



PAUL CUNNINGHAM

ENGLEZ U

ZABAVNOM

PARKU

Početak je ljeta i u zabavni park Tivoli u Kopenhagenu ulazi jedna obitelj. Elegantly su odjeveni, pa se očito tu nisu došli vrtjeti na karuse- lu niti vrištati na poznatom

Daemonen roller coasteru. Odmah se upućuju prema središtu parka, gdje uz jezero stoji Glassalen, moderni klasik sa staklenom kupolom, koji je 1946. izgradio danski arhitekt Poul Henningsen, a u kojem se danas nalazi restoran. No, ne radi se o bilo kakvoj obitelji, već o danskoj kraljevskoj. Naprijed su kraljica Margarethe II. i njezin suprug, princ Henrik, a odmah iza njihovi sinovi, prinčevi Frederik i Joachim sa suprugama. Na ulazu u restoran, naravno, dočekuju ih posebno ljubazno, ali ne samo zbog njihovih titula, već i stoga što se radi o starim gostima. Kraljica i njezin suprug, naime, restoran su posjetili već barem 40-ak puta, deset samo tijekom prošle godine.

I dok se gosti smještaju za jedan od najljepših stolova neobično svijetle i prozirne sale s impresivnim pogledom na Tivoli, ekipa u kuhinji restorana **The Paul**, jer o tome se lokalno radi, već je odavno završila pripreme za čitavu seriju nesvakidašnjih jela. Za *kraljevski stol* bit će poslužene neke posve nove i pomalo eksperimentalne kreacije, sve prezentirane iznimno atraktivno.

Kraj će ipak biti rezerviran za jednu ver-

Nakon londonske priče iz prošlog Playboya, naš je kulinarski stručnjak **Velimir Cindrić** odletio do Kopenhagena i posjetio chefa i vlasnika restorana,



smještenog u poznatom zabavnom parku Tivoli.

ziju klasičnog engleskog deserta, pod nimalo kraljevskim nazivom *Copenhagen Mess*. "Mess", naime, osim što na engleskome znači "tanjur" ili "obrok", također opisuje i "nered", pa čak i "svinjac". U ovome slučaju podrijetlo upućuje na oba ova značenja, jer se radi o prerađenoj klasiku *Eton Mess*, jelu koje samo u principu slični napoju, doduše, šarenom, elegantnom i od vrlo finih sastojaka. Radi se o mješavini zgnječenih jagoda, vrhnja i komadića bezea (služi se tradicionalno na godišnjem kriket meču Eton i Winchester koledža), a u ovoj kopenhagenskoj verziji, od rabarbare, bezea, organskog vrhnja i jajčane kreme.

- To je samo jedno od jela koje sam napravio u čast kraljice, koja rado jede kod nas. Cijela kraljevska obitelj tu dolazi kušati nešto novo, drugačije, nešto što ne mogu pojesti nigdje drugdje. Za princa Frederika sam, recimo, napravio jelo od vanilije koju mi je donio princ Tonge - danski iverak s *ossetra* kavijarom i vanilijom s Tonge. Nešto sjajno. Pri svemu, trebate se prisjetiti da sam ja Englez u Kopenhagenu - smije se 42-godišnji Paul Cunningham, *chef* i vlasnik restorana The Paul.

DAKLE, ONO NA ŠTO JE VEĆ upućivalo podrijetlo opisanoga deserta, kao i naziv restorana (Paul, umjesto danskog Poul) pokazalo se točnim. No, otkud engleski *chef* u Kopenhagenu, upitat će se s pravom čitatelj? Kako je Paul ujedno i vlasnik restorana, otpada teorija o gatarbajteru, tako da preostaje samo još jedno - ljubav, i to ne samo ona za gastronomiju.

- U The Greenway Hotelu u Chetlenhamu, gdje sam radio početkom 90-ih, upoznao sam



jednu lijepu Dankinju, svoju buduću suprugu, s kojom sam se vjenčao 1994., i još se te iste godine preselio u Kopenhagen.

Priča Paula Cunninghama ni do tog trenutka nije bila tipična za *chefove*. Iako je kao dijete volio jesti, odrastanje u rodnome Essexu nije upućivalo na klasičnu francusku priču, u kojoj baka izvrsno kuha i udovoljava svome unuku.

