

# Le Chef!

*Playboyev ekskluzivni serijal o prvacima moderne gastroscene morao je, prije ili poslije, ugostiti Michelinova apsolutnog šampiona, chefa uz kojega se veže pojam nouvelle cuisine, legendarnog Paula Bocusea*

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

**Ovo je moj omiljeni stol u cijelom restoranu, jer je pokraj kamina i s pogledom na Saôneu, a i blizu je kuhinji, što je jako važno.**

Tu su sjedili mnogi - od Brigitte Bardot, Franka Sinatre, Sophieje Loren, Fernandela i Jeanne Moreau, pa do najvećih svjetskih državnika, priča smireno Paul Bocuse dok na svečanome ručku, nakon dodjela nagrada ovogodišnjeg natjecanja Bocuse d'Or, sjedimo u njegovu legendarnom restoranu **L'Auberge du Pont de Collonges** (znalci ga zovu jednostavno Auberge) ili Paul Bocuse, kako je službeno poznat već desetljećima. Restoran smješten petnaestak kilometara sjeverno od Lyona čuveno je gastronomsko svetište

u koje se svakodnevno delicijama velikoga majstora dolaze pokloniti gurmani sa svih strana svijeta.

Ovom prigodom, društvo nam prave dva belgijska *chefa*, predsjednik priredbe Sirha (domaćin Bocuse d'Or) i dva mlada francuska kuhara, no sve su oči uprte u Bocusea, koji je, očito, umoran nakon najnapornijeg tjedna u godini, u kojem je predsjedao čuvenim natjecanjem i družio se s kolegama iz cijeloga svijeta.

Isti dan poslijepodne, kad se međunarodno društvo razišlo, a Bocuse se nakratko odmorio u svome stanu iznad restorana, razgovaramo u osunčanome salonu. Jedan od posljednjih živućih velikana svjetske kuhinje, koji je upravo napunio 83 godine, ponovno je u besprijekorno bijeloj *chefovskoj* odori sa zaštitnim *toqueom*, visokom kuharskom kapom bez koje ga je gotovo nemoguće vidjeti, spreman podijeliti sjećanja na svoju dugu karijeru i razmišljanja o današnjoj gastronomiji koju pomno prati. Naime, unatoč godinama i trima operacijama srca, Bocuse još putuje svijetom i dobro poznaje najnovije trendove, i to ne samo restoranskog biznisa.

