

Tri mušketirra iz Girona

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABJANIĆ





Deset je sati ujutro koncem srpnja ove godine i na recepciju restorana u katalonskoj Gironi stiže sredovječni britanski bračni par u punoj profesionalnoj biciklističkoj opremi. Očigledno ozbiljni rekreativci na dnevnoj ruti tijekom ljetovanja u Španjolskoj (u Gironi su živjeli i trenirali mnogi biciklistički asovi, među kojima je i Lance Armstrong), svratili su do restorana rezervirati stol. No recepcionar ih ljubazno i sa žaljenjem obavještava da su svi stolovi do konca ljeta rezervirani, na što gospođa, vjerojatno ne shvaćajući, objašnjava kako će oni u okolici biti još sljedeća dva tjedna. Ljubazni čovjek odmjereno ponavlja svoj odgovor dodajući – termini za ručak zauzeti su do početka listopada, a za večeru do prosinca. Par se, potom, tiho međusobno komentirajući, začuđenih lica upućuje prema biciklima koje su ostavili u dvorištu restorana. Očito je da su razočarani, jer su posjet vjerojatno uvrstili u svoj španjolski itinerar još koncem travnja, kada je u svim britanskim novinama objavljen najnoviji poredak popularne liste San Pellegrino World's 50 Best Restaurants (u organizaciji britanskoga Restaurant Magazinea).

Dakako, razočaranje ne bi trebalo biti iznenađenje, s obzirom da je El Celler de Can Roca, jer o tom je restoranu riječ, zauzeo zavidno drugo mjesto ugledne liste za 2011. godinu, podatak koji jamči da je rezervaciju za restoran potrebno osigurati mjesecima unaprijed, pogotovo u doba godišnjih odmora.

S obzirom na spomenuti plasman, treba napomenuti da u slučaju El Celler de Can Roca nije riječ ni o kakvu trendovskom restoranu, *newcomeru* koji je na brzinu zabljesnuo na svjetskoj sceni restorana, već o starosjediocu koji je ove godine proslavio čak četvrt stoljeća postojanja. Na *San Pellegrinovoj* listi pojavio se gotovo neopazice, tek 2006. na 21. mjestu, otkad je neprestano član elitnoga društva. Najveći skok napravio je 2009, kada je s 26. skočio na peto mjesto i zavrjedio titulu *Highest Climbera*. Prošle godine, kada je konačno upisao i maksimalnu treću zvjezdicu u *Michelinovu* vodiču, bio je četvrti, a ove zasjeo odmah iza kopenhagenske Nome.

Iako bi se moglo reći da je El Celler de Can Roca obiteljski restoran, ta bi klasifikacija mogla jako zavarati čitatelja. Naime, istina je da restoran vode braća Joan (47, *chef*), Josep (45, *sommeljer*) i Jordi (33, *slastičar*) Roca, ali je spomenuta trojka dala posve novo značenje pojmu *obiteljskoga restorana*. Naime, usprkos tome što su zanat izučili u stotinjak metara udaljenu roditeljskom restoranu, lokalu koji lokalnoj klijenteli nudi jednostavna katalonska jela, kuhinja braće Roca svjetlosnim je godinama udaljena od onoga što se obično naziva *domaćom hranom*, na što već upućuje i sam prostor restorana.

El Celler de Can Roca smjestio se na posjedu stare vile Can Suñer iz 1911, čiju je romantiku nadopunio dvjema suvremenim nadogradnjama – velikim ostakljenim prostorom trokutasta tlocrta (upućuje na trojicu braće) što gleda na ulicu i zavojita trijema uz stražnji vrt. Iako je restoran udaljen tek deset minuta vožnje od povijesnoga središta Girone, namjernik će, čak i uz vrlo pregledan plan grada, lako pronaći Can Sunyer, sporednu ulicu u pitomu predgrađu gdje se lokal smjestio (Girona je omanji grad, pa su relacije na karti kraće negoli se čine). Dakako, neće pomoći ni rudimentarno poznavanje katalonskoga jezika na kojem će vas na smjer upućivati prolaznici, baš kao što se to dogodilo nama kada smo krenuli u to manje poznato mjesto na gastrogeografskoj karti svijeta.



UNUTARNJI VRT SALE RESTORANA



FOTOGRAFIRANJE U KUHINJI

Da restoran nenametljivim ulazom i natpisom urezanim u drvena vrata idealno igra ulogu *najmanje poznatoga restorana koji je ikada držao prestižno drugo mjesto na svjetskoj listi*, kako to tvrdi *Restaurant Magazine*, uvjerali smo se i sami stigavši na broj 46, koji ničim nije ukazivao da je riječ o kulinarskom hramu tek na korak do svjetskoga vrha i već uknjiženo ime u *Michelinov* popis *odlikaša*. Dvadesetljetni status *dark horsea* svjetske restoranske scene, pokazalo se, nimalo nije bio hendikep braće Roca, već im je, dapače, omogućio nesmetan razvoj i usavršavanje u njihovu jedinstvenu stilu, osebujnoj sinergiji tri različita *metiera* i senzibiliteta.

Točno u dogovoreno vrijeme u predvorju restorana dočekao nas je elegantno odjeven Josep Roca, srednji brat i koordinator čitave operacije El Celler. On nas je potom upoznao s Joanom, najstarijim bratom, tihim i samozatajnim *chefom* golema ugleda u svjetskim kulinarskim krugovima i čovjekom najzaslužnijim za kreativne dosege El Cellerove kuhinje, a onda i s Jordijem, najmlađom, najodvažnijom i najavangardnijom stranicom trokuta, slastičarem čiji rad već okuplja velik broj gastrobožavatelja širom svijeta.

Iako je akcija u kuhinji i sali već bila u punom jeku priprema za ručak, trojica braće vrlo su se smireno izmjenjivali u *lounge baru* restorana, gdje su nas, svaki zasebno, upoznali sa svojom kulinarskom filozofijom i vlastitim udjelom u spomenutoj sinergiji. Da su istovremeno i vrlo jednostavna i nepretenciozna, braća su pokazala spremno pozirajući kao tri mušketira u kuhinji restorana.

Kad smo već spomenuli Josepa kao svojevrsna ceremonijalnjak restorana, treba znati da je u slučaju El Celler vino često pokretač duga procesa tijekom kojeg se, redovito, tradicionalna katalonska jela prevode u rječnik *nove kuhinje* te, na koncu, u njih unose dojmovi s putovanja, elementi sjećanja, rada, doma i drugih kuhinja. Braća Roca taj proces nazivaju *tehnomojmalnom kuhinjom*, čiji je temeljni princip prenošenje osjećaja kreativnim postupcima, pri čemu važnu ulogu igra tehnologija, dok su sjećanja neiscrpan spremnik osjećaja iz određenih trenutaka prošlosti.