- Kod kuće smo uvijek jeli samo običnu domaću hranu, a u restorane nismo izlazili, pa sam jako kasno naučio što su to profinjena jela. Najegzotičnije što sam kao dijete probao bilo je kad smo u francuskim seoskim gostionicama jeli puževe, školjke i slične stvari - prisjeća se Cunningham.

Kao dječak, Paul se od svojih vršnjaka razlikovao samo po tome što je uvijek crtao, a od svoje desete godine svuda hodao s fotoagrafskim aparatom. Zbog tih svojih sklonosti, nakon srednje škole pokušavao je dobiti bilo kakav posao u nekom studiju grafičkog dizajna ili oglašivačkoj agenciji, ali u tome nikako nije uspijevaao. A onda je odjednom sudbina umiješala svoje ruke, i to na vrlo neobičan način. Otac jedne sestrične prijateljice otvarao je pub u mjestu Saffron Walden, kod Cambridgea, pa je tražio kuhara. Poznavao je Paula i rekao mu: "Ti crtaš, pišeš, fotografiraš... Zašto ne bi probao biti kreativan s hranom?"

- Pomislio sam - možda je to logično. Tako sam i počeo kuhati. Ja i dandanas svako novo jelo započinjem skicom na papiru. Oduvijek tako radim i već sam takvim crtežima ilustrirao više knjiga - priča Cunningham dok zajedno listamo njegovu bilježnicu punu crteža jela na tanjuru.

NAKON GODINE DANA uspješnog kuhanja u pubu i proučavanja kuharica, Paul je definitivno bio zaražen kulinarstvom, ali je i brzo



THE PAUL
VESTERBROGADE 3,
TIVOLI
MENI: 450-750 KN

uvidio da mora krenuti od temelja. Godinu i pol proveo je studirajući kuharstvo na University Armsu u Cambridgeu i godinu dana na Turrock Tech koledžu. Potom je krenuo na praktični dio i nanizao nekoliko restorana, među kojima je i jedan s Michelinovom zvjezdicom. A potom je odjednom došlo do nove prekretnice.

- Krucijalni trenutak u mojoj kuharskoj karijeri dogodio se negdje početkom 90-ih, kada sam jedno poslijepodne ležao na sofi i na televiziji vidio Marca Pierrea Whitea (prvi britanski *celebrity chef* i jedan od tri najmađa *chefa* koji su ikada osvojili tri Michelinove zvjezdice) kako kuha. Njegova knjiga "White Heat" strašno je utjecala na mene i potpuno izmijenila moj način gledanja na kuhanje. Marco je bio ekstremist i, prema mom mišljenju, umjetnik i još uvijek utječe na

Devetoslijedni meni koji smo probali, započeo je usoljenim lososom s koprom, ribom ukiseljenom s klekovim bobicama i jelom nazvanim Fish & Chip, gdje se Cunningham poigrao fast food klasikom svoje domovine



mene. U njegovom sam restoranu radio samo tri dana, ali ga držim svojim mentorom - sa strašću priča Cunningham.

Nakon spomenutog posla u The Greenway Hotelu, Paul je postao *sous-chef* Clivea Dixona, šefa kuhinje restorana Lords of the Manor u Upper Slaughteru. Nakon sedam mjeseci rada, restoran je dobio Michelinovu zvjezdicu, što je znatno podebljalo Cunninghamovu poslovnu biografiju i olakšalo mu preseljenje u Dansku.

- To je bio savršeno, jer sam u Kopenhagenu lako dobio mjesto u jednom restoranu koji je nekada imao jednu Michelinovu zvjezdicu i tamo ostao godinu i pol. Tijekom tog vremena, naučio sam danski i dobio novog šefa, Jana Pedersena, prvog Danca koji je ikada osvojio Michelinovu zvjezdicu. Preko njega sam dobio mjesto *chefa* restorana Søllerød Kro i već nakon devet mjeseci osvojio Michelinovu zvjezdicu. Nitko to nije očekivao, jer su tada u Kopenhagenu bila samo četiri restorana sa zvjezdicom. Kuhao sam s luksuznim namirnicama i jela su bila klasična francuska, vrlo dobro spremljena, ali ne i inovativna - prisjeća se Paul.

