



# D.J. u kuhinji

Već u prvom susretu lako je zaključiti da je Nick Bril ambiciozan i da točno zna što želi. S 36 godina već dugo kuha na najvišoj razini budući je bio sous chef svome poslovnom partneru Sergiju Hermanom u Oud Sluisu, restoranu s 3 Michelinove zvjezdice koji je zatvoren još koncem 2013. Nick Bril poželio je i vlastite tri zvjezdice, ali do njih ne žuri, premda ih njegov The Jane već ima uknjižene dvije.

Nick Bril započeo je svoju karijeru kao perač suda sa samo 14 godina. Nakon godinu dana dobio je priliku pomoći u kuhinji, gdje je na koncu okusio izazov kreativne gastronomije. S 19 je počeo raditi za Sergia Hermana, chefa s tri Michelinove zvjezdice, i odmah se zaljubio u tamošnju „rock & roll kuhinju“. Ta sintagma značila je raditi iznimno naporno i stalno pokušavati dosizati savršenstvo, stvarajući pritom u sali restorana, umjesto krutosti i bezličnosti, opuštenu ugođaj.

Kad je Oud Sluis 2013 zatvorio vrata, dvojica su chefova odlučila započeti zajednički rad na osmišljavanju koncepta novog restorana, njihova prvog projekta izvan Nizozemske. Radilo se o restoranu The Jane, smještenome u zadivljujućoj kapelici vojne bolnice Groen Kwartiera u belgijskome Antwerpenu. Kapelica, kao i okolni prostor, u potpunosti su obnovljeni nakon dugog niza godina zapuštenosti. Piet Boon preuzeo je zadatak dizajna restorana i zajedno s raznim umjetnicima i obrtnicima pobrinuo se da The Jane postane pravi dragulj. Danas je taj jedinstveni lokal fine dining restoran smješten u prizemlju kapelice, sa stolovima koji imaju pogled na otvorenu kuhinju, dok se na katu nalazi Jane's Upper Room Bar.

Odmah po otvaranju restoran je postigao veliki uspjeh. Dobio je dvije Michelinove zvjezdice i postao omiljeno mjesto ljubitelja cjenovno pristupačnog fine dininga. Nakon nekoliko prvih godina, kada su Herman i Bril radili zajednički, Nick je prema vlastitoj viziji počeo samostalno voditi posao. Od 2017. Sergio Herman više nije bio uključen u svakodnevni rad The Jane Antwerp (sufiks koji označava mjesto predviđa i inkarnacije restorana u Londonu i New Yorku).

Nakon što je nizozemski dvojac uspješno stvorio jedan od najljepših restorana na svijetu, neposredno prije ovoga ljeta stigla je vijest da se Nick Bril i Sergio Herman razilaze. Bril je preuzeo puno vlasništvo nad restoranom The Jane Antwerp, nastavio s razvojem krovnih vrtova i dovršio novi projekt na Maldivima.

Bez obzira na svo iskustvo, sam Nick tvrdi da je još na početku karijere. Trudi se putovati što češće kako bi se upoznao s drugim kulturama, ljudima, namirnicama..., što mu omogućava daljnji razvoj („Kad se konačno vratim u The Jane prštim novim idejama i za restoran i za bar. Moj krajnji cilj je taj osjećaj i svoja iskustva prenijeti na tanjur kako bi ga mogli vidjeti, pomirisati i okusiti i sami gosti. Kombinacija fine dininga, umjetnosti i dizajna čini moj posao poduzetnika nevjerojatno fascinantnim, ali u isto vrijeme to je jedan od najizazovnijih poslova koje sam ikada imao“, reći će).

Zanimljivo je da je Nick Bril, osim kao uspješni chef, poznat i kao D.J. Tvrdi da ga glazba održava razumnim u užurbanom radnom životu te da je, u trenucima kad mora funkcionirati na visokoj razini, ona ta koja mu pomaže rasteretiti duh. Izazov

vođenja restorana i izazov miksiranja glazbe čine mu se sličnim, kaže, jer su oba složena, a povezuje ih i stalan proces učenja.