Ta filozofija, koja se gradila desetljećima, ima logični začetak u obiteljskome restoranu njihovih roditelja Josepa i



ULAZ U RESTORAN IZ CAN SUNYER



STARE VILA CAN SUNYER, 1911. (LJEVO) I NOVI ANEKS RESTORANA



Montserrat Roca, El Restaurant de Can Roca, jednostavnoj zalogajnici s dugačkim barom i desetak stolova prekrivenih *ultrapasom*, namijenjenih okrepiti lokalnih radnika, gdje se već desetljećima služe tradicionalna katalonska jela, poput bakalara s grožđicama i pinjolima, lonca s mljevenim mesom, tjesteninom i povrćem (*escudella*), gulaša s mesom i povrćem (*ollada*) ili katalonskog brudeta (*suquet de peix*). Da restoran i danas izgleda kao i u doba odrastanja braće Roca te da služi ista jela, uvjerali smo se kada smo ga posjetili i tamo upoznali njihovu majku Montserrat.

U kuhinji toga restorana, dok je njihova majka kuhala, odrastali su Joan, Josep i Jordi, najprije igrajući se, a potom i pomažući u kuhanju i učeći zanat. Kako u Kataloniji postoji jak osjećaj obiteljskih vrijednosti i poštivanja obiteljske tradicije, i restoran njihovih roditelja nastavljač je vrijedna rada bake Angelete, koja je svojedobno 20-ih sa suprugom vodila gostionicu u selu na obroncima Pireneja (baka je sve donedavna, kao devedesetogodišnjakinja, dolazila pomagati u kuhinju El Cellera i s čuđenjem gledala kako od dobro poznatih namirnica nastaju njoj posve nerazumljiva jela).

Nakon što je završio ugostiteljsku školu u Gironi, Joan se 1986. želeći se okušati u ambicioznijoj kuhinji, odlučio otvoriti restoran s Josepom, koji je upravo diplomirao na ugostiteljskoj školi (Jordi je tada imao samo osam godina). Smjestio ga je u prostor odmah do restorana njihovih roditelja i nazvao ga El Celler de Can Roca. U početku, restoran je bio vrlo skućen i uredjenjem neprimjeren jelima koja je služio, pa su ga braća poslije preuredila. No njihova je kuhinja toliko brzo evoluirala da je preseljenje u novi, moderni prostor postalo neizbježno. Obitelj je još 1992. kupila vilu Can Suñer u neposrednoj blizini i rabila je za bankete i vjenčanja. Napokon, El Celler je 2007. preselio u novi prostor – spomenutu vilu kojoj je pridodan suvremeni aneks, što je savršeno odgovaralo avangardnoj kuhinji temeljenoj na lokalnoj tradiciji, koju su braća u međuvremenu razvila.

Upravo je fuzija staroga (lokalne namirnice i jela tradicionalnih korijena) i novoga (tehnike) ono što Joana Rocu izdvaja iz niza suvremenih španjolskih *chefova*. Ono što gost odmah zapazi jest činjenica da je kuhinja braće Roca namjerno lišena





pretjerivanja koje karakterizira neke od njihovih suvremenika, ali zato ništa manje zabavna, osobito u pogledu prezentacije. Njihova su jela decentna i rafinirana, a Joan se pomno brine o njihovoj savršenoj ravnoteži, odnosno o tome da svako jelo u sebi skladno sadržava slatke, slane i kisele note. Iako se braća obilato služe suvremenim i avangardnim kulinarskim tehnikama, one su na tanjuru gotovo nevidljive i do izražaja dolaze tek u okusima.

Naime, Joan Roca veliki je zagovornik kuhanja *sous vide* (priprava hrane u vakuumu na izrazito niskim temperaturama), autor *biblije* na temu te tehnike i, ujedno, zajedno s Narcisom Canerom (restoran La Fonda Caner kod Girone), tvorca *ronera*, sprave za taj način kuhanja, koja je danas dio kulinarskoga *mainstreama* i nezaobilazno pomagalo u svim iole ambicioznijim kuhinjama.

Originalni avangardni repertoar braće Roca, između ostaloga, uključuje i takozvani *parfume cooking*, punjenje jestivih šupljina aromatičnim dimom (primjerice, u sladoledu od vrganja na žaru), inovativni tretman vina (recimo, *xanthan* otopljen u ekspedicijskom likerom šampanjca u bocu, da bi se minimalizirao gubitak okusa i ugljičnog dioksida), *colouology* (monokromatska jela, koja se zasnivaju na pretpostavci da određene boje pobuđuju različite osjećaje), pejzažne deserte (deserti jestivih elemenata, koji daju dojam da gledate u zen-vrt) i slične začudne elemente. Među njima posebno se izdvaja postupak destilacije, koji primjenjuju na mnogim sastojcima, postupak kojim se, kako kaže Joan Roca, *duša namirnice odvaja od njezina tijela*. Najdojmljiviji postupak tu je *destiliranje zemlje*, kojim se, primjerice, destilira zemlja s određenog položaja nekog vinograda, da bi se onda taj destilat rabio u spravljanju jela uz koje



KARAMELIZIRANE MASLINE



CAMPARI BOMBON



KEKSI OD PILETINE



IZBOR KRUHA I PECIVA

će biti posluženo vino nastalo od grožđa iz tog vinograda. Ideja je, recimo, najočiglednija na primjeru destilata zemlje koji se služi s kamenicama, da bi se pojačao njihov mineralni okus.

Svoju znatizeljnu braća Roca zadovoljavaju u posebnoj radionici El Cellera, centru za istraživanje, razvoj i izume. Riječ je o svojevrsnu kulinarskom laboratoriju, u kojem čitava ekipa kuhara radi na razvoju koncepata i eksperimentalnih kulinarskih tehnika, zahvaljujući kojima kuhinja El Cellera i ima svoj jedinstveni identitet. U tom procesu braća znanost rabe za podrobno razumijevanje namirnica, ali i kao nešto što, kako sami kažu, *otvara vrata promišljanju, čaroliji, inventivnosti, zabavi i iznenađenju*.

I dok, nakon razgleda kuhinje u punom pogonu, već puni dojmova, sjedamo za stol u ostakljenoj sali s vrtom u sredini, zapažamo da su već gotovo svi stolovi popunjeni i da se vidljivo uzbuđenim gostima, koji su stol rezervirali prije nekoliko mjeseci, već poslužuju prva jela.

El Celler de Can Roca nudi isključivo dva menija – *Degustacijski (Degustació)* sa sedam sljedova (125 eura) i *Gozba (Festival)* s jedanaest sljedova (155 eura). Naš

meni bio je kombinacija obaju i započeo je nizom od devet *amuse bouche* zalogaja, a nastavio se serijom od 15 sljedova (kuhinja je pripremila i nekoliko njih o kojima smo razgovarali s braćom Roca, a koji nisu bili na ovosezonskom meniju).