U DOBA CUNNINGHAMOVA dolaska, Kopenhagen je upravo započinjao svoj razvoj u jedan od najelegantnijih i trendovski osviještenih europskih gradova, status koji će steći početkom novog tisućljeća. Arhitekturu, dizajn i modu pratili su i restorani, pa je bilo samo pitanje dana kada će Danska svijetu ponuditi nešto posebno. Upravo to se i dogodilo, kada



se 2006. René Redzepi, Albanac podrijetlom iz Makedonije, sa svojim restoranom Noma pojavio na 33. mjestu San Pellegrinove liste najboljih svjetskih restorana (četiri godine kasnije popet će se na prvo mjesto i zadržati ga i 2011.). Redzepi je radio drugačije od svih, neumorno tragao za inspiracijom i namirnicama europskoga sjevera te poveo pokret koji pokušava ponovo otkriti nordijsku kuhinju.

Neposredno prije tog danskog fenomena, Cunningham se odlučio za najvažniji korak svoje karijere - otvaranje vlastita restorana. Nazvao ga je svojim imenom, a ispred njega stavio prefiks "The", da ne bi, kako sam kaže, ispao preegocentričan. Nepunu godinu kasnije, na restoranskoj sceni Kopenhagena pojavila se i Noma.

- Kada smo René i ja otvarali restorane, imali smo sreću da još nije bilo krize i da se moglo doći do novca. Zato smo i mogli postaviti beskompromisne koncepte. Kad danas jedete kod Renéa možete okusiti njegov, a kod mene moj svijet. Moja je kuhinja međunarodna i ne pripadam tom trendu nordijske kuhinje. Puno putujem, upijam razna iskustva i utjecaje, pa ne mogu razmišljati uže. Naravno da se moja jela temelje na skandinavskim godišnjim dobima, ali su i te kako

- 1 KATALONSKA (VILANOVA DE MEIA) JAREBICA S LOKALNIM TARTUFIMA, ZAČINSKIM TRAVAMA I ODNJEGOVANIM VINSKIM OCTOM
- 2 ŠKAMP S OTOKA LESÖ I LOKALNI ZEC NA ŽARU S KOROMAČEM I JABUKOM
- 3 GOVEDINA S POLUOTOKA HIMMERLAND NA ŽARU, GLJIVA DIVLJI VOLOVSKI JEZIK (WILD OX FUNGI), S LJETNIM LUKOM
- 4 JESTRA S KAVIJAROM I CELEROM

začinjena Orijentom, Australazijom, Južnom Amerikom... Tu si ne mogu pomoći - smije se Paul.

Smještaj u vrtovima Tivoli djelomično je odredio i koncept The Paula. Cunninghamova kuhinja, da bi mogla parirati atrakcijama parka, morala je biti vrlo teatralna. No, ako je u početku rabio trikove poput prezentacije jela s dimom, danas je filozofija sasvim drugačija:

- Sada teatralnost uglavnom postižem okusima. Oduvijek sam nastojao da moja jela, prije svega, budu ukusna, a ne parada neke tehnike. U posljednje dvije godine goste iznenađujemo i uzbuđujemo okusima, njihovim vatrometom na tanjuru i u ustima. Ali, i dalje se radi o poprilično teatralnom učinku.

ZVJEZDICE KOPENHAGENA

Kopenhagen obiluje izvrsnim restoranima, a budući da je relativno malen, čovjek u jednome danu pješeći može obići svih deset restorana s Michelinovim zvjezdicama (osim Søllerød Kro, koji je udaljen kakvih 20 minuta automobilom). Predvodi ih Noma, koja usprkos titule najboljeg restorana svijeta prema San Pellegrinovo listi, još uvijek nema maksimalnu treću Michelinovu zvjezdicu. Za gurmane su, uz Nomu, najzanimljiviji oni s jednom Michelinovom zvjezdicom, među kojima je i The Paul. Evo kratkog pregleda ostalih:

☞ **NOMA** Restoran chefa **Rénea Redzepija**, s jelima "nove nordijske kuhinje", spravljena najsuvremenijim kulinarским tehnikama od neobičnih sezonskih namirnica sjevera (tatarski biftek s divljim bobicama, govedi obraz s ukiseljenom jabukom i divljim travama). Meni: 1.100-1.400 kn.



☞ **ERA ORA** Elegantni talijanski restoran u skladištu iz 17. st., služi jela od originalnih talijanskih namirnica u inventivnim kombinacijama (jakobske kapice i bundeva, teleći jezik s grejpom i koromačem...). Meni: 370-870 kn.



☞ **FORMEL B** Restoran inovativne, elegantne kuhinje (škampi s mrkvom u umaku nage, golubova prsa sa smrčcima i celerom) u pomno dizajniranom prostoru. Uravnotežen degustacijski meni s modernim jelima. Meni: 500-900 kn.