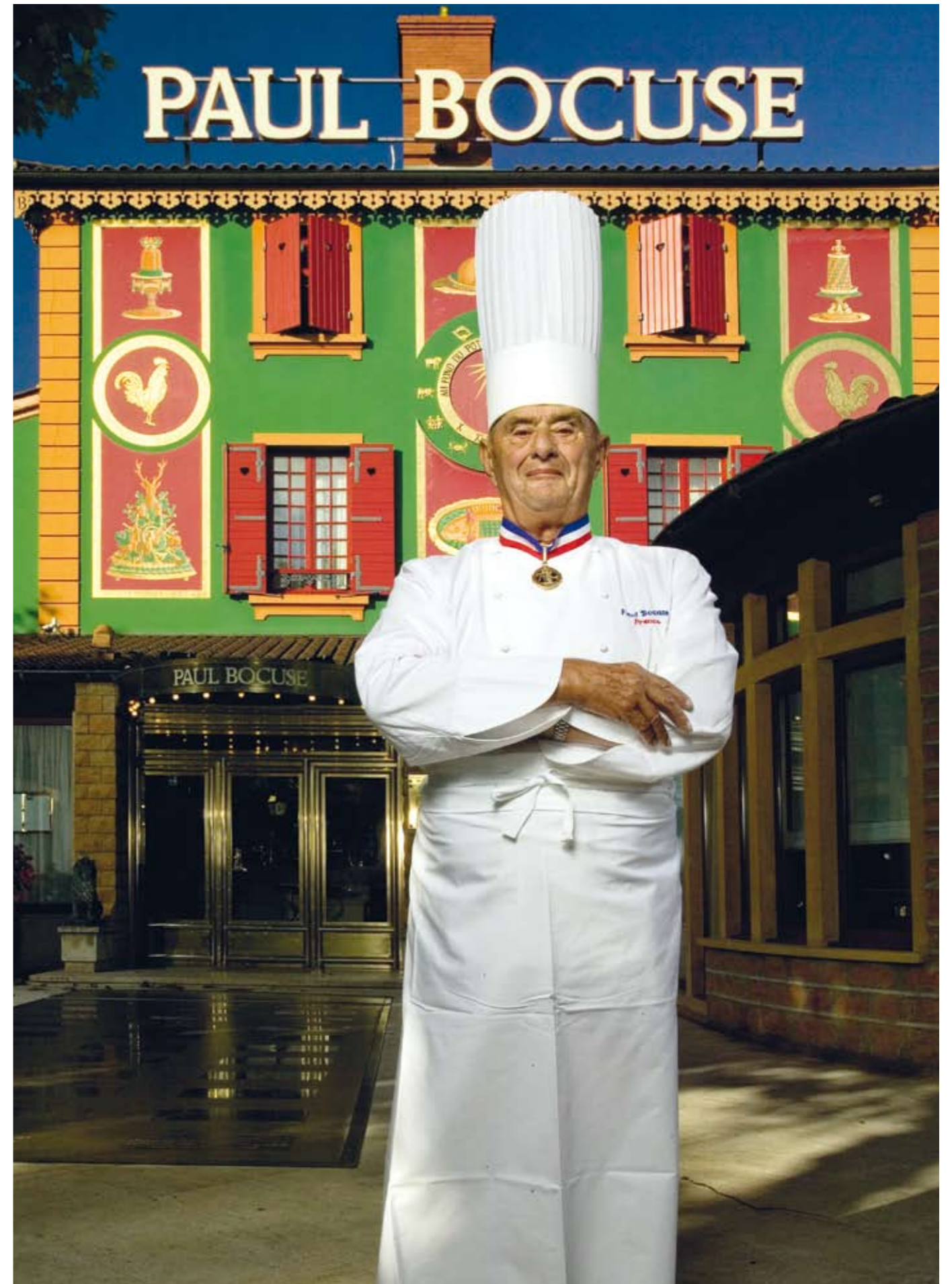
“Tijekom života bio sam svjedok velikog skoka u razvoju. U doba kad sam počinjao raditi, stolar je imao svog konja, električar je imao svog konja, kovač svoga... Svi su imali konje i to je bila glavna stvar. Danas svi imamo automobile s GPS uređajima, mobitele s internetom, *web* televiziju i svakojaka druga čuda. To je zaista drastična promjena - od konja s prikolicom do satelita. No, to je, čini se, normalno kada dugo živite. Unatoč svemu, klasični se restorani nisu puno izmijenili - za čitave te tehnološke revolucije moj je stil kuhanja ostao isti”, ističe Bocuse.

**VELIKAN ČIJE ĆE IME** postati sinonim za *nouvelle cuisine*, pokret koji je klasičnu kuhinju oslobodio težine i visokih kalorija, bio je prvi *chef* koji je izašao iz kuhinje i postao zvijezda. Među velikanima struke Paul Bocuse zauzima posebno mjesto i zbog činjenice da je prvi promovirao svoju kuhinju putujući svijetom, prvi otvarao svoje restorane i na drugim kontinentima (u Japanu i Sjedinjenim Državama) i utemeljio kulinarske škole, Institut Paul Bocuse u Écullyju i Tsuji u Japanu s pokojnim Shizuom Tsujijem. Osim toga, Bocuse je jedinstven i po tome što već punih 45 godina drži maksimalne tri Michelinove zvjezdice, što ga čini apsolutnim rekorderom ovog prestižnog priznanja.