Posljednjih godina svaki meni u El Celleru otvara se vrlo originalno, a za onoga tko restoran posjećuje prvi put (ili o njemu nije slušao ili čitao) i iznenađenjem. Jedan od poslužitelja na stol najprije iznosi *bonsai*-stablo masline, no ne kao ukras, već kao prvi *amuse bouche*. Naime, na granama stabalca vise masline, koje gost sam treba ubrati i kušati. Riječ je zapravo o karameliziranim maslinama punjenim pastom od inćuna, slano-slatkim hrustavim zalogajima koji upućuju na činjenicu da tradicionalni španjolski obrok najčešće započinje upravo maslinama.

Potom je slijedio niz sjajnih zalogaja, među kojima su bili i Campari-bomboni (minijaturni hrustavi baloni punjeni Campari-koktelom) i nevjerojatno aromatične kosti inćuna pržene u prozračnoj tempuri od riže (aluzija na davni uobičajeni obrok siromašnih katalonskih ribara, koji su, prodavši filete, jeli pržene riblje kosti), a Joan Roca iznenadio nas je i minijaturnim



KOSTI INĆUNA



ADAPTACIJA KULUTIĆA LIGNJE



BRIOŠ S TARTUFOM



NIEPOORT NAVAZOS OG

klasikom koji nije bio na meniju – *foie gras torrone*, hladni *tartuf* od gusje jetre svilenkaste strukture, što se prekrasno topio u ustima.

Potom je poslužen prvi slijed – zelena salata, jelo neugledna naziva i sasvim oprečne kompleksnosti okusa i temperatura (avokado, limeta, dinja, krastavac, *chartreuse*, kiselica, zeleni *shiso*, estragon, rukola, *oxalis*, eukaliptus, sorbet od maslina i maslinovo ulje), koje je dobro pripremlilo nepce za izazove što su slijedili. Prvi od njih bili su *yin i yang* kamenice s *Palo Cortadom* (rijetka vrst *sherryja*)



KAMENICE S PALO CORTADOM U BIJELOM I CRNOM UMAKU



ZELENA SALATA



TARLANT ROSÉ 97 A.O.C. CHAMPAGNE



COLET NAVAZOS EXTRA BRUT 07 D.O. CAVA



QX MAS CANDÍ 09 D.O. PENEDÈS

u crnom i bijelom umaku te zasigurno jedno od najboljih jela koje smo kušali u posljednje vrijeme – juha od višanja s jeguljom dimljenom na *muscovadu*, gorkim bademom i sladoledom od đumbira. Jelo nazvano *Cijeli škamp*, jedan od favorita El Cellera, bilo je prezentirano u obliku koji je podsjećao na pješčano morsko žalo i imalo je u sebi najbolje dijelove škampa (jedva pečen rep, pržena ticala) u različitim teksturama – *pjesak škampa* (dvije nevjerojatno ukusne vrste praha) i *crno stijenje*, oba s esencijom škampa, a čak je i kap *aceta balsamica* sadržavao destilat raka.

Klasični list *meunière* bio je, posebnom tehnikom, neklasično spravljen na žaru i poslužen na kožici kuhanoga mlijeka s kaparima, cvjetovima i koricom citrusa, dok je *brandade* usoljenoga bakalara (prethodno su poslužene trake hrustave kože bakalara) bio sjajna mješavina pirjanih bakalarovih tripica, pjenice od bakalara te juhe od maslinova ulja i lučica, sve začinjeno medom, timijanom i čilijem.

Jedan od apsolutnih *highlights* menija bilo je jelo kojim je započeo mesni niz – *blanquette* odojka s *rizlingom*, u kojemu je meso savršeno spravljeno *sous vide* i



DOMAINE DUJAC 08 A.O.C. BOURGOGNE



JUHA OD VIŠANJA S DIMLJENOM JEGULJOM



VELIKA KOZICA



LIST MEUNIÈRE NA KOŽICI OD MLJEKA



prezentirano u minijturnim komadima najboljih dijelova (uključujući i hrustavu kožicu podloženu mliječnom masnoćom) čarobno koncentrirana okusa. Gotovo je jednako iznenadio i tatarski biftek sa sladoledom od senfa, koji je, uz još desetak sastojaka, sadržavao kompot od kapara i limuna, praline od lješnjaka, *oloroso sherry* grožđice i dimljenu papriku. Niz su završili janjetina s paprikom i rajčicom sa žara te sjajna jetrica mladoga goluba s lukom, lješnjacima karameliziranim u *curryju*, bobicama kleka i narančinom koricom.

TANJARA VIJARIEGO 08 D.D. EL HIERRO





HRUSTAVA KOŽA BAKALARA



TRILJA KUHANA NA NISKOJ TEMPERATURI

I deserti El Celleru imaju izrazito modernistički otklon, a neki od njih temelje se na dekonstrukciji poznatih parfema, odnosno toaletnih vodica. Jordi Roca proslavio se svojim kreacijama koje oponašaju poznate mirise (*Eternity* Calvina Kleina, *Caroline Herrera*, Diorov *Hypnotic Poison*, *Bvlgari*, Lancomov *Trésor*) rabeći note sadržane u njima. U naš meni unio je i svoj sjajno osmišljeni klasik *Viaje a la Habana* (*Putovanje u Havanu*), nevjerovatno vjerna replika kubanske cigare (zajedno s pepelom koji se trusi u pepeljaru), poslužena s *mojito granitom*. Riječ je o bespriekornoj čokoladnoj cijevi punjenoj sladoledom natopljenim dimom cigare (Partagás serie D no.4), čiji je pepeo napravljen od sušenih ljubica.

Čitav meni pratila su savršeno sparena vina, među kojima je bilo i takvih rariteta poput Tanajara Vijariiego o8 D.O. El Hierro, vina od grožđa iznimno rijetke kanarske sorte *vijariiego negro*, čiji trsovi rastu na vulkanskome tlu otoka Tenerife (iako je proizvedeno na tropskome otoku, suho je i savršeno izbalansirano). Ne treba ni govoriti da je El Celler de Can Roca restoran koji sparivanje jela s vinom uzima jako ozbiljno te da je svakako preporučljivi



OLOROSO DEL PUERTO LUSTAU ALMACENISTA D.O. JEREZ



NELIN 08 D.O.Q. PRIORAT



BRANDE OD USOLJENOG BAKALARA



GRATALLOPS PARTIDA BELLVISOS 05 D.O.Q. PRIORAT



TUNJARSKI BIFTEK SA SLADOLEDOM OD SENFA



JANJETRINA SA SLATKOM PAPIKOM I RAJČICOM



VINA TONDONIA RESERVA 01 D.O.C.G. RIGIA



JETRICA MLADOG GOLUBA

vo prepustiti se enciklopedijskom znanju Josepa Roce, pogotovu što su mnoga jela s menija nastala kao njegova suradnja s Joanom (Josep razloži note vina, oko čega Joan osmisli primjereno jelo). Dva podeblja sveska vinske karte (pred gosta ga dovezu na kolicima) impresivna rasporna ipak je zanimljivo pogledati, jer vinski program čini velik dio doživljaja restorana.

