



# Velemajstor australske kuhinje

G A S T R O N O M I J A



Tekst: VELIMIR CINDRIĆ

NEIL PERRY JEDAN JE OD VODEĆIH I  
NAJUTJECAJNIJIH AUSTRALSKIH CHEFOVA  
TE ČOVJEK KOJI JE DEFINIRAO POJAM „NOVE  
AUSTRALSKE KUHINJE“. UZ TO JE I ZVIJEZDA  
KULINARSKIH SERIJALA NA MNOGIM  
TELEVIZIJSKIM POSTAJAMA, MEĐU KOJIMA JE I  
FOOD NETWORK, KANAL KOJEG PRATE I NAŠI  
GLEDATELJI







**K**raj je ljeta u Sydneyu 1972. i škole ponovo počinju s nastavom. Preplanuo i dugokos, 15-godišnji Neil Perry stiže u privatni Newington College nakon dva mjeseca provedena na sidnejskim plažama. S obzirom na to da Newington njeguje striktni *dress code*, kosu je uredno svezao u kuglu na potiljku. No, vijesti svejedno nikako nisu bile dobre: direktoru škole odmah su dojavili o pokušaju zaobilaska strogih pravila i Neil je pozvan u njegov ured...

Razgovor je trajao vrlo kratko, a čitava priča završila je u nedalekoj brijačnici s gomilom kose na podu. Perry je odmah potom nazvao majku i javio joj da napušta koledž i upisuje javnu Drummoyne High School.

Nakon toga kosu nije šišao dvije godine i počeo je nositi rep, zaštitni znak koji ga prati do danas.

– Jednostavno, volim dugu kosu. Ne znam bih li sam sebe prepoznao bez nje, jer je ona veliki dio mog života. Smiješno mi je kad na Twitteru ljudi pišu – Neil Perry bi trebao odrezati svoj rep. Pitam se zašto se ljudi uopće brinu o mojoj kosi – smije se Perry dok razgovaramo na katu njegova restorana Rockpool Bar & Grill u poslovnome središtu Sydneya.

Osim što je jedan od vodećih i najutjecajnijih australskih *chefova* te čovjek koji je definirao pojam „nove australске kuhinje“, Perry je i zvijezda kulinarskih serijala na australskim televizijskim postajama Channel Nine, Foxtel, LifeStyle, LifeStyle Food te na britanske BBC

Two (vidi okvir), koju obožavaju sve generacije gledatelja, među njima i naši gledatelji koji prate kanal Food Network.

### U ISTI MAH, TAJ 60-GODIŠNJAK MLADALAČKA

izgleda koji već više od četvrt stoljeća znatno utječe na australsku kulinarsku scenu, trenutačno u Sydneyu i Melbourneu vodi ukupno pet vrlo popularnih restorana.

Da bi njegova karijera mogla imati nekakve veze s hranom dalo je naslutiti to što se njegov otac bavio mesarskim zanatom, zbog čega se u njegovoj obitelji uvijek dobro jelo. No, njegovi su roditelji odlučili da bi se Neil trebao školovati i u budućnosti se baviti nekim cjenjenijim poslom, pa su ga stoga i poslali na privatni koledž.

Tako je bilo predviđeno, no priča s dugom kosom bila je znak da sve baš i neće ići po planu...

– Budući da je moj otac bio mesar, sigurno je da je to utjecalo na mene. Ali, on je volio i pecanje i ribarenje, a kako je bio sa sela, uvijek se bavio i vrtlarstvom. Tako da sam od malih nogu jeo izvrsno meso, svježu ribu netom izvađenu iz rijeke ili mora, a i sve povrće i voće bilo mi je blisko. Ali, na koledžu o tome nisam razmišljao – objašnjava nam Neil.