☞ **HERMAN** Restoran moderne danske kuhinje formalna ugođaja s pogledom na park Tivoli. Klasični jela od danskih sezonskih namirnica (gusja jetra s višnjama i bezeom, teletina sa šumskim gljivama i kiselim krastavcima). Meni: 470-900 kn.

☞ **KIIN KIIN** Šarmantni tajlandski restoran. Moderna, kreativno prezentirana tajlandska jela, često s neobičnim kombinacijama (ledeni *curry* s jastožicom i ličijem, biserka u zelenom umaku od šljiva). Meni: 770 kn.

☞ **KOKKERIET** Mali kvartovski restoran živa ugođaja. Moderna jela temeljena na danskoj kuhinji (usoljena trilja s kupusom u bijelom umaku, piletna i jastog s pilećim iznutricama, špekom i šumskim gljivama). Meni: 500-700 kn.

☞ **KONG HANS KAEJDER** Restoran danske kuhinje u starom podrumu. Klasična kuhinja s modernističkim elementima - riječni rakovi s kiselo-slatkim ružama, pečena velika ploča u umaku od polena koromača... Meni: 1.100 kn.

☞ **SØLLERØD KRO** Klasični restoran u gostionici iz 17. st., elegantnih sala i lijepe dvorišne terase. Rafinirana jela dojmljivih okusa (*baerii* kavijar *en surprise*, jastog sa smrčcima i bijelim šparogama). Meni: 650-950 kn.

☞ **AIOIC** Restoran u vlasništvu *sommeliere*. Moderna danska kuhinja u podrumu iz 17. st. (*gravadmax* u pepelu od sijena sa zelenim rajčicama, biftek s ciklom, peršinom i dimljenom koštanom srži). Meni: 600-1.100 kn.



UZ KARAKTER JELOVNIKA, Tivoli je utjecao i na radno vrijeme restorana. Naime, kako se park zatvara u određena doba, i The Paul, koji se nalazi u njegovu središtu, otvoren je samo od travnja do konca rujna, a onda ponovo od sredine studenog do Božića:

- Kada je restoran zatvoren bavim se knjigama, fotografiram i slikam (do sada je izdao pet knjiga, sve ilustrirane vlastitim fotografijama, slikama i crtežima, umjetninama koje krase i interijer restorana), putujem svijetom, sudjelujem na međunarodnim gastro festivalima... Jednostavno, crpim inspiraciju. Kad se u travnju vratim u kuhinju, pun sam energije, strasti, novih ideja i novih jela. Na taj je način restoran stalno svjež i uzbudljiv.

Ako su Cunninghamov stil, zbog jela poput škotskih jakobskih kapica s piranim goveđim repom i iberijskim pršutom, nekad nazivali paneuropskima, danas je ta sintagma definitivno preuska.

Već na svom prvom jelovniku 2003. Paul je iznenadio jelima poput škampa aromatiziranih vanilijom na pireu od artičoke i *mascarponeu*, pri čemu je vanilija rabljena poput vinskog octa ili soli, da pojača okus. Paul tvrdi da je ravnotežjem fine slatkoće škampa i lagane gorčine, koju oni dobivaju pečenjem, te dodatkom vanilje i soli, dobio *umami* jelo (uz slatko, kiselo, gorko i slano, jedan od pet temeljnih okusa, op.a.).

- Ja tako razmišljam. Recimo, prije nekoliko godina bio sam na Mauricijusu i kuhao na festivalu u čast Bernarda Loiseaua (francuski *chef* legendarnog restorana Côte d'Or u



PAUL CUNNINGHAM JEDAN JE OD SASVIM NETIPIČNIH CHEFOVA, KAKO PO OSEBUJNOM IMAGEU, TAKO I PO HRABRIM JELIMA.

