

Kuhanje je kao skladanje, a u kuhinjskom timu treba vladati sklad kao u orkestru

• Autor: Velimir Cindrić



Izvor: Ricard Camarena / Autor: Promo

Kombinirajući zanimanje za glazbu sa strašću za gastronomijom, Ricard Camarena, chef restorana koji u Valenciji nosi njegovo ime i ponosi se s dvije Michelinove zvjezdice, uspijeva stopiti ta dva aspekta u jednom loncu, premda se svojevremeno odrekao sviranja trube i potpuno se posvetio kuhanju.

Naime, za Camarenu, koji svoje kreacije u gastronomiji vidi kao skladanje glazbe, biti dio kuhinjskog tima zahtijeva jednaki sklad kao i sviranje u orkestru. Ricard Camarena u svome restoranu nudi sjajnu kombinaciju okusa, svježih vrhunskih namirnica i besprijekornu uslugu, elemente koji su zaslužni za brojne nagrade dodijeljene njemu i restoranu. Uspješni *chef*, koji je osvojio dvije Michelinove zvjezdice, tri Repsol Suna (maksimalna ocjena koja se dodjeljuje najboljim restoranima i *chefovima* Španjolske i Portugala), te Michelinov Green Star, kao rezultat svojih napora u cilju održivosti, također je od Španjolske kraljevske akademije za gastronomiju dobio i nagradu 'Najbolji *chef*'.

Camarenina stalna potraga za savršenstvom, uz poštivanje identiteta svake od namirnica, odražava se u novim okusima punim suptilnih, ali neočekivanih nijansi. Ricard Camarena, koji većinu svojih namirnica nabavlja lokalno i ima izravan kontakt

s uzgajivačima, stvara sinergiju temeljenu na zajedničkim odlukama u svakoj fazi uzgoja namirnice, uspostavljajući tako održiv odnos između restorana, proizvođača i zemlje.

S Ricardom Camarenom razgovarali smo u Istanbulu na kongresu Gastromasa.

Kako se od trubača postaje *chef*?

-Tako da vas na to potakne supruga (smijeh). Bio sam u trenutku života kada nisam znao kojim putem krenuti. Glazbu, nešto što mi je više od profesije, osjećao sam kao hobi. U to vrijeme zarađivao sam za život kao klesar, obrađujući kamen. A onda mi je supruga otvorila oči i potakla me da studiram kuhanje.

Koja su vam najranija sjećanja na hranu?

To su mirisi i okusi iz kuhinje moje majke. Pogotovo u danima kada se za trpezom okupljala cijela obitelj, zajedno s mojim tetkama i stričevima. U takvim se prigodama mnogo toga kuhalo i to su mi prva sjećanja na hranu.

Je li poticaj supruge da postanete *chef* bio na nečem utemeljen?

Naravno. Kad bismo se okupljali kao grupa prijatelja, uvijek sam ja bio taj koji je kuhao. Dobro sam kuhao i u tome jako uživao, kao i oni u mojim jelima.

Jedan ste od onih *chefova* koji su sporo gradili karijeru. Je li to bilo namjerno ili se jednostavno tako dogodilo?

Gledajte, dogodilo se ovako. Nisam imao nikakvih planova za karijeru. Jednostavno sam gledao kako se kuha u drugim restoranima u Španjolskoj, ali i u drugim zemljama. Uvijek me zanimalo kako kreirati vlastiti put u kuhinji. Istina je da na mene nije utjecao niti jedan *chef*, knjiga, trend... Ne volim modu.

Kad se govori o vašem uspjehu, svi spominju kombinaciju okusa, svježe sezonske namirnice i besprijekornu uslugu. Koja je važnost ta tri elementa?

To je to. Bez dobrih namirnica ne možete napraviti dobra jela. Zato se mi, dobrim dijelom, brinemo o svemu što nam dolazi iz vrta. Ovim namirnicama nastojimo definirati okuse na tanjuru, kako bi bili prepoznatljivi, a otišli smo i korak dalje i ponudili nove okuse. Nadalje, sve mora zaključiti izvrsna i bliska posluga, s velikim poštovanjem prema gostu. Želimo da se on osjeća kao kod kuće.





Ricard Camarena Izvor: Ricard Camarena / Autor: Mikel Ponce

Michelinove zvjezdice osvojili ste u vaša tri restorana. Po čemu je Restorante Ricard Camarena drukčiji da je jedini zaslužio prestižne dvije?

