

GUIDE MICHELIN



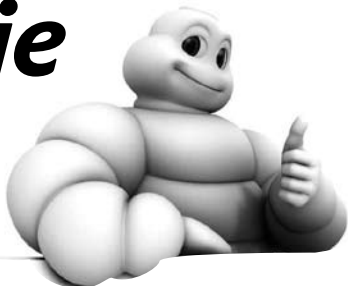
Offert
gracieusement
aux
Chauffeurs

Kasno navečer u ponedjeljak 24. veljače 2003. francuske televizijske i radijske postaje objavile su vijest da je 52-godišnji Bernard Loiseau, chef i vlasnik čuvenog restorana Côte d'Or u burgundijskom Salieu pronađen mrtav u svome domu. Dobro upućeni zlonamjernici već su smišljali epitaf: Do zvijezda zbog zvijezde.

VELIMIR CINDRIĆ
ILUSTRACIJE: MICHELIN, UZ
POSEBNU DOZVOLU ZA I&P

ÉDITION 1900

Debeljko iz svijeta gurmanske biblije



Naime, već sutradan objavljene su pojedinosti prema kojima je bilo jasno da je Loiseau počinio samoubojstvo hicem u glavu. *Chefu* koji je slavni restoran preuzeo 1974. trebalo je sedamnaest godina mukotrpnog rada da bi ostvario svoju životnu ambiciju – tri zvjezdice *Michelinova vodiča*. Kad je napokon 1991. došao do toga vrhunskog priznanja, povjerio je jednom od kolega da će se ubiti ukoliko izgubi jednu od zvjezdica. Svakog je proljeća sazebnjom čekao pojavu novoga izdanja čuvenog vodiča, ali najviša ocjena ostajala je netaknuta. No, 2002. počelo se govoriti kako se njegova klasična kuhinja više ne može nositi s trednovskom fuzijskom kuhinjom, pa je posao išao sve slabije, a dugovi se nagomilavali. Kada je gastrokritičar *Le Figaroa* François Simon natuknuo da Loiseauovim zvjezdicama otkucava rok, usprkos tome što je *Michelin* objavio da će Côte d'Or i te godine zadržati najvišu ocjenu, bilo je to dovoljno za očajnički korak.

Ako vam se čini da je sva pompa oko *Michelinovih* zvjezdica pretjerana, gornji slučaj pokazat će da ih neki uzimaju vrlo ozbiljno, toliko da o njima ovise i njihovi životi. Ukoliko pak Loiseauov primjer upućuje na to da su u slučaju *Michelina* toliko emotivni samo francuski *chefovi* i vlasnici restorana, treba znati da je većina današnjih vodećih svjetskih *chefova* (čak i oni koji ne potječu iz Francuske) u ranom razdoblju karijere naukovala u Francuskoj te se zarazila značenjem prestižnih zvjezdica. Odmaknemo li se od fame i sentimenta, zapaziti ćemo da *Michelinove* zvjezdice s respektom gledaju i oni kojima one nisu prirasle srcu, ali im je itekako drag financijski dobitak koji donose.

Naime, već punih osam desetljeća osvajanje makar jedne od maksimalne tri zvjezdice u *Michelinovu vodiču* san je svakog iole ambicioznijeg *chefa* i vlasnika restorana. Bezbrojna su njihova svjedočenja o tome kako se sve mijenja kad jednom uz ime restorana zablista zvjezdica.

Koliko kilometara za jednu zvjezdicu?

Jedna zvjezdica potiče ljude da dođu i izdaleka. Pogledaju u Michelin, vide zvjezdicu i spremni su zbog jednog objeda putovati i po četrdeset-pedeset kilometara. S tom jednom



zvjezdicom, od tek zadovoljavajućeg posla pretvorili smo se u popularno mjesto i nevjerojatno uvećali zaradu. Mogu samo zamisliti kako rade oni s dvije ili tri zvjezdice, izjavio je vlasnik jednog francuskog restorana po osvajanju prve zvjezdice.

S druge strane, i gurmanu-*globtrotteru Michelin* je vodič restoranima odavna dio obvezne opreme, jer jamči mjerodavnu i provjerenu informaciju. Bilo kako bilo, *Michelin* je nedvojbeno vodeća svjetska marka kada je u pitanju ocjenjivanje i rangiranje restorana – pokriva znatno veće područje od konkurenata i jedan je od brendova koji prepoznaju čak i oni koji nemaju pojma o njegovoj povijesti, principima i sustavu ocjenjivanja. Naime, *Michelinov vodič* i njegove zvjezdice često su na ustima kada se raspravlja o restoranima, čak i onih koji, istini za volju, i ne znaju mnogo o onome što govore. Upravo stoga nije naodmet malo zaviriti u povijest stoljetne gurmanske institucije.

Kako su automobilske gume pokrenule gastronomiju

Pariz 1900. brujao je pripremanama za Veliku svjetsku izložbu. Na Seini nicao je most Alexandra III, otvarala se crkva Sacré-Cour, a pod zemljom su tekli veliki radovi na izgradnji prve linije podzemne željeznice. U grad je na veliku priredbu hrlilo pedeset milijuna ljudi, dok se na obzoru naziralo novo uzbuđenje – druge novovjekovne Olimpijske igre.

Istovremeno, braća Edouard i André Michelin, tvorcima pneumatike gume i vlasnicima tvornice u Clermont-Ferrandu, ne bi li povećali profit, tražili su način kako popularizirati mlada automobilska pokret. Kako su francuske ceste vozačima tada još bile velika nepoznanica, pogotovu one udaljenije od njihova mjesta stanovanja, došli su na ideju o pokretanju praktična vodiča koji bi vozačima olakšao snalaženje na njima. Ideja je brzo pretvorena u koncept, prikupljeni su podaci i 1900. prvo je izdanje *Michelinova vodiča* ugledalo svjetlo dana.

Predgovor te knjižice maloga formata i crvenih korica, sa čak 400 stranica, govorio je da je vodič namijenjen *pružanju svih potrebnih informacija vozačima koji putuju Francuskom, podataka o opskrbi i popravku automobila te*



odabiru prenoćišta s prehranom. Nekoliko tisuća primjeraka prvog izdanja besplatno je podijeljeno tada još malobrojnim vozačima. Vodič je počeo izlaziti jednom godišnje, a prvih nekoliko izdanja tiskano je s finim bakropisima, dok su cestovne karte bile uložene u stražnjim koricama. Zbog malog broja benzinskih crpki i autoservisa na francuskim cestama, vodič je svake godine nadopunjavao različitim novim podacima, naprije popisom hotela, a potom i restorana. Već nakon pet-šest izdanja braća Michelin iznašla su formulu koja će proslaviti vodič. Mala crvena knjižica s naslovom *Guide du Pneu Michelin (Vodič guma Michelin)* polako je osvajala srca Francuza, pa je svako njezino novo izdanje željno iščekivano početkom proljeća (zbog uobičajena doba izlaska, vodič su ubrzo prozvali *uskršnjim jajetom vozača*).

Na današnje dimenzije vodič je narastao 1906, a s besplatnim dijeljenjem prekinuto je 1920. Iste godine krenulo se i s recenzijama restorana, pa se postavilo pitanje nezavisnosti vodiča, zbog čega su reklame lokala zauvijek morale napustiti njegove stranice. Kako se 20-ih godina počeo snažno razvijati turizam, s njim su u *Michelinovu vodiču* brzo rasli i popisi hotela i restorana. S vremenom, zbog sve veće mobilnosti Francuza, njegove su stranice počele pokrivati i predjele preko granica, pa nije trebalo dugo da se pojave i prva izdanja za druge zemlje.

Urednici vodiča stalno su smišljali novitete, od kojih će se jedan, osmišljen 1926, a primijenjen pet godina poslije, pokazati ključnim, ne samo za svjetsku slavu *Michelinova vodiča*, nego i za ocjenjivanje restorana uopće. Naime, formiran je sustav dodjeljivanja zvjezdica (od jedne do tri), koje su s liste preporučanih restorana izdvajale one ponajbolje. Sustav, pomno razrađen 30-ih, brzo je postao omiljen kako u Francuzi, tako i stranih turista koji su u Francusku, između ostaloga, dolazili i zbog dobra jela.

Drugi svjetski rat nakratko je zaustavio pustolovinu gurmanske biblije, ali njezina slava nikada nije došla u pitanje. Zanimljivo je da su 1944. Saveznici reproducirali *Michelinovo* izdanje za 1939, čiji su im planovi gradova poslužili pri iskrcavanju u Normandiji i oslobađanju Francuske. *Le Guide Michelin* tako je konačno postao legenda.

