



CIKLA I CONFIT CRVENOG VOĆA

# ***Le moderniste***

VELIMIR CINDRIĆ  
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ



Kad se *jazz*-trubač Chet Baker, slikari Jackson Pollock i Cy Twombly, romanopisci Gustave Flaubert, Hermésovi parfemi, pa čak i Las Vegas spomenu kao uzori, malo će tko pomisliti da je riječ o nekom *chefu*. A upravo su to stvari koje nadahnjuju Pierrea Gagnairea, jednog od najutjecajnijih *chefova* svijeta i čovjeka koji je gotovo vlastoručno modernizirao francusku kuhinju i preveo ju u 21. stoljeće.

Taj kulinarski ikonoklast koji je, tako nefrancuski, bio jedan od prvoboraca fuzijske i molekularne kuhinje, smjelim je sukobima namirnica, okusa i tekstura beskompromisno zadržao okoštale uzuse francuskoga klasičnog kuhanja te tako krenuo u boj za restoran koji je, prema vlastitim riječima, *okrenut sutrašnjici, ali koji istovremeno poštuje jučer*.

Danas 65-godišnji Pierre Gagnaire vodi carstvo od trinaest restorana širom svijeta, od kojih je paradni onaj što nosi njegovo ime, smješten na broju 6 u rue Balzac u Parizu (8. *arrondissement*). Njegove maksimalne tri *Michelinove* zvjezdice i deset godina boravka u društvu pedeset najboljih restorana svijeta (od 2006. do 2008. na trećem mjestu) dokazuju da je riječ o jednom od najvažnijih suvremenih *chefova*, čiji je rad bio uzor mnogima u svijetu.

Pierre Gagnaire rodio se 1950. u obitelji ugostitelja, u mjestu Apinac (pokrajina Loire), četrdesetak kilometara udaljeno od Saint-Étiennea. Karijeru je započeo učeći osnove tradicionalne francuske kuhinje u nekoliko lionskih restorana, gdje je uglavnom obavljao različite poslove za gazdu – na leđima prenosio tone ugljena, čistio..., pa mu se posao koji je vodio prema štednjaku nikako nije svidio. No među spomenutim restoranima bili su i oni Paula Bocusea i, još važnije, Jeana Vignarda (učitelj Alaina Chapelaa, pokojnoga velikana

gastronomije, u kojeg se kunu mnogi danas vodeći *chefovi*), od kojeg je naučio najviše. Nakon toga, 1974. otkrio je i svijet kreativne kuhinje, radeći u pariškoj kuhinji restorana Lucas Carlton Alaina Senderensa.

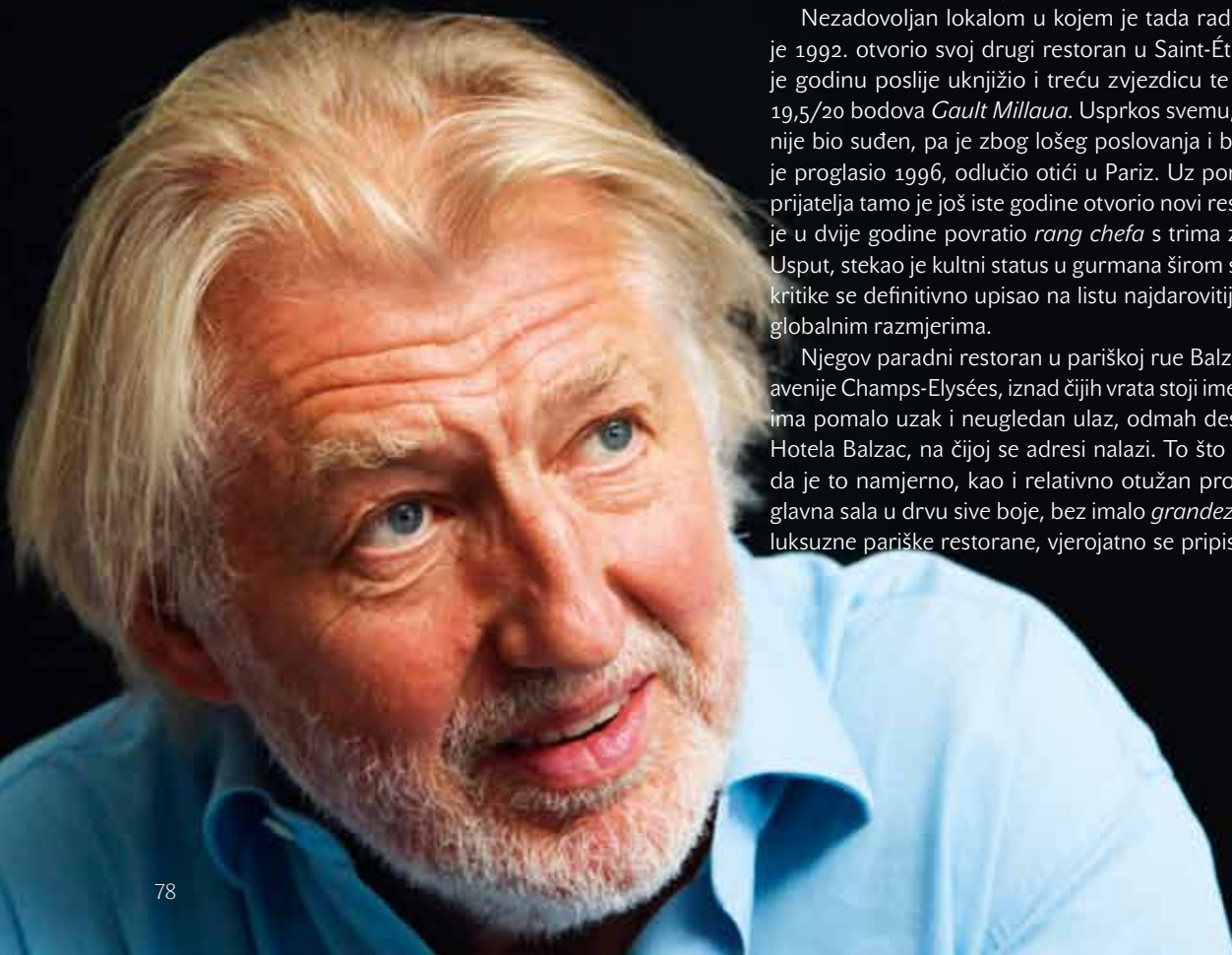
Nakon dvije godine lutanja svijetom, posebno područjem Novoga svijeta, koje je poduzeo u traganju za vlastitim interesima, Gagnaire se 1976. vratio u obiteljski restoran Le Clos Fleury u mjestu Saint-Priest-en-Jarez i preuzeo kuhinju. Iako će reći da je to bila najgora odluka u njegovu životu, upravo je to bilo mjesto gdje je osvojio svoju prvu *Michelinovu* zvjezdicu. No tada nije bio zadovoljan poslom, jer, prema vlastitim riječima, *još nije shvaćao da mu je za ljubav prema kuhanju potrebna sloboda*.

