



U POTRAZI ZA ZABORAVLJENIM NAMIRNICAMA

Peter Gilmore, jedan je od svega nekoliko svjetskih *chefova* koji se svrstavaju u pokret prirodne kuhinje (*Nature Based Cuisine Movement*), malu skupinu koju predvodi René Redzepi i njegova kopenhagenska Noma, najbolji restoran svijeta prema San Pellegrino listi. **Velimir Cindrić** posjetio je Gilmoreov restoran Quay u Sydneyu...

Peter Gilmore je opsjednut čovjek. Njegova uporna strast prema probiranju savršenih namirnica već ga godinama vodi po svim krajevima Australije. Na Tasmaniji je, recimo, pronašao dobavljača koji mu svježe cvjetove wasabija u Sydney šalje u poštanskoj omotnici. Bespoštedno goni uzgajivače iz zabitih krajeva da uzgajaju crnopapčane svinje, rijetke vrste pilića i pataka, samo da njihovo meso stigne do njegovih tanjura. Poput manijaka pretražuje banke sjemena svog mogućeg voća i povrća, a u svome vlastitom vrtu eksperimentira sa sadnjom gotovo izumrlih vrsta.

Jedna farma s organskim uzgojem, koju pomno nadzire, opskrbljuje ga kineskim artičokama, minijaturnim ljubičastim lukom, autohtonim ljubičicama, bijelim mrkvama, bijelom boražinom, rijetkim vrstama graha i cvjetovima mrkve, ružmarina i graška, dok druga za njega uzgaja ezoterično začinsko bilje i eksperimentira u potrazi za savrše-

nom mješavinom salate. Isto tako, opsjednut je potragom za nagrađivanim primjercima janjetine iz etički uzgajanih krda, a jedna ribarska ekipa za njega australskim morima traži rijetke vrste riba i rakova.

I sve to samo zato da bi u svome restoranu Quay posluživao savršena jela od savršenih australskih namirnica. Dakako da su tu njegovu opsjednutost savršenstvom i traganje za namirnicama koje će iznenaditi i najiskusnije svjetske gurmane, već odavno prepoznali najmjerodavniji u svijetu. Peter Gilmore, naime, jedan je od svega nekoliko svjetskih *chefova* koji se svrstavaju u pokret prirodne kuhinje (*Nature Based Cuisine Movement*), malu skupinu koju predvodi René Redzepi i njegova kopenhagenska Noma, najbolji restoran svijeta prema San Pellegrino listi.

I ostali najistaknutiji predstavnici, Andoni Aduritz (restoran Mugaritz, San Sebastian) i Massimo Bottura (Osteria Francescana, Modena), svojim trećim i četvrtim mjestom sjajno kotiraju na toj listi, a 26. mjesto Quaya može se objasniti tek time da u Sydney

ipak putuje premalo glasača koji odlučuju o poretku na spomenutoj listi. No, to je ipak dovoljno da ovaj restoran na spomenutoj priredbi već dvije godine uzastopno osvaja titulu najboljeg restorana Australazije.

- Do prije šest-sedam godina nisam ni znao da postoji San Pellegrino lista, a sada je Quay stalno pun i zasut rezervacijama iz cijeloga svijeta. Uspjeh koji je restoran postigao u posljednje tri-četiri godine nešto je čemu se možda nadate, ali što realno ne možete očekivati. Kad onda odjednom stigne, to je predivno iznenađenje - kaže nam Peter Gilmore dok sjedimo u glavnoj sali Quaya u zgradi terminala prekooceanske putničke plovidbe, iz koje, kroz ostakljene plohe, puca pogled na dvije sidnejske ikone - Harbour Bridge s jedne i Operu s druge strane luke.

OVAKAV USPJEH GILMORE NIJE MOGAO NI sanjati u doba kada je sa 16 godina započeo pripravnički staž u Manor House Restorantu u trendovskoj četvrti Balmain. Već s 19 zaputio se u Europu, gdje ga je prvenstveno



privukla mladenačka znatiželja i avanturistički duh, a nešto malo i europska kuhinja. Oko tri godine proveo je u Londonu, a putujući Europom otvorili su mu se novi vidici i dobro ga pripremili za izazove koji su ga čekali po povratku u Sydney.