Kada se 1926. rodio u mjestu Collonges-au-Mont-d'Or pokraj Lyona, nedaleko od mjesta na kojem se danas nalazi njegov restoran, Bocuseovi precima kuhanjem su se profesionalno bavili već puna tri stoljeća. “Ovaj lokal otvorio je moj pradjed. Bila je to mala gostionica u kojoj su se hranili ribari sa Saône. Uglavnom se posluživala pržena riječna riba; vrlo jednostavna jela. Kuharski zanat započeo sam još kao dječak, na najteži mogući način - u kuhinji moga oca.”

Olakšanje je stiglo kad je kao 15-godišnjak otišao na četverogodišnje naukovanje kod **Claudea Mareta** u lionski restoran **La Soierie**. No, pravo je školovanje mladoga Paula čekalo tek poslije rata. Naime, 1946. biciklom se odvezao na brdo Col de la Luère izvan grada, gdje je **Eugénie Brazier**, vlasnica čuvenog lionskog restorana **Mère Brazier** s tri Michelinove zvjezdice, držala svoj drugi, jednako ocijenjen restoran, gdje su ga primili na mjesto pomoćnog kuhara. Kod

**AUBERGE** Naći se u srcu restorana koji rekordnih 45 godina drži sve tri Michelinove zvjezdice, rame uz rame s velikim chefom, posebna je čast - čitamo na licima našeg putujućeg gastropisca i njegove supruge





**NA LICU MJESTA**  
 Detalj iz interijera jedne od sala restorana ① glavna sala Aubergea ② salata od jastoga na pariški ③ pile iz Bressea pečeno u svinjskom mjehuru ④ marinirani losos na skandinavski

Eugénie Brazier, donedavno jedine žene koja je držala najvišu Michelinovu ocjenu (danas je ima **Ann-Sophie Pic** iz restorana **Maison Pic** u Valenceu) i još jedine u povijesti s dvije takve krune, Bocuse je naučio klasični lionski repertoar, koji je Eugénie, pak, prostudirala kod svoje učiteljice **Mère Fillioux**. "Ustajao bih u pet sati, nacijepao drva za njezin štednjak, pomuzao kravu, okopao povrtnjak, oprao rublje, uštirkao i ispeglao stolnjake, sve prije negoli sam počeo kuhati. I onda sam kuhao, sve do jedanaest navečer", smije se danas Bocuse.

**IAKO MU JE ISKUSTVO** rada u prvligaškom restoranu otvorilo nove vidike, "diplomski ispit" čekao ga je kod **Fernanda Pointa** u **Le Pyramide** u Vienneu kod Lyona, prve velike Michelinove zvijezde (treću zvjezdicu dobio je još 1933.). U svojoj gastronomskoj meki, koju su pohodili mnogi svjetski velika-ni, kao i gurmani iz cijeloga svijeta,

Point je usavršio svoj osebujni spoj profinjene pariške i francuske pučke kuhinje te tako udario temelje suvremenoj gastronomiji. Uz to, u posljednjem desetljeću svoga rada (umro je 1955.) obučio je mnoge buduće Michelinove zvijezde pokreta *nouvelle cuisine*, među kojima su, uz Bocusea, bili i **Alain Senderens, Jean i Pierre Troisgros, Alain Chapel i Michel Guérard**.

"Fernand Point bio je moj prvi mentor, čovjek koji mi je otvorio oči i od koga sam naučio što zapravo znači moderno kuhati. To su bili temelji onoga što će postati moj stil kuhanja. Znaite, mnogi su me kritičari pitali zašto ništa ne mijenjam i ne moderniziram svoje kuhanje. Svima sam odgovarao isto: to je moj stil i ono u što vjerujem. Ono do čega sam došao prije 45 godina vrhunac je moga stila i ne mijenjam ga jednostavno zato što takav način razmišljanja i kuhanja savršeno funkcionira i u današnjem vremenu", tvrdi Bocuse.

Gledajući Pointa kako perfekcionistački pregledava čaše, posude, stolnjake i pribor za jelo te kako svakodnevno rukom ispisuje jelovnik za taj dan, ovisno o tome što je od vrhunskoga našao na tržišnici, Bocuseu se njegova buduća gastrofilozofija nametnula sama.