Većina svjetskih restorana odavna je zaboravila obroke od tri slijeda, pa mnogi danas služe i po dvadeset manjih jela. Svi mi gostu želimo u jednom obroku ponuditi što više, pokazati im tko smo i objasniti našu filozofiju. Na kraju krajeva, osim gostiju, moramo nahraniti i naš ego...

burgundijskome Salieu, koji je 2003. izvršio samoubojstvo, nakon što je čuo glasine da bi mogao izgubiti treću Michelinovu zvjezdicu, op.a.). Znao sam da su jedno od njegovih poznatih jela bili žablji kraci s pireom od peršina, pa sam napravio svoju, izmijenjenu verziju tog klasika. Jer, kad razmišljam o peršinu, brzo dođem do vodenog bilja. Sličan efekt dobijete i s pireom potočarke, čak i nekih algi. Onda sam takvim razmišljanjem došao do kamenica. Zna se da kombinacija lagano pečenog mesa s kamenicama jako

podigne okuse. Zato sam uzeo vinski ocat, napravio emulziju od soka kamenica, peršin rabio kao morsku travu, pojačao ga kamenicama i posužio sa žabljim kracima. Savršeno - objašnjava Paul.

Slično je razmišljao i u slučaju drugih jela, kao što je hobotnica u pjenici od bakalara, s karamelom od banana i đumbira, ali i onih nastalih pod utjecajem različitih nacionalnih kuhinja, poput škampa s jabukom i japanskom juhom *dashi*.

DEVETOSLIJEDNI MENI, koji smo mi probali, započeo je usoljenim lososom s koprom, ribom ukiseljenom s klevovim bobicama i jelom nazvanim *Fish & Chip*, gdje se Cunningham poigrao *fast food* klasikom svoje domovine. Slijedio je "waldorfrani" slani kesten, dekonstruirano jelo u kome je orah u čuvenoj salati zamijenjen kestenom, te *red snapper* (riba iz jugoistočnog Atlantika, op.a.) s proteinskom emulzijom i *pimet l'espetteom* (blagi baskijski čili, op.a.). Od mesnih jela poslužena je teleća brizla u juhi nazvanoj "zadimljena šuma" (točno takva okusa), s lješnjakom i tartufom iz Albe te zec s velikim kozicama, koromačem, grožđicama i emulzijom od dagnji. Niz su dovršila tri deserta: mango "na indijski", s mlijekom od kokosa i ružina ulja, crvene bobice s maslinovim uljem te crna Amadei Chuao čokolada s medom, ružmarinom i *macaronom* od karamela i đumbira.

Gotovo u svim jelima rabljene su suvremene tehnike, odnosno tehnologija - niskotemperaturne vodene kupke, *sous vide*, *pacojet*, tlačna komora...

- Svi iole ambiciozniji *chefovi* danas rabe malo tehnološke čarolije. No, ja pri tome ne zaboravljam kvalitetu koja se može postići, recimo, samo u tavi i sličnim klasičnim metodama. Dok čovjek ne zaboravlja na to, može rabiti svu najnoviju tehnologiju i eksperimentirati. Ukoliko se njenom uporabom može unaprijediti doživljaj gosta, odlično... Znae, većina svjetskih restorana odavna je zaboravila obroke od tri slijeda, pa mnogi danas služe i po dvadeset manjih jela. Bez tih pomagala to ne bi bilo moguće. Svi mi gostu želimo u jednom obroku ponuditi što više, pokazati im tko smo i objasniti našu filozofiju, za što vam je potrebno najmanje sedam-osam, pa i više manjih jela. Na kraju krajeva, osim gostiju, moramo nahraniti i naš ego - zaključuje sa smijehom Paul.



TIVOLI: IGARA UMJESTO POLITIKE

Tivoli Gardens, gdje se nalazi The Paul, čuveni je zabavni park u Kopenhagenu, otvoren u ljeto 1843. Zanimljivo je da se radi o drugom najstarijem postojećem zabavnom parku na svijetu (prvi je Dyrehavsbakken u nedalekom Klampenborgu), najposjećenijem parku te vrste u Skandinaviji i trećem u Europi. U početku je nazivan Tivoli & Vauxhall, prema Jardin de Tivoliju u Parizu i Vauxhall Gardensu u Londonu. Osnovao ga je Georg Carstensen, koji je posjed dobio u najam od kralja Kristijana VIII., uvjeravajući ga da je "bolje da se ljudi zabavljaju, nego da razmišljaju o politici". Od samog početka Tivoli je sadržavao veliki raspon atrakcija (s osobitim naglaskom na Orijent), kazalište (kasnije kazalište kineske pantomime), limenu glazbu, restorane i kavane, vrtove cvijeća te naprave za zabavu - od vrtuljaka do panoramske željeznice. Danas park sadržava suvremene atrakcije - od *roller coastera* *Dæmonen* do najvišeg svjetskog karusela *Himmelskibet*.