KROZ OSTAKLJENE PLOHE U GLAVNOJ SALI RESTORANA QUAY, PUCA POGLED NA DVIJE SIDNEJSKE IKONE - HARBOUR BRIDGE S JEDNE I OPERU S DRUGE STRANE LUKE



SKLAD OKUSA I TEKSTURA: ŠUMSKE JAGODE S MOUSSOM OD VANILIJE I KUGLICAMA ŽELEA OD JAGODE (1), LAGANO POŠIRANA JUŽNOAUSTRALSKA SIPA, HOBOTNICA I PEČENI CONSOMMÉ OD SIPE S JAJČANOM KREMOM OD ČEŠNJAKA (2) I JUTARNJA SALATA OD ROTKVICAS S UKISELJENOM CIKLOM I CILINDROM OD KOZJE SKUTE (3)



1



2



U sljedećih nekoliko godina iskustvo je skupljao u manjim restoranima u Sydneyu i oko njega, sve dok ga 2000. godine, kao *chefa* kuhinje restorana De Beers u Whale Beachu, sat vožnje izvan grada, nije zapazio gastro kritičar Terry Durack i pripisao mu prestižne dvije kuharske kape u Good Food Guideu. Kako su vlasnici De Beersa upravo u to vrijeme odlučili prodati restoran, Gilmore je morao potražiti novo mjesto.

- Odlučio sam poslati ponudu za posao u dva-tri sidnejska restorana, od kojih je jedan bio Quay. Vlasnika Leona Finka zainteresirala je ponuda, jer je razmišljao o korijenitim promjenama u svom restoranu koji je s maksimalne tri kuharske kape tada spao na samo jednu. Leon mi je dao otvorene ruke, veliku kuhinju i brojnu ekipu, što je bilo dovoljno da u godinu dana restoran vratim tri kuharske kape - objašnjava Peter.

SALATA S 40 SASTOJAKA

Baš kao što je kulinarški svijet 2008. nestrpljivo iščekivao kuharice Fat Ducka i Alinee, uz El Bullijeve godišnjake najvažnija izdanja tzv. molekularnog pokreta, u listopadu 2010. njihovu su pozornost privukle dvije biblije pokreta prirodne kuhinje - kuharica Nome René Redzepija i Quaya Petera Gilmorea. Obje su postale praktičnim manifestom stila koji slavi namirnice. No, to slavije lako će zakomplicirati život hobi kuhara koji se lati kuharice Quaya. Recept jedne od salata, primjerice, popisuje 40 sastojaka, a druge pak četiri vrste ljubičica. Gilmore je, naime, odbio pojednostavniti originalne recepte.

- Ima i jedan recept za šparoge s oko 15 vrsta začinskog bilja i cvjetova, ali to će jelo biti ukusno i sa samo dvije-tri začinske trave. Ova je kuharica, prije svega, tu da inspirira. Ali, ako netko želi napraviti, recimo, Quay Chocolate Cake, moći će to, makar za pripremu potroši i četiri sata. Dobro, ne baš četiri, već osam. Ali će imati isti okus kao u Quayu - smješka se Peter.

Gilmore poput manijaka pretražuje banke sjemena svog mogućeg voća i povrća, a u svome vlastitom vrtu eksperimentira sa sadnjom gotovo izumrlih vrsta

Osim najviših ocjena u Good Food Guideu, Gilmore je Quayu 2003. i 2005. prikrbio i titule restorana godine, ponajviše zahvaljujući stilu koji se, umjesto tada popularnih molekularnih tehnika, zasnivao na



raznovrsnosti koju nudi priroda te namirnicama zanimljivih tekstura i okusa.

- Da budem potpuno iskren, taj sam stil tek počeo razvijati po dolasku u Quay i makar sam u tih godinu dana puno napredovao, to još nije ni izbliza bilo slično ovome što danas radim. No, ni sada moj stil još nije posve definiran, jer je razvoj proces koji nikada ne prestaje. Ja stalno učim i dalje se mijenjam - tvrdi Peter.

SLJEDEĆE ČETIRI GODINE posvetio je pretvaranju toga stila u posve originalan kulinarški izričaj koji je trijumfirao 2009. dotad nezabilježenom dvostrukom titulom restorana godine dviju konkurentskih gastro vodiča - Good Food Guidea i Australian Gourmet Guidea!