"Najvažnije što sam naučio od Pointa bilo je uvijek tražiti najbolje namirnice. Danas će vam to ponavljati svi *chefovi* svijeta, ali u to doba on je jedini tako razmišljao. Moj je moto: regionalna kuhinja i savršeno pripremljene vrhunske svježe namirnice. Vjerujem u vrhunske proizvode kao i pravilan omjer začina te točno određen postupak i vrijeme kuhanja. Sve je, zapravo, vrlo logično. Ako krenete od loše namirnice, nikada nećete stići do sjajnog jela. Dakle, morate početi od najboljih namirnica. No, što onda? Možete imati nešto najbolje i onda sve upropastiti krivom pripremom. Potrebno je jednako vrijeme da bi se napravio dobar ili loš posao, pa onda ne vidim zašto se ne bi radilo samo dobro", kaže Bocuse.

U punoj zrelosti, sa 33 godine, 1959. preuzeo je očev restoran, koji je tada držao jednu Michelinovu zvjezdicu, i u idućih šest godina potpuno definirao svoj stil te se s tri zvijezdice



uspeo u sam francuski vrh, usko društvo od nekoliko restorana.

"Taj je skok, pogotovo u ono doba, bio vrlo brz. Sve je počivalo na dobrim temeljima, jer sam od Pointa došao s vrlo čistom vizijom onoga što želim postići. Bio sam sasvim posvećen poslu i prije pet bio na tržišnici. Sve sam kupovao sam - meso, ribu, povrće - i odmah bih počeo kuhati i pripremati sve za ručak, odpavao jedan sat i ponovo počeo sve iznova za večeru. I tako svaki dan. Gosti su tijekom tih godina mogli pratiti razvoj i neprestani napredak, a to su, na moju sreću, zapazili i inspektori Michelina. Kad je 1965. stigla i treća zvjezdica, to je bio vrhunac. Dobiti te tri zvijezdice bilo je zapravo lako u usporedbi s time kako ih zadržati", tvrdi Bocuse.

**POČETKOM SEDAMDESETIH** Bocuseovo se ime počelo spominjati na čelu skupine *chefova* uz koje se vezivao pojam *nouvelle cuisine*. Iako je jednom prigodom pojam nove kuhinje nazvao smijurijom, izgleda da će se njegovo ime vječito spominjati u istome dahu s tim pojmom.

"To nikada nije bila 'nova kuhinja'. Taj je stil zapravo klasičan, ali s manje kalorija. Sam naziv bio je odraz trenda, nešto što su izmislili kritičari i novinari. Tako da nije slučajno što je sam naziv unio jako

**SLAVNI GOSTI,** lijepe žene i uvijek dobro raspoloženi chef: ① Sophia Loren i Carlo Ponti, ② Brigitte Bardot, ③ Frank Sinatra, Jeanne Moreau i Isaak Stern



puno zabune. Naziv *nouvelle cuisine* nije se toliko odnosio na nov način kuhanja i ono što se nalazilo u tanjurima koliko na novu vrst *chefova*. Možda bi ispravnije bilo reći *nouvelle chef*, ali sedamdesetih se svašta podrazumijevalo pod tim pojmom. Neki su *chefovi* sve dotjerali do smiješno minijaturnih jela. U šali smo govorili - nemojte slučajno otvoriti vrata, jer će ih propuh odnijeti s tanjura. Točno je da sam jednom prilikom rekao da je *nouvelle cuisine* zapravo smijurija - ništa na tanjuru, a sve na računu. To je dugotrajno naštetilo vrhunskim restoranima, jer ćete još i danas, od ljudi koji baš ne razumiju suvremenu kuhinju,

čuti - a, to je ono od čega na kraju ostanesh gladan", tvrdi Bocuse.