Nastanak kuharskih zvijezda

Poslijeratna desetljeća obilježila su ulogu *Michelinova vodiča* u stvaranju velikih kuharskih zvijezda. Prva od njih, još prije rata, bio je Fernand Point, koji je u svom legendarnom restoranu Le Pyramide u Vienneu kod Lyona vodio gastro-meku koju su pohodili gurmani iz čitava svijeta. U razdoblju od 1925. pa do smrti 1955. Point je usavršavao svoj osebujni spoj pariške luksuzne i francuske regionalne kuhinje te tako udario temelje suvremene gastronomije. U Le Pyramideu, koji je trećom *Michelinovom* zvjezdicom ovjenčan još 1933, nakon rata naukovale su mnoge buduće *Michelinove* zvijezde, među kojima su bili i Paul Bocuse, Alain Chapel te braća Pierre i Jean Troisgros, utemeljitelji pokreta *nouvelle cuisine*.

Paul Bocuse, najveća zvijezda *Michelinova vodiča* svih vremena, koji već punih 46 godina drži maksimalne tri *Michelinove* zvjezdice (apsolutni rekorder čuvenog priznanja) i koji i dalje, usprkos 84. godini, svakodnevno radi u svom restoranu, svoj je put započeo kod jedne duge *Michelinove* zvijezde. Naime, kao pomoćni kuhar radio je kod Eugénie Brazier, lionske šefice i vlasnice čak dva restorana s trima *Michelinovim* zvjezdicama (do prije nekoliko godina jedina žena koja je držala najvišu *Michelinovu* ocjenu i još jedina u povijesti s dvjema takvim krunama). Nakon detaljnog proučavanja klasičnoga lionskog repertoara, Bocusea je *diplomski ispit* čekao kod Fernanda Pointa u Le Pyramide. U punoj zrelosti s 33 godine, 1959. preuzeo je očev restoran l'Auberge du Pont de Collonges, koji je tada posjedovao jednu *Michelinovu* zvjezdicu, i u sljedećih šest godina potpuno definirao svoj stil te se s trima zvjezdicama 1965. uspeo u sam francuski vrh.

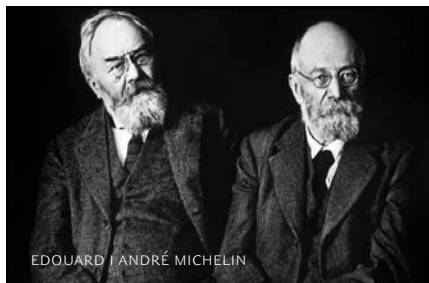
Jedna od velikih prekretnica *Michelina* dogodila se 1968, kada je restoran Les Frères Troisgros u Roanneu uknjižio treću zvjezdicu. Iako su braća Troisgros bili Bocuseovi vršnjaci i kolege kod Pointa, a njihova kuhinja jednako sofisticirana (drugu zvjezdicu držali su od 1965), mali provincijski restoran u kojem su, uz Pierrea i Jeana, radili tek jedan pomoćnik, slastičar i sedam golobradih šegrti, odjednom se našao u društvu raskošnih pariških gastronomskih katedrala poput La Tour d'Argenta i Maxime'sa u kojima je kuhalo po četrde-



PAUL BOCUSE



FERNAND POINT



EDOUARD I ANDRÉ MICHELIN



set kuhara. Šansu prijelomna trenutka iskoristili su kuharski kreativci bez mnogo novca širom zemlje i počeli se uspinjati *Michelinovom* ljestvicom.

Tijekom 70-ih, u Francuskoj je još bilo tek petnaestak restorana s trima *Michelinovim* zvjezdicama, no u njima su već naukovali mnogi suvremeni velikani, poput Alaina Ducassea, Jean-Georges Vongerichtena, Daniela Bouluda i Joëla Robuchona, koji će razviti individualni stil suvremene kreativne kuhinje te slavu *Michelinovih* zvjezdica pronijeti svijetom.

Prvih stotinu godina

Za stotu godišnjicu 2000. *Michelinovu* su vodiču redizajnirane korice, ali je na njima ipak ostao zaštitni lik Michelinova čovječuljka, Bibenduma, lika sačinjena od automobilskih guma. Uz njega, pojavilo se i novo ime vodiča – *Le Guide Rouge* (*Crveni vodič*), naziv koji se i prije kolokvijalno rabio, da bi se vodič razlikovao od općeturističkih zelenih *Michelinovih* vodiča. Ipak, ime se nije dugo zadržalo, pa danas na koricama, uz lik Bibenduma, stoji jedino naziv Michelin, ime države ili grada koji vodič pokriva te godina.

Uz jubilarni vodič, kupci su na dar dobili i reprint prvoga izdanja iz 1900. pa je ukupna naklada brzo rasprodana, pri čemu su dobar dio razgrabili i kolekcionari. Naime, stara izdanja *Michelinovih* vodiča danas su veliki kolekcionarski rariteti, a cjelokupni setovi toliko su rijetki da se za goleme svote prodaju u velikim svjetskim aukcijskim kućama.

Ono što *Michelinovu* vodiču već dulje od stoljeća osigurava svjetsku slavu jesu pouzdanost i potpuna nezavisnost, odnosno strogo određena pravila kojih se *Michelin* beskompromisno pridržava. Prije svega, treba imati na umu da je *Michelinov* vodič, kao jedan od rijetkih (uz američki Mobil i njemačku Vartu), ponajprije marketinško sredstvo matične tvrtke, a tek onda izdanje namijenjeno profitu.

Recept od 0,05% prometa, 95% imidža i 100% neovisnosti

Michelinove publikacije obuhvaćaju vodiče i karte, a vodič hotelima i restoranima, u postotku, čini vrlo mali dio. Zeleni, turistički vodiči tiskaju se u znatno većim nakladama, no u

pogledu imidža, crveni je vodič perjanica. Volim reći da to izdanje čini samo 0,05 posto ukupnog prometa *Michelina*, dakle tvrtke ponajprije posvećene proizvodnji guma, no čak 95 posto njezina imidža. To, naravno, nije posve točno, ali je slikovito, kaže nam Jean-Luc Naret, predsjednik *Michelinovih* vodiča.

Spomenuta nezavisnost vodiča ogleda se u potpunoj profesionalizaciji inspektora koji obilaze hotele i restorane (putuju anonimno i obvezno plaćaju sve račune). Druga posebnost *Michelinova* vodiča jest da, za razliku od drugih sličnih, ocjenjuje isključivo kvalitetu hrane. Pritom se razlučuje klasifikacija od ocjene pojedinog hotela ili restorana. Hoteli se samo klasificiraju, i to od jednostavna komfora do luksuza (oznake od jedne do pet kućica), dok se restorani klasificiraju (jedan do pet pari prekrizanih žlica i viljušaka) i ocjenjuju (zvjezdice).

Odluka o tome hoće li neki restoran biti uvršten u *Michelinov* vodič, kao i o tome hoće li dobiti koju zvjezdicu, temelji se na detaljnim izvještajima koji po svojim posjetima sastavljaju *Michelinovi* inspektori. Već samo uvrštenje nekog restorana u *Michelinov* vodič znači njegovu preporuku, dok jedna zvjezdica označava vrlo dobar restoran u svojoj kategoriji. Zbog restorana s dvije zvjezdice vrijedi skrenuti s puta (odlična kuhinja), a oni rijetki s maksimalne tri zvjezdice dovoljan su razlog za putovanje posvećeno samo posjetu tom lokalnu (iznimna kuhinja). Kao nadopunu sustavu zvjezdica, *Michelin* je 1998. uveo i oznaku *Bib Gourmand*, kojom označava restorane što nude iznimno dobru hranu po umjerenim cijenama.

S jednom zvjezdicom ulazite u zlatnu selekciju *Michelina*, među 2247 najboljih restorana svijeta. S dvije zvjezdice, već ste u društvu 389 najboljih, a s tri ste svrstani u sam vrh, među 85 najboljih svjetskih restorana. Sustav je jednostavan i, iz preporučenih, zvjezdicama izdvaja posebne restorane. Druga zvjezdica, vidimo to iz iskustava, priskrbiti će goste iz čitave zemlje, a treća iz cijeloga svijeta. Sustav je dobro ostario i držimo da ga ne treba mijenjati, tvrdi Naret, koji se nalazi na čelu *Michelinove* ekipe inspektora i urednika pojedinih izdanja.



Tri puta godišnje sastajemo se u pojedinom uredništvu i prolazimo kroz izvještaje inspektora i sugestije čitatelja te, na kraju, donosimo odluke. Ponosni smo na to da profesionalci nikada ne prigovaraju odlukama Michelinova vijeća, jer znaju da je odluka donesena meritorno, kaže Naret.

S autogumama preko oceana

Iako se to planiralo desetljećima, *Michelin* je u jesen 2005. odlučio svoj sustav prvi put prenijeti i na prostore izvan Europe, pa je osvanulo prvo američko izdanje – vodič za New York. Taj vodič, prvi gradski u *Michelinovoj* paleti, donio je i novi grafički izgled. Umjesto kratkih opisa poznatih iz europskih vodiča, svaka stranica bila je posvećena samo dvama restoranima (onima sa zvjezdicama čitava stranica), a uključivala je opisni tekst i fotografiju. Koncept je zadržan i za sva nova američka i azijska izdanja te novouvedene gradske vodiče za Pariz i London, no nije mogao biti primijenjen na vodiče posvećene zemljama (vodič za Francusku i u starom obliku ima čak 1800 stranica i obuhvaća oko devet tisuća hotela i restorana).