Gilmore je u svemu imao i sreću da se stil, koji je polako razvijao već desetak godina, poklopio s kurentnim svjetskim trendom prirodne kuhinje, stasalom u doba zalaska molekularnog pokreta. Naime, te iste 2009., Quay se pojavio i na San Pellegrino listi najboljih 50 svjetskih restorana, a filozofija mu je bila slična onoj René Redzepija i njegove Nome, koja se upravo popela na treće mje-

sto te liste i prijetila vrhu (koji će osvojiti naredne 2010.). U središtu te filozofije nalazila se priroda kao inspiracija te zaboravljene i rijetke vrste namirnica čiji su okusi i teksture pušteni da govore sami za sebe. Gilmoreov jelovnik gostima je nudio gotovo nepoznate sorte voća i povrća, rijetke ribe, rakove i morske plodove, ukomponirane u moderna i vrlo originalna jela, prezentirana na jedinstven način.

- Čitava ta filozofija u mom je slučaju reakcija na svijet u kojem danas živimo. Supermarketi nam nude lažnu raznovrsnost proizvoda, koja se kod voća i povrća uvijek svodi na dvije-tri prevladavajuće sorte. A svaka od tih vrsta zapravo ima više stotina sorti, od kojih su mnoge struktururom i okusom neusporedivo superiorne masovnim koje se nude. Isto je i s mesom i ribom. Najlakše je prodati jeftinu, masovno uzgojenu ribu i piletinu. Duboko vjerujem da se ljudi zapravo žele vratiti vremenima kad su imali puno više izbora i kad je na tržnicama vladala raznovrsnost, dobu kad ste nešto kupovali zbog predivnih okusa koji su vam se sviđali ili baš za neku namjenu. To je za mene bio jedan razlog. Drugi je bio taj da sam, kao i svaki *chef*, težio raskošnijoj paleti, izboru namirnica koje će mi omogućiti da radim nešto posebno, svoje. Ja ne čekam da te nove, bolje i neobične namirnice vidim kod drugih ili da mi ih netko ponudi, već sam trgam za njima... S druge strane, na mene je utjecalo i to što sam kod kuće uredio vrt i zaljubio se u uzgoj povrća. Kad sam krenuo pretraživati kataloge sjemena, shvatio sam koliko različitost nudi priroda, dakle stvari koje postoje odavna, samo što su ih ljudi

prestali uzgajati. Tada sam počeo intenzivno raditi s uzgajivačima, eksperimentirati sa stotinama predivnih zaboravljenih sorata. To mi je omogućilo da u kuhanju rabim puno više namirnica nego do tada i osmislim čitav niz novih, posve originalnih jela - objašnjava nam Peter.

Tijekom godina Gilmore je sastavio svoj krug uzgajivača i dobavljača zaboravljenih i rijetkih namirnica. Berridale farma za njega uzgaja voće i povrće po narudžbi, uglavnom superiorne sorte koje vade iz zaborava, ali i iznimno rijetke vrste, koje pak služe samo za prestiž i jedinstvenost (to danas nastoje svi

Zaboravljene ili rijetke namirnice, sorte voća i povrća, neuobičajene vrste riba i rakova, pasmine ovaca, svinja i goveda, sve je to snažno utjecalo na Gilmoreov stil i danas se nalazi na njegovom jelovniku



MICHEL BRAS KAO INSPIRACIJA

Svaki iskusni gurman koji dulje prati svjetsku gastro scenu, u Gilmoreovu će načinu prezentacije prepoznati utjecaje legendarnog francuskog *chefa* Michela Brasa (restoran Laguiole u oblasti Aveyron s tri Michelinove zvjezdice). Bras je svojim prepoznatljivim organskim oblicima jela utjecao na mnoge *chefove*, posebno one prirodne kuhinje.

- Ne bih rekao da je moj stil prezentacije jela isti kao i Michela Brasa, ali me inspirirala njegova filozofija uporabe lijepog povrća. Možda se sličnost javila kad sam napustio geometrijsku, simetričnu prezentaciju i priklonio se organskome, odnosno pokušao podražavati prirodno. Mislim da je moj stil prezentacije, po eleganciji i zen kvaliteti, bliži onom René Redzepija ili Andonija Aduritzu - kaže Peter.