Stari je majstor ostao vjeran svom principu da gost od stola mora ustati sit, kao i da uvijek mora prepoznati ono što je u tanjuru, posve suprotno postmodernističkoj kuhinji čija su jela za gosta često enigma. Pjenice, želei, izmijenjene teksture i izgled često ciljaju na to da gosta zbudne, tako da je prisiljen aktivno sudjelovati u svakom zalogaju, čime se kreira poseban doživljaj.

"Sjajno je ako iza svega stoje dosljedna, logična ideja i jasni okusi. No, to je suprotno mom klasičnom načinu. I dobro je da je tako, jer zašto bi svi stilovi morali biti slični. Različitost je dobra, kao i u glazbi, koja može biti ozbiljna, ali i rap ili jazz. Ni moju kuhinju neće svatko moći jesti svaki dan, jer bi mu nakon nekog vremena dosadila. Ljepota ovog posla leži u tome što svi radimo drugačije. Inače bi sve bilo dosadno. No, mnogi se *chefovi* izgube u silnoj potrebi da stalno budu novi. Bitni su kvalitetni, klasični temelji, od kojih možete krenuti u bilo kojem smjeru, kao i to da ste vjerni onome u što vjerujete. Svi veliki *chefovi* prošlosti i današnjice uspjeli su isključivo na taj način. Oni koji lutaju, nemaju šanse", komentira Bocuse.

**PRVA NAGRADA** koju je Bocuse dobio nosi naziv *Milleur Ouvrier de France* (Najbolji zanatlija Francuske). Pitate li ga drži li *chefove* zanatlijama ili umjetnicima, brzo će odgovoriti:

"Zanatlijama, jer je kuhanje zanat, ma koliko mu vlastite kreativnosti dodali. Kad su me god pitali koja mi je najdraža kreaci-



## ● BOCUSEOVI RESTORANI SA SVIH STRANA SVIJETA

Osim svog restorana, perjanice kod Pont de Collonges, Paul Bocuse vodi i lanac lionskih brasserija, jednostavno nazvanih Le Nord, L'Est, Le Sud i L'Ouest, od kojih je svaka specijalizirana za pojedine francuske regionalne kuhinje, uz mali odmak u vidu utjecaja koje je Bocuse prikupio tijekom svojih putovanja. Njegov peti lionski lokal, Argenson, smješten je, posve prikladno za velikog zaljubljenika u nogomet, pokraj stadiona Gerland. Svih pet restorana, koje osim dobre hrane uvijek krasi živost i dobra atmosfera, svakodnevno je puno, a dnevno posluže više od dvije tisuće obroka.



Unutrašnjost L'Esta



Pogled na Le Nord

*“Kako je samo komplicirana ta jednostavnost” - Van Goghov citat potpisan je na svakom jelovniku*

ja, uvijek bih odgovarao - ja nisam ništa kreirao. Znače, kuhanje za mene nije nešto što je stiglo iz moje glave, nego je samo nastavak onoga što je prije mene radio netko drugi. Uvjeren sam da to vrijedi i za najavangardnije *chefove* danas. Naravno da sam sve uvijek nadograđivao vlastitim idejama, ali to ne držim kreacijom. Možda su to samo moje interpretacije onoga što se već dogodilo u prošlosti. Možda ćemo danas do sočne pečenke doći lakše negoli prije stotinu godina, možda pire od povrća možemo napraviti glađim, a vjerojatno je i ideja o lijepome jelu u tanjuru danas prilagođena estetici našeg



**PIJETAO U SRCU**  
Bocuse je na glasu kao veliki zavodnik, a iako o svojim ljubavničkim uspjesima radije šuti, priznaje: “Uvijek sam bio okružen lijepim ženama, to mi je, valjda, u prirodi”

vremena. Osobno, nikada se nisam ustručavao prihvatiti nove tehnologije i metode iako sam ih rabio diskretno i oprezno. No, u osnovi, stvar se ne mijenja”, tvrdi Bocuse.