U početku je radio s ograničenjima, premda su već i tada neki shvatili da Gagnaire neće dugo ostati anonimn. U to doba Pierre je odisao diskretnim šarmom, skromnošću i krhkom senzibilnošću, a u njegovoj naravi i kuhanju, tvrde oni koji su ga tada poznavali, nije bilo nimalo narcisoidnosti, što će ostati njegova kvaliteta do danas. Da bi se oslobodio averzije prema profesiji, odrekao se svega što su radili *chefovi* iz generacije njegova oca i posvetio se eksperimentiranju.

Sljedeći korak na koji se odlučio – vlastiti lokal, na red je došao 1981. Radilo se o njegovu prvom restoranu u Saint-Étienneu, Aux Passementieres u rue Georges-Tessier. Tu se njegovo kuhanje postupno oslobađalo krutih recepata, a okusi počeli voditi glavnu riječ. Rabio je nove namirnice, kombinacije okusa i tehnike, pa je njegov ugled rastao. Kako je ekspresionizam pretjecao znanja, Gagnaireova osobnost čitavom je procesu podarila i element nestvarnoga, pa su gosti počeli govoriti o – čaroliji. Dakako da to nije promaknulo *Michelinu*, koji ga je nagradio drugom zvjezdicom, dok mu je vodič *Gault Millau* dodijelio visokih 18/20 bodova.

Nezadovoljan lokalom u kojem je tada radio, Gagnaire je 1992. otvorio svoj drugi restoran u Saint-Étienneu, gdje je godinu poslije uknjižio i treću zvjezdicu te impresivnih 19,5/20 bodova *Gault Millaua*. Usprkos svemu, taj mu grad nije bio suđen, pa je zbog lošeg poslovanja i bankrota, koji je proglasio 1996. odlučio otići u Pariz. Uz pomoć skupine prijatelja tamo je još iste godine otvorio novi restoran, kojim je u dvije godine povratio *rang chefa* s trima zvjezdicama. Usput, stekao je kulturni status u gurmana širom svijeta, a kod kritike se definitivno upisao na listu najdarovitijih *chefova* u globalnim razmjerima.

Njegov paradni restoran u pariškoj rue Balzac, nedaleko avenije Champs-Élysées, iznad čijih vrata stoji ime sama *chefa*, ima pomalo uzak i neugledan ulaz, odmah desno od vrata Hotela Balzac, na čijoj se adresi nalazi. To što mnogi tvrde da je to namjerno, kao i relativno otužan prostor bara te glavna sala u drvu sive boje, bez imalo *grandezze* tipične za luksuzne pariške restorane, vjerojatno se pripisuje mnogim



drugim zagonetnim (čitaj neortodoksnim) aspektima Pierrea Gagnairea i njegove kuhinje.

Ustoličivši se kao jedan od vodećih francuskih *chefova* s izrazito modernističkim pristupom kuhanju, Gagnaire je vrlo brzo počeo utjecati i na mlade kuhare širom svijeta. Ujedno, ugledavši se na kolege lidere u profesiji, stao je širiti svoje restoransko carstvo, pa je u novom mileniju nanizao lokale s imenima koja su sadržavala i robnu marku Pierre Gagnaire, najprije u Londonu, a potom i u Tokiju, Hongkongu, Seulu, Dubaiju, Las Vegasu... Gagnaireu znalci posebno priznaju sposobnost održavanja visokih standarda cijele grupacije, usprkos brojnosti i širokoj rasprostranjenosti restorana.

No daleko od toga da je taj modernist slavu u kulinarskome svijetu stekao isključivo kao vrsni restorater. Naime, treba znati da je Gagnaire bio jedan od prvih *chefova* koji su hrani pristupili pod rakursom umjetnosti, poput slikara (premda će sam reći da sebe ne drži umjetnikom), zbog čega svoj rad dijeli prema *fazama*, odnosno godinama u kojima su nastajala pojedina jela i tehnike. Upravo zahvaljujući stalnome razvoju, Gagnaire je godinama bio u prvim redovima međunarodne gastroavangarde i ostao trajno relevantan na stalno promjenjivoj kulinarskoj sceni.

Umjetnički pristup Pierre Gagnaire temelji na zanimanju za glazbu, slikarstvo, književnost, poeziju... i te svoje strasti rabi kao ekspresivno sredstvo za iskazivanje vlastitih osjećaja putem hrane. Obično svoj kreativni proces opisuje kao kombinaciju instinkta i namirnica koje stvaraju ritam primjenom različitih tehnika. Njegova je kulinarska karijera zapravo biografija prepuna uspjeha i promašaja, ali uvijek posvećena ugađanju gostu. Jelo je za njega susret s gostom, medij kojim prenosi svoje osjećaje, i koji mora biti jasan te, po mogućnosti, besprijekoran (*Ljudi žude za poezijom, nježnošću i pomno osmišljenim i izvedenim stvarima, reći će*).

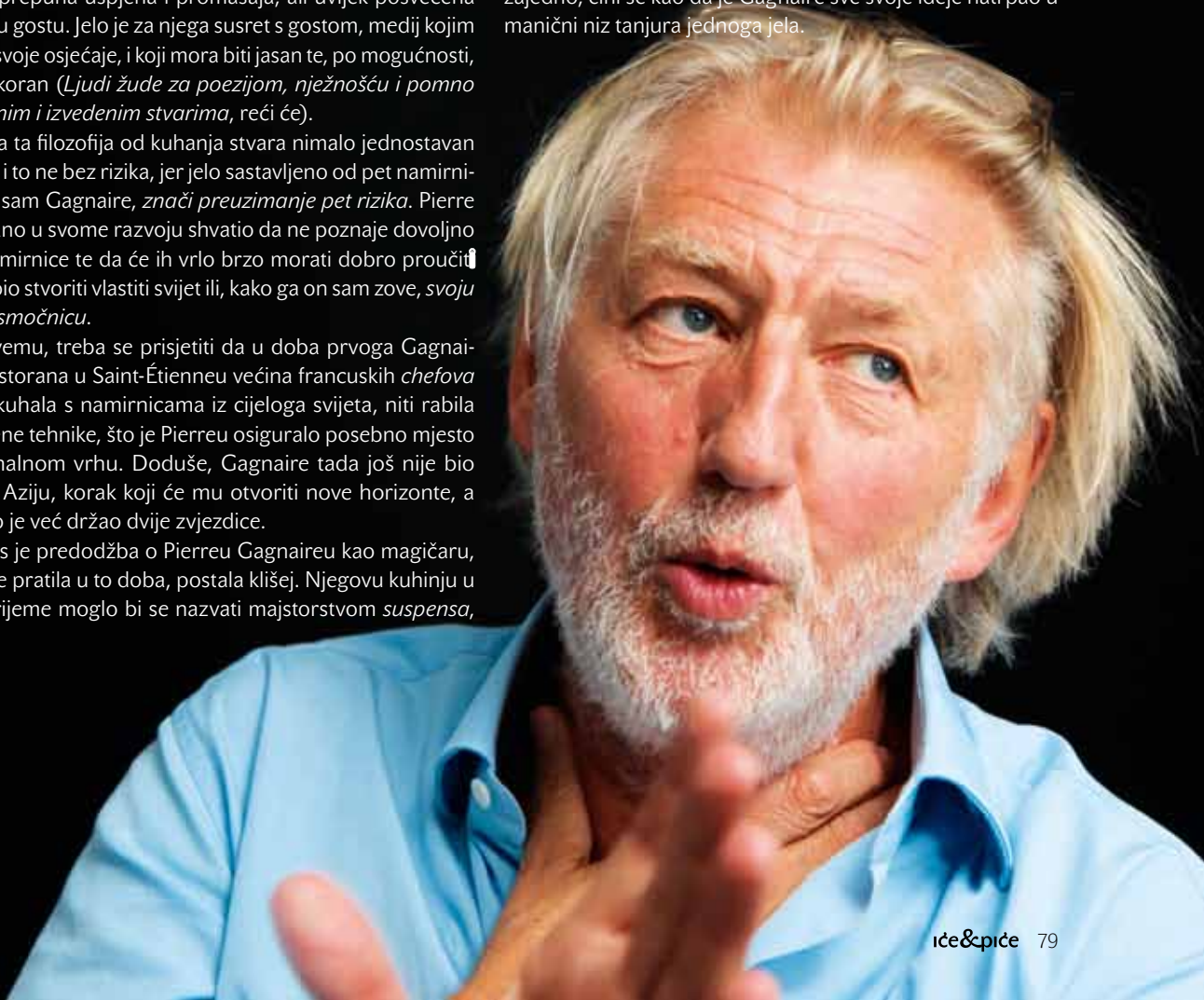
Čitava ta filozofija od kuhanja stvara nimalo jednostavan zadatak, i to ne bez rizika, jer jelo sastavljeno od pet namirnica, kaže sam Gagnaire, *znači preuzimanje pet rizika*. Pierre je vrlo rano u svome razvoju shvatio da ne poznaje dovoljno same namirnice te da će ih vrlo brzo morati dobro proučiti da bi uspio stvoriti vlastiti svijet ili, kako ga on sam zove, *svoju osobnu smočnicu*.