Sljedeće jeseni pojavilo se i prvo izdanje vodiča za San Francisco (grad bogat inovativnim kulinarskim duhom dao je samo jedan restoran s trima zvjezdicama – French Laundry Thomasa Kellera). Treću godinu u Sjedinjenim Državama *Michelin* je dočekaao s ponešto *amerikaniziranim* (podjele

po tipovima kuhinja, preporuke za *brunch* i kasne večere, pregled jeftinih restorana i sl.) izdanjima za New York i San Francisco te novima za Los Angeles i Las Vegas (preskočeni za 2010. zbog recesije).

Svjetska strategija, koju je Naret (tek šesti predsjednik Michelinovih vodiča u povijesti) osmislio po svom preuzimanju dužnosti 2004, *Michelin* više ne postavlja kao Francusku, nego međunarodnu instituciju te gleda znatno dalje od Europe i Sjedinjenih Država. Prva sljedeća velika postaja bila je Azija, u koju je *Michelin* zakoračio izdanjem za Tokio 2007. Veliki uspjeh potaknuo ga je i na dalje korake na tom kontinentu, gdje ga poštuju znatno više negoli u Sjedinjenim Državama.

U međuvremenu, 2009, *Michelin* je svečano proslavio stoto izdanje vodiča za Francusku (nije izlazio tijekom dvaju svjetskih ratova te 1921), a na njegovu popisu za 2010. nalazi se ukupno 25 vodiča koji pokrivaju 23 zemlje (20 europskih zemalja, SAD, Japan i Kina) te posebno izdanje nazvano *The Main Cities of Europe*. Nakon kratka zastoja zbog recesije (nije se pojavio vodič za Austriju 2010), ne posustaje se ni u Europi, gdje se, uz pariški i londonski, planiraju i novi gradski vodiči, a pozornost se okreće i na Skandinaviju i gradove istoka Europe. Nakon Azije, *Michelin* vjerojatno kreće i prema Australiji, Južnoj Americi.... Avantura se gurmanske biblije nastavlja. 🍷



Nova svjetska gastroprijestolnica

U jesen 2007. pojavio se prvi Michelinov azijski vodič, i to za Tokio, te odmah prouzročio pravu revoluciju. Naime, svih 150 uvrštenih restorana ocijenjeno je zvjezdicama, čime je Tokio do nogu potukao glavne suparnike (Pariz sa 78 i New York s 42 restorana sa zvjezdicama) te postao vodeća svjetska gastronomska metropola, barem prema ocjeni *Michelina*. Trend se nastavio i sljedećih godina, pa vodič *Tokio 2010* broji 197 *zvjezdanih* restorana (11 s tri, 42 s dvije i 144 s jednom zvjezdicom) te suvereno drži svoju titulu (s 11 restorana ocijenjenih s maksimalne tri zvjezdice prestigao je i Pariz). Prvo izdanje za Tokio već se prvi dan prodalo u više od 100.000 primjeraka, što je bio znak da je širenje u Aziju bio dobar potez. Zato se za 2009. pojavilo i izdanje za Hongkong i Macao, a za 2010. i novi japanski vodič, koji pokriva Kyoto i Osaku.





Kako je debeljko s godinama mršavio

Simbol *Michelinova vodiča*, kao i čitave tvrtke specijalizirane za proizvodnju guma – lik Bibendum (u nas poznat kao Mišelinko), rođen je i prije nastanka *Crvenog vodiča*. Prvi se put pojavio na štandu braće Michelin na Lionskom velesajmu 1894. Nacrtao ga je francuski umjetnik O'Galop (pseudonim Mariusa Rossillona), a danas je jedan od najstarijih zaštitnih znakova na svijetu. Lik veseloga zaobljenog čovječuljka navodno je od Rossillona naručio André Michelin, nakon što je njegov brat Edouard zapazio da gume naslagane jedna na drugu podsjećaju na čovjeka.

Četiri godine po rođenju Bibendum se pojavio na plakatu tvornice Michelin koji ga je prikazao kako nazdravlja sloganom: *Nunc est bibendum* (na latinskom *Živjeli!* ili, doslovno, *Vrijeme je za piće*). Ipak, ne zna se kada je izraz *Bibendum* i službeno postao ime lika. U svakom slučaju, on se tako zvao već 1908, kada je Michelin angažirao pisca Mauricea Edmonda Saillanda (spisateljski pseudonim Curnonsky) kao autora novinske kolumne koju je potpisivao s *Bibendum*, a u kojoj je *izmislio* automobilski gastroturizam.

Lik simpatičnoga debeljka mijenjao se tijekom desetljeća njegova života. U početku je bio sazdan od guma bicikala, nosio je naočale s trakom i pušio cigaru. Poznati ljenjivac sklon isključivo užicima, do 1980. već je prikazivan i znatno aktivnije, često kao trkač, bez naočala i cigare. Kada je u jesen 2005. *Michelin* prvi put kročio izvan Europe, čitav je imidž morao doživjeti *facelifting*. Za tu prigodu, uz redizajn vodiča, čak je i Bibendum, posve u skladu s vremenom i suvremenim pogledom na prehranu i zdravlje, morao smršavjeti, pa njegov lik više nije tako voluminozan kao nekada (debljina se u doba njegova nastanka izjednačavala s gurmanlukom).

Hrvatska u Michelinu

Iako je Jean Luc-Naret, predsjednik Michelinovih vodiča, 2007. najavio ulazak Hrvatske u vodič *Main Cities of Europe* za dvije godine, zbog recesije došlo je do odgode. Hrvatska i dalje ostaje u planu za uvrštenje u taj vodič, ali se ne spominje neki konkretniji podatak o tome kada.

Novo izdanje vodiča Main Cities of Europe pokriva hotele i restorane 43 grada u 20 zemalja. Neki od gradova, poput Londona, Pariza, Amsterdama i Berlina, već su uvršteni u nacionalne vodiče. Neki se, pak, poput Beča, Helsinkija, Budimpešte i Stockholma, pojavljuju samo u ovom izdanju. Vodič, koji je prije svega namijenjen poslovnim ljudima, nadopunjuje se svake godine i svake godine dodaju se novi gradovi. Ove godine uključen je, recimo, Salzburg. Iako je još prerano reći kada će to biti, izdanje će u budućnosti sigurno uključiti i hrvatske gradove, rekao nam je početkom godine Naret.



Michelinov inspektor: slavno anoniman

*Prije svega morate voljeti jesti i biti strastveni zaljubljenik u restorane. To je za nas život, a ne samo zabava. Inspektori stalno čitaju o hrani i gledaju kulinarske emisije, a u restorane odlaze i u svoje slobodno vrijeme. Jednako tako potrebno je dobro oko za detalje, jer mora se procjenjivati posluga, ritam služenja jela, čistoća... Mora se imati i ono što se naziva memorija okusa, da bi se moglo uspoređivati s nečim što ste jeli, recimo, prije šest mjeseci, odgovara anonimna Michelinova inspektorica na pitanje koje kvalitete mora imati netko da bi bio podoban za Michelinova inspektora u videointervjuu na internetskoj stranici *Famously Anonymous*, kojom američki Michelin pokušava čitateljima približiti svoju filozofiju i ulogu inspektora.*

Tajanstvena profesija *Michelinovih* inspektora, definirana još u predratnim godinama, već dugo zaokuplja maštu gurmana širom svijeta, a prodrila je i u popularnu kulturu. Zbog mogućnosti zanimljivih zapleta i duhovitih situacija, njihovi su se likovi pojavljivali u mnogim francuskim filmovima i romanima.

U stvarnosti, to su ljudi stalno zaposleni u Michelinu, a anonimnošću zapravo imaju zadatak otjelovljenja prosječnoga gosta. Riječ je o stručnjacima koji obično imaju iskustva u ugostiteljskim djelatnostima, a svi su iznimno educirani u pitanjima gastronomije i usluge. Najčešće pokrivaju određenu regiju koju obilaze i po nekoliko puta godišnje, što znači da godišnje proputuju oko 30.000 kilometara (oko 260 pojeđenih obroka). Za svaki posjet restoranu (u slučaju lokala sa zvjezdicama šest do osam puta) inspektori sastavljaju izvješća o kojima se raspravlja na zatvorenim sastancima, a na kraju dugotrajna procesa donosi se odluka o eventualnim izmjenama popisa uvrštenih restorana, odnosno dodjeljivanju, zadržavanju ili oduzimanju zvjezdica.

Zanimljivo je da ono čime se bave *Michelinovi* inspektori smiju znati samo njihovi supružnici, ali ne i roditelji ili djeca. Rekrutiraju ih stari, iskusni inspektori, a potom regruti prolaze rigoroznu obuku. Slijedi rad uz pratnju inspektora-mentora koji odlučuje kada je pripravnik spreman za samostalni rad. Sljedeće dvije godine njegovi se izvještaji uspoređuju s onima iskusnih inspektora koji su obišli iste restorane, da bi se još jednom provjerilo njegovu meritornost.