Na koncu obroka koji je trajao puna četiri sata (vrijeme nismo ni osjetili) i koji je poslužen u savršenom ritmu za tako elaborirani meni, od stola smo ustali lagani, prepuni dojmova o iznimno ukusnim jeli-



EMRICH-SCHÖNLEBER HELENBERG 08 SPÄTLESE V.D.P. NAHE



INO D.O. EMPORADÀ



MLIJEČNI DESERT

ma i neobičnoj mješavini promišljenosti, serioznosti i zabave koji je doživljaj pružio. El Celler de Can Roca, sa svojom mušketirskom filozofijom trojice braće, definitivno je restoran koji ima dovoljno aduta koji će oduševiti i najiskusnijega gurmana, kao i jedinstvena pojava iz sama svjetskog vrha, društva restorana koji se mogu nabrojati tek na prste jedne ruke.



OBLAK OD LIMUNA



„CIGARA“ DESERTA „PUTOVANJE U HAVANU“



OLIVARES MONASTRELL 08 D.O. JUMILLA



MIRISNA IDENTIFIKACIJA DEKONSTRUIRANOG DESERTA

Joan Roca
chef (47)

S obzirom da su vaši roditelji vodili restoran, jeste li već u djetinjstvu bili svjesni da ćete jednoga dana raditi u kuhinji?
Prije bih rekao da je to plod života u okruženju u kojem smo se osjećali ugodno i dobro. Vidjeli smo da je stariji naraštaj naše obitelji bio sretan baveći se ovim poslom. Stoga sam se i ja, kao najstariji od braće i onaj koji je prvi donio odluku da se nastavi baviti istim poslom, odlučio za to ponajprije zbog toga što sam vidio da je riječ o jednom toplom i prisnom okruženju. To je bio glavni razlog. Poslije su mi se pridružila i braća. Pretpostavljam da ih je isto tako privukao taj pozitivni ugođaj koji se širio oko restorana i ovog načina života.

Treća ste generacija profesionalnih kuhara u vašoj obitelji. Koja su vaša najranija sjećanja vezana uz bakino i majčino kuhanje?

Prva su sjećanja prije svega povezana s mirisima kuhinje koja je neprestano radila. Čak i kada smo poslijepodne dolazili iz škole kući, u posudama se uvijek nešto kuhalo. Bio je tu miris vanilije kada se pripremao *flan*, mirisi temeljaca za juhe za idući dan ili pirjanoga crvenog luka... Prije svega mirisi. Arome koje su i dalje prisutne u pamćenju, i koje, na ovaj ili onaj način, pokušavamo ponoviti u svojoj kuhinji.

Počeli ste kuhati u obiteljskoj kuhinji uz majku. Što je najvažnije što ste od nje naučili?

Najvažnija je zasigurno velikodušnost. Činjenica je da su nam roditelji prenijeli vrijednosti poput marljiva rada, žrtve i velikodušnosti. Ukoliko se želimo baviti ovim zanatom, mi kuhari, na neki način, moramo biti velikodušni. Velikodušni s vremenom, velikodušni u pokušajima da svim sredstvima usrećimo ljude koji dolaze u naš restoran. To je temelj naše-ga posla.

Kakav je bio vaš odnos prema katalonskoj kuhinji u trenutku kada ste diplomirali i profesionalno se počeli baviti kuhanjem?

Katalonska je kuhinja nešto što smo naučili od roditelja i od sredine u kojoj živimo. To je kuhinja koja je još prisutna u našem načinu promišljanja različitih jela i u našem načinu kuhanja. No naša je Visoka ugostiteljska škola bila ona koja je raširila lepezu vizije u kojoj su zastupljeniji profesionalizam i akademski pristup. Zahvaljujući tomu, stekli smo drukčiji pogled na katalonsku kuhinju, koju smo pokušali dalje razvijati i interpretirati na nov način. Istodobno, blizina Francuske potaknula nas je da upoznamo veliku francusku kuhinju i započnemo s njome surađivati, da bismo na koncu izgradili vlastitu kuhinju i vlastiti gastronomski identitet.

Koja je bila vaša temeljna ideja kada ste 1986. pokretali vlastiti restoran?

Projekt sam pokrenuo zajedno s Josepom, koji je dvije godine mlađi od mene. Imali smo 22, odnosno 20 godina i želja nam je bila napraviti nešto drukčije od onoga što su radili naši roditelji. Htjeli smo razvijati vlastitu kreativnost. Jordi je tada imao samo osam godina i nismo računali na njega, jer se ponašao kao da je sin jedinac. Uopće nismo očekivali da će nam se pridružiti u ovom poslu. Naprotiv, tada smo mislili da će postati vatrogasac ili da će se baviti nekim drugim zanatom, ali nikako kuhanjem, a pogotovo ne slastičarstvom.

Restoran ste otvorili godinu dana prije negoli je Ferran Adrià preuzeo mjesto šefa kuhinje El Bullija. Kako je tada izgledala katalonska i španjolska restoranska scena?

Tada u Gironi nije bilo važnijih restorana. Dobri su bili restorani u hotelu Ampurdan u Figuerasu i u Barceloni, zatim nekoliko njih na Costa Bravi, koja je upravo postajala sve poznatije turističko središte. Ali u to doba na ovom području još nije bilo velikih restorana. Jedino, možda, El Bulli. Oni su radili nešto drukčije, ali još to ni izbliza nije bilo ono što je restoran postao poslije.

U vrijeme kada ste otvarali restoran mnogo ste putovali po Francuskoj. Već ste spomenuli da vam je i francuska kuhinja pomogla u građenju vlastita identiteta?

Željeli smo napraviti nešto drukčije i dopustiti da se razvije određeno poimanje kuhinje za koje još nismo znali kakvo će točno biti, ali koje je svakako bilo nekonformističko i težilo je za novim interpretacijama postojeće kuhinje. Posjećivali smo renomirane francuske restorane, što nam je bilo od velike pomoći, jer smo uvidjeli da u Francuskoj postoji drukčiji pogled na kuhinju. Tragali smo za vlastitim stilom i na koncu smo ga pronašli. U to doba htjeli smo se igrati, otkrivati sve ono čime je gastronomija mogla pridonijeti našoj kreativnosti. Željeli smo razvijati nešto novo i različito.

S braćom ste podijeli područja na kojima djelujete. Je li to odraz vaših osobnosti? Jeste li vi kreativac, Josep analitičar, a Jordi precizni tehničar?

Da, da. Tako nekako. To je točno. Odraz je to naših osobnosti, ali sva su ta tri područja pod istim kišobranom. Naš način funkcioniranja ima format kreativnog trokuta koji je praktički jednakostraničan. Svaki od nas trojice ima jednak utjecaj i jednako je bitan. U posljednje vrijeme sve više radimo timski u samu kreativnom procesu. To nam je sada iznimno važno. Naša tri svijeta usko su združena i mnoga jela svojim osobinama predstavljaju svaki od ta tri pogleda. To su kreativna, analitička i precizna jela. Osim toga, vrlo je velik doprinos dubinske osnove, koncepta koji je vrlo razrađen i kontrastiran. Sva trojica vrlo smo kritički prema sebi samima i ukoliko nismo uvjereni da je nešto zaista dobro, onda to i ne činimo, jednostavno prekinemo razvijati određenu ideju. Istina je da je naš sustav kreativnosti prilično složen, no ipak je vrlo učinkovit.