Pri svemu, treba se prisjetiti da u doba prvoga Gagnaireova restorana u Saint-Étienneu većina francuskih *chefova* još nije kuhala s namirnicama iz cijeloga svijeta, niti rabila suvremene tehnike, što je Pierreu osiguralo posebno mjesto u nacionalnom vrhu. Doduše, Gagnaire tada još nije bio posjetio Aziju, korak koji će mu otvoriti nove horizonte, a svjedno je već držao dvije zvjezdice.

Danas je predodžba o Pierreu Gagnaireu kao magičaru, koja ga je pratila u to doba, postala klišej. Njegovu kuhinju u novije vrijeme moglo bi se nazvati majstorstvom *suspensa*,

decentnosti i humora, dok je on sam neodređeno naziva *osjećajima na tanjuru*. Gagnaireov kulinarski stil najbolje se očituje u pomno koncipiranu jelovniku njegova pariškog restorana. No narudžba s njega mogla bi se usporediti s narudžbom Picassu da izradi portret s apsolutnom sličnošću – bilo bi to ograničenje i lišavanje prilike da upoznate autentičnu kreativnost *chefa*. Znalci s dovoljno novca tvrde da je najbolje naručiti da *chef* bez ograničenja kuha za čitavo društvo. Dakako, u slučaju da je Pierre Gagnaire u kuhinji, što je danas, nažalost, sve rjeđa pojava. No, ako imate sreće, mnoga će jela iznenaditi i najiskusnijega jelca.

Pogledajmo stoga neka od tipičnih Gagnaireovih jela. Primjerice, podulji pasus koji opisuje njegovo čuveno predjelo Mirisi zemlje (*Parfumes de Terre*) sadržava i ovo: *Podloga od aromatičnog sijena s mješavinom svježih lisičarki i vrganja, ružičaste iberijske svinjetine (pluma, oblika pera, izrezana iz fileta) i kruh od brusnica visokog grma (voće koje zapravo nema veze s brusnicom, op. a.) u pjenastom jusu od amontillado sherryja*. Već se iz toga vidi da je dešifriranje samih imena Gagnaireovih jela jednako složeno kao i kušanje tih zagonetnih i iznimno složenih kreacija. Zapravo, nimalo lako, a često i nerazumljivo, pogotovo ako dodamo da se navedeni opis odnosi samo na jedan od sedam dijelova jela *Parfumes de Terre*, kompozicije inače nadahnute parfemom Terre d'Hermès. Ostali uključuju krepku juhu od gusje jetre s njokima od leće i infuzijom luka u balzamičnom octu, zatim disk od pirea bijele repe s nešto ribanoga hrena, koromača začinjena zvjezdastim anisom i *granitom* od mrkve... Sve zajedno, čini se kao da je Gagnaire sve svoje ideje natrpao u manični niz tanjura jednoga jela.



Složeno pak glavno jelo nazvano *Les Insolites* (doslovno Neobičnosti) kulinarska je verzija kratkih priča koja s lakoćom spaja najrazličitije ukuse. Ona zagonetno između *kokotxasa* (podobrazina velikog atlantskog oslića) i varljivo jednostavne repe sa sokom zelenih rajčica i srebrnkastim maslinovim uljem postavlja *andouille de Vire* (kobasica od tripica i iznutrica) u gnjezdašcu od *rattea*, sitnoga krumpira orašasta okusa i putraste teksture.

S druge strane, njegova Pekinška patka (*Canard de Pékin de l'ami Paul*), posveta prijatelju Paulu Renaultu, pečena je u komadu, aromatizirana biljnim *bouillonom*, ima finu anisnu notu, a poslužena je sa svježim smokvama, rozetom od krumpira i datula, te u sebi sadržava elemente vode, zemlje i vatre.

Isto tako, ideja za raskošni desert *Brillat-Savarin*, koji je ime dobio po čuvenome normandijskom siru (koji je pak posveta Jeanu Anathelmeu Brillat-Savarinu, francuskome odvjetniku i političaru što se proslavio kao gurman i gastronom), potječe izravno od pisca Gustavea Flauberta, tvorca originalne *očajne kućanice*, te je posveta tom *normandijskome sinu*. Jelo sadržava nekoliko favorita regije – jabuke, *crème fraîche*, *calvados* i spomenuti sir. Istovremeno, njegov najpoznatiji desert – *Grand Dessert*, koji sadržava čak devet elemenata, još je jedna studija slijeda u više tanjura, što je danas prepoznatljiv Gagnaireov *forte*.

Da bi se bolje razumjela Gagnaireova jela, treba znati da se većina njih suprotstavlja svemu što je taj *chef* naučio kao kuharski šegrt i mladi kuhar. Uz to, ona *chefa* postavljaju na pravu udaljenost – ne predaleko, da bi se on činio nezainteresiranim, ni preblizu, da bi se doimao vulgarnim. No njihov, samo naizgled, zaigrani glamur i pjenušavost boja ne mogu prikriti temeljnu strogost s kojom su osmišljena. Gagnaireovi degustacijski meniji, od brojnosti jela do njihove jedinstvenosti, od jednostavnosti prvih zalogaja do kompleksnosti i intenziteta svakog daljnjeg, pokazuju pomnu dramaturšku kompoziciju.