NAŠ SURADNIK IMAO JE ZADOVOLJSTVO KUŠATI NAJPOZNATIJI GILMOREOV DESERT - SNJEŽNO JAJE I PRITOM GLEDATI FASCINANTNU SIDNEJSKU OPERU



prestali uzgajati. Tada sam počeo intenzivno raditi s uzgajivačima, eksperimentirati sa stotinama predivnih zaboravljenih sorata. To mi je omogućilo da u kuhanju rabim puno više namirnica nego do tada i osmislim čitav niz novih, posve originalnih jela - objašnjava nam Peter.

Tijekom godina Gilmore je sastavio svoj krug uzgajivača i dobavljača zaboravljenih i rijetkih namirnica. Berridale farma za njega uzgaja voće i povrće po narudžbi, uglavnom superiorne sorte koje vade iz zaborava, ali i iznimno rijetke vrste, koje pak služe samo za prestiž i jedinstvenost (to danas nastoje svi



SNJEŽNO JAJE

Gilmore je svoj najpoznatiji desert, **Snow Egg**, usavršavao sedam godina. Svoj put to je jelo započelo kao granita od kokosa u kombinaciji sa sladoledom od ruže, a tek kasnije u igru je ušao i poširani beze.

- U trgovini za profesionalne kuhare naišao sam na polukružne kalupe od silikona i u njima napravio beze, izdubio mu sredinu, napunio sladoledom i onda spojio dvije polukugle. Tako dobiveno jaje položio sam na podlogu od granite, no nešto je još nedostajalo. Nakon nekoliko pokušaja, došao sam na ideju rabiti šećer od žita, koji se ne lijepi za zube, kao snijeg. Tako je nastao zanimljiv desert, koji se u kombinaciji okusa granite i sladoleda mijenja zavisno od sezone - jagodna guava, dud, jackfruit, bijela breskva... - objašnjava Peter.

Pripremiti Snow Egg, prilično je komplicirano, pa je to bio idealan izazov dvojici finalista australskoga *MasterChefa*, koji su za njega imali dva sata.

- U Quayu imamo čitavu ekipu koja priprema Snow Egg, ali mislim da bi ga moj slastičar Angus Jones mogao sam pripremiti za jedan sat - tvrdi Gilmore.

imalo ambiciozniji *chefovi*). June Harman na svojoj farmi salate (*The Salad Farm*) za Gilmorea uzgaja na desetke ezoteričnih vrsta salata, dok Richard Gunner i njegova tvrtka Feast Fine Foods opskrbljuje Quay savršenim primjercima etički uzgojenih janjaca posebnih pasmina.

POZNATI UZGAJIVAČ GOVEDA David Blacmore (dobavljač više slavni svjetskih *chefova*) u Quay šalje svoj vrhunski *wagyu beef*, a ribarska ekipa Uarra Fisheries za Gilmorea traga za neobičnim morskim delicijama.

Sve te jestive dragulje Peter pretvara u jela koja se temelje na skladu okusa, principu što je preuzeo iz japanske kuhinje, te igri tekstura. Usprkos tome što rabi suvremene kulinarske tehnike, Gilmore se, kao i čitav pokret prirodne kuhinje, odmiče od gastronomije inspirirane znanostu i fokus preusmjerava na raznovrsnost prirode. Zato je jelovnik Quaya, prije svega, parada namirnica u njihovu punom sjaju, dok su tehnike manje-više nevidljive. Tanjuri su puni zani-

NASTAVAK NA STR. 126

Peter Gilmore

NASTAVAK SA STR. 97

mljivih oblika i boja, a nizovi jela dobro promišljeni i gotovo dramaturški osmišljeni.

Iako Quay nudi menije za ručak (125-145 AUD) i večeru (165 AUD), posjetitelju s drugog kontinenta u najboljem restoranu Australazije ne preostaje drugo negoli naručiti degustacijski (220 AUD) i prepustiti se doživljaju od osam reprezentativnih sljedova. Taj meni obično počinje sirovim ribljim jelom, od kojih smo mi kušali ono najpoznatije - Sea Pearls, odnosno pet „bisera“ od ribe, morskog puža (*abalone*), raka, moruzgve i vlašulje, sve različitih tekstura i kombinirane sa začinskim biljem, jestivim cvijećem i ribljom ikrom.