Vaš je stil evoluirao od konteksta katalonske kuhinje do točke u kojoj je tradicija samo ishodišna točka vašega vlastitog kulinarskog svijeta. Je li to bio logični slijed?

Da, evolucija nas je dovela do točke na kojoj se sada nalazimo i u kojoj je razvijen naš vlastiti stil, stil po kojem je naša kuhinja prepoznatljiva i koja zahvaljujući trodijelnoj sinergiji i dalje raste, a time dobiva na značenju i postaje drukčija od svih ostalih. Riječ je o kuhinji koja je oslonjena na ovaj kraj i katalonsku kuhinju, oblikovana našim osobnim svjetovima. Plod povezanosti naša tri svijeta su nova jela. Svakim je danom sve više jela iz svijeta vina, slanih jela, deserata..., i sve zajedno postaje sve složenije i intenzivnije, a mislim da postaje i sve zanimljivije.

Obično se tvrdi da uspjeh vašega restorana počiva na savršenoj ravnoteži tradicije i inovacije, nešto što vas razlikuje od ostalih suvremenih španjolskih chefova. Koji je vaš glavni princip u kombiniranju tradicije i moderniteta?

Teško je to objasniti. Zaista mislim da je ta ravnoteža naša najveća vrijednost, a postizemo ju upravo zahvaljujući kreativnom pristupu nas trojice. Jordi, recimo, pruža radikalniju i, ponekad, ekstravagantniju kreativnost, dok sam ja s druge strane i držim uteg, tražim ravnotežu, stanku i dijalog, a Josep, pak, donosi analitičnost, kako u svijetu vina, tako i u svijetu hrane, okusa i njihove ravnoteže. Mislim da se time može objasniti naša glavna linija i ravnoteža između modernoga i tradicionalnoga. Možemo reći da ja predstavljam tradiciju, a Jordi evoluciju. Generacijska razlika vrlo je bitna jer i ona objašnjava našu kuhinju, naše shvaćanje i gastronomske rezultate, koji počivaju na mnogo točaka, u vrlo složenu situaciju koji je, na koncu, ipak vrlo skladan.

Kako u vašem slučaju izgleda rađanje novog jela?

Proces započinje sastancima, *brainstormingom* u kojem sudjelujemo Josep, Jordi i ja. Uglavnom nas trojica, ali s vremenom se uključuje sve više transverzalnih silnica u početnu fazu našega kreativnog procesa. Primjerice, industrijski dizajner, kreator parfema, operni scenograf, grafički dizajner, glazbenik... Sve je više ljudi koji daju svoje ideje, koje onda nas trojica filtriramo i oblikujemo zametak novoga jela. Tu su i znanstvenici – kemičari i fizičari, naši prijatelji koji su ljubitelji gastronomije. Svi su oni dio ovoga velikog procesa. Kada ideja zaživi, slijedi dalji razvoj. Jordi je šef radionice za kreativnost i prenosi tu ideju na tanjur, prevodi je u određeno jelo, bez obzira bila riječ o slanom ili slatkom jelu. Radi s ekipom u kojoj su još dvije osobe. Potom se ta ideja vraća u naš trokut u kojem Josep, Jordi i ja kušamo jelo, dogovaramo se, zatvaramo krug od početka ideje do konačnoga jela. Dug je to proces i on ponekad traje tjedan dana, a katkad i šest mjeseci. Ovisi. Kada je potrebno uključiti industrijskog dizajnera kako bi napravio novu posudu u kojoj će se nešto poslužiti, to može potrajati po šest, sedam, osam mjeseci. Ako je riječ o ideji koja se temelji samo na kombiniranju namirnica, sve može biti brzo gotovo. Svi su ti procesi sve složeniji, sve zamršeniji, ali konačni rezultat uvijek pruža mnogo veće zadovoljstvo. Mnogo je truda iza svega, mnogo dogovora, pa je i konačni rezultat trajno sve bolji.

Zanimljivo je da u tom procesu radite i sjećanja?

Da, sjećanja su vrlo važna. Ona su početna točka. U našim jelima uvijek velik postotak sjećanja. Trudimo se aktivirati i pamćenje naših gostiju. Želimo postići efekt Prousta, Ratatouillea, povratka u djetinjstvo... To je igra kojom se često koristimo.

Mnogi tvrde da su vaša jela posebna jer posjedujete rijedak talent za ravnotežu okusa u jednom jelu. U čemu je tajna?

To je završna faza. Ideja, koncept i tehnike su jedno, ali završetak je najosjetljiviji. Tu se postiže ravnoteža okusa. Također je iznimno važno da se poslije to jelo u kuhinji pripremi kako treba, svakodnevno po dva puta. Za to je potrebna izvrsna ekipa koja savršeno može reproducirati zadane proporcije jela. To je konceptualno tehnički posao, ali je i mehanički. Po-



trebno je da se to u kuhinji doista odradi kako treba. Nasreću, imamo odličnu ekipu.

Sjedne strane volite tradicionalne kombinacije namirnica u novim interpretacijama, a s druge dekonstruirate okuse određenog vina i onda prema tome kreirate jelo. Možete li dati neki primjer drugog?

Za primjer mogu poslužiti inćuni s tartufima. Zreli *merlot* iz Bordeauxa razvija zemljane note koje podsjećaju na tartufe, ali i note inćuna, na koje podsjeća taloženje kalijevih soli. Dakle, te arome zreloga *merlota* mogu podsjetiti na dva elementa koja nikada niste spojili u svojoj kuhinji, na inćune i tartufe. A kada to učinite – pripremite *mousse* od inćuna s dvije ploške tartufa i kockicom želea od *merlota*, shvatite da to jako dobro funkcionira u ustima. Dakle, ono što dobro funkcionira u nosu, dobro funkcionira i u ustima. A vino je neiscrpan izvor nadahnuća koji nam može pružiti, i doista nam i pruža, mnogo smjernica u kombiniranju namirnica. Primjerice, arome zelene jabuke, svježih šampinjona, meda od bagrema, zemlje, tartufa... note su dobra *chablisa*, a to nam daje ideju za novo jelo – kamenice sa *chablisom*, uz kompot od jabuka Granny Smith, svježu jabuku, svježe šampinjone, s uljem od tartufa i bombonima od rakije bagremova meda. To je ideja koja je proizišla iz čaše *chablisa*. Arome *chablisa* u nizu daju novo jelo. Zašto? Zato što *chablis* godi uz kamenice. Tako da zapravo kamenice zaodijevamo svim aromama nekog vina. Prije je postupak bio obrnut. Kuhar bi pripremio jelo, a somelijer ga je morao kušati i pronaći primjereno vino. Mi se ponekad igramo naopako. Rabimo oba postupka, katkad je jelo prvo, a vino se traži poslije, a katkad prvo potražimo vino, a zatim napravimo jelo.