S Nickom Brilom razgovarao sam nekoliko dana prije svečanosti dodjela bagrada The World's 50 Best Restaurants u Antwerpenu, nakon večere u baru restorana s pogledom na fascinantan prostor The Jane iz visine.

### Jeste li bili prestrašeni s 19 godina kada ste počeli raditi pored kuhara s tri Michelinove zvjezdice?

Kad sam počeo raditi još su bile dvije zvjezdice, a treća je došla nakon četiri mjeseca. Ali, moram priznati da sam bio prilično prestrašen. Kad danas pogledam na mladu generaciju, moram primijetiti da se u ovom poslu nestaje osjećaj poštivanja rada uz nekoga tko bi vam trebao biti uzor. Kad sam ja počinjao, glavni chef bio je nešto poput idola, dok su danas ljudi više fokusirani na društvenu stranu rada i radnih odnosa pa zaboravljaju na hijerarhiju u kuhinji, na to da najprije trebaju pokazati kako rade i koliko znaju a tek onda otvoriti usta. Ja sam najviše bio preplašen kreativnosti koju je Sergio posjedovao, privremenosti pojedinih stvari, tempa rada, izmjena i potrebe brze prilagodbe. Danas znam da je, naravno osim talenta i kreativnosti, iznimno važan dio ovoga posla dugogodišnje iskustvo, i to samo da bi se uistinu postalo profesionalcem. Uz talent i kreativnost potrebna su beskrajna ponavljanja radnji, da bi postali bolji u svome zanatu. To znam pouzdano. Eto, upravo sam završio servis u restoranu, i danas sam u stanju istovremeno ubrzavati rad cijele kuhinje, obilaziti stolove, posluživati umake, meso..., zaista mogu raditi više stvari odjednom. A ta sposobnost dolazi samo nakon godina i godina rada. Ali, kao mladić u kuhinji Oud Sluisa bio sam impresioniran restoranskom industijom općenito.

### Svi govore o rock & rollu kuhinje Oud Sluisa. Što vam je to onda značilo?

Taj pojam ima dvije strane. Volio sam rock & roll aspekt jer je sve bio nabijeno energijom i guralo vas na maksimum vaših sposobnosti, bez obzira na vaše limitirane kapacitete. Je li to bila glasna kuhinja? Da, vrlo glasna. Vrlo glasna i, također, vrlo gruba. Dakle, u potpunosti stara škola. No, sada kada sam stariji i neovisan, volio bih raditi u vrlo tradicionalno postavljenoj kuhinji. Svojedobno sam, negdje 2012, stažirao tjedan dana u kuhinji French Laundryja i taj mi je stil uvijek bio mnogo draži i bliži. I bio mi je bliži negoli tih deset godina u rock & roll kuhinji. Jer rock & roll kuhinja ima vrlo lijepu kreativnu stranu, ali ja zapravo obožavam organizaciju i strukturu, kao i količinu rafiniranosti kuhinje, poput one u French Laundryju. Premda sam tamo proveo samo tjedan dana, zaljubio sam se u taj stil. Ta je kuhinja totalno oprečna rock & roll kuhinji, dobro promišljena, slojevito i vrlo detaljno organizirana, vrlo precizna... Tada sam shvatio nedostatak moje edukacije u mladosti i razvoju kao kuhara. Rock & roll stil mi se tada sviđao, ali kada bih mogao ponoviti godine svoje obuke, radije bih odabrao rafiniraniji i delikatniji stil kuhanja negoli rock & roll. No, možda je to i stoga što to iskustvo nisam imao pa sad romantiziram. Da nisam imao iskustvo rock & roll kuhinje, možda bi mi sada to nedostajalo. Znaite, danas me više inspiriraju chefovi koji su vrlo precizni, japanskoga stila, što se tiče metoda i etike, pa i sam nastojim biti što zadržtiji kad su u pitanju kuhanje i recepti. Dakle, sve sam zadržtiji, a rock &



roll jednostavno ne može biti zadržat. Odvažan je, grub, pun okusa i ultra kreativan. Ali, danas više zadovoljstva izvlačim iz rafiniranosti. Možda je i to neka faza, ne znam.

### **The Jane je svoja vrata otvorio 2014, kao fine dining dostupan široj publici. No, danas je to elitni, a ne demokratski restoran. Otkud ta promjena?**

Tu postoji više faktora. Moj razvoj kao chefa, u smislu odabira dobavljača i selekcije namirnica, ali i dubine jela, uvjetovao je da mi počne nedostajati rafiniranost. Tako da sam počeo raditi da precizno spravljena jela, što znači mnogo više napornog rada u kuhinji, skuplje namirnice i više cijene. To je jednostavno tako. Kad sam dobio drugu zvjezdicu, osjetio sam da moje kuhanje nije na toj razini i morao sam nešto mijenjati, podići letvicu. Jer, premda su tu bile dvije zvjezdice, bili smo nešto kao restoran-brasserie, s nešto malo više finese od uobičajene za taj tip lokala. Dakle, ulogu u promjeni igrale su i Michelinove zvjezdice. Ali, bez obzira na to, kao osoba i kao chef bolje se osjećam u pravom fine diningu, sretniji sam. Sada imam mogućnost više se posvetiti detaljima jer smo s 84 mjesta u sali broj smanjili na 50. Što se tiče hrane, prijašnji model bio je plus za robnu marku, ali vrlo težak za menadžment. Dakle, da, vratili smo se pravom fine diningu.

### **Je li se sada izmijenila klijentela?**

Donekle. Uspirkos toga što postoji velika razlika između cijene za degustacijski meni od 85 eura, s kojom smo počeli, i današnje, koja iznosi 215 eura, restoran je i sada pun kao i nekada. Naravno da je ta cijena isključila određeni sloj ljudi, ali ne mnogo. I dalje među gostima imamo mlađih ljudi i onih koji štede čitavu godinu da bi posjetili The Jane. Znače, ako nekoliko godina radite bez profita, morate promijeniti poslovni model. Recimo, nije bilo održivo imati 50 ljudi na poslovnom ručku po 55 eura. Bili smo vrlo pristupačni cijenama, a istovremeno imali 72-je zaposlenih. Napravite obrt od nekoliko milijuna eura godišnje i na koncu vam ništa ne ostane. Da budem iskren, jednostavno smo morali optimizirati posao. Sve to me usmjerilo na povratak sigurnijem modelu. Osim toga, lokacija je iznimno skupa, dizajn ima visoku cijenu... Ako služite meni po 55 eura, ne možete platiti puno toga što osigurava ugođaj kakav tu imamo danas. Dakle, radi se o ravnotežju.

### **Vratimo se vašem kulinarskom stilu koji ste izgradili uz Sergia Hermana. Koje su bile sličnosti i razlike između vas i Sergija u karakternom i kulinarskom smislu?**

Nisam siguran da bih se uopće želio uspoređivati. On je dugo bio moj glavni chef i nekoliko godina poslovni partner, ali... Karakterno? Različiti smo. Ja sam više izravan, u smislu da radim ono što osjetim da bih trebao i što želim, dok je Sergio... Teško mi je govoriti o njemu, jer mislim da nije na meni da više govorim o našem odnosu. Razdvojili smo se i kao poslovni partneri, pa ne bih želio govoriti o osobinama. Za mene sada The Jane odražava mene. To što smo nekada tu radili ravnopravno kao chefovi i to što sam bio u partnerstvu sa chefom koji je imao tri zvjezdice znači mi mnogo. Ali istovremeno znam i svoju ulogu ranije i sada, znam svoju priču i to mi daje za pravo reći da je budućnost restorana The Jane i Nicka Brila jedno te isto. Zato smo se i razdvojili.

### **Izgleda da razlaz ipak nije bio tako bezbolan kako je ljetos objavljeno u medijima. Jesu li vaše uloge bile ravnopravne i u autorstvu jela, nešto kao Lennon-McCartney ili Jagger-Richards?**

Ne. Od samog početka su jela bila isključivo moja (u nekim ranijim razgovorima Bril je navodio omjer 75-25%, op.a). Prvi jelovnik smo osmislili zajedno, a poslije je sav kreativni posao bio na meni. Možda je i to razlog zašto smo se razišli.

Partnerstvo je bilo podosta temeljeno na jednom imenu i robnoj marci, dok je posao bio zapravo drukčije posložen. Zato sam i mislio da je vrijeme da preuzmem restoran. Jer s kreativne strane sve je već bilo na meni. Znače, ipak se radi o sedam godina, sedam godina razvoja menija i sedam godina razvitka restorana. To je mnogo. Posljednjih par godina imao sam izrazito jasnu viziju kulinarskog rukopisa i stila uopće. Znače, chef se mora razvijati. Sretan sam što se sada mogu usredotočiti na sebe, jer da sam još uvijek u partnerstvu, što se mojih jela tiče, svi bi se i dalje referirali na poveznicu sa Sergiom. Trenutačno je moja hrana stopostotno Nick i u njoj nema ni trunke tuđeg utjecaja. Dakle, ponovo sam našao vlastiti stil i više nemam nikakve poveznice s tom rock & roll kuhinjom. Ovo više nije niti rock & roll restoran. Jednostavno smo postali zreliji.

### **Rekli ste da s The Jane namjerno stavljate kreativnost na stranu, da zauzimate jednostavniji pristup i fokusirate se na namirnice i dubinu okusa. Je li to dobar opis vašeg stila danas?**

Ako je kreativnost određena odnosom prema klasičnoj kuhinji, onda bih rekao da nije. Jednostavno sve reduciram i nastojim postići dubinu svojih jela s manje elemenata. Ranije je moj stil bio takav su moja jela bila prepuna elemenata. Ponekad ih je bilo previše. Naučio sam da je moje zadovoljstvo namirnicama i njihovom sezonalnošću veće od onog koje postizem čistom kreativnošću kojom se dolazi do cool jela. Rekao bih da želim biti cool chef, ali da isto tako želim biti dobar chef, i to sve više i više. A to znači više rafiniranosti, više delikatnosti, fokusiranost na reduciranje svega što možda nije potrebno. Ako to mogu tako odrediti, onda se potpuno slažem. Taj stil ne cijenim samo kao chef, već i kao gost u restoranima.

### **Možete li opisati naka vaša zaštitna jela?**

Znače, ja nemam zaštitnih jela. Stalno nudim samo nova i nova jela. Nikada ne vraćam stara jela na meni. Imam svoj zaštitni stil i rukopis, ali jela su uvijek potpuno nova.

### **Možete li onda opisati svoj zaštitni stil?**

On se još uvijek, u dobrome dijelu, razvija. Tako da ga još nekih desetak godina ne bih htio definirati nikakvim nazivom. U mojoj se kuhinji još uvijek događa veliki razvoj. Ono što ljudi u mom restoranu mogu očekivati su uglavnom jela inspirirana morskim plodovima. To me zanima više od ostalih proteina. Osim toga, gost može osjetiti moju ljubav za putovanja, posebno ona u Aziju, tako da će doživjeti azijske utjecaje i uopće međunarodne utjecaje, ali uvijek usredotočene na lokalne namirnice. To je, dakle, i kuhinja koja u primisli uvijek ima održivost i koja uvijek slijedi princip sezonalnosti. U susjedstvu imamo dva krovna vrta, u kojima sadimo aromatično bilje i gdje smo usredotočeni na sezone i mikrozone. Kažem

mikrosezone jer posljednjih pet godina u vlastitome vrtu osjećam da se stvari poprilično mijenjaju u tome pogledu. Nekad jabuke cvatu u veljači, mladice u listopadu... Prave zime više nema, a onda dođe mraz u travnju, koji pobije sve što je počelo cvasti. Jednostavno, osjećate da sve postaje zbrkano. Kad mi ljudi kažu da nema klimatskih promjena, ne znam što bih im odgovorio, ali znam da se u mom vrtu događaju prilično neobične stvari.

### **Kakvo bi, prema vašoj želji, trebao biti idealan doživljaj restorana The Jane?**

Idealno, to bi bio spoj okusa koje nudimo i ugođaja koji stvaramo dizajnom, glazbom i ekipom u sali. U svemu, moj meni treba vjerno odraziti sezonu kakvu imamo toga trenutka. Jednostavno, to treba biti fantastičan dan ili večer na prekrasnoj lokaciji. Dakle, restoranski doživljaj a ne nešto drugo. Ukratko sjajna mješavina okoliša i onoga što dolazi na tanjuru i u čaši.

### **Kada se vaša uloga D.J-a pomiješala s kuhanjem i koje je njezino mjesto u svemu?**

S poslom D.J-a započeo sam prije desetak godina, otprilike kad sam došao u Antwerpen. Tu smo instalirali Pioneerov razglas i tvrtka mi je ponudila dvije D.J. konzole za testiranje sustava. Kako sam od ranije veliki fanatik klubova i elektronske glazbe, počeo sam se igrati s tim digitalnim konzolama, miksati i vrlo brzo sam se potpuno navukao na to. Tako sam nakon 18 sati rada u kuhinji provodio još tri u podrumu miksajući skladbe, što obožavam. Znae, taj proces je vrlo sličan stvaranju novih jela. Osim toga, radeći u klubovima shvatio sam da možete utjecati na to kako se ljudi osjećaju. Isto je i s hranom. K tome, kad, recimo, dva sata provedete radeći s glazbom i onda se vratite u kuhinju, ponovo se osjećate kao čovjek a ne stroj pod stresom.

### **Kako će se te dvije stvari zajedno dalje razvijati?**

Nakon pojave Covida, to je teško reći. Prije dva tjedna sam otvorio klub uz plažu na Maldivima i još uvijek nastojim naći pravo ravnotežje te dvije stvari. Moja uloga kao D.J-a mi je uvijek pomagala da se oslobodim stresa, ali i da mi otvori perspektive, u smislu toga kako bi trebali izgledati moji restorani. Ono što sam naučio, i zbog čega ustrajem u karijeri D.J-a, jest činjenica da chefovi prečesto blokiraju svoj razvoj time što su usredotočeni isključivo na kuhanje. Mislim da dobar chef i restorater možete biti samo ako ste otvoreni svijetu, ostalim ljudima, zanatima, umjetnostima, dakle utjecajima koji će vam neizmjerljivo pomoći u razvoju.

### **To je dobro za svakoga tko se bavi nekim kreativnim poslom – ići na izložbe, koncerte, čitati, putovati, izlaziti u restorane...**

Točno tako. Ali vidim dosta mladih chefova, čak i kolega, koji su svakoga dana po cijeli dan isključivo u kuhinji, često frustrirani, koji su izgubili ambiciju i strast vezane uz posao, jednostavno zato što nisu u toku s vremenom i svijetom, onime što svijet ima ponuditi. To je, ujedno, i moja poruka mlađoj generaciji chefova. Otvorite se, istražujte, putujte..., nađite što vam se sviđa, što vas zanima i inspirira. Jer možete naučiti toliko toga što će vam poslije poslužiti u vašem profesionalnom razvoju. U mom slučaju to je glazba. Kao D.J. Imam

40-ak nastupa godišnje. U rujnu sam, recimo, sudjelovao na 14 festivala. Rekao bih da sam danas 70% chef a 30% D.J. i taj omjer ne bih nikada htio zamijeniti. Obožavam svoj posao, ali da sam samo chef, pretpostavljam da bi mi bilo dosadno. Znae, glazba me dovodi u doticaj s drukčijim ljudima, drukčijim okružjima i drukčijom publikom. Zajedničko s ovim poslom jest da na oba načina nastojim zabaviti ljude. Cilj je, dakle, vrlo sličan.