CARPACCIO OD ORADE





Jedan od najvažnijih trenutaka u karijeri Pierrea Gagnairea bio je susret i poslije prijateljstvo s francuskim kemičarom i sveučilišnim profesorom Hervéom Thisom, inicijatorom znanošću potaknute gastronomije, popularno zvane *molekularnom*, koji su mu otvorili vrata prema avangardnoj kuhinji. Radilo se o interpretaciji stare veze znanosti i gurmanluka, koju su Gagnaire i This oblikovali vrlo konkretno. Naime, krenuli su od područja tradicionalne kulture – starih principa, izreka, savjeta, metoda... te ih podvrgavali provjeri na temelju znanja iz kemije i fizike, da bi na koncu došli do novih, prosvijećenih pravila. Tako je više od deset godina taj dvojac igrao igru u kojoj je This, na temelju istraživanja, svakoga mjeseca predlagao jednu inovaciju koju bi onda Gagnaire preveo na kulinarski jezik i primijenio u za tu svrhu nekoliko posebno osmišljenih jela.

Gagnaireova suradnja s Hervéom Thisom pogurala je znatijelnog i maštovitog *chefa* i dalje preko granica suvremene kuhinje te rezultirala dvjema vrlo cijenjenim knjigama – *La Cuisine c'est de l'Amour, de l'Art, de la Technique* (2006) i *Alchimistes au Fourneaux* (2007). Ujedno, Gagnaire je na istome području i samostalan autor još dvaju naslova – *Sucre-Sale* (2002) i *Ludique* (2007).

Iako je Gagnaireova suradnja s Hervéom Thisom često bila kritizirana u Francuskoj, kao da razumijevanje ponašanja molekula može ugroziti maštu vrhunskoga *chefa*, ona zapravo uopće nije izmijenila bit njegove kuhinje. Ipak, njegovoj je zbirci recepata pridodala neka jela koja će vrlo brzo postati klasicima, poput često kopirana Jajeta na 65 stupnjeva Celzijusa ili Kristali vjetra (*Les Cristaux de Vent*), od kojih je potonje savršeni molekularni trik – dodavanjem vode u klasičnu mješavinu bjelanjaka i šećera dobio je eterično lagane beze oblikovan u štapiće te potom posložene u oblik kristala.

Širenje Gagnaireova restoranskog carstva nizom novih adresa koje se nadovezuju na njegov paradni restoran Pierre Gagnaire u Parizu omogućio je i neprestani razvoj njegove kuhinje. Danas to carstvo obuhvaća još 12 restorana: Sketch u Londonu (otvoren 2002), Gaya Rive gauche par Pierre Gagnaire u Parizu (2005), Pierre Gagnaire à Tokyo u Tokiju (2005), Pierre u Hongkongu (2006), Pierre Gagnaire pour les Aïrelles u Courchevelu (2007), Reflets par Pierre Gagnaire u Dubaiju (2008), Pierre Gagnaire à Séoul u Seulu (2008), Twist by Pierre Gagnaire u Las Vegasu (2009), Pierre Gagnaire Tokyo u Tokiju (2010), Colette u Saint-Tropezu, (2010), Les Menus par Pierre Gagnaire u Moskvi (2010) i Les Solistes by Pierre Gagnaire u Berlinu (2013).

Kao i u slučaju njegovih *molekularnih jela*, i na tim svjetskim pozornicama Gagnaire predstavlja nove, smjele ideje, ne bojeći se rizika koje one sa sobom donose. Uostalom, tom se filozofijom i uvrstio među najutjecajnije *chefove* svijeta i često bio ispred svoga vremena.

Gagnaireova nezaboravna jela spoj su eksperimenta, zadiranja u neodređeno i nesigurno, tri elementa za koje mnogi kažu da i sačinjavaju tog neobičnog i prevrtljivog *chefa*. Nije čudno, jer od sama početka, Gagnaireov put vodio ga je k sve većoj slobodi, gdje su klasična i molekularna znanja bila samo pomoćno sredstvo u misiji prebacivanja gastronomskih dosega na sasvim novu razinu, zbog čega ga danas i zovemo – *le chef moderniste*.

***Nakon temelja koje ste dobili u Lyonu, 1974. otkrili ste svijet kreativne kuhinje radeći s Alainom Senderensom u Parizu. Koliko je nouvelle cuisine utjecala na vaš budući stil?***

Moram odmah reći da je meni u početku kuhanje bilo velika gnjavaža i posao mi se uopće nije sviđao. Znao ono, oboje roditelja rade u restoranu, pa sad morate i vi. Čini se kao najveći poraz. To nije bio moj izbor. Ali, kao što ste spomenuli, u Parizu sam upoznao svijet kreativne kuhinje. To je bilo jako uzbudljivo vrijeme, vrijeme *nouvelle cuisine* i velikih promjena u kulinarstvu. Računam da sam tek tada o kuhanju počeo razmišljati na pozitivan način, što je činilo temelj mog budućeg stila, odnosno načina rada. No zapravo sam bio još jako daleko od njega.

***Nakon dvije godine lutanja svijetom, vratili ste se u obiteljski restoran. Jednom prigodom rekli ste da je to najveća greška koju ste učinili u životu?***

Da, nisam imao nikakve vizije, nikakve ideje što bih htio i trebao raditi. Vratio sam se u Francusku 1976. i iste godine počeo raditi u očevu restoranu, gdje sam ostao pet godina. Moja je sudbina čini se bila vratiti se u Francusku, u obiteljski restoran. Ali istina je da je to bila najveća greška u mom životu. To je bio restoran na selu i radio sam s obitelji. A rad s obitelji nije mi uopće odgovarao, nije bio moja priča, da tako kažem. Za mene je to bilo nepodnošljivo, jer sam želio raditi sam. Uopće mi se nije sviđalo. Osjećao sam se kao u klopci. A onda sam jednoga dana shvatio da putem hrane možete upoznavati ljude, voljeti ih..., i da oni putem hrane mogu voljeti vas. Radite sami, pripremite neko jelo, ponudite ga gostu, a on kaže – uh, ovo je jako dobro. I odjednom ste prebačeni u novu dimenziju. Nekomu pružite užitak i doživite nečije poštovanje... Svoj sam posao zavolio tek poslije, kad sam shvatio da su mogućnosti hrane neiscrpne. Znao, hrana se pokazala jednim načinom kako živjeti moj život. Dakle, ne



radi se samo o hrani, kuhanju..., već načinu na koji svome životu dajete smisao. Tako ja shvaćam i svoju današnju misiju – da radim s mladim *chefovima*, da govorim o tome, da objasnim zašto uopće radimo, što radom možemo postići... Ključ je u kvaliteti, u gostima koji dan za danom dolaze u restoran, ali i dijeljenju stručnih znanja i spoznaja o životu s ljudima s kojima radim. I to je fantastična stvar.