Za razliku od mnogih *chefova* koji su svoju karijeru započeli kao vrlo mladi, Perry se nije nikamo žurio. Dobar dio mladosti proveo je zabavljajući se s društvom. Kako je sredinom 70-ih bio vrlo popularan film „Hollywoodski

## „Moj je cilj da ljudi bolje jedu“

**O**sim što je već gotovo četvrt stoljeća zvijezda među *foodiesima* širom svijeta, Neil Perry dobro je poznato lice i među australskim i britanskim kućanicama, kao i svuda gdje se prikazuju njegovi vrlo gledani kulinarski serijali - Rockpool Sessions (gdje kuha s poznatim australskim *chefovima*), Food Source (insajderski vodič za australsku kuhinju), Fresh & Fast (jednostavna sezonska jela), High Steaks (razvijanje koncepta vrhunskog steakhousea)..., poznati i našim kabelskim pretplatnicima. „Dobro se osjećam pred kamerama. Kad bi me netko tjerao glumiti, ne bih mogao, ali ako me traže da govorim o svojoj strasti za vrhunske namirnice, mogu s lakoćom raditi 20 sati. Cijeli moj radni vijek posvećen je tome da ljudi bolje jedu, i to ne samo u mojim restoranima, već i kod kuće, da se prehrana poboljšava s novim generacijama.“, kaže Perry.



frizer“ – u kojemu uspješni frizer s Beverly Hillsa vodi prilično uzbudljiv život i zavodi lijepe žene koje frizira – ta je profesija odjednom postala popularna među mladićima željnim zabave.

Pa ni Perry nije ostao imun.

– To je bilo moje kratkotrajno zastranjenje. Upravo sam bio završio školu i došla mi je na um ta ideja, makar sam brzo shvatio da zapravo nemam prave strasti za taj posao. Radije sam se okrenuo restoranima i tražio posao kao konobar – prisjeća se Neil.

Od konobara brzo je napredovao do voditelja restorana, iskustvo koje će kasnije iskoristiti kao restorater. Do svoje 24 godine promijenio je više restorana i tek onda, kao voditelj jednoga od njih, shvatio je da bi zapravo želio raditi kao kuhar. Zato je, čim se ukazala prilika, posao u sali zamijenio onim u kuhinji.

### **NO TADA, VEĆ U POODMAKLIM GODINAMA**

za kuharskog početnika, trebao je krenuti od nule.

– Nije mi bilo teško, jer sam imao strast za namirnice. Definitivno sam odlučio postati *chef*. Bio sam svjestan da je to težak posao, ali po prirodi sam marljiv i volim puno raditi. Nisam se uopće zanosio time da postanem poznat, već sam jednostavno želio kuhati. Prijatelj mi je onda pomogao oko stažiranja u nekoliko restorana, pa sam već nakon godinu dana dobio priliku raditi kao šef kuhinje restorana Barrenjoey u Palm Beachu (poznato predgra-

## NJEGOVA JELA – KLASICI, TORTELINI OD MEKANA KRUMPIROVA TIJESTA S KOZJIM SIROM TE STIR-FRIED OMLET OD RAKOVA POSLUŽEN U KINESKOM BOUILLONU, PRATE GA VEĆ GODINAMA JEDNOSTAVNO ZATO ŠTO IH STALNI GOSTI NE DAJU SKINUTI S JELOVNIKA

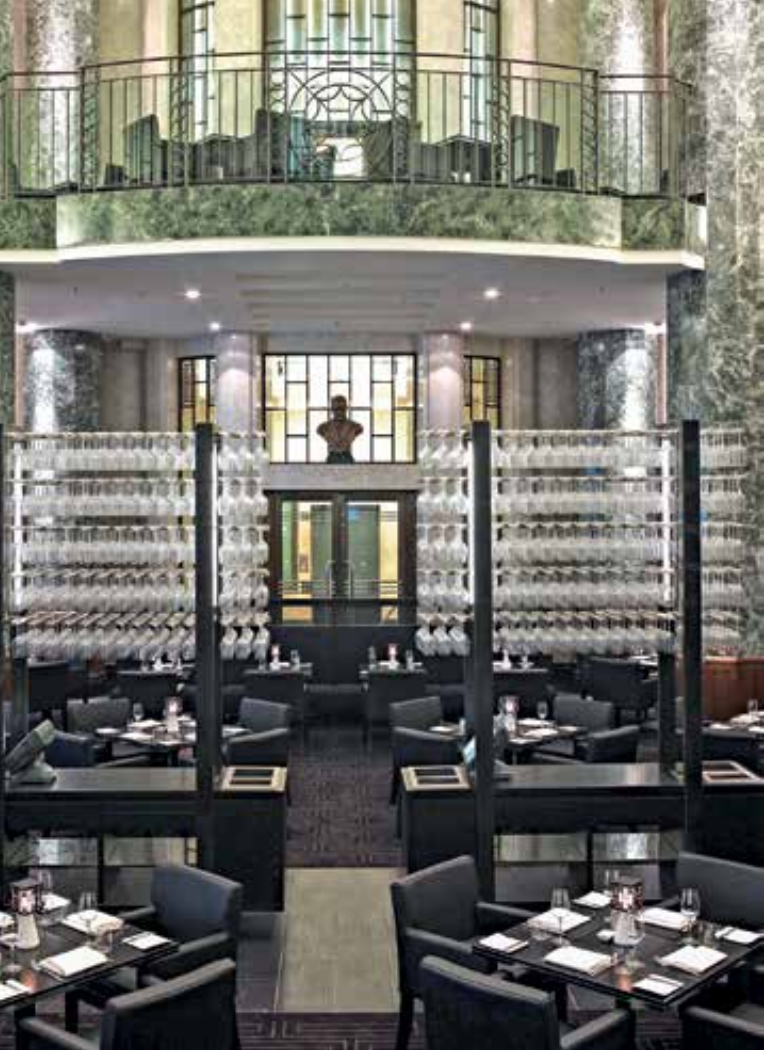
de Sydneya s velikom plažom, op.a.), gdje sam napokon mogao kuhati što želim – prisjeća se Perry.