Ono što na sugovornika ostavlja jak dojam jest činjenica da Bocuse ništa ne mistificira. Lista-

jući knjigu sa svojim najpoznatijim jelima, objašnjavao nam je otkud potječu i kada su nastala. Za pile iz Bressea, kuhano u svinjskom mjehuru, rekao nam je da je zapravo originalna ideja Mère Fillioux iz 1890., a zatim objašnjavao što je preuzeo od Eugénie Brazier, a što od Pointa. No, njegova čuvena *soupe aux truffes*, juha od tartufa, osmišljena 1975. za predsjedničku večeru u Elizejskoj palači (koja danas, po tadašnjem predsjedniku Valéryju Giscardu d’Estaingu, nosi naziv *Soupe V.G.E.*), ipak je potpuno originalna ideja.

“Želio sam nešto jednostavno, punog okusa, atraktivno posluženo i što ne bi previše ovisilo o vremenu pripreve. Išao sam na sigurno i uzeo tartuf, a kapa od lisnatoj tijesta garantirala je toplinu juhe i bogat miris i okus.”

**DVA DANA POSLIJE**, kad smo u restoran došli na večeru, jelovnik nam je, uz jela *à la carte*, ponudio i tri menija - Menu Classique od četiri slijeda (130 eura), Menu Bourgeois od šest sljedova (160 eura) i Menu Grand Tradition Classique od šest sljedova (210 eura). Budući da se svi klasici nalaze u potonjem, za hodočasnika tu nema dileme. Sve počinje odreskom gusje (točnije, pačje) jetre (*escalope de foie gras de canard poêlé au verjus, pomme gaufrette*) te nastavlja juhom V.G.E. i filetom lista na način Fernanda Pointa. Nakon intermezza ledene granité od *beaujolaïsa* bili smo spremni za Volaille de Bresse en vessie “Mère Fillioux” (pile iz Bressea pečeno u mjehuru) i, potom, izbor sireva najpoznatije lionske manufakturne sirene Mère Richard, dok je slatki završetak nazvan *Délices et gourmandises & Petit fours et chocolats*. Zanimljivo je da je jelovnik potpisan Van Goghovim citatom: “Kako je samo komplicirana ta jednostavnost”.

“Moje omiljeno jelo je pile iz Bressea na ražnju. Dakle, vrlo jednostavno, ali maksimalnog okusa. Vrlo daleko od fuzijske kuhinje”, nasmijao se Bocuse dok smo razgovarali o menijima. “Znače, ona jela koja sam smatrao konačnima nisam mijenjao. Ako pogledate moje jelovnike, vidjet ćete da se u njima sezonski pojavljuje jedno-dva nova jela, a da su sve ostalo klasici, ono što ne mijenjam i zbog

(nastavak na str. 102)

● NOUVELLE CUISINE

**DESET ZAPOVIJEDI ZA VRHUNSKU KUHINJU**

**Za popularnost** izraza *nouvelle cuisine* najdogađovnijim su novinari Henri Gault i Christian Millau, utemeljitelji čuvenog magazina i vodiča restoranima Gault Millau. Izraz, koji su prvi put spomenuli 1972., opisuje pokret koji je u djelo provela skupina vodećih francuskih *chefova*, među kojima su bili Paul Bocuse, Alain Senderens, Jean i Pierre Troisgros, Alain Chapel, Paul Haeberlin, Michel Guérard i drugi. Pokret koji ih je učinio zvezdama (dotad iznimna rijetkost za profesiju) začeo je još 60-ih i postigao je brz međunarodni uspjeh, što su potvrdili i gastronomski vodiči. Michelinov je vodećim *chefovima nouvelle cuisine* neštedimice dijelio, tada rijetke, zvjezdice. Maksimalne tri prvi su dobili Paul Bocuse 1965., Paul Haeberlin 1967. te braća Troisgros 1968. Vodič Gault Millau objavio je 1973. “10 zapovijedi *nouvelle cuisine*”, koje su nalagale uporabu vrhunskih svježih namirnica, smanjeno vrijeme kuhanja, kraće jelovnike, ograničenu uporabu suvremenih tehničkih pomagala (ali uz prihvaćanje svih naprednih dostignuća), ukidanje mariniranja mesa divljači, manje masne umake, izbacivanje zaprški, poštovanje pravila zdrave prehrane, kreativnost u kombinacijama namirnica i pripremanju jela te jednostavnu estetiku njihove prezentacije. Nakon toga, *nouvelle cuisine* definitivno je ušao u modu. O pokretu se govorilo svugdje - na televiziji, radiju, u novinama, a često je bio i tema žučnih rasprava.