**Što je bila vaša temeljna ideja kada ste se 1981. odlučili otvoriti vlastiti restoran Aux Passementiers u Saint-Etienneu?**

Ideja je bila jednostavna – otvoriti vlastiti restoran. Ništa drugo. No odmah se pokazalo da mi je takav rad nemoguć, jer ni to zapravo nije bio moj način. Naime, rad mi se nije nimalo sviđao, a posao je išao loše. No, i ne znajući, u tom sam procesu stvarao neku svoju viziju, razvijao nepce i počeo shvaćati da radim kao umjetnik. Pritom nisam uopće vodio brigu o mjestu na kojemu radim, onome što zovemo *terroireom*. Znaite, moj je *terroir* zapravo nestvaran i uz moja jela ne dolazi nikakva priča. Možda tek mogu reći da sam potrošio dvadeset godina pokušavajući izgraditi vlastiti stil, iznaći način u kojem bi mi kuhanje bilo užitak. Točnije – da bih kuhao za sama sebe.

**Možete li Aux Passementiers usporediti s vašim drugim restoranom u Saint-Etienneu, koji ste otvorili 1992?**

Aux Passementiers je bio vrlo skroman, vrlo švedski. Kažem švedski, jer je bio sav u bijeloj i zelenoj boji, a kuhao sam vrlo jednostavno i čisto. A drugi je restoran došao u drugo vrijeme, kad sam htio nešto drugo, neću reći veće, ali bolje, primjerenije onomu što sam tada radio. No, kad sam ga otvorio, vidio sam da je to velika pogreška, jednostavno zato jer između grada, onoga što sam radio i sama restorana nije bilo gotovo nikakve veze. Mjesto uopće nije odražavalo ozračje grada, a ni moje kuhanje. Znaite, kuhanje nije samo umjetnost, nego i biznis. Dakle, mora se svidjeti ljudima, i to na svim razinama. A taj moj drugi restoran bio je ljudima šok, jednostavno odveć lud, previše lijep..., a i nezgodan za goste koji dolaze izdaleka. Nije bilo dobre veze sa zračnom lukom, nije bilo vlaka... Zato sam bankrotirao. Pa ipak, sve te okolnosti pokazale su mi novi put, kako za moj život, tako i za rad. Znaite, kad doživite katastrofu, okrenete stranicu i krenete dalje. Još nisam bio odveć star, a imao sam i tri *Michelinove* zvjezdice. Zatvorio sam taj restoran u svibnju 1996, otišao u Pariz i tamo otvorio novi restoran u studenome iste godine.

**Kako se taj vaš pariški restoran uklopio u trend moderne francuske kuhinje go-ih?**

Gledajte, problem uopće nije u tome je li nešto klasično ili moderno. Bitno je da ste vi ono što jeste, da razvijate svoju umjetnost i pokušavate biti u skladu s današnjicom i u današnjem vremenu pričate svoju priču. Za mene je najvažnija moja priča, zadovoljstvo onim što radim, mjesto na kojem se nalazim. A kuham li klasično ili moderno..., to za mene nije nikakvo pitanje ni problem.

**Koliko vam je bilo važno raditi u Parizu?**

Znaite, još u Saint-Etienneu bio sam se apsolutno okrenuo okusu jela, što mi je i donijelo stalne goste i *Michelinove* zvjezdice. I danas je za mene najvažniji okus. Okus i okus.

Ali godinama prije toga najvažnijim sam držao primjerenost mjesta i kvalitetu prostora u kojem predstavljam svoju kuhinju. Jednako tako, u mladosti mi je bilo iznimno važno kako neko jelo izgleda na tanjuru. Slika mi je bila važnija od okusa. Zvuči čudno, ali tada uopće nisam kušao jela koja sam kuhao. Naravno da se poslije sve izmijenilo, pa ne samo da sam kušao, nego redovito i jeo vlastita jela, da ih bolje shvatim, da bih ih dalje razvijao, da bi me dovela do nečega drugog, novog... Naravno da se kušanjem razvija nepce, da se traži savršenstvo nekog jela. U tom procesu učite, a kad učite, postajete skromniji, ponizniji, manje pretenciozni... Imate čitavu svoju životnu priču na leđima i tako stvari vidite u perspektivi, sasvim drugim očima. A zašto mi je Pariz bio važan? Znaite, Pariz je ključ mog kredibiliteta, ključ koji drugdje u svijetu otvara vrata.

**Spominjete da je kuhanje umjetnost, ali istovremeno ne volite sebe zvati umjetnikom. Možete li to objasniti?**

Ne znam. Mislim da umjetnost ne treba brkati s umjetničkim radom. Ljudi kažu da sam umjetnik, ali ja u to nisam siguran. Odgovor tražim u sebi (smijeh). Ali činjenica je da pri radu rabim intuitivnost, vlastiti senzibilitet i metode koje nisu jako različite od umjetničkih. No da je to umjetnost, ne bih se usudio reći.

**Raditi kao umjetnik u kuhinji znači potpuno se izlagati publici. To sa sobom nosi rizik?**

Svakako. Kažem da sam u svemu iskren, da dajem sebe i ne pretvaram se. Dakle, dobrim dijelom ostajem ogoljen. Toga sam svjestan i pristao sam na to kad sam kuhanju pristupio na takav način.

**Tvrdite da inspiraciju nalazite u slikarstvu, glazbi, poeziji, jednako kao i u sezonskim namirnicama. Kako izgleda vaš kreativni proces?**

Da, sve me to inspirira, kao što ste rekli, baš kao i sezonske namirnice. Volim apstraktni ekspresionizam – Jacksona Pollocka, Bradleyja Walkera Tomlina..., i kad radim, ja sam kao oni. I iz poezije crpem svašta, kao i iz glazbe, posebno *jazza*. Baš sad intenzivno slušam jednoga brazilskog *jazz*-glazbenika i to me jako nadahnjuje. Gledajte, sve što čovjek sa strašću unosi u sebe jednostavno se mora odraziti na onome što radi, jer smo mi kao neki katalizator. Tek nakon toga dolazi rezultat, koji je nešto sasvim drugo od onoga što smo u sebe unijeli – kombinacija instinkta, namirnica, tehnika... Tu je bitna naša osobnost, jer bismo inače svi radili isto. Moja se tajna sastoji u ovome – nastojim svoj život graditi oko svoga rada. Nisam biznismen, nego *chef*. Ja kuham. Dobro, danas više ne kuham koliko sam kuhao prije, ali kuham i stalno radim sa suradnicima. Iako nisam stalno za štednjakom, sva moja energija usredotočena je na moj rad. Izgradio sam ekipu koja radi sa mnom, i koja preuzima odgovornost za eventualne posljedice koje se tiču poslovne strane. Dakle, iako se, recimo to tako, nalazim negdje u susjedstvu, u potpunosti živim život *chefa*.

**Chefu je uvijek teško opisati vlastiti kulinarški stil nekomu tko nije kušao njegovu jela. Budući da je vaš stil toliko osoban, koji bi opis bio najbliži?**

Da, teško ga je opisati, jer je on nekad vrlo jednostavan, a

nekad toliko složen da ga ni sam ne mogu u potpunosti shvatiti. Recimo, trudim se paziti na detalje, trudim se ljudima pružiti užitek, raditi iskreno... Najveći mi je problem kako sačuvati golemu energiju potrebnu da radim najbolje što mogu. No to mi još uspijeva. Ali ne mislim da sam najbolji. Samo nastojim dati najbolje od sebe. To je sve.