Sredinom 80-ih, kada u Sydneyu još ni približno nije bilo toliko dobrih restorana kao danas, talentiranim se *chefovima* bilo znatno lakše istaći originalnom kuhinjom. Nakon samo mjesec dana, jedan od vodećih gastro-kritičara ocijenio je Barrenjoey sa 17 od maksimalnih 20 bodova, i restoran učinio popularnim, a Perryja zanimljivim *chefom*.

Bio je to znak da je spreman za svoj vlastiti restoran, pa je sljedeće godine, tad 29-godišnji Neil otvorio Blue Water Grill na Bondi Beachu, kulturnoj sidnejskoj plaži i omiljenom gradskom izletištu.

Restoran je odmah privukao pozornost medija koji su







Perryja prikazivali kao energičnog, hrabrog i odlučnog mladića u uskome jeansu i s dugom kosom skupljenom u rep.

– Sve se vrtilo oko surfanja, pijeska i sauvignona. Bilo je sjajno. Trudio sam se kuhati dopadljiva, jednostavna jela s dosta azijskih utjecaja i nuditi eklektični jelovnik. Ideja je bila stvoriti riblji restoran koji bi se temeljio na nevjerojatno svježoj ribi i svježim sezonskim namirnicama, a sve u sjajnom ugođaju žive plaže. Uspjeh je bio doista brz i velik – govori danas Neil.

No, nakon dvije godine, znao je da to nije njegov najveći domet i shvatio da ako želi kuhati vlastitim stilom, dalje istraživati i otkriti što mu znači australska hrana – mora otvoriti restoran svjetske klase. Tako je i bilo. Restoran, koji je nazvao Rockpool, smjestio je 1989. u sidnejskoj povijesnoj četvrti Rocks, na južnoj obali gradske luke (2013. će se preseliti u Bridge Street, u poslovno središte grada).

Vodiči Sydneyem restoran u pravilu opisuju kao *fine-dining* instituciju u kojoj je „izmišljena“ moderna australska kuhinja, svojevrsni amalgam europskih i azijskih okusa.

Naime, do otvaranja Rockpoola Neil Perry već je u potpunosti razvio svoj prepoznatljivi stil. Njegova je kuhinja bila pod izrazitim azijskim utjecajem, okusima koje je upijao još od dječakih dana kada je s ocem znao lutati sidnejskim Chinatownom, kušati različita jela i kupovati neobične namirnice.

– Iskreno vjerujem da je Australija dio Azije, pa su azijski utjecaji u mojim jelima logični. Mislim da se moja kuhinja može jednostavno nazvati suvremenom australskom, jer temelj moje kuhinje čine vrhunske australske namirnice, prije svega riba, ali i izvrsne azijske namirnice i začini, koji se također tu uzgajaju. To sve moju kuhinju čini australskom, ali prije svega mojom, jer ju moja osobnost čini različitom od bilo koje druge u svijetu – tvrdi Neil.

U svakom slučaju, Perryju mnogi priznaju da je definirao pojam „nove australske kuhinje“, te da je time utjecao na mnoge mlade *chefove*. Njegova jela – klasici, poput tortelina od mekana krumpirova tijesta s kozjim sirom te *stir-fried* omljet od rakova (poslužen u kineskom

## Chefovi dobrotvori

Neil Perry član je uprave Bestest Foundation for Kids, organizacije koja prikuplja sredstva za liječenje i obrazovanje djece, a svaku drugu godinu posebno je zadužen za organizaciju dobrotvornih večera.

„To su večere na kojima stol za četvero košta 20 000 dolara, a kuhaju moji prijatelji – *chefovi* Thomas Keller, Heston Blumenthal, Andoni Aduriz, René Redzepi... Sva prikupljena sredstva u potpunosti odlaze u dobrotvorne svrhe, jer su namirnice donirane, a gostujući *chefovi* rade besplatno i sami plaćaju troškove. Sretan sam što među svjetskim *chefovima* imam toliko prijatelja, s kojima putujem, jedem zajedno u našim restoranima... Znaite, nas *chefove* veže posebni *camaraderie*, nešto vrlo specifično, što ne susrećete u drugim profesijama“, kaže Perry.

## SVAKE DRUGE GODINE PERRY ORGANIZIRA DOBROTVORNE VEČERE NA KOJIMA STOL ZA ČETVERO KOŠTA 20 000 DOLARA, A KUHAJU NJEGOVI PRIJATELJI – CHEFOVI THOMAS KELLER, HESTON BLUMENTHAL, ANDONI ADURIZ, RENÉ REDZEPI...

bouillonu), a koja smo probali u degustacijskom meniju Rockpoola i koja predstavljaju dva potpuno različita svijeta, prate ga već godinama, jednostavno zato što ih stalni gosti ne daju skinuti s jelovnika.

– Točno je da se radi o dva potpuno različita svijeta, i baš zato to i ima toliko smisla u Australiji, koja je multikulturalno društvo. Slično je s jednim mojim drugim poznatim jelom – rezancima sa sipinim crnilom, sipom, dimljenom svinjetinom, čiljem, limetom, korijanderom i rajčicom. Ono je inspirirano crnom tjesteninom i rižotom koje sam svojedobno jeo u Veneciji, ali i predivnim, čistim, pikantnim tajlandskim okusima. Spoj toga je jedno nevjerojatno ukusno jelo, koje je logično jedino tu u Sydneyu.

Rockpool je nakon nešto više od desetljeća postojanja uspio u onome što je bio Perryjev konačni cilj – uvrstiti se među vodeće svjetske restorane. Na prvom izdanju San Pellegrino liste 50 najboljih restorana svijeta, u organizaciji britanskog Restaurant Magazina, 2002. plasirao se na četvrto mjesto, odmah iza takvih velikana poput El Bullija, Gordona Ramsaya i The French Laundryja.

Perry je 2008. otvorio i Rockpool Bar & Grill u Melbourneu, lokal manje formalan od Rockpoola, koji je odmah počeo dobro kotirati kao luksuzni *steakhouse*, a 2009. i inačicu tog restorana u Sydneyu (u podrumu iste zgrade nalazi se i lokal Spice Temple, Neilov sofisticiran pogled u tradicionalnu azijsku kuhinju).

Potkraj 2012. Perry je u Melbourneu otvorio i lokal pod imenom Rosetta, specijaliziran za kuhinje različitih talijanskih pokrajina.

Perryjeva Rockpool grupacija danas ne vodi samo sedam restorana, već je više od 17 godina i konzultantska tvrtka za zrakoplovnu kompaniju Qantas. Usprkos tomu što sjedi u različitim odborima te putuje svijetom i otvara nove restorane, Neil i dalje nastoji dvije-tri večeri u tjednu biti u kuhinji Rockpoola, a tijekom dana rado kuha i u Spice Templeu.

Njegov uspjeh, slažu se svi, počiva na beskompromisnoj kvaliteti namirnica te odanosti vlastitoj filozofiji i osobnome kulinarskom stilu, kao i stalnom opravdavanju očekivanja, onome što predstavlja bit svih uspješnih brendova.

– Znaite, mi se zapravo bavimo nostalgijom, jer se sve vrti oko sjećanja. Dodete u restoran, jedete i odete s lijepim uspomjenama ili ne. Naš je zadatak pružiti vam sjajan doživljaj, onaj koji ćete dugo pamtili. To radimo svaki dan, iznova i iznova, jer vrijedimo samo toliko koliko smo bili dobri toga dana – zaključuje Neil. ✦