Kada objašnjavate emocionalnu dimenziju svoje kuhinje, kažete da kreativnošću prenosite osjećaje. Jeste li svjesni da je to u velikoj mjeri i zadaća umjetnosti?

Ne znam. Za nas je umjetnost ozbiljna stvar. Mi ne znamo je li ovo što mi radimo umjetnost ili nije. Znamo da je to nešto vrlo prolazno, da ostaje samo u pamćenju... Istina je da ponekad rabimo koncepte koji su povezani sa svijetom umjetnosti, ali mi želimo da sami naši gosti budu oni koji će reći je li to za njih umjetnost ili nije. Njima prepuštamo da o tome razmišljaju, a ne da to radimo mi sami. Moramo biti ponizni u tom smislu i gledati na svoj posao kao na zanat koji je pun kreativnosti, a u neku ruku i pretenciozan. Da, istina je da je naš pogled na kuhinju pretenciozan, ali i to dolazi iz skromnosti i predanosti cilju da gostima priuštimo užitak i da se u njihovu pamćenju aktiviraju određeni osjećaji. Uspijemo li u tome, onda je to fantastično.

Svoju ste kuhinju sami opisali tehnoemocionalnom. Što pod tim točno podrazumijevate?

To je nova riječ, a objašnjava kuhinju kojoj je temelj tehnologija. Mi se doista mnogo koristimo tehnikama, no samo onda kada nam je to zaista potrebno, nikako za egzibicije, već jednostavno kad je nužno za postizanje željenog rezultata. Stoga stoji da se radi o tehničkoj kuhinji, no istodobno je to kuhinja koja želi pobuditi osjećaje. Riječ je još nova, no malo-pomalo dobiva na važnosti. Ona na neki način pokušava objasniti tu novu kuhinju kojom se danas bave brojni kuhari



u svijetu. Oslanjamo se na tehničku podršku kako bismo probudili osjećaje.

Je li odluka da 2007. preselite u novi prostor počivala uglavnom na tome da se prostor restorana uskladi s vašim jelima?

Prije svega, dogodila se promjena u mogućnostima. Dobili smo mogućnost da se radi više, bolje, u boljim uvjetima, da više razvijamo kreativnost, da imamo više prostora, da tehnički budemo mnogo bolje opremljeni, a novi i mnogo ljepši prostor u kojem se svi osjećaju udobnije bio nam je veliki dodatni poticaj. U konačnici, to je bio veliki korak naprijed u svakom pogledu – u strukturi, infrastrukturi, ali isto tako i u entuzijazmu i predanosti. Bila je to i simbolična promjena, jer smo gostima i čitavom svijetu htjeli reći da se radi o vrlo ozbiljnoj predanosti i odgovornosti. Željeli smo restoran koji će zaista biti ozbiljan i u kojem će sve biti usmjereno na to da ljudi koji ovamo dođu zaista uživaju.

Rabite dosta suvremenih i avangardnih tehnika?

Da, rabim sve vrste tehnika koje mogu biti korisne za postizanje mog cilja. Kada, primjerice, želimo dobiti zemljanu aromu u nekom jelu, destiliramo zemlju i tražimo najbolji aparat za destiliranje zemlje.

Taj destilat onda služite s kamenicama?

Da, ali početna misao je bila – *Želimo postići to i to. Što nam je za to potrebno?* Tako da je bilo potrebno napraviti aparat za destiliranje na niskim temperaturama kako bismo dobili



destilat zemlje. Poslije smo napravili druge destilate, ali ta potreba proizlazi iz jednog određenog i vrlo jasnog cilja. Želimo postići nešto određeno, pa pogledajmo kako ćemo to napraviti.

Često rabite tehniku destilacije, kojom, kako kažete, odvajate dušu od tijela. Što sve destilirate osim zemlje?

Destilirali smo kore citrusa, bilje iz našeg kraja... Sada kada cvjeta lavanda, destiliramo lavandu. Isto tako, kada ima ružmarina, timijana, tartufa, drugih vrsta gljiva, uglavnom aromatskih proizvoda iz naše okolice, onda destiliramo njih. To je način na koji se jelima dodaje duša elemenata iz naše okolice.

Volite se služiti i dimom, zatim parom, posebno amontilada i olorosa (vrste sherryja, op.a.). Što tu tražite?

Prije svega aromu. Ideja je fiksirati hlapljive arome vina u jednoj namirnici, najčešće školjkašima ili mekušcima. Cilj je postići trenutačno isparavanje nekog vina, obično sherryja, i zadržati te hlapljive arome u namirnici. To je vrlo suptilan način hvatanja čitave aromatske potencije jednog vina u određenoj namirnici.

Poznati ste kao ljubitelj sporog kuhanja na niskim temperaturama, zbog čega ste i razvili roner, spravu koja se danas nalazi u mnogim kuhinjama svijeta. Možete li nešto reći o njenu nastanku?

Ideja je bila dobiti precizan sustav za kuhanje na niskim temperaturama. Vidjeli smo da u laboratorijima postoje slični aparati i prilagodili smo ih svojoj kuhinji. Dakle, zapazili smo da postoji nešto što se rabi u druge svrhe, a u kuhinji bi jako dobro došlo za precizno držanje topline vode za kuhanje na niskim temperaturama. Zapravo smo primijenili sustav koji smo vidjeli u našoj tradicionalnoj kuhinji, a to je sporo, vrlo sporo kuhanje. Uvidjeli smo da kada je kuhanje sporo i na niskim temperaturama, rezultat je neusporedivo bolji, sve je mnogo blaže. Proveli smo istraživanje i objavili knjigu o tome koje su temperature idealne za pojedine namirnice, kao i o zanimljivim rezultatima koje smo takvim postupkom dobili u

pogledu tekstura namirnica, a da se pritom one maksimalno poštuju. Tražili smo vrlo čvrstu i jasnu liniju pretvorbe iz tekućega u kruto stanje, točno u idealnoj mjeri i trenutku kada nastupa kemijska i fizička promjena.

U čemu je bit pripreve odojka tehnikom sous vide?

Ponajprije je potrebno postići savršenu teksturu mesa i paziti da se ne rastopi sav kolagen kože kako bi ostala hrskava kada je spremamo na kromiranoj ploči ili na tavi u kojoj jelo ne prijanja. U sustavu tradicionalnoga pečenja savršena se hrskavost postiže sprečavanjem da se otopi sav kolagen. Postoji još jedna velika prednost, a to je mogućnost da interna logistika kuhinje bude mnogo praktičnija, da se kuhanje može anticipirati, da se hrana može spremati za poslije, i mnoge druge prednosti. Za nas je tekstura najvažnija prednost, ali u kulinarskom svijetu postoje brojne druge prednosti takva načina.

Mnoga vaša jela s vremenom evoluiraju. Možete li objasniti proces na primjeru vašeg prvog autorskog jela – list u vinaigretteu s ružmarinom i češnjakom?