Samo naizgled glamurozan posao, osim posjeta restoranima, kušanja i složena ocjenjivanja hrane, obuhvaća i prikupljanje raznih podataka (adrese, radno vrijeme, brojevi telefona...) te zamorno pisanje vrlo detaljnih izvještaja. Kad završi rad na svom terenu, inspektor odlazi na ispomoć u druge krajeve i zemlje. I tako u nedogled...

INTERVIEW: HEINZ WINKLER

***Moj posao
je moj život***

ROSA BILIĆ

FOTOGRAFIJA: DAMIR FABJANIĆ

Iako je Eckart Witzigmann najutjecajniji njemački *chef* svih vremena, a Harald Wohlfahrt najbolji *chef* njemačke današnjice, ni jedan ni drugi nisu najuspješniji. Ta titula, naime, pripada Henizu Winkleru, kuharskom geniju rodnom iz talijanskoga Južnog Tirola, koji je najcjenjenije tri *Michelinove* zvjezdice uknjižio ukupno 21 put. Uz to Winkler je donekadna bio i *Michelinov* rekorder u kategoriji najmađeg *chefa* koji je uspio osvojiti maksimalno vodičevo priznanje (1981. s 32 godine), premda se često piše da ta čast pripada Marcu Pierreu Whiteu (treću zvjezdicu osvojio je s 33 godine). Istovremeno Winkler je bio i prvi Talijan s trima zvjezdicama, postignućem koje mu nije mogao preoteti ni njegov sunarodnjak Massimiliano Alajmo, koji ga je 2002. naslijedio na tronu najmađeg *chefa* s najvećim *Michelinovim* priznanjem (imao je 29 godina).

I sam Winkler priznaje da je ambiciozan (*Koji kuhar ujutro ne ustaje s vizijom savršenstva?*, reći će sa smiješkom), što je u njegovu slučaju logičan slijed kobnoga reda događaja iz djetinjstva. Sudbina je, naime, htjela da s tri i pol godine ostane bez majke te da rodnu kuću mora napustiti sa sedam. Sve to učvrstilo je njegov karakter, što je bilo presudno za spomenute dosege.

Nakon što je 1978. boravio u kuhinji legendarnoga Paula Bocusea, Winkler je temelje svoga stila položio u kultnome minhenskom restoranu Tantris, gdje je i zaradio svoje zvjezdice. Od 1991. vlada svojim gastrohramom Residenz u bavarskom Achauu (restoran i hotel s 32 sobe), oazi vrhunske gastronomije i odmora koju pohode gurmani iz cijeloga svijeta.

Ono što ga je učinilo drukčijim od ostalih bio je razvoj njegove lagane kuhinje (*cuisine vitale*), svojevrsne filozofije što ujedinjuje gastronomiju i zdravlje, ali i nevjerojatan talent pri spravljanju umaka, što mu je pak priskrbilo nadimak *kralja umaka*. Danas njegov stil krasi isticanje okusa superiornih namirnica te odluka za kuhinju koja se povodi ravnotežom i prirodnošću kao temeljima sreće i zdravlja čovjeka. Usprkos tomu, u 61. godini Winkler nije nikakav asket, nego ljubitelj mnogih dobrih stvari, poput tartufa, kamenica i ribljih delicija. Odan je talijanskim crnjacima i tirolskome špeku, a često ga se može vidjeti i u sportskim autima. Tako barem kažu...

Ispričajte nam nešto o svojim počecima...

Kako sam rođen u Južnom Tirolu, tamo je i počela moja karijera, u Meranu. Nastavio sam s radom u Švicarskoj, Italiji, Francuskoj i Španjolskoj, uglavnom u kuhinjama poznatih međunarodnih hotelskih lanaca i dobrih restorana, od kojih su neki imali i dvije *Michelinove* zvjezdice. U München sam došao 1978. i do 1991. bio sam *chef* u restoranu Tantris, gdje danas stoluje moj prijatelj Hans Haas. Postavio sam restoran na noge i svojim ga umijećem svrstao među najbolje.

Koji su, po vašem mišljenju, kriteriji za dobivanje zvjezdica?

Pojednostavnjeno, recimo da govorimo o kuharskom *Svetom Trojstvu*. Prvi je preduvjet dobar kontakt s gostima, jer to nikada nije samo posao, nego se očekuje osobni odnos. Drugo je kreativnost, koja je rezultat mnogih sati rada u kuhinji, a treće, ništa manje važno, jest kakvoća namirnica. Optimalno je kad se izvrsno surađuje s lokalnim dobavljačima i kuha s lokalnim namirnicama.



Vaša kuhinja u Residenzu je golema, pravi pogon...

Da. Iako kod nas radi čak osamdeset ljudi, ja i dalje pokušavam dati osnovni ton i ritam rada i biti *spiritus movens* kuhinje, odnosno svakom jelu dati završni *touch*. Kao što sam rekao, dobre namirnice preduvjet su dobre kuhinje, ali toga ima već svuda. Za opstanak među najboljima valja unijeti sebe i pokazati kreativnost kombiniranja namirnica i naglašavanje najboljeg u njima. Za razliku od kolega koji su u tom nastojanju otišli u smjeru totalne dekonstrukcije namirnica, što vidimo u molekularnoj gastronomiji, ja sam ostao tradicionalist. Izgled i dizajn jela neopisivo su mi važni. Čovjek, naime, jede svim osjetilima, a jedno od njih je dakako i vid.

Uz tako velik pogon, iznimno ste plodan autor kuharica. Kad pronalazite vremena i za to?

Znate, moj posao je moj život. Veselje i briga, strast i uzrujanje, baš kako je to i u životu. S tako mnogo iskustva i promišljanja o hrani, javlja se potreba podijeliti to s drugima, ne samo gostima nego i zainteresiranim *foodiesima* i mladim kuharima koji tek kreću u pustolovinu zvanu kuhinja.

Kako se ubrzani način života odražava na mlade kuhare? Žele li preko noći postati zvijezde?

Da. Mediji su apsolutno promovirali eno-gastronomiju, ali se s druge strane ne vidi koliko se truda prethodno mora uložiti da bi se jelo brzo spravilo pred kamerama. To uvijek izgleda neopisivo jednostavno, kako amaterima, tako često i mladim profesionalcima. Ja sam duboko uvjeren da se, kao i u svakom poslu, bez mnogo rada i truda ne mogu postići vrhunski rezultati i mislim da pojedine kuharske zvijezde ne demantiraju



moj stav. U konačnici, ljudi na televiziji ipak samo gledaju. A što je s okusom? Gledatelj to ne zna. Kao što rekoh, iskustvo je u kuhinji neprocjenjivo i nezamjenjivo.

Imate li vremena za putovanja i posjete kolegama? Gdje se po vašem mišljenju trenutno najbolje jede?

Poznato vam je da se San Sebastian naziva kulinarskom prijestolnicom Europe. Ne bez razloga. Tamo se izvrsno jede, a u gradu su tri restorana s tri *Michelinove* zvjezdice – Martin Berasategui, Arzak, mentor Ferrána Adrije, i Akelare. Rado odem do njih. Hrvatsku, nažalost, ne poznajem, ali bih rado kupio jedan otok. Jasno, ne veliki (smijeh). Dalo bi se lijepo kuhati s vašim namirnicama. Čuo sam sve najbolje o njima, osobito o tartufima. 🍄



INTERVIEW: VJEKOSLAV PAVIĆ

Chef koji je skuhao prvu hrvatsku zvjezdicu

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJA: DAMIR FABIJANIĆ



Kada je u njemački Weiden ujesen stigla vijest da se u stotom jubilarnom izdanju *Michelina* za tu zemlju među novim adresama s prvom zvjezdicom našla i ona gradskoga restorana Thun, bio je to zanimljiv lokalni kuriozitet, ali ne i nešto važno za Njemačku. Naime, u novome su izdanju prvu zvjezdicu uknjižila još 22 lokala, a pojavio se i jedan novi s dvjema zvjezdicama, čime je opet podebljan ionako impresivan popis zvjezdicama ovjenčanih njemačkih restorana (devet s trima, osamnaest s dvjema i 198 s jednom zvjezdicom).

Ipak, ona u Weidenu itekako je važna za Hrvatsku, jer je pristigla u kuhinju 33-godišnjeg Vjekoslava Pavića, prvoga Hrvata u povijesti koji je dospio do toga važnog priznanja. Za boljega poznavatelja *Michelinova* sustava i iskusnijega gurmana, baš kao i za sama Pavića, to možda i nije bilo iznenađenje, jer riječ je o učeniku slavnoga Heinza Winklera, uz kojega je Pavić godinu i pol kuhao kao *sous-chef*. Zahvaljujući već samo tome, *Michelin* je pratio njegov rad, najprije na prvom mjestu šefa kuhinje u restoranu Refugium u hotelu Kloster Hornbach u Hornbachu, a potom i u restoranu Thun u Weidenu.

Iza spomenute zvjezdice, koja označava *vrlo dobar restoran u svojoj kategoriji*, zapravo se krije *chef* velika potencijala. Mladića rođena u Tuzli do Winklerova gastrohrama Rezidenz u bavarskome Aschauu kod Chiemseea vodio je gotovo deset godina dug put kroz šest njemačkih kuhinja, u kojima se polako penjao kulinarskim hijerarhijskim stepenicama. Vjekoslav Pavić, koji je u Winklerovoj majstorskoj radionici klasične francuske tehnike svladao do savršenstva, danas je, prema vlastitim riječima, na samu početku, jer tek radi na vlastitom repertoaru, jelima koja na klasičnim temeljima nadograđuje modernističkim pristupom i odmjerenom kreativnošću te oblikuje stil.

Upravo su odmjeranost i ravnoteža bile glavne osobine sedmosljednog menija (109 eura bez vina), koji smo kušali u elegantno moderno uređenoj sali restorana sa samo sedam stolova i dvadesetak mjesta. Oslobođena Winklerovih citata,

Zrelost, mladost, iskustvo, skromnost, samouvjerenost, dinamičnost, stalozhenost izmjenjuju se naoko suprotni pojmovi u osobi Vjekoslava Pavića, baš kao i namirnice u njegovim sljedovima. I kao što je konačni rezultat u tom slijedu jela ukusan i rafiniran, tako se i Vjekoslavove osobine slažu u dojmljivu kuharsku osobnost, u biografiju za budno praćenje.

Pavićeva su jela blistala preciznim kuhanjem, dojmljivim i izraženim okusima u kojima su glavne zvijezde bile osnovne namirnice. Parirali su im jedino nevjerojatno uravnoteženi umaci, što su se sjajno stapali s pomno promišljenim elementima pojedinih jela. U svemu je oduševila svojevrsna nepretencioznost, iza koje se, ipak, jasno vidjelo veliko znanje, iskustvo i filigranski rad (savršeni iverak s mladom jeguljom i pirjani obrazi mladog teleta s tartufima iz Périgorda).

Dojmljiv niz dovršila su dva slijeda Pavićeva slastičara Ulricha Kollera (radio u restoranu Schwarzwaldstube vodećega njemačkog *chefa* Haralda Wohlfahrta), koji su, inverzijom klasike (svježi duo jabuke i dumbira poslužen je nakon čokoladnoga deserta), na kraju na nas ostavili dojam lakoće obroka. Somelijer Alexander Wahl znački je izborom vina nadopunio, a često i naglasio Pavićeva jela. Njegov je izbor bio uokviren njemačkim bocama, s izletima u Toskanu, Burgundiju i Portugal.

Pavić je čovjek kojeg, usprkos uspjehu, krasi skromnost, ali istovremeno i samouvjerenost, odnosno svijest o vlastitoj vrijednosti i trenutku u kojem se nalazi njegova karijera. Prije svega odaje osobu koja zna što želi i kako to postići, beskompromisna zanatliju s velikim kreativnim potencijalom koji dozirano primjenjuje na svoja jela. Uza svog stalnog *sous-chefa* Laszla Nagyja, Pavić je oformio jezgru ekipe kojom će nastaviti stvarati kulinarski opus i usavršavati prepoznatljivost kuhinje. Ipak, u njegovu se restoranu već danas mogu kušati originalna jela što izvedbom zasigurno vrijede više od jedne zvjezdice. Ukoliko se zateknete u blizini Weidena ili vas ovaj tekst povuče na gurmanski vikend u sjevernu Bavarsku, nećete požaliti ako se, za jednu večer, prepustite Pavićevu izboru. Možda ćete doživljajem u restoranu Thun, gdje će Pavić kuhati do 1. svibnja, postati i dijelom hrvatske gastropovijesti...

Rodeni ste u Tuzli. Iz kakve obitelji potječete?

Moj je otac medicinar, a majka strojarska inženjerka. U obitelji se nitko nije bavio ugostiteljstvom, a kako su roditelji završili studij, bili su protiv toga da se bavim kuhanjem, što je meni bila želja od djetinjstva. Znete već tko je kod nas nekad odlazio u kuhare i kako se o tome razmišljalo. Onda je postignut nekakav kompromis da odem u elektrotehničku školu, koju sam završio u Tuzli, premda danas, možda, znam tek zamijeniti žarulju. To me zaista uopće nije zanimalo. I onda, kad sam koncem 1994. došao u Njemačku, ponudila mi se prilika da učim za kuhara, i krenuo sam tim smjerom.

thun **das restaurant**

Koliko je na to utjecalo odrastanje na gospodarstvu bake i djeda?

Jako mnogo, jer sam tamo već vrlo rano shvatio razliku između dobre i ne tako dobre hrane. Prije negoli sam krenuo u školu cijeli sam tjedan, osim vikenda, provodio s bakom i djedom. Vidio sam razliku između hrane koju je baka kuhala čitav dan, spremljenu od svježih namirnica iz vrta, i onoga što je mama morala kuhati na brzinu, u ekspres-loncu.

Kako ste doživjeli dolazak u Njemačku?

Bile su ratne godine, i koncem 1994. u Tuzli je bilo teško. Odlučili smo otići. Imao sam sedamnaest godina, praktički bio odrastao, a kako sam dotad već putovao u inozemstvo, znao sam otprilike što me čeka. Tu u Njemačkoj već je bila neka moja rodbina, pa sve i nije palo tako teško.

Kako je izgledala vaša obuka za kuhara u kuhinji Holiday Inna u Tossensu?

U Njemačkoj, kad se uči za kuhara, načelno se tri dana radi u restoranu, a dva ide u školu. Tako je to na prvoj godini, dok se na drugoj i trećoj radi četiri dana, a jedan ide u školu. Druga je mogućnost da se radi dva mjeseca, a onda mjesec dana provede u školi. Više je prakse nego škole. Tada smo živjeli u blizini Bremerhavena, na sjeveru zemlje, pa sam nakon nekoliko mjeseci iznajmio stan u blizini hotela u kojem sam radio.

Prošli ste šest kuhinja prije negoli ste stigli do Heinza Winklera. Kada se javila želja da radite baš kod njega i zašto?

Pa, što sam se više bavio kuhanjem i informirao o svemu što je uz tu temu vezano, sve je išlo prema zaključku da bih najviše volio raditi kod Heinza Winklera. Riječ je o jednom od rijetkih *chefova* u Njemačkoj koji kuha na razini tri *Michelinove* zvjezdice, i pritom radi bez sponzora, dakle bez velikoga hotela ili velike kompanije iza sebe. Tada je on bio *chef* broj jedan u Njemačkoj, pa je moja želja bila logična. Jedan od razloga bila je i veličina tog restorana. Za razliku od većine drugih njemačkih restorana s trima zvjezdicama, koji imaju 20–30 mjesta, kod Winklera smo u jednoj večeri posluživali po 120 gostiju.

Tamo ste ostali dvije i pol godine i radili na odgovornom mjestu *chefa sauciera*, Winklerove specijalnosti, a potom i kao *sous-chef*. Kako se sjećate tog razdoblja i iskustva rada u restoranu s trima zvjezdicama?

Iako sam dotad već deset godina radio u kuhinjama vrhunskih restorana s jednom i dvjema *Michelinove* zvjezdicama, za mene je to bio novi početak. Naime, naišao sam na poseban stil. Mnoge stvari koje svi ostali rade na jedan način Winkler radi drukčije, bolje. On je doista kralj umaka i majstor u mnogim stvarima. Dok sam tamo radio, rekao sam – ako bilo gdje nađem bolje mariniranu gusju jetru ili bolje umake, odmah ću otići tamo, bez obzira na koje mjesto i za kakvu plaću. Jedino gdje je to eventualno moglo biti je kod Philippea Rochata (57-godišnji švicarski *chef* restorana l'Hotel de Ville Crissier, koji tri zvjezdice drži od 1997, op.a.), ali čak ni to. Winkler zaista radi najbolje umake, i oni su sasvim drukčiji nego ostalih *chefova*. Svuda se tamni umaci reduciraju do beskonačnosti, dok Winkler to ne radi, već ih samo stalno dotjeruje. Njegova *cuisine vitale*, odnosno lagana kuhinja, za mene je bilo nešto sasvim novo. Naime, svi se trude biti kreativni, inovativni i moderni, a njegova se filozofija temelji na tome da gost od stola mora ustati lagan i dobro se osjećati. To je nešto što mu stvarno izvrsno uspijeva, što sam od njega preuzeo i što ću sigurno zadržati dok god budem kuhao.

Je li kod Winklera teško dogurati do mjesta *sous-chefa*?

Mjesec dana bio sam *commis entremetier*, zatim *chef entremetier* (pomoćnik i *chef* koji priprema topla predjela, op.a.) pola godine, a onda sam smio birati gdje želim raditi. Naravno, odabrao sam mjesto *sauciera* (kuhar koji priprema umake i pirjana jela, najviše kuharsko mjesto u kuhinji, op. a.), gdje sam najviše mogao naučiti. Nakon godinu dana Winkler mi je ponudio mjesto *sous-chefa*. Vjerojatno se nisam pokazao tako loš na mjestu *sauciera* (smiješak).

Danas su vaša specijalnost umaci i *cuisine vital*, dakle upravo ono što određuje Winklera. Koliko ste od njega preuzeli u tom smislu, a koliko ste dodali svoga?

Taj je proces i bio razlog zbog kojeg sam došao u restoran Thun. Nakon Winklera otišao sam raditi kao šef kuhinje u hotel koji je uvijek bio pun. Imali smo *gourmet* restoran, restoran s regionalnom kuhinjom, pivnicu, pansionski restoran i, povrh svega, 240 vjenčanja godišnje. Bilo nas je 20–25 u kuhinji i, nakon nekog vremena, vidio sam da se sve više



INFORMACIJE O USPJEHU
V. PAVIČA DOBILI SMO OD
NJEGOVIH ZASTUPNIKA,
AGENCIJE JCI HOSPITALITY
SOLUTIONS KOJA SE BAVI
POSREDOVANJEM KADROVA
U UGOSTITELJSTVU
I HOTELIJERSTVU
WWW.JCI.HR

udaljavam od štednjaka, odnosno da se sve više bavim administrativnim poslovima, a sve manje kuhanjem. Kritika je moja jela ocjenjivala tehnički savršenima, ali je prigovarala da se previše osjeća Winklerov utjecaj, što je bilo točno. Jednostavno nisam imao vremena raditi na svome stilu. Zato sam i došao u ovaj restoran, jer tu se radi u maloj ekipi. Znao sam da otvaramo novi *gourmet* restoran i da on u početku neće biti pun, pa ću imati vremena za rad na vlastitom stilu, što sam i radio posljednje dvije godine. Sva jela koja ste kod mene kušali moja su vlastita.

Jeste li i kao mladi kuhar gledali na restorane sa zvjezdicama i što vam je značio Michelin?

U to je vrijeme u Njemačkoj bilo šest restorana s trima zvjezdicama i ja sam ih sve obišao, još prije negoli sam odlučio otići kod Winklera. Što sam se više zanimao za *Michelin*, taj mi je vodič sve više značio. Naravno, znao sam da najbolje poslove dobivaju oni kuhari koji su radili kod *chefova* s trima zvjezdicama. Jednostavno, ako izađete iz Winklerove kuhinje, sva su vam vrata otvorena i *Michelin* automatski prati ono što radite.

Dakle odlazak Winkleru bio je dio vašeg plana za samostalnu karijeru?

Da, svakako.

Kolika je bila razlika raditi kao sous-chef kod Winklera i onda biti šef kuhinje u hotelu Kloster Hornbach?

Mnoge povlastice koje sam imao kod Winklera, a koje tada uopće nisam shvaćao kao povlastice – savršeno uhodana posluga i savršena ekipa u kuhinji, gdje svatko odlično zna svoj posao – na novome mjestu jednostavno nisu postojale. Shvatio sam da ono što sam držao normalim tu zapravo ne funkcionira kako bi trebalo. Zbog toga sam se morao baviti mnogim drugim stvarima osim kuhanja.

Jeste li, osim prilike da radite na vlastitom stilu, u Weiden došli i zbog Michelinove zvjezdice?

Još kad sam odlazio od Winklera, mogao sam otići u neki restoran koji već ima zvjezdicu, ali to za mene nije bio izazov.

Želio sam neko mjesto na kojem mogu krenuti od nule i sam osvojiti zvjezdicu, a ne održavati neku koju je postigao netko drugi. Uvjet je bio da dobijem svu slobodu, što se tiče kuhinje, tako i posluge, da bih u potpunosti mogao ostvariti ono što sam zamislio.

Vašu kuhinju kritika je odmah opisala francuskom klasičnom s modernim odmakom, ali bez kreativnih pirueta?

Tada je sigurno bilo tako. Naime, trebalo mi je vremena da poradim na vlastitome stilu. Uvijek pokušavam kuhati oko jedne vrhunske namirnice, sa svrhom da se ta namirnica istakne.

Postavljate li sebi neke granice?

Recimo, molekularna kuhinja za mene je nešto neprirodno, i mislim da to nikada ne bih radio. Možda zato jer to ne bih rado ni jeo. Čovjek uvijek najradije kuha ono što sam voli jesti. Uz prekrasan bretonski iverak od sedam kilograma ne trebam tri pjenice i dva želea, nego tek savršeno povrće i jedan umak. To je za mene savršeno jelo. Kad je Harald Wohlfahrt (trenutno vodeći njemački *chef*, op.a.) jeo sladoled od slanine u Fat Ducku Hestona Blumenthala, rekao je da je to vrlo kreativno, ali da je siguran da će u budućnosti postojati sladoled od vanilije i da će ga svi jesti, za razliku od sladoleda od slanine. Znam da bih molekularnom kuhinjom brže išao prema vrhu negoli ovako kako ja kuham. Ali osjećam da bih time izdao sama sebe. Prva, najvažnija i jedina misao kad sastavljam jelovnik jest – da večeras idem u restoran, što bih volio jesti?

Koliko se uspoređujete s ostalim njemačkim chefovima?

Stalno odlazim jesti u vodeće njemačke restorane i u Francusku. Naravno, to je uvijek pola uživanje, a pola da vidim što drugi *chefovi* rade, što je novoga i da to usporedim s onim što ja radim. Ako mi se nešto sviđa, naravno da ništa neću preuzeti doslovno, ali nije loše uzeti u obzir neka razmišljanja, filozofiju i ideje, pa ih pretočiti u neki novi oblik koji će biti samo vaš.

Na vašem su jelovniku škotski losos, bretonski list, španjolska pata negra, američki prime beef, tartufi iz Périgorda... Je li vam kvaliteta namirnica najbitnija?

Da. Nebitno je odakle namirnice dolaze. Važno je samo da su najbolje koje se mogu naći na tržištu. Sve teorije o regionalnosti i sezonalnosti zvuče divno, ali u praksi je drukčije. Sada u ožujku, da se moramo osloniti samo na lokalne i sezonske namirnice, tu u sjevernoj Bavarskoj ne bismo mnogo toga mogli pripremiti. Možda krumpir, kupus i pastirve iz uzgoja.

Rabite li i vrhunske hrvatske namirnice – kvarnerske škampe, istarske tartufe ili maslinovo ulje?

Moja se kuhinja temelji na klasičnoj francuskoj, gdje maslinovo ulje ne igra važnu ulogu, ali rabimo maslinovo ulje iz Istre. Isto tako i bijele tartufe. Kvarnerske škampe, nažalost, nikada nisam imao prilike kupiti u Njemačkoj, jer jednostavno ne postoji uvoznik.

Možete li pojasniti ideje iza nekih svojih jela?

Uvijek krećem od namirnice. Kod gusje jetre sa želeom od



višanja, zelenim bademima i ovčjim jogurtom krenuo sam od marinirane gusje jetre, pa dodao višnje, što je klasična kombinacija. Kuglice jetre glazirane su želeom od višnje i imaju peteljke, tako da izgledaju kao višnje. Uz to dolazi umak od reduciranog soka višnje i crvenog porta. Dakle, imamo bogatu gusju jetru i slatkoću višanja, a da struktura ne bi bila odveć jednolična, dodajem zelene bademe, da se dobije i element hrustavosti. I to je još dosadno, jer je teško, i potrebna je svježa komponenta. Ovčji jogurt savršeno ide uz jetru i višnje, pa time zaokružujem jelo. Kod pršuta *pata negra* s grožđem, orasima i umakom od kiselog kupusa ideja je bila napraviti verziju klasične kombinacije fazanovih prsa, grožđa, slanine i kiselog kupusa, gdje bi *pata negra* zamijenila slaninu, a kiseli kupus došao u obliku umaka. To je igra s klasičnim kombinacijama koje je teško nadmašiti. Ipak, nešto se može zamijeniti, napraviti lakše i tako modernizirati.

Kako nastaju vaša nova jela?

Nekad sve počinje od namirnice, a nekad ideje dođu i drukčije. U mojim radnim hlačama uvijek je deset-petnaest ceduljica s idejama od dvije-tri riječi. Ideje dolaze stalno i nekad, kad sam u sasvim drugom kontekstu od radnoga, sam sebe pitam je li normalno da razmišljam o jelu. Recimo, znam vrtjeti ideje i zapisivati ih u kinu, kad je film dosadan.

Čini se da umaci u vašim jelima nisu samo pratitelji glavnih namirnica, nego da određuju i pojačavaju njihov okus, a ponegdje su, možda, i glavne zvijezde?

Umaci mi pružaju mogućnost da svoj rad odvojim od onoga što rade drugi, da budem drukčiji. Jer danas je sve globalizirano.

Ako kupujem vrhunske namirnice, kupuju ih i ostali *chefovi*. Novim tehnikama kuhanja sve je jednostavnije savršeno ispeći ribu ili komad mesa, i to, uz malo vježbe, može svatko. Mislim da su umaci idealni za izražavanje individualnosti.

Što je najveća tajna dobrih umaka?