To je naš 'paradni' restoran i u njemu smo svake godine razvijali našu kuhinju. Ono što sam radio prije 15 godina nema nikakve veze s onim što radim danas. Štoviše, ono što sam u kuhinji radio prije četiri godine nije baš nalik onome što radimo sada. Pretpostavljam da su u Michelinu vidjeli homogenu, koherentnu i ukusnu kuhinju koja poštuje lokalne proizvode.

Je li istina da kad netko napravi rezervaciju, tog gosta istražujete na internetu, da bi ga bolje upoznali i čak ponudili uslugu po njegovoj mjeri?

Baza podataka koju imamo o našim gostima vrlo je široka. Od onih koji su nas već posjetili, uz moguće alergije, bilježimo i njihove preferencije, sklonosti i odbojnost prema nekoj hrani i piću. Nove goste prije dolaska to i pitamo, a u jednom od restorana, prije narudžbe, pokušavamo doznati njihov ukus, kako u hrani tako i u piću. Naime, sve jelovnike personaliziramo, a to znači da u restoranu u isto vrijeme može jesti najviše 20 ljudi i da njih 10 ili 15 jede različite stvari.

Kako biste opisali svoj današnji kulinarski stil i razvija li se on još uvijek?

Sebe je teško opisati. Trudimo se da naš stil bude dosljedan onome što govorimo i onome što nudimo. Taj je stil jako vezan za takozvani valencijanski vrt i njegove namirnice.

Kako biste Restorante Ricard Camarena opisali onome tko nikada nije imao prilike posjetiti ga?

Restoran Ricard Camarena je čarobno mjesto. Prostor u kojem osim dobrog jela i pića možete uživati u izvrsnom izlasku, kako zbog ugođaja, tako i usluge koju ćemo vam ponuditi.

Pored svog paradnog restorana, vodite i lokale Canalla Bistro, Habitual, Central Bar i Bar X. Možete li ukratko opisati što nude?

- Canalla Bistro je naš najeklektičniji i najzabavniji lokal. Tu pripremamo jela iz cijelog svijeta, spravljena od lokalnih namirnica. Habitual je najmediteranski od svih tih lokala, s utjecajima i istočnog i zapadnog Mediterana. Na jelovniku ima puno povrća. Central Bar je naš bar na središnjoj tržnici u Valenciji. Karakterizira ga izbor različitih jela i sendviča, sve svježije i brzo posluženo. Bar X je naš najnoviji lokal na tržnici Mercado de Colón u Valenciji. To je okupljalište u centru grada s non-stop kuhinjom koja radi od podneva do ponoći.

Jesu li neki od tih lokala lukrativni posao koji financijski pomaže funkcioniranju Restoranta Ricard Camarena, koji kao i većina *fine dining* restorana ima vrlo malu marginu zarade?

Ne. svaki od tih lokala ima svoj zasebni operativni račun. Fiskalno nisu povezani, ali kulinarski jesu jer postoji puno prijenosa informacija i tehnika s jedne lokacije na drugu. Svo svoje znanje koristimo tako da ga prenosimo i rabimo u svim restoranima.

Ti su lokali cjenovno dostupniji. Je li vam važna gastronomska demokratizacija?

- Za nas je važno dosegnuti najveći mogući broj gostiju. S tim našim robnim markama dostupnijih cijena godišnje dosegnemo više od 200.000 ljudi, jer u njih možete doći i, recimo, popiti dobru specijalitetnu kavu ili na hranu potrošiti onoliko koliko želite.

Vidite li u tome budućnost ugostiteljstva?

Ne znam kakva je budućnost ugostiteljstva. Primjerice, tijekom prošle godine, iz poznatih razloga, pokrenuli smo uslugu dostave u Canalla Bistrou i Central Baru i ona još uvijek jako dobro funkcionira.

Kako vidite budućnost Restorantea Ricard Camarena?

To je naša perjanica i svakim danom će se dalje razvijati. Naša filozofija, odnosno shvaćanje ugostiteljstva počiva na kontinuiranim malim izmjenama, kako u kuhinji tako i u posluži, i to tako da se čini da se ništa ne mijenja, a nakon godinu dana, promijenilo se značajno, a da gost to nije ni primijetio.