Volimo raditi retrospektive. Ponekad nadahnuće i dolazi iz revizije prethodnih jela i radova. Jelo koje ste spomenuli zaista budi sjećanja. Ono je dio sjećanja na 1986, a još se pojavljuje na našim menijima, jer istu ideju danas izvodimo s emulzijama, prženim češnjakom i kuglicama od octa. Osim toga, ribu je danas moguće obraditi mnogo bolje nego 1986, jer sada imamo vakuum i postićemo tehnički rezultat koji je mnogo zanimljiviji. Drugim riječima, evolucija jednog jela može biti radikalno drukčija u onom omjeru u kojem se i mi sami razvijamo, kako tehnički, tako i konceptualno.

Gostima nudite dva menija. Kako su oni osmišljeni?

Jedan je vezan za otkrića. To je meni u kojem je ponuda recentnija, u kojem su postavke riskantnije, u kojem se nalazi kuhinja kojom se mi volimo baviti, kuhinja koja predstavlja našu kreativnost. Drugi je odraz poštovanja prema vlastitoj tradiciji, našoj kući. Taj jelovnik čuva na životu klasična jela iz naše povijesti. To je ponuda za one koji žele upoznati razvoj

kreativnosti našega restorana. Dakle, s jedne strane imamo povijesni pregled, a s druge ono najmodernije, najsuvremenije, najradikalnije i najpromjenjivije u datom trenutku.

Vaš restoran danas ima tri Michelinove zvjezdice i nalazi se na drugom mjestu liste Restaurant Magazine. Osjećate li pritisak zbog brza uspona na toj listi posljednjih godina i velikih očekivanja gostiju?

Ne, nipošto. Za nas je to fantastično, doista fantastično. Bilo je izvrsno biti u Londonu i primiti priznanja koja su vrlo važna na međunarodnoj razini. Vrlo, vrlo važna. Možda i mnogo važnija od treće *Michelinove* zvjezdice. Treća je zvjezdica važno priznanje na nacionalnoj razini, unutar Španjolske, ali *San Pellegrino* je važan na svjetskoj razini. Dolaze nam gosti iz Singapura, Šangaja, Kopenhagena, San Francisca, Pekinga... Rezervacije stižu iz cijeloga svijeta, mjesecima unaprijed. To je nevjerojatno. Fantastično! Sve je mnogo važnije nego što smo mislili u početku. No naravno da je vrlo teško napraviti objektivnu top-listu najboljih restorana na svijetu. Potrebno je mnogo opreza i to baš ne mogu shvatiti preozbiljno, jer ne vjerujem da smo mi drugi najbolji restoran na svijetu. Sigurno ima boljih restorana.

Ali, sami kažete da se to ne može egzaktno utvrditi. A ljudi vole top-liste i tako im je sve znatno razumljivije?

Točno, upravo tako. Jest ogoljelo i pojednostavnjeno, ali je učinkovito. Vrlo učinkovito. To je također izvrsno za našu regiju. Osobito za Gironu, izvanredno. Ljudi koji tu vode hotele i restorane jako su zadovoljni našim uspjehom. Doista, sve je jako pozitivno. Da budem potpuno iskren, pritisak koji ste spomenuli možda i postoji, ali to nam je stiglo u vrlo dobrom, i za nas sigurnom trenutku. Svjesni smo da možemo pasti na 25. mjesto, tako da smo spremni na sve. No činjenica je također da nam se sve to dogodilo u trenutku zrelosti. Restoran postoji već 25 godina, što je 25 godina povijesti i rada.

Jeste li obljetnicu dostojno proslavili?

Ne, uopće ne. I dalje samo radimo. Važno je da mi znamo što to priznanje znači. Stoga s određene distance nastojimo uživati u toj situaciji i izvući iz nje sve ono pozitivno, poput mogućnosti da nas posjete ljudi iz cijeloga svijeta koji žele upoznati našu kuhinju i naš restoran. Naša je želja da oni odavde odu zadovoljni i da se požele vratiti i drugi put, bez obzira na to jesmo li mi na 25. ili 50. mjestu, odnosno imamo li tri, dvije ili jednu *Michelinovu* zvjezdicu.

Kako vidite budućnost El Cellera?

Za nas je najvažnije da nastavimo raditi ono što radimo sada. Postigli smo veliki cilj izgradnje ovoga prostora i već četiri godine u njemu uživamo. Želimo tako nastaviti koliko dugo bude moguće. Za nas je to fantastično. Samo da nam je još vremena, vremena za ovo što radimo. Nije nam cilj otvarati restorane u Tokiju, Šangaju ili Las Vegasu. Cilj nam je da budemo sretni s ovim što sada činimo i da to radimo ovdje. Girona je prekrasan grad i ovdje se osjećamo ugodno. ■



INTERVIEW: JOAN, JOSEP I JORDI ROCA

Josep Roca

somelijer (45)

Kako to da ste se odlučili baviti vinima, a ne kuhati?

Znate, ja sam oduvijek bio osoba koja voli organizirati i događanja gledati sa strane. Zato sam se još kao dječak volio vrzmati iza bara. Volio sam se igrati konobara i otac me često slao u podrum napuniti bokale za vino, koje sam onda gostima nosio na stol. Ali brzo sam se vraćao iza bara, jer ne volim biti previše izložen. To je moja osobnost i zato sam se vjerojatno i posvetio vinima. Ona traže mir.

U čemu vam je najviše pomogla Escola d'Hosteleria (ugostiteljska škola u Gironi)?

Najvažnije što su me moji profesori u ugostiteljskoj školi naučili jest to da je zadatak poslužitelja da prenosi znanja. Zato on mora znati sve o jelu koje poslužuje gostu, kao i o vinima koja uz njih nudi. Mora biti pripravan odgovoriti na svako pitanje gosta, i to pomno, s iskrenom strašću i ljubavlju za ono o čemu govori. Mora uživati u tom poslu, a jelo shvaćati tako kao da ga je sam pripremio. Poslužitelji su zapravo ambasadori *chefova*, koji užurbano i marljivo rade u kuhinji i samo rijetko imaju prilike imati izravan kontakt s gostom. Ja uživam u tom posredništvu.

Kako se vina uklapaju u tu priču?

Savršeno. Mi smo napravili da ona čine jednako važan element ukupnog doživljaja restorana, kao i jela, posluga, ugođaj... Vina su zanimljiva jer ih se može polako analizirati, usklađivati s jelima ili ih nuditi kao predložak za nastanak novih jela, uz koja će ona savršeno odgovarati. Posljednje je način na koji mi u Celleru najčešće radimo.

Za vas je presudan bio susret s vinarom Josepom Lluïsom Pérezom Verdúom?