**NAJVEĆE FACE SEDAMDESETIH** - Paul Bocuse, Alain Chapel, François Bise, Gaston Lenôtre, Pierre Laporte, Roger Vergé, Jean Troisgros, Raymond Oliver, Louis Outhier, Paul Haeberlin, Michele Guérard, Charles Barrier, Pierre Troisgros (1971.)

Većina *chefova* pokreta znatno se obogatila, čemu je pripomogao i ekonomski uzlet 70-ih. Naravno, dobra zarada privukla je i manje talentirane *chefove*, koji su ono što je trebalo biti jednostavno, zdravo i originalno pretvorili u čudna i, često, smiješna jela i kombinacije, poput “ludih” salata, jastoga s gusjom jetrom ili haringa s ananasom. Svih time pokret je poprilično diskreditiran, iako vodeći *chefovi* (za razliku od imitatora) nikada nisu bili kritizirani. Do 80-ih pojam *nouvelle cuisine* gotovo je potpuno izgubio na privlačnosti i danas se više ne koristi. Ipak, koncepti vodećih *chefova* postali su temelj suvremene kreativne kuhinje, pa danas na svijetu nema nijednog eminentnog *chefa* na kojeg nije utjecala etika pokreta.

# PAUL BOCUSE

NASTAVAK SA STR. 86

čega mnogi dolaze. Jer, uvijek ima gostiju koji ih prvi put kušaju. Nove generacije dolaze probati klasiku i vidjeti temelje na kojima počiva cijela suvremena kuhinja. Ta su jela uvijek identična, jer sam ja i dalje često u kuhinji, a više mojih glavnih suradnika tu radi već tridesetak godina.”

**NEOSPORNA JE ČINJENICA** da je Paul Bocuse najzaslužniji za činjenicu da je *chef*, od nekadašnjeg zaposlenika, u novije doba prerastao u vlasnika restorana, poduzetnika, kreatora koncepata i marketinškog stručnjaka. To je, ujedno, obrazac po kojem se razvijao i sam Bocuse, pa nije čudno da neki govore o vremenu “prije Bocusea” i “poslije Bocusea”. Način na koji je sve to postigao, a koji istovremeno miješa elemente tradicije i inovacije, zapravo je odraz njegova karaktera.

“Ja sam tip koji voli biti okružen ljudima. Volim društvo, zabavu i humor... Vjerojatno je takva moja priroda utjecala i na to da sam bio prvi *chef* koji je izlazio iz kuhinje i razgovarao s gostima. Poslije su, tim slijedom, došli novinari, fotografiranje i tako dalje, što je sve bilo dobro za posao. Tako su počeli raditi i drugi, pa se sve pretvorilo u trend. Ali tada je bilo malo vrhunskih *chefova*, samo nekolicina nas s tri Michelinove zvjezdice, pa je sve imalo smisla. Kad su me koncem šezdesetih novinari pitali koji bi bio moj savjet drugim *chefovima*, govorio sam: izađite iz kuhinje. Kad me danas pitaju isto, odgovaram: vratite se u kuhinju. Jer, znate, danas je sve otišlo u drugu krajnost i mnogi su *chefovi* veće zvijezde od svojih jela - ne razmišljaju o tome kako razviti vlastiti stil, nego kako preskočiti stepenice i što prije postati medijske zvijezde, što je, naravno, pogrešno. *Chefovi* prestaju kuhati sve mlađi i mlađi i počinju se baviti *show businessom*”, kaže Bocuse.

Kad smo već kod karaktera, nemoguće je ne primijetiti da je Bocuse, posebno u doba njegove najveće popularnosti, bio i veliki zavodnik. Njegova biografija, osim supruge Raymonde, s kojom se vjenčao 1945. i s kojom ima kćer Francoise, bilježi i ljubavnice Patriciju Zizca i Raymone Carlut, od kojih s posljednjom ima sina Jeromea. On danas u Orlando na Floridi vodi restoran Chefs de France u Francuskom paviljonu Disney Worlda, koji je 1982. otvorio sa svojim legendarnim kolegama Gastonom Lenotrom i Rogerom Vergéom.

“Nekako se dogodilo da sam uvijek bio okružen lijepim ženama. Možda ne kao Hugh Hefner, ali blizu (*smijeh*). Možda je bilo dobro i za reklamu, tko zna.

Uglavnom, novine su uvijek rado pisale o mojim ženama, kao i o popularnim ljepoticama koje su dolazile u moj restoran, a bilo ih je zaista mnogo. Ne bih previše o tome. Recimo samo da je to, valjda, u mojoj prirodi”, skromno kaže Bocuse.

I danas, iako ima 83 godine, Bocuse ne voli biti u sjeni, nego uvijek pod svjetlom reflektora. Čovjek velike karizme, bez obzira na to razgovara li s gostima ili novinarima, sklapa neki novi posao, izvodi marketinške trikove (u više prigoda pred svoj je restoran doveo i slonove), pozira li fotografu kako hipnotizira kokoš, druži se s navijačima (veliki je obožavatelj nogometa) ili zbija šale, Bocuse je neobičan spoj tradicionalista i čovjeka koji živi s vremenom.

**“USPRKOS ODANOSTI** klasičnom stilu, vrlo sam otvoren prema svemu što se danas radi u svijetu. Volim sve probati - od etničke kuhinje, preko fuzijskih jela, pa sve do onoga što se naziva molekularnom gastronomijom. Jeo sam kod Ferrana Adrije i Hestona Blumenthala i jako su mi se svidjela njihova jela. Posebno ih cijenim zbog originalnosti, ali ne volim one koji ih slijepo kopiraju. Znanost u kuhinji je fascinantna i može biti temelj vrlo kreativnih jela, ali samo pod uvjetom da su plod originalnog razmišljanja. No, to je jako teško”, tvrdi Bocuse.

Baš kao što danas nema nijednog važnijeg mladog *chefa* koji, barem nakratko, nije radio kod Ferrana Adrije, Jean-Georges Vongerichtena ili Daniela Bouluda, i kroz Bocuseovu su kuhinju, tijekom posljednjih pola stoljeća, prodefilirale mnoge današnje zvijezde. Kažu da je uvijek imao dobar nos za talente.

“Možda su najtalentiraniji među njima bili Jean-Georges i Daniel Boulud, nevjerojatno kreativni *chefovi* koji su jako utjecali na uzlet američke restoranske scene. Drago mi je reći da sam, kroz rad Eckarta Witzigmanna i Heinza Winkera, koji su kod mene naukovali, posredno utjecao i na razvoj suvremene njemačke kuhinje”, kaže Bocuse.

I dok smo razgovor dovršavali u užurbanoj kuhinji, neizbježno je bilo spomenuti i rekord od 45 godina s tri Michelinove zvjezdice. Gledajući ga kako gotovo nesvjesno uzima krumpir i počinje ga gultati, postalo nam je jasno da majstor ne misli stati prije negoli ionako nedostižan rekord podigne na pola stoljeća.

“Kao i za svakog francuskog *chefa*, Michelinova ocjena za mene je apsolutni autoritet. No, svi su vodiči važni i svaki *chef* teži najvišim ocjenama u svakome od njih. Što se tiče tri zvjezdice, one su tu već 45. sezonu, pa izgleda da sam radio dobro”, smješka se Bocuse. 