Brižnost. Kao i kod svih stvari koje se sastoje od više elemenata, potrebna je velika pomnija. U mnogim se kuhinjama, za razliku od recimo ribe, umacima ne pruža dovoljna pažnja. Umak, ako samo jedna od deset komponenata nije u redu, neće ispasti dobro. Stvarno se radi o brizi oko svake sitnice. Kod nas nijedna mrkva ne uđe u umak, a da ne kušamo svaku od njih posebno i odbacimo one koje nemaju dobar okus. Ili, recimo, da celer nema savršen miris. Rabimo samo luk s bijelom korom, nikada s crvenom. Sva perad dolazi iz Francuske, jer nije hranjena koncentratom i superiorna je okusa.

Koliko ste dosad uspjeli realizirati zamišljeno i u kojoj se fazi nalazi vaše kuhanje?

Pet godina pokušavao sam ostvariti želju da radim kod Winklera, što mi je uspjelo. Od njega sam želio otići kao *sous-chef*, i to sam postigao. Sljedeći logični korak bio je doći do vlastite zvijezdice. To sam sada ostvario i dalje ću raditi na proširenju svog originalnog repertoara, nečega što bi jasno trebalo odrediti moj stil. Sebe vidim tek na početku. Imam 33 godine, četiri godine sam *chef*, a tek dvije radim na svome stilu.

Pokušavate li biti originalni i koliko je to danas teško?

Uvijek je riječ o ravnoteži. Mi, recimo, služimo sedam sljedova i tu bi mnogi *chefovi* nastojali sedam puta biti kreativni i u jednoj večeri sedam puta zaredom iznenaditi gosta. Mislim da je to previše. U sklopu menija, koji mora biti cjelina, nastojim naći pravi omjer klasičnog, odnosno poznatog i novog. Ako imamo bijeli tartuf, s njim ne treba raditi eksperimente, pa zato poslužimo jaje kuhano jedan sat na 64 stupnja, sa špinatom od peršina i bijelim tartufom. To je poznato jelo koje je divno. Sljedeći pak slijed mora biti kreativan, nešto novo, da sve ne postane dosadno.

Kako koncipirate jelovnike?

Nudimo jedan meni od sedam sljedova, s tim da se predjelo i glavno jelo mogu birati. Meni mijenjamo različito – nekad svaki dan, nekad jednom u dva tjedna, u svakom slučaju često. Vodimo bilješke o svim gostima, tako da se za njih isti meni nikad ne ponavlja u cijelosti. Isto radimo i s vinima koja smo gostima poslužili. Kako smo malen restoran, gostu koji češće dolazi nudimo mogućnost izbora nečega što bi rado jeo, pa to onda, uz najavu od dva-tri dana ranije, pripremimo samo za njega. Mislim da je format od sedam sljedova idealan, jer se kuša dosta toga, a porcije nisu tako male da, ukoliko vam se nešto jako sviđa, nemate još koji zalogaj.

Najprije vas je 2007. Feinschmecker proglasio Najvećim usponom godine, a Bertelsmann Otkrićem godine. Onda je Gusto 2008. vaš nagli uspon ocijenio s 8 od 10 tava (oznaka ocjene vodiča, op.a.), a prošle godine Bertelsmann proglasio Trendsetterom godine. Koliko vam je sve to dalo poticaja i koliko vam uopće znače restoranski vodiči?



ULI, NAGY, VJEKOSLAV, ANA, HONZI

Gusto je titulu obrazložio činjenicom što mi, usprkos trendovima, kuhamo prirodnu hranu. *Bertelsmanova* titula *Trendsettera godine* također je obrazložena time što ne idemo za trendovima. Vodiči su važni, jer gledano u postotku, mnogo gostiju dolazi zbog onoga što su pročitali u vodičima. Nakon što smo dobili *Michelinovu* zvjezdicu, nevjerojatno se povećao broj gostiju. Ako do našeg restorana treba voziti stotinjak kilometara i platiti 150–200 eura za jelo, gost će svakako pogledati što kažu vodiči. *Michelinov vodič* daje informaciju i o vrijednosti za novac, pa tako informacija da neki lokal s jednom zvjezdicom nudi meni po 70 eura znači da tamo nećete dobiti francusku nego mađarsku gusju jetru, da riba sigurno neće biti bretonska, nego možda čak i iz uzgoja, da meso neće biti prvoklasno i slično. Mi rabimo iste namirnice s kojima sam kuhao i u restoranu s trima zvjezdicama.

Koliko vas je iznenadila Michelinova zvjezdica?

Na mojem prethodnom mjestu šefa kuhinje u *gourmet* restoranu hotela Kloster Hornbach, nakon nešto više od godine dana, restoran je postao kandidat za zvjezdicu, što podrazumijeva veliku šansu da to postigne iduće godine. Tako da mene nije previše iznenadila ta zvjezdica, iako nije neobično da se na svaku zvjezdicu, pa i na drugu ili treću, čeka četiri–pet godina. Mi smo je dobili već nakon prve cjelokupne godine rada, što poslodavci sigurno nisu očekivali.

Jeste li pokušavali otkriti Michelinove inspektore u restoranu?

Mislim da nitko tko kaže da to nije pokušao ne govori istinu. Svi govore da kuhaju za goste, a ne za inspektore, a to je na kraju krajeva točno. Meni je zapravo nebitno otkriti inspektora, jer umaci se kuhaju ujutro, ribu, meso i povrće kupujem dan–dva ranije... Namirnice su tu i jelovnik je definiran. Kad gost sjedne za stol, sve je gotovo. Ne možemo odjednom početi kuhati bolje ili drukčije. Ako i posumnjamo da bi netko mogao biti *Michelinov* inspektor, ništa ne mijenjamo i kuhamo kao i za svakoga drugog gosta. Može se jedino pokloniti više pažnje tom gostu ili napraviti da za njega kuha sam *chef*, ali za mene je i to nebitno, jer imam sreću da radim u restoranu sa samo sedam stolova, pa svi gosti imaju vrhunsku poslugu, a sva jela pripremam ja.

Jeste li u trenutku objave da ste dobili zvjezdicu bili svjesni da ste prvi Hrvat s tim Michelinovim priznanjem?

Jesam, i to je bilo lijepo znati. Možda neće zvučati skromno, ali moram priznati da jedna zvjezdica meni ne znači baš tako mnogo. Nakon što sam kod Winklera, kod kojeg ljudi prosječno ostaju raditi tri do šest mjeseci, radio dvije i pol godine, mislim da je *Michelinova* zvjezdica samo logični slijed.

S drugom zvjezdicom uvrstili biste se među samo 389 najboljih na svijetu. Je li to vaš sljedeći cilj?

Nikada nije pametno postavljati sebi ciljeve za koje ne postoje jasni kriteriji. Ne postoje uvjeti koje treba zadovoljiti da bi se dobila druga zvjezdica. Zato mi je cilj razviti svoj stil, tako da kad netko kuša moje jelo, odmah prepozna da je riječ o meni. Tomu sam posvetio posljednje dvije godine i s time nastavljam. Nastojat ću osmisliti što više originalnih, autorskih jela i dalje usavršavati stil. Sve ostalo doći će samo po sebi.

Radili ste u restoranu s trima zvjezdicama. Vjerojatno vam se ne čini nedostižnim ući među osamdesetak najboljih svjetskih restorana?

Kao i u slučaju dviju zvjezdica, stvari su tu nedefinirane. Samo što je tri zvjezdice još znatno teže postići. Iako mnogi *chefovi* na sam vrh dolaze u vlastitim restoranima, ni to ne mora biti pravilo. Može se to postići i drugdje, s većim sustavom iza sebe. Ja često o takvim stvarima razmišljam, ali ne konkretno. To je još uvijek jako daleko od mene i ne zamaram se odveć time.

Postoji li ikakva teoretska mogućnost da jednoga dana radite u kakvu vrhunskom restoranu u Hrvatskoj?

Postoji. Ako gledamo kako se gastronomija razvijala u Njemačkoj, Austriji i nekim drugim zemljama, uvijek je sve počinjalo tako da su *chefovi* iz tih zemalja učili i radili negdje drugdje, a onda se vraćali u matične zemlje. Prije trideset godina Njemačka je gastronomski bila vrlo nisko, prije negoli se Eckart Witzigmann vratio sa svojim iskustvima iz Francuske i Švedske, i kad je počeo raditi u minhenskom *Tantrisu*. Otud je sve počelo. Već 80-ih, svih deset vodećih njemačkih *chefova* izašli su iz te škole *Tantrisa*. To je lijep zadatak koji bi netko morao obaviti i za Hrvatsku. Mogao bih se zamisliti u toj ulozi, ukoliko bude povoljnih uvjeta.

Kako gledate na budućnost? Je li vlastiti restoran vaš konačni cilj?

Teško je reći, jer svaka odluka ima i prednosti i nedostataka. To će vjerojatno biti spontana odluka, kad se ukaže prilika i kad za to dođe vrijeme. U svakom slučaju, ne bih imao ništa protiv toga, ali mislim da bih mogao biti sretan i s poslom u nekom *gourmet* restoranu u sklopu hotela, jasno pod uvjetom da imam slobodne ruke. Dugoročno je jako teško planirati. Sve dolazi u obzir, ali ne i pod svaku cijenu.

