiste pozivao bi u salu svoje sinove i upoznao ih s gostima.

Prvu Michelinovu zvjezdicu braća su osvojila 1955., drugu 1965., a prestižnu treću 1968. Iste

godine Christian Millau napisao je članak o restoranu u gastro-magazinu Gault Millau, naslovljeni ga „Otkrio sam najbolji restoran na svijetu!”.

Braća su 1970. kupila i susjednu zgradu, a Pierre je 80-ih razvio liniju proizvoda pod imenom Troisgros i plasirao ih u pet *boutiquea* u Japanu. Po iznenadnoj Jeanovoj smrti 1983. Pierre se u kuhinji pridružio njegov sin Michel, koji danas i dalje čuva tri zvjezdice i slavu obitelji Troisgros.

Michelaov brat Claude Troisgros vodi svoj restoran **L'Olympe** u brazilskome Rio de Janeiru te dva bistrea – jedan u Rijiju, drugi u Miamiu.

naziva „slasnom revolucijom”, pokretom koji je ustoličio u naše doba široko udomaćene termine poput „sezonsko”, „organsko” i „održivost” te promovirao simbiozu restorana s lokalnim uzgajivačima i dobavljačima. Slijedili su New York, London, Tokio...

I onda je sudbina umiješala svoje ruke i nenadano ga vratila u rodni Roanne. Naime, 1983. njegov je stric Jean iznenada, igrajući tenis, umro u 58. godini života. Pierre je ostao sam u kuhinji restorana koji je već 15 godina branio ostvojene tri Michelinove zvjezdice, pa je već sljedeće godine pozvao sina da mu pomogne u poslu koji se do tada već dobro proširio i postao iznimno zahtjevan.

– Vratio sam se kući i zatekao kuhinju koja je još uvijek bila ona izvorna, kojom su moj otac i stric osvojili treću zvjezdicu, nadopunjena nekim novitetima, ali iz doba njihova

vrhunca, dakle onakva kakva je definirana 1977. Još se uvijek rabilo jako puno maslaca i vrhnja, teških umaka... Jela su bila jako fina, ali su moja razmišljanja, kao već moderno obrazovanog *chefa*, bila sasvim drugačija, što je bilo logično jer sam već radio širom svijeta i razvio vrlo široke poglede. No, imao sam 26 godina i bio premlad za unošenje drastičnih promjena, pa sam to činio postupno. Kad se danas sjetim toga doba, mogu reći da je s ocem nekad bilo lijepo i ugodno raditi, a nekad pak teško. Ipak, on je čitav život radio s bratom, tako da je znao dijeliti kreativnost, makar ja tada još, moram priznati, nisam bio na istoj razini kao on – prisjeća se Michele Troisgros.

**PIERRE JE U DOBA** Michelova povratka imao 56 godina i već je sljedeće 1985. sinu prepustio glavnu riječ u kuhinji, iako je još neko vrijeme ostao u poslu. Ono što je Michel vrlo brzo shvatio jest da mu je, kao trećoj generaciji ugostiteljske obitelji Troisgros, sud-

NASTAVAK NA STR. 126

# Michel Troisgros

NASTAVAK SA STR. 97

bina namijenila ulogu premošćivanja razdora između prošlosti i budućnosti.

– To je bila ideja vodilja, premda o tome nisam previše razmišljao kad sam preuzimao posao od oca. Toga sam postao svjestan kasnije, a u potpunosti tek prije tri-četiri godine, kad su moja dva sina odlučila postati *chefovi*. Tada sam shvatio da sam ja samo čovjek čiji je zadatak bio nešto preuzeti i onda predati dalje, dakle *chef* u sredini priče, možda čak čovjek u prolazu. Ako mi se sinovi ubrzo pridruže u kuhinji i onda nastave priču obitelji Troisgros u Roanneu, ispast će da je moj vijek bio kratak, jer sam samostalno radio samo 25 godina, što je za francuske *chefove* malo. Dakle, dijelio sam, kratko radio i onda opet dijelio – objašnjava Troisgros.

Michel je zapravo odrastao u francusko-talijanskoj obitelji, jer obitelj njegove majke potječe iz Italije. Baka mu je rođena u Furlaniji, pa je to naslijeđe uvijek bilo prisutno u okusima njegova djetinjstva. No, budući da je kuhao prema filozofiji obitelji Troisgros i kasnije po idejama svoga oca, dugo toga nije uopće bio svjestan. No, jednom prilikom, jedan je njegov prijatelj primijetio da u njegovu kuhanju, kako je rekao, „ima nešto ženskoga, nešto domaćega i nešto talijanskoga, prije svega u ljubavi za kuhanje, jednostavnosti i vrhunskim namirnicama, koji idu izravno prema užitku”. Tako je shvatio da su majka i njezino naslijeđe podsvjesno na njega jako utjecali, pa je čak napisao i knjigu o tome („Michel Troisgros et l'Italie”, 2009.).

No, Michelovu kuhinju danas prije svega karakteriziraju minimalizam, precizni okusi, sloboda u uporabi začina te vrlo zanimljiva uporaba elementa kiselosti. On sam i tu sklonost drži nečim što ima veze s naslijeđem, nečim što mu je u krvi. To objašnjava time što mu otac potječe iz Burgundije, svijeta vina, bijelog kruha, octa, senfa, *casisa...*, a majka iz Italije, svijeta naranača, rajčice, limuna, maslinova ulja...

– Sve to zajedno čini mene, Michela. Kad radim na nekom jelu, ako element kiselosti nije izražen, moja je prva misao – tu nema ravnotežja aroma. Zato često rabim koranicu, sok ili kockice limuna, naranče, limete, *yuzua*, *sudachija* ili nekog drugog citrusa, ili možda neki od stotina vrsti octa. Jednostavno, odaberem ono što najbolje odgovara tom jelu. Ali, takvo ravnotežje u mojim jelima nije koncept, već vrlo osobna preferencija – tvrdi Troisgros.

Zanimljivo je da je Michel temi kiselosti u kulinarici posvetio čitavu jednu knjigu („La Cuisine Acidulee de Michel Troisgros”, 2005.), gdje potanko razlaže koliko i zašto je taj element toliko važan u njegovu kuhanju. No, toliku posvećenost kiselosti ima zahvaliti



„Obožavam filozofiju *sushija* – samo riža i riba, možda malo *wasabija*. Dva sastojka, ali toliko genijalno da je to za mene najveći doseg kuhinje”

i svojoj strasti za Japan i njegovu kuhinju, koja rado rabi taj element. Iz istih izvora potječe i njegova sklonost minimalizmu na tanjuru.

– Točno ste primijetili. Minimalizam je posljedica mog dobrog poznavanja Japana, pa mi je bliska filozofija koja kaže „manje je više”. Ali, morate znati da japansku kuhinju ne određuje samo minimalizam, već i neke sasvim suprotne stvari. Neke su japanske tehnike jako komplicirane. Ja, recimo, obožavam filozofiju *sushija* – samo riža i riba, možda malo *wasabija*. Dva sastojka, ali toliko genijalno da je to za mene najveći doseg kuhinje. Izbor ribe, kako je rezana, temperatura riže, rižin ocat u riži..., pa bliski odnos *chefa* i gosta, to je nešto doista božanstveno, potpuni doživljaj. *Sushi* u meni budi najveće emocije, jednostavno zato jer je jednostavan, a opet tako kompliciran kad ga hoćete savršeno spraviti. No, uvijek se čudim tome zašto je najteže razmišljati i raditi jednostavno. To je moja opsesija – smije se Michel.

**JELA MICHELA TROISGROSA** zasnivaju se na vrhunskim namirnicama i sofisticiranosti, a naizgled su vrlo jednostavna. Jela poput kamenica u kiseloj juhi sa sezamom, kriški karameliziranog brioša, grdobine sa žutikom, jato srdela na venecijanski, komadića skuše u ružičastom, provansalskih šparoga s metvicom, incunima i paprom ili pačje jetre s pjenicom od grejpa i graškom zvuče vrlo jednostavno, a tako i izgledaju na tanjuru. No, dva ili tri elementa (nikada više od pet-šest), uvijek su u savršenoj harmoniji i s vrlo efektivnim i suvremenim kontrastom tekstura, boja i okusa.

– Recimo, jedno od mojih jela je koža od mlijeka oko pešta od tartufa. Pešt napravimo od crnog tartufa s malo limuna, soli, papra, mrvicom vrhnja..., stavimo na topli tanjur i preko toga položimo kvadratni list kože od masnog mlijeka. I ništa više od toga, samo dva sastojka, monokromno jelo... Tanjur se stavi pred gosta i šef sale nožem zarezne kožu mlijeka nad nadjevom. Zbog topline, koža se prirodno otvori i pojavi se crna tvar tartufa. To jelo estetski je doživljaj sa samo dva elementa, Dva elementarna proizvoda u čistoj harmoniji. Ili, recimo, jelo „Mezzaluna”, u kojem imamo tanke kriške krumpira kuhane u vakumu, da se ne izgubi škrob, koje se onda pune bundevom, parmezanom i tartufom, pire krumpirom, gljivama..., bilo čime. Dakle, punjeni polumjeseci, čije se kriške prirodno slijepe zbog škroba. Služe se sa sjeckanim lučicama i malo svježeg maslaca. Samo četiri elementa, ali za koje je jako teško naći omjer. Zapravo ništa, a nevjerojatno fino i bogato – objašnjava nam Troisgros.

Danas carstvo obitelji Troisgros čine četiri restorana: tri u Roanneu i jedan u Tokiju (Cuisine Michel Troisgros u hotelu Century Hyatt). Središte carstva predstavlja paradni La Maison Troisgros, potpuno preuređeni nekadašnji restoran Les Frères Troisgros. Michel ga danas vodi sa suprugom Marie-Pierre, šeficom sale i glavnim dekoraterom lokala. Vrlo suvremen prostor čistih linija i pročišćena dizajna, istovremeno je elegantan sa zen-kvalitetom, ali i neobično topla ugođaja. Ta svojevrsna kontradiktornost savršeno odgovara sličnoj kvaliteti Michelovih naizgled jednostavnih, ali okusima bogatih jela.

U svakom slučaju, domaćini su se potrudili zadržati originalni obiteljski duh restorana, nešto što već predstavlja rijetkost u ponajboljim restoranima svijeta. Restoran nadopunjuje i dojmiljivi, iznimno udobni *boutique* hotel s 5 zvjezdica (14 soba i apartmana).

Prije 15-ak godina Michel i Marie-Pierre u Roanneu su otvorili i restoran Le Central (nadimak mu je „Annex”), koji u neformalnom ozračju služi tradicionalnu kuhinju kraja, a 2008. i restoran La Colline du Colombier, nekoliko kilometara udaljen od središta grada, koji nudi jednostavan jelovnik od 12 rustikalnih jela, primjerice od onih na temelju mesa pasmine goveda Charolais ili organski uzgojenih pilića i jaja.

– Imao sam i restorane u Parizu i Moskvi, ali sam ih zatvorio, da pojednostavim svoj život. Znae, nisam poslovni čovjek i samo želim biti u kuhinji, svaki dan ići na tržnicu i razmišljati o hrani. Naravno da želim da moji restorani budu uspješni, ali svjesno sam se odrekao biznisa. Ne zanima me novac i samo želim uživati u životu. Već sam rekao – što jednostavije, to bolje. Uživam raditi s mojim suradnicima, a najbolji od njih je moja supruga – zaključuje Michel. 