- Jednoga dana u muzeju sam vidio izložbu morskih bisera, za koje nisam znao

da mogu biti tako različitih veličina, oblika i boja. Inspiriran time, različite sam morske namirnice oblikovao kao bisere i tu ideju razradio u dugom procesu pokušaja i pogreški, sve dok nisam došao do savršene kombinacije - objašnjava Gilmore.

Nakon toga slijedi obvezni lagano poširani jastog (*rock lobster*) te jedno jelo od svinjetine, primjerice confit obrazine ili, u našem slučaju, carsko meso s tankim reznjevima morskog puža i japanskih gljiva.

- Carskim mesom sam se igrao već desetak godina. Imao sam jedno jelo u kojem sam ga kombinirao s jakopskim kopicama, meduzom i gljivama, i onda kombinacije mijenjao više puta. Ideja se temelji na kineskom principu kombiniranja mesnih i morskih proteina, a naglasak je na kombinaciji čvrste teksture morskog puža i svilenkaste teksture tofua i japanskih gljiva - kaže Peter.

NAKON JELA OD PERADI (prsa goluba ili slično), Gilmoreov degustacijski meni u pravilu vrhunac dosiže jelom od *wagyu* govedine, nekad s tasmanskim wasabijem i *millefeuille* od kreme aromatizirane malinama i ružama, a nekad s pudingom od crne čokolade i *consommé*a od govedeg repa ili pak nečim trećim. Taj je slijed pomno uravnotežen i usmjeren isključivo na slavljenje vrhunske namirnice, nakon čega meni završava s dva desertna slijeda, od koji je jedan obvezno klasik restorana - *Snow Egg*, malo remek-djelo na kojem se rado okušavaju i ambiciozniji kuhari-hobisti (vidi okvir).

Onome tko kuša Gilmoreova jela, brzo će postati jasno zašto Quay tako dobro kotira na svjetskoj ljestvici restorana. Svemu, dakako, već smo spomenuli, ne odmaže ni filozofija vrlo slična ostalim predstavnicima trendovske prirodne kuhinje.

- Da, svi mi koji se povodimo tom filozofijom imamo sličnosti u radu i razmišljanju. René je recimo usredotočen na divlje namirnice, dok mene više zanima suradnja s uzgajivačima. Nije mi presudno da baš sve namirnice potječu s određenog područja, prvenstveno zato jer je Australija iznimno velika zemlja. Dakle, sličan nam je pogled na prirodu i raznovrsnost koju ona nudi, kao i to da na tanjuru slavimo namirnice - kaže Peter.

Da ta filozofija danas suvereno vlada vrhom gastro scene ne dokazuje samo vodeće mjesto Nome i visoki plasmani ostalih spomenutih restorana, već i to da se na nju već nadovezuju i novi *chefovi* širom svijeta. Brazilac Alex Atala iz restorana D.O.M. u Sao Paolu (7. na San Pellegrino listi) i Peruanac Gastón Acurio iz restorana Astrid y Gastón u Limi podižu je i na socijalnu razinu, uključivanjem amazonskih indijanaca i peruanskih seljaka i ribara u sustav proizvodnje namirnica namijenjenih vrhunskim restoranima.

Da bi marketinški podupro trendovsku filozofiju, Quay je svemu pridodao i ekološku notu (u bogatoj i sretnoj Australiji teško je dodati socijalnu) spašavanja visokovrijednih i organoleptički superiornih namirnica.

- Da se ne rabe, sve bi te prekrasne namirnice, koje je možda teže uzgojiti ili im treba dulje vremena, postupno izumrle. Većina njih danas je zaboravljena, pa ih nekoliko *chefova* poput mene spašavaju od zaborava, opsukrnosti i nestanka. Upravo te zaboravljene ili rijetke namirnice, sorte voća i povrća, neuobičajene vrste riba i rakova, pasmine ovaca, svinja i goveda, sve je to snažno utjecalo na moj stil i danas se nalazi na mojem jelovniku. A to su neiscrpnii izvori, i mislim da imam vrlo kreativnog posla za nekoliko života - zaključuje Peter Gilmore. 🍷



“Doista, zar vam ne nedostaje vođenje NBA momčadi!?”