Ima li nečeg što vas nisam pitao, a željeli biste reći?

Da – gdje najradije jedete? Odgovor: Kod moje buduće supruge. Sve odlično priprema. Juhe već sjajno kuha, ribu i meso peče savršeno, a radimo i na umacima. S druge strane, ona moja jela ima prilike jesti samo u restoranu. ■



Aperitifgebäck: tiramisu od gusje jetre – *mousse* od škampa s avokadom – pečena jakobova kapica na umaku od kapara

PAVIĆ: U Francuskoj sam kušao pečenu gusju jetru s umakom od kave i bila je divna. Krenuo sam razmišljati kako da na nov način osmislim tu kombinaciju i palo mi je na pamet da napravim tiramisu. To je jedno od prvih jela koje mogu nazvati vlastitim.



Amuse bouche: pjenasta juha od kamenica i *Austernkraut*

PAVIĆ: Gostu sugeriramo da najprije prožvače listić Austernkrauta, pa onda kuša juhu. Nevjerojatno je koliko u toj biljci, koju mi dobavljamo iz Belgije, ima okusa joda i mora i kako savršeno odgovara juhi od kamenica.



Pozdrav iz kuhinje: *tris* patke

(pečena jetrica, čvarci od patke i žele od mesnog ekstrakta patke, na skorupu od mlijeka aromatizirana majčinom dušicom)

PAVIĆ: Pačje čvarke smo, zbog hrustavosti, nekad rabili u palenti sa suhim marelicama i umakom od kadulje, pa smo ih preuzeli i u ovo jelo.

Menü 04. 03. 2010.

Sirovo marinirana gusja jetra iz Périgorda

(šljiva u armagnacu, limun iz Amalfija i orasi)

PAVIĆ: Gusja jetra dolazi od poznatog proizvođača Lafite, koji garantira vrhunsku kvalitetu, a marinira se dan, dan i pol. Nakon toga najbolje da odleži dva tjedna, da bi dobila pravi okus.





Mlaki carpaccio od škampa

(akvitanski kavijar i rukola)

PAVIĆ: Škampe dobivamo iz Francuske. Kad su repovi manji, radimo tartar ili carpaccio, a kad su veći, serviramo ih čitave.



Filet škotskog "Label Rouge" lososa

(mladi poriluk, finger limeta i pjenica od kopra)

Pavić: Label Rouge označava prirodno hranjena lososa u velikim kavezima u otvorenom moru. Losos je masna riba, kojoj uvijek treba dodati nešto svježije, pa sam u ovom slučaju uzeo australsku finger limetu. Njezinoj izraženosti dobro parira gotovo sirov mladi poriluk, a da bih sve ublažio, dodao sam i pjenicu od kopra.



Bretonski iverak i mlada dimljena jegulja

(u listu duguljastoga kupusa, s umakom od ružmarina)

PAVIĆ: Bretonski iverak je izuzetna riba. Uzimamo ga zbog najbolje kakvoće, i to nikad ispod šest–sedam kilograma. Kad izrežemo jedan filet, ostatak uvijek ostavljamo na kosti, jer se tako bolje sačuva.





Intermezzo:

Prepeličje jaje kuhano na 64 stupnja s pršutom joselito i kremom od kukuruza



Pirsa goluba iz Bressea

(u korici od kruha, smrčci i mousseline od peršina)



PAVIĆ: *Bresse je, naravno, najbolji za uzgoj sve peradi, a golub je optimalan kada ima 400 do 600 grama.*

Pirjani obrazi mladog teleta

(celer, portulak i tartuf iz Périgorda)

PAVIĆ: *Najprije kuham umak od kožica, i onda u njemu u pećnici pirjam popržene obraze, tako da su pola u umaku, dok se gornja polovica peče odozgor. Svakih 10 do 15 minuta obrazi se okreću, čime zapečeni okus ulazi u umak, a pirjani se dio ponovno peče.*



Izbor sireva

- svježi kozji sir s bundevom, brin d'amour s radičem i madeirom, trappe echourgnac u špeku, s crnim orahom i listom stapkastog celera, valençay s acetom balsamicom PX 25 reserva i ukuhanim šalotama, mimolette sa dunjom (svi maître affineur Waltmann)

PAVIĆ: Mali smo restoran i, zbog optimalne zrelosti, ne možemo imati veliku ponudu sireva. Manji pladanj učinio nam se lošim rješenjem, pa zato nudimo porciju s pet vrsta i dodacima.



"Soufflé" čokoladne tortice

(makadamija u slankastom maslac-karamelu)

Duo jabuke

(u đumbiru)



PAVIĆ: Ideja za deserte jest da se, umjesto od lakšeg prema težemu, ide obrnutim redom, da bi gost ustao lagan od stola, odnosno da mu posljednji okus u ustima ostane kiselkast i svjež, što pružaju jabuka i đumbir.



Filet bretonskog iverka i dimljena jegulja u listu duguljastog kelja s umakom od ružmarina

FILET BRETONSKOG IVERKA	280 G
MLADA DIMLJENA JEGULJA	120 G
DUGULJASTI KELJ	4 LISTA
MRKVA	30 G
MRTVAČKE TRUBE	30 G
VRHNJE	50 ML
REDUCIRANO BIJELO VINO	1 ŽLICA
SOL	
KAJENSKI PAPAR	

UMAK

IGLICE SVJEŽEG RUŽMARINA	10 G
MASLAC	50 G
PILEĆI TEMELJAC	100 ML
REDUCIRANO CRNO VINO	1 ŽLICA
VERMUT NOILLY PRAT	1 ŽLICA

1 Iz fileta bretonskog iverka (zamjena: veći primjerak jadranskog iverka ili kovač) izrežite četiri duguljasta komada od 60 g. Ostatak izrežite na male komadiće i stavite na 10 minuta u zamrzivač.

2 Mrkvu izrežite *brunoise* (na kockice od 2 mm) i blanširajte u pošećerenoj vodi.

3 Mrtvačke trube (gljiva, mrka ili crna trubača) izrežite jednako sitno i popržite u tavi bez masnoće. Posolite i popaprite.

4 Listove duguljastog kelja (izdužena vrsta glavatog kelja) blanširajte u slanoj vodi (s iglicama ružmarina), uronite u slanu ledenu vodu i potom osušite na kuhinjskom papiru.

5 Jegulji ogulite kožu, očistite meso od kostiju i sitno nasjckajte, jednako kao mrkvu i gljive. Kožu i kosti prokuhajte u vrhnju 10 minuta, ostavite da odleži i zatim propasirajte. Ostavite da se ohladi.

6 Sitno nasjckani iverak, jegulju s vrhnjem i redukciju bijelog vina štapnim mikserom smiješajte u glatki nadjev, pa dodajte kockice mrkve i gljiva.

7 Komade iverka posolite. Listove kelja izrežite u pačetvorine i premažite ih nadjevom. Na to položite komade iverka i savijte.



8 Svitke pecite u pećnici 7 minuta na 73 °C.

9 U međuvremenu, maslac i iglice ružmarina lagano ugrijte u tavi, sve dok ružmarin ne pusti miris, dodajte pileći temeljac i prokuhajte 10 minuta. Ostavite da odleži, a zatim usitnite štapnim mikserom i dotjerajte reduciranim crnim vinom i vermutom.

10 Svitke iverka s obiju strana popržite na maslacu. Umak pjenasto izmiješajte i sve složite na tanjure.

PREPORUKA Poslužite uz bijeli burgundac *sur lie*. (Restoran Thun, Weiden)

PAVIĆ: Listove kelja blanširamo u slanoj vodi s ružmarinom, jer je umak također od ružmarina. Ledena voda mora biti dovoljno slana, tako da voda ne izvuče sol koja je u kelj ušla blanširanjem.

PAVIĆ: Kod nas nijedno jelo ne izađe iz kuhinje, a da ga ne kušam s vinom uz koje će ga gost jesti. Naime, okus jela moguće je u posljednji trenutak korigirati redukcijama vina, ukoliko je umak prejak ili prelagan za vino. Za te potrebe uvijek pri ruci imamo desetak redukcija različitih vina, reduciranih na šestinu. Redukcija crnog vina dodaje se ako umaku nedostaje kiseline, bijelog ako treba svježine svijetlim umacima, madeiru za umake od tartufa, dok vermut Noilly Prat, zahvaljujući travama i začinicima, umaku daje dubinu koja može parirati vinu s duljim završetkom.

PAVIĆ: Kad se riba radi s oblogom od nadjeva, mora se najprije posoliti i ostaviti da odstoji nekoliko minuta, da bi sol ušla u ribu. Ukoliko bismo je odmah obložili nadjevom, zbog konzistencije, sol bi prije prešla u nadjev negoli u ribu, pa bismo imali preslani nadjev i neslanu ribu.

PAVIĆ: Kost i masnoću jegulje kuhamo u vrhnju da bi ono dobilo okus dimljene jegulje.