

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: ANAÏS BOILEAU, VINCENT LEROUX, ALEXANDRE TABASTE, ILYAFOODSTORIES



U kraljevstvu umaka:

Večer u Plénitudeu s Arnaudom Donckeleom

Luksuzni hoteli često previše naglašavaju svoj status. Sja-je i blistaju, gotovo vrište o broju niti posteljine, kao da biste inače mogli zamijeniti hotel s malim prenoćištem. A onda postoje mjesta koja ne trebaju vikati, jednostavno stoga što jesu luksuzna. Puštaju vas da uđete, udahnете i odmah shvatite - ovo je druga razina života.

Tako se čovjek osjeća kada prijeđe prag Hotela Cheval Blanc Paris, elegantno smještenog uz obalu Seine u 1. arondismanu, nadohvat Pont Neufa i Louvrea. Već sama adresa nosi tihi prestiž. Unutra, mramor blista bez pretjerivanja, cvjetni aranžmani podižu se poput skulptura, a osoblje klizi umjesto da hoda. Čak je i zrak pomalo uređen. Negdje iznad rijeke, u toj oazi, nalazi se Plénitude, restoran koji ne obećava samo večeru, već epikurejsko iskustvo, mjesto gdje je svaki tanjur pjesma, a njegov umak prvi redak.

U Plénitudeu umak nema sporednu ulogu. To je filozofija kuhinje. Umaci ili, kako ih chef Arnaud Donckele naziva, „apsolutni ili savršeni spojevi“, podignuti su iz tradicionalne uloge sporednog lika u glavnu zvijezdu. Razrađen, fermentiran i usavršen poput finog parfema, svaki je od njih aromatski svemir. Čvrsti elementi na tanjuru nisu protagonisti, oni su suradnici u većoj priči koja počinje tekućim dodatkom.

Odmah treba reći da Arnaud Donckele nije običan chef. Rođen 1977. u Rouenu u Normandiji, unuk je poljoprivrednika i sin charcutiera, uronjen od djetinjstva u svijet mirisa farmi, vrta i mesnice. Rani dojmovi polja i korijena, tla i soli utkali su se u njegov kulinarški DNK i danas oblikuju njegovu kuhinju.

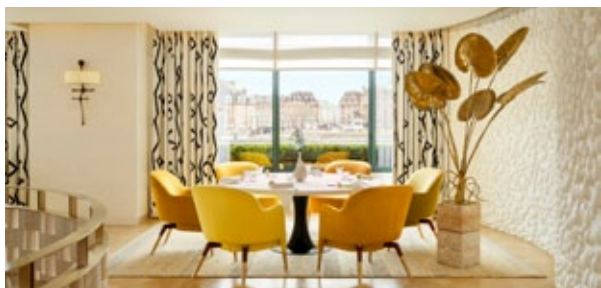
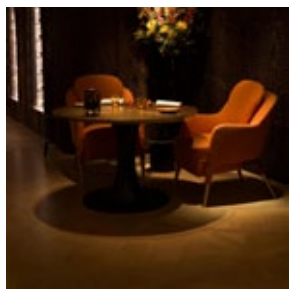
Arnaukova edukacija uključivala je rad uz francuske kulinarne legende - naukovanje u Goumard Prunieru u Parizu otvorilo mu je vrata kod Michela Guérarda u Les Prés d'Eugénie, zatim kod Alaina Ducassea u Le Louis XV i Plaza Athénée, te kod Jean-Louisa Nomicosa u Lasserreu. Tamo je usavršio tehniku, preciznost i strast prema namirnicama.

Danas Donckele vodi dvije od najpoželjnijih kuhinja u Francuskoj - La Vague d'Or u Hotelu Cheval Blanc u Saint-Tropezu i Plénitude u Parizu, svaka s tri Michelinove zvjezdice. Dok je mediteranski svijet Saint-Tropeza obojen sunčanim obiljem, Pariz je njegovo carstvo rafiniranih raspoloženja i mirisnih narativa, mjesto gdje umaci cvjetaju poput buketa u ateljeu parfumerije.

Večera u Plénitudeu odvija se poput simfonije u staccima, a u svaki od njih uvodi pripadajući „savršeni spoj“. Prije svakog jela, umak se poslužuje odvojeno - topao, mirisan i intenzivno aromatičan, pozivajući gosta da ga proba samostalno, poput otvaranja koncerta. Tek potom glavni sastojak stupa na scenu. Taj ritual postavlja ton - jelo je u službi umaka, a ne obratno.

Sam restoran odražava filozofiju chefa - miran, minimalistički, elegantan. Kremaste boje i nježni oblici smanjuju distrakcije, a tiha prisutnost i mekano svjetlo doprinose ugodaju. Vanjski pogled na Seineu stvara osjećaj vječne ritmičnosti, u skladu s tempom za stolom. Poslužitelji, vođeni Alexandrom Larvoiirom, poznaju poetične nazive i aromatske profile svakog umaka napamet.

Večer je započela sitnim zalagajima u vinskome podrumu hotela, dok je glavni dio održan u blagovaonici restorana, i to prvim Absolute Blendom: Crème “Corail



d'Hespéride", za koji je osmišljeno jelo Gambero (velika kozica) / Radicchio (radič) / Asaku. Mala porculanska zdjelica s kremom od koralja raka stigla je prva, i to s mirisom svježeg citrusa. Sama u ustima, otkrila je consomme od rakova s citrusnom bazom, limunskom travom i umeboshi gljivama, podignut yuzuom i nešto timut papra (nepalski papar blagog, limunasto-ledenog okusa koji u ustima ostaje par minuta te ima anestetično djelovanje). Radič je dodao ugodnu gorčinu, kao savršeni kontrast osvježavajućim citrusima. Pridruženi gambero bio je besprijekoran, a njegova slatkoća savršeno je uravnotežila složenost umaka, potvrđujući da su u Plénitudeu umaci istinski glavni protagonisti.

Sljedeće jelo bilo je lagano pripremljena plava riba uz poriluk i neven, kombinacija namijenjena umaku velours „Eden“, a bilo je sastavljeno od srdele, pojačano pahuljicama bonita, vinom lambrusco, maslinovim uljem i žumanjcima, prvenstveno radi teksture. Meksički estragon, komorač i senf Callas dodali su tople, anisaste note. Tijek okusa bio je najprije sam umak, zatim riba, poput udisanja morskog povjetarca, a svaki je zalogaj postajao skladni duet mora i bilja.

Daljnja jela nastavila su priču. Fazanska kokoš (hibrid fazana i kokoši) s rapinima (cime di rapa, zeleno povrće krstaša s listovima, pupoljcima i stabljikama, karakteristično za Apuliju) i borovicom osmišljeni su za dvostruki umak „Harmonie sauvage“ (divlji sklad), a sve zajedno donijelo je šumske i divlje note, dok je Škamp s bundevom i ružmarinom bio uzdignut laganim šatoom „Buisson divin“ (božanski grm), razigrana i meditativna mješavina koja je savršeno pratila slatkoću škampa. Ritual - najprije umak a potom kombinacija koja je za njega kreirana, ponavljala se tijekom čitava menija, a svaki savršeni spoj bio je malo remek-djelo ravnoteže i slojevitosti.

Kombinacija Trilja / tortellini / ježinac došla je uz fumet de roche (koncentrirani, aromatični temeljac od ribe od kamena, pripremljen laganim pirjanjem ribljih kostiju, glava i aromatičnog povrća u vinu i vodi) u obliku umaka „Ocre tannique“ (taninski oker), koncentrat okusa mora s blagom dozom vina, dok je Piletina sa špinatom Viroflay i tartufom bila osmišljena za crème marbrée (crème fraîche) „Terra botanica“ (zemlja bilja) koja je nosila zemljane i note tartufa šumske flore. Svaki umak, kušan samostalno, otkrivao je nevidljive slojeve, a zajedno s pratećim sastojcima stvarao još impresivniji doživljaj.

Na koncu je uslijedio Kaolin de Jade, desertni vrhunac uz sauce pectinée (želirani umak) „Agavos Deliciosa“ s različitim vrstama adour kivija (vrhunski francuski zeleni kivi uzgojen u regiji Landes) i agastače (mirisna kopriva). Oštrina i biljni karakter tog umaka zaokružili su večeru s istom pažnjom s kojom je započela.

Vina, rijetke francuske berbe i jedan neočekivani dragulj iz inozemstva, pomno je odabrao Emmanuel Cadieu, glavni sommelier Hotela Cheval Blanc Hotel Paris (zahvaljujući njemu imali smo i rijetku priliku posjetiti hotelski vinski podrum prepun začudnog obilja vrhunskih, ali i ezoteričnih etiketa). Bila su tu da bi razgovarala s umacima, a ne da ih samo prate, dodajući još jedan sloj simfonijskog doživljaja. Slastice Maxime Frédérica, koji majstorski obrađuje pšenicu, brašno i mliječne proizvode, zaključili su putovanje u savršenoj harmoniji s Donckeleovim perfekcijama.

Plénitude - meni

Gambero / Radicchio / Asaku
za Crème „Corail d'Hespéride“

Plava riba / Poriluk / Neven
za velours „Eden“

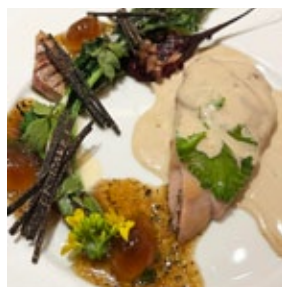
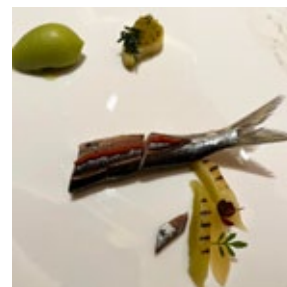
Fazanska kokoš / Rapini / Borovice
za dvostruki umak „Harmonie sauvage“

Škamp / Bundeve / Ružmarin
za šato „Divine Bush“

Trilja / Tortellini / Morski ježinac
za temeljac od morske ribe „Ocre tannique“

Piletina / Špinat Viroflay / Tartuf
za crème marbrée „Terra botanica“

Žad kaolin
za različite vrste adour kivija i agastače
za želirani umak „Agavos Delicios“



Neki restorani nude obrok, a manje njih priču. Plénitude daje svojevrstni objektiv - način doživljaja hrane koji počine mirisom i razvija se kroz pamćenje. Na koncu večeri, sati su prošli neprimjetno, a vanjski svijet činio se vrlo dalekim. Nepce je najprije pamtilo umake - njihovu strukturu, karakter, osobnost..., dok su ostali elementi jela postajali cijenjeni suradnici u kontinuiranom dijalogu.

Hodajući natrag kroz mirne hodnike hotela, pored umjetničkih djela i tihog pogleda na noćni Pariz, čovjek ne može smetnuti s uma male zdjelice. Toliko mala gesta, a ipak transformativna. Preobražava način na koji kušamo, pamtimo i možda način na koji više nikad nećemo isto gledati na umake. U Plénitudeu, umak je pripovjedač, hrana medij, a večer simfonija ljudskog rada, instinkta i umjetnosti - jednostavno nezaboravno poglavlje u evoluciji okusa.