**Znate se uspoređivati sa svojim francuskim kolegama Alainom Ducasseom, Joëlom Robuchonom i Guyem Savoyem. Koliko ste zapravo stilski različiti?**

Ducasse je vrlo pametan i, prije svega, on je biznismen. Ja nisam. Robuchon je veliki *chef* i njemu se divim. Ima vrlo osoban pristup kuhanju. Guy Savoy je *chef* kojemu je prvi zadatak ugoditi gostu. Po tome je sličan Danielu Bouludu, pa su i njihove kuhinje slične. Možda sam najbližiji Robuchonu, ali opet kažem da mi je teško opisati sebe i svoj stil. Zapravo, ne teško, nego nemoguće. Posljednjih 10–15 godina stalno sam radio u drugim sredinama, za mene stranim, pa sam se mijenjao. Je li to izmijenilo i kuhinju mog restorana u Parizu? Ne znam. Vjerojatno jest. Ali ono što sigurno znam jest da mi

tako nije bilo dosadno, jer sam stalno pričao različite priče.

**Kako su nastala neka od vaših najpoznatijih jela, poput Parfumes de Terre, Jajeta na 65 stupnjeva Celzijusa, Kristala vjetra...?**

Jako mi je teško govoriti o mojim jelima. Nisam od *chefova* koji će o nekom svom jelu pričati bajke. Iako je moja kuhinja priča u stalnom nastajanju, već sam rekao da je moj *terroir* nestvaran i da uz moja jela ne dolazi nikakva priča. Mogu samo reći da stalno mislim o hrani. Koncentriram se na svoj posao i slušam svoje osjećaje. Na njih sam jako osjetljiv. Osim toga, iz dana u dan razgovaram sa *chefovima*, nekad čak i sam sa sobom. Nekad je lako, a nekad ne. Znate, imam sreću da u moj restoran svakoga dana dolaze gosti koji žele platiti da bi uživali u mojim jelima. A da bih im ja pružio taj užitek, uvijek se trudim ponuditi nešto novo. Ne novo po *defaultu*, već ono što doista osjećam. A ono što osjećam moj je duh, identitet – jednostavno ja. Znate, restoran je kao kazalište, kao predstava... Nastojite uzeti sve svoje osjećaje i unijeti sebe u ono što nudite publici. I kad je predstava gotova, sutradan opet morate

isto, ukoliko želite ostati na vrhu. Da biste to uspjeli, morate raditi naporno, biti vrlo organizirani, paziti na sve, i pritom ostati skromni, pa čak i ponizni. Novac tu nikada ne smije postati glavna stvar. Ako počnete razmišljati o novcu, loše ćete proći. Tajna je u pružanju užitka drugome, i to je sve.

**Počiva li na tome i razvoj vaše kuhinje?**

Svakako. Gledajte, rado kažem da se moja kulinarska evolucija temelji na ljubavi prema hrani, ljubavi koju dajem hrani i strahu da slučajno ne poslužim savršeno jelo. To me stalno gura naprijed i tjera da dajem sve od sebe.

**Mnoga vaša jela, poput Jajeta na 65 stupnjeva Celzijusa, kopirali su mnogi mladi chefovi. Držite li to komplimentom?**

O da. Naravno. Mislim da njih tu najviše intrigiraju avangardne tehnike na temelju kojih su ta jela bila osmišljena. A te su tehnike nastale zahvaljujući Hervéu Thisu, koji je znanstvenim istraživanjem došao do zaključaka koji su te postupke omogućili. A godi mi da kopiraju moja jela, jer to znači da prate ono što radim i da im se to sviđa. Na koncu, ja nemam recepte, nego stil, način na koji kuham.







FOTO: JACQUES GAVARD

LISTOVI L'ABBE NOLLETA (POSVETA FRANCUSKOM FIZIČARU I EKSPERIMENTATORU  
JEAN-ANTOINEU NOLLETU, POZNATOME KAO L'ABBÉ NOLLET)

*Jedini ste važni francuski chef koji je znanostu potaknutu kuhinju uključio u svoj stil. Je li to jedan od razloga zbog kojih je francuska kuhinja dopustila da neke druge zemlje, prije svega Španjolska, preuzmu lidersku poziciju u razvoju suvremenog kulinarstva?*

Gledajte, Francuska i jest i nije tradicionalna. Da, tradicionalna je, ali kad odete izvan zemlje, većina važnih *chefova* koji tamo rade na suvremen način su Francuzi – Robuchon, Ducasse..., i još mnogo njih koje mnogi i ne poznaju. Oni rade u Japanu, Americi, Kanadi... To nije slučaj sa Španjolcima ili Talijanima. Ili Nijemcima, ili Austrijancima, koji možda dosta rade u inozemstvu, ali uglavnom u velikim hotelima, jer su jako precizni i organizirani. A u Aziji ima mnoštvo francuskih *chefova*, u hotelima, restoranima, svuda... Jako smo dobri na drugim područjima, jer imamo tehnike i srce, što donosi poslove. Razumijete li razliku? Tako da Francuska još i dalje dominira svjetskom scenom. Možda nismo bili u prvim redovima kad se radilo o molekularnoj kuhinji, ali i to je razdoblje prošlo. Ja sam Španjolce pratio u tome, možda kao jedini *chef* u Francuskoj, ali to je bilo zahvaljujući mojoj osobnosti. Znae, vrlo sam znatiželjan. Osim toga, imao sam sreću da mi je Hervé This prijatelj. Upoznao sam ga prije dvadesetak godina i među prvima sam imao sve rezultate njegovih istraživanja na polju znanosti u kuhanju. No, da budem iskren, to što smo zvali molekularnom kuhinjom zapravo i nije moj senzibilitet. Zanimalo me jest, ali to nije moj *credo*, nije moja priča. Ali preuzeo sam ono što mi je trebalo.

*Znači da je znanstvena priča u kuhinji za vas završena?*

Ne, ne, uopće ne. Znae, molekularna gastronomija ima dva aspekta. Prvi je pomodarski, koji se javio u početku. Stvar je bila nova, neobična i ljudima vrlo uzbudljiva, pa je pokret plijenio pozornost svuda. Onda je dosegnuo vrhunac, pa se otvorio drugi aspekt, ponovni povratak na početak i fazu u kojoj je sve uključeno u kulinarske tehnike, kamo i pripada, što je suvremenu kuhinju snažno gurnulo naprijed. Sada je to *mainstream*, prisutan i u običnim lokalima, gostionicama i bistroima, poput recimo kuhanja u vakuumu. Nekada je bilo jako u modi, a sada je već odavna u većini jela, ali nitko o tome ne govori. Sada je to dio kolektivnoga znanja. Sada je ponovno bitan daroviti *chef*, onaj koji će to na pravi način znati uključiti u stil kuhanja. Znae, danas se jednako rabe i klasične i suvremene tehnike, i to je dobro. Možete imati neko jelo čiji je temeljni element spravljen klasičnom tehnikom, a uz njega neki drugi suvremenom, a da je sve vrlo skladno.

*Znanostu potaknuta kuhinja čini se čistom suprotnošću ekspresivnog stila kuhanja, kakvim se zapravo bavite?*

Da, već sam rekao da kad kuham radim slično kao Pollock, Tomlin... To dolazi iz srca. Dakle, ekspresija. Koncentriram se, pazim na sve, radim..., ali sve je to vrlo instinktivno. Bilo da se radi o razumskoj ili osjećajnoj stvari, nije važno, to sam uvijek ja. Intuicija mi je jako važna. Temeljno, kreiram jela koja bih i sam htio jesti. Tu sam kao i svi ostali. I kad idem u neki restoran, idem tamo gdje ću naći ono što mi se taj čas jede, da bih uživao.

*Svidi li vam se to što radite u dobu kulture chefova, potpune afirmacije običaja izlaska chefa iz kuhinje u salu, inače tekovine nouvelle cuisine s konca 60-ih, odnosno početka 70-ih?*

Da. To odgovara mom senzibilitetu. Kad *chef* izlazi u salu, to nije samo šou, da bi se pravio važan, već da bi vidio oči i lica gostiju koji jedu. Tako susrećete ljude koji dolaze za vaš stol. To je za *chefa*, koji naporno radi da bi gostu pružio užitak, velika razlika od rada u podrumskoj kuhinji, odakle ne vidi put svoga jela kad napusti njegove ruke. To je golema razlika. Ali danas toga ima previše i zbiva se prerano u karijeri. Da bi dobro naučili posao, trebate stanovito vrijeme.

*Prvu Michelinovu zvjezdicu osvojili ste 1976, a drugu i treću 1984, odnosno 1992. Čak i danas, kad otvarate restorane širom svijeta, birate zemlje koje pokrivaju Michelinovi vodiči ili koje će oni uskoro pokriti. Zar vam je Michelin doista toliko važan?*

(smijeh) Možda tako ispada, ali mislim da nije tako. Znae, moja misija nije osvajati *Michelinove* zvjezdice, premda mi je, zbog mojih uspjeha, *Michelin* jako drag (smijeh).

*Znači, radi se o čistoj slučajnosti?*

U potpunosti (smijeh obojice).

*Kao chef s paradnim restoranom u Parizu i više od deset drugih širom svijeta, kako gledate na ulogu suvremenoga superchefa?*

Znam reći da sam nešto poput skladatelja u tom jednom restoranu i nešto poput dirigenta u drugima. A što se tiče uloge suvremenoga *superchefa*, mislim da je najvažnije da ostane iskren, iskren prema samu sebi, iskren prema suradnicima i, na koncu, iskren prema gostima. Glavni problem u ovome poslu jest što se miješaju užitak i biznis. Morate jako dobro voditi brigu o ravnoteži tih dviju stvari. A to je moguće isključivo ukoliko ste stalno usredotočeni na kvalitetu i iskrenost u poslu. To je za mene najvažnije.

*Pariz je vaš domaći teren. Kako je tamo skladati?*

To je jedino mjesto gdje se u potpunosti mogu izraziti na tanjuru, i to bez ikakvih ograničenja. Razlog je jednostavan. U Parizu se mogu naći najkvalitetnije namirnice na svijetu – povrće, riba, meso... To zna svaki *chef* koji je ikada posjetio glavnu parišku tržnicu. Istodobno, moj pariški restoran je mjesto gdje razvijam svoju kuhinju i gdje stalno proširujem repertoar. Kad radim u svojim restoranima u inozemstvu, moram razmišljati na drukčiji način i prilagođavati se lokaciji. Dakle, tamo postajem više dirigent negoli skladatelj. Ali ne radi se samo o tome. U pariškom restoranu doživljaj gosta sadržava znatno više od hrane, i proteže se na prezentaciju jela, fine detalje, poslugu, uređenje lokala, ugodaj... Tamo radim na savršenstvu cijeloga sustava, uravnoteženju i detaljima. Znae, jako je teško sve to uskladiti, jer su gosti različiti. Neki ne vole da im poslužitelj daje duge opise jela, nego samo žele jesti, a drugi opet vole malo teatra. Takve stvari...

*Kako često pojedete degustacijski meni u vašem restoranu?*

Pa, svaki dan kušam nešto, tu i tamo... Ali cijeli degustacijski meni nikada.

**Znači da uopće ne poznajete doživljaj degustacijskog menija Pierrea Gagnairea, onaj koji poznaju vaši gosti?**

(smijeh) Hm, da, to je apsolutno točno. Sad ste mi dali razmišljati.

**Neki tvrde da ste posljednjih godina, zbog širenja posla, morali raditi kompromise s vašim temeljnim postavkama?**

O, ne, ne, ne. Tvrdim da ne (smijeh). Volim putovati, obilaziti svoje restorane i sudjelovati na gastrokongresima, iako je to naporno. Ali vjerujte mi da bih uvijek umjesto toga radije bio u svome restoranu. Širenje posla je zamorna stvar, pa usprkos umoru, čim stignem u Pariz, jurim u svoj restoran. Zašto uopće imam sve te restorane? Zato jer sam shvatio da je važno obuhvatiti i ljude koji nemaju mogućnosti doći u Pariz. Osim toga, ovaj je posao vrlo krhak, vrlo krhak... U mom pariškom restoranu radi 45 ljudi, a ima 40 mjesta za goste, pa je model vrlo napregnut, pogotovo ako želite zadržati enormno visoku kvalitetu. S druge strane, imam obitelj koja mi je važna. Imam obvezu prema njima, prema suradnicima, prema gostima, prema novinarima... Zbog toga to radim. Ali za sve treba mnogo snage. Srećom, još je imam.

**Koliko su različiti restorani iz vašeg carstva?**

Veoma. Od pariškog su restorana svi prilično udaljeni. Recimo, restoran u Hongkongu nalazi se usred dvije sasvim različite kulture, i jako je teško naći mjeru koja bi zadovoljila tako različite ukuse. Ali trudimo se. Restoran je stalno pun, pa valjda radimo dobro. U Dubaiju je vrlo malen restoran – samo pet stolova i 18 mjesta. Često kažem da je to minijaturni svijet u kojem nastojim stvoriti nešto slično kao u Parizu. Ali to je vrlo poseban lokal, najviši mogući luksuz. Tu ipak moram reći da je u slučaju Hongkonga i Dubaija jako teško imati vrhunski restoran, jer je tamošnji uzgoj namirnica malen ili ga uopće nema, a k tome Hongkong pati i zbog silne zagađenosti pa se sve mora uvoziti iz Europe. Što se tiče Tokija, nema problema, jer su Francuska i Japan odavno povezani. Tamo namirnice nisu problem. Moj restoran Sketch u Londonu, koji se zapravo sastoji od dva restorana – Gallery i Lecture Room & Library, bio je moje prvo iskustvo s prebacivanjem moje kuhinje na drugo mjesto, i to je dugo trajalo. Sjećam se da sam tjednima uoči otvaranja bio u velikom strahu. Zamislite 40 *chefova* i nekoliko stotina gostiju dnevno, i to na posve novom mjestu. Trebalo je dosta vremena da se usredotočim na sama jela. Znae, restoranu treba vremena, vremena da stvori vlastiti identitet i vremena da gosti shvate što restoran nudi... Čovjek radi na tim restoranima, ali jednostavno ne može primijeniti neku prokušanu metodu, jer je svako mjesto jedinstveno, za mene poput dijamanta čija se kruna nalazi u Parizu (smijeh). Uglavnom, na svakome od tih mjesta cilj mi je ne biti Pierre Gagnaire iz Pariza, već postati dio kulture grada i zemlje u kojoj se restoran nalazi. Jer London nije Hongkong, Hongkong nije Dubai, a Dubai nije Tokio...

**A Tokio nije Las Vegas. Kako ste vi sa svojim restoranom Twist u hotelu Mandarin Oriental prišli tom gradu u kojem nisu svi chefovi preživjeli ekonomsku krizu?**

Las Vegas je velika zagonetka. Nekada je to bilo mjesto gdje su se ljudi dolazili zabavljati, kockati i jesti odreske (smijeh), i

mislilo se da tu nikada neće zaživjeti nešto profinjeno. A onda su *chefovi* postali popularni, pa su i njihovi restorani, doduše ležernije i zabavnije verzije, postali dio ponude atrakcija grada. Kriza je opet sve izmiješala, i neki su od tih restorana nestali. Moj je preživio i dobro radi. Ne znam zašto. Vegas je zagonetan (smijeh)... Znam si utvarati da poznajem Amerikance. U trideset godina, koliko se bavim ovim poslom, u svojim sam restoranima u Francuskoj ugostio mnogo Amerikanaca. Prije otvaranja Sketcha 2002. bio sam poznatiji u Americi negoli u Britaniji. Ipak u Vegas nisam otišao s mnogo nade, a sam sada jako zadovoljan. U svakom slučaju, Twist odražava moj duh, a kod hrane sam uspio postići pravu mjeru između neformalnog i *fine dininga*, baš po mjeri Las Vegasa.

**Već smo spomenuli vaše kolege Robuchona, Ducassea i Savoya, koji imaju iskustva s tim gradom. Jeste li se s njima savjetovali pri dolasku u Las Vegas?**

(smijeh) Ne, nipošto. Zašto? Oni mi ne bi rekli istinu, osim Savoya, s kojim se često družim u Parizu. Da sam trebao, radije bih razgovarao s Jeanom-Georgesom Vongerichtenom, Danielom Bouludom ili Thomasom Kellerom, ljudima od kojih možete dobiti iskreni savjet.

**Već ste rekli da vam je izvan Pariza cilj postati dio kulture grada i zemlje u kojoj se neki vaš restoran nalazi. Na koji se način prilagođavate drugim tržištima?**

Uglavnom vlastitim iskustvom. Sigurno ne mogu niti želim u potpunosti preslikati svoj pariški restoran, jer svako novo mjesto nosi svoje. Nisam odveć organiziran, pa često učim na vlastitim greškama. Recimo, prije 7–8 godina, stigao sam iz Londona u New York da bih priredio večeru za tvrtku Louis Vuitton. Svi su jako hvalili hranu, ali su se razišli prije ponoći jer su sutradan morali na posao. Nitko nije pojeo desert, pa mi je ostalo 25 kilograma deserta s kojim nisam znao što ću. Eto, tako ja učim o različitim tržištima. Svako je posebno i ima svoje zakonitosti. Možete ih proučavati ili naučiti na vlastitoj koži.

**London uvijek ističete kao posebno mjesto. Zbog toga što je to bio prvi korak izvan Francuske?**

Vjerojatno. Ali ima nešto i u tome što je Sketch jedinstveno mjesto u Londonu, jer kao nijedno drugo pogađa dušu grada, onako kako je vide ljudi izvana. Obožavam engleski duh, stil... Uostalom, i suprugu sam upoznao u Londonu. Sketch je jednostavno dobra mješavina noćnog kluba, *lougea* i restorana s hranom visoke kvalitete. Dakle, zabavan je, trendovski, seksi, ali i ozbiljan kad je hrana u pitanju. Uspješan je jer na jednom mjestu okuplja sve što London jest. Pariz je, recimo, mnogo konzervativniji kad su kultura i stil u pitanju. A opet, Pariz ima svoj drugi stil, šarm i strast, poseban pristup hrani. Opet kažem, svako mjesto traži nešto posebno.

**Ali Sketch je, prema broju mjesta u njemu, iznimka među vašim restoranima, koji su redovito manji?**

To je istina. Ja zapravo ne znam s velikim restoranima. Užasno ih je teško voditi i to jednostavno nije moj format. Zna dem reći da radim u malom mjerilu, i to je moj prostor za igru. K tome, mrzim riječ *koncept*.

***Kuhate za različite goste. Imate li nekih preferencija prema nacionalnoj pripadnosti?***

Ne. Imate pametnih i glupih gostiju svih nacionalnosti. Ako dobro radite svoj posao, postotak glupih iznimno je nizak. Ali kad vas ti zapadnu, jao vama. Iskustva su različita. U moj pariški restoran dolazi mnogo Amerikanaca i većina njih jako dobro poznaje europsku kulturu, neobično dobro. A onda imate i onih koji dođu, glasno razgovaraju i dobro se provode. Japanci, Južnoamerikanci malo govore, kao i gosti u Hongkongu, koji obično ne govore što misle. Tu su Amerikanci drukčiji. Opet, i Francuzi su isti (smijeh). Kao što sam rekao, ima pametnih i glupih, kao i svagdje.

***Što držite vrhuncem karijere?***

Nešto što će se dogoditi tek u budućnosti. Ako nekomu možete reći što je bio vrhunac njegova života, prestao je živjeti. Isto je i s poslom. Svaka dob pruža vam mogućnost postati još boljom osobom. U svakom dobu možete u nečemu biti fantastični.

***Možete li nešto dodati izjavi da je vaša misija voditi restoran koji je okrenut budućnosti, ali poštuje prošlost (tournée vers demain mais soucieux d'hier)?***

Znate, mi ne dolazimo s Mjeseca, nego iz nekog kraja, neke zemlje, i sa sobom nosimo svoju prošlost, priču, senzibilitet, ukus..., stvari koje ne smijete zaboraviti. Na tim temeljima gradite današnjicu, s pogledom u budućnost. Ja samostalno radim još od 1977, i još sam tu. Zašto? Prvo, nisam pomodar. I drugo – zato što sam uvijek bio dosljedan sebi.

***Čime se bavite kad niste u kuhinji?***

Ništa posebno. Čitam knjige, listam novine. Evo, jutros sam šetao i malo plivao. Mnogo vremena potrošim sam sa sobom. Volim glazbu, ali ne slušam je mnogo. Nekada sam išao na jazz-festivale, a osobito volio onaj ljetni u Vienneu, na otvorenom. Ali više ne idem. Volim filmove, ali ne idem u kino. Gnjavaža mi je ići u kino, kupiti kartu, sjediti predugo. Nemaš za to ni živaca ni vremena.

***Koji su vam planovi?***

Da živim (smijeh). Iz toga proizlazi sve drugo. 🍷