Sigurno. On je iskusni vinar iz vinske regije Priorat na jugozapadu Katalonije, vlasnik vinarije Mas Martinet i profesor enologije. Veliki je znalac i od njega sam naučio sve što je temelj mojih današnjih znanja. Znate, kad je razumijevanje vina u pitanju, onda je jako važno najprije znati se snaći u milijunima podataka o vinorodnim područjima, sortama, vrstama vina, proizvođačima..., a onda sva ta znanja klasificirati. Vino je vrlo složena stvar, jer na njega utječe mnoštvo stvari – od vrste tla na kojem raste grožđe iz kojega će nastati, pa do načina kako će boce biti pohranjene u podrumu. No nakon što sve to proučite u

knjigama, tek onda započinje vaše otkrivanje svijeta vina – kušanje i uspoređivanje. Najvažnije što sam naučio od Josepa svakodnevnji je kontakt s vinom, bezbrojna kušanja, analiziranje, iskustvo koje se time stječe... Ja u tome neizmjerljivo uživam, jer je to tihi svijet pomna osluškivanja.

Podrum El Cellera ima i jedinstveni izložbeni prostor – pet divovskih sanduka za vino?

Da, to je mjesto gdje gost može zaviriti u moj svijet i saznati na čemu, dobrim dijelom, počiva filozofija restorana. Naša vinska lista ima ukupno 2.500 etiketa, s ukupno oko 30.000 boca, koje čuvamo u tom podrumu. Podrum je zapravo prostor sa stalnom temperaturom od 14 °C, a ideja tih sanduka, odnosno pet zasebnih prostora u koje gost može ući, jest da pokažem svoje preferencije u svijetu vina.

Vidjeli smo da se radi o pet vinorodnih regija koje predstavljate audio-vizualno-taktilnom demonstracijom?

Da. To nije neki znanstveno-enološki pristup, već moje osobno viđenje, način na koji ja doživljavam te regije i njihova vina. Iako nudimo i vina iz mnogih drugih područja, za mene su Champagne, Mosel, Burgundija, Priorat i Jerez mjesta gdje nastaju vina koja meni intimno najviše govore, nešto više od sama vina – vrlo osoban doživljaj, koji sam prenio i na ono što restoran nudi gostu. Taj doživljaj nastojao sam oslikati fotografijama kraja, vinograda, grožđa..., asocijativnom glazbom i stvarima kojima gost može taktilno osjetiti bit vina koje nastaje u tim regijama.

Šampanjce smo doživjeli glazbom profinjenog valcera i sipajući metalne kuglice iz ruke?

Da. Šampanjci su ono bez čega nijedan ozbiljan restoran ne može. Taj sam prostor zamislio kao *hommage* velikim šampanjcima, gdje uz primjerenu glazbu nastojim dočarati njihove mjehuriće, dinamiku i osjećaj sreće koji čovjek ima dok ih pije. Metalne kuglice u staklenoj posudi, kad ih uzmete u ruku i sipate, simboliziraju hladni, metalni, karbonski efekt šampanjca i njegovo fino perlanje.

Rizling mnogi stručnjaci i ljubitelji vina drže vinom iznimnih vrijednosti. Jeste li zato u svoj top-5 uvrstili i Mosel?

Obožavam njemačke rizlinge. Volim njihovu cvjetnu aromu, preciznost s kojima







su rađeni... U tom prostoru gost može opipati bogatu svilenu tkaninu, jer mene rizling podsjeća na svilu, zbog sjaja i finoće, koji nisu krhki, već vrlo čvrsti. Težina posude u kojoj je položena tkanina predstavlja minerale, jer rizling posebno naglašeno izražava tlo na kojem grožđe raste. Često odlazim u Mosel, da bih razgovarao s vinarima, ali kad restoran ne radi, putujem i drugim omiljenim regijama.

Burgundiju ste nam predstavili zvukom violine?

Da, jer *pinot noire* najljepše odražava violina, posebno njegovu delikatnost, senzualnost, miris... Tu gost u ruku može uzeti vrećicu od baršuna punu zlatnika, što bi trebalo sugerirati da je riječ o posebnom blagu, koje se čuva u vrlo finom pakiranju.

Kataloniju, koja je razumljiv izbor, predstavlja regija Priorat i violončelo?

Ideja je violončelom pokazati strukturu, tamnu tajnovitost i ustrajnost katalonskih vina... Isto tako, taj tamniji ton sugerira i težak rad u vrlo strmim vinogradima. U zdjelu od maslinova drveta, koja posebno portretira regiju Priorat, stavili smo crni kamen, aromatično bilje – ružmarin, timijan, lavandu..., sve što se nalazi i u vinima te regije, da ih gost može opipati, po-

mirisati... Znače, to možda nisu savršena vina, ali su izrazito autentična, puna tijela i s velikom osobnošću. Zato me raduje da se u posljednje vrijeme tu pojavljuje mnogo novih mladih vinara s vrlo lijepim vinima.

Peti sanduk posvećen je Jerezu i njegovu sherryju?

Za mene *sherry* predstavlja savršeni završetak kruga koji čine svjetska vina. Cvjetnost, fine gorkaste note, visoka koncentracija i redukcija, sve to pokušali smo dočarati tradicionalnom španjolskom glazbom i poetičnom strašću pjesme. Tu sam u posudu stavio bijeli kamen iz, za mene, najboljega vinograda regije.

Volite u miru analizirati vina i živjeti u tom posebnom svijetu. No kako se snalazite u suradnji s braćom?

Sjajno. Iako sam odmalena bio izložen obiteljskome poslu, tek sam u ugostiteljskoj školi shvatio njegov pravi potencijal. Sjajno je raditi s braćom, svakodnevno s njima usklađivati znanja i graditi nove vrijednosti. Joan je veliki vođa, inspirator i čovjek snažne kreativnosti, a Jordi u naš posao stalno uvodi život i svježije ideje. I on je, na neki način, pokretač, jer nam ne da da predahnemo i stalno traži nešto novo. Često i odveć radikalno, pa ga moramo obuzdavati. 🍷

Jordi Roca
slastičar (33)



Budući da ste odrasli u obiteljskom, a poslije i restoranu vaše starije braće, je li vam odmah bilo jasno da ćete jednoga dana i vi biti u tom poslu?

Da, to je logično. Samo što, kad sam bio malen, zapravo nisam znao što želim postati kad odrastem. Nisam znao želim li biti kuhar, konobar ili nešto treće. Zapravo sam počeo raditi jer je bilo potrebno pomoći roditeljima. Počeo sam najprije pomagati Josepu u sali, a zatim u kuhinji, gdje sam prošao sve faze, od ribe, mesa, predjela do deserata. Na desertima sam radio uz Damiana Allsopa, slastičara koji se tada bavio samo tim poslom. U to sam doba intenzivno počeo učiti o slastičarstvu, mnogo toga što prije nisam znao i otvorio mi se sasvim novi svijet, koji mi je bio vrlo privlačan. Tako je započeo dijalog i zajednički rad s braćom. Kada sam vidio da to funkcionira dobro, poželio sam postati slastičar.

Što ste naučili radeći uz Allsopa?

Uz njega sam naučio razloge mnogim stvarima. Primjerice, zbog čega se *soufflé* diže, zbog čega se žele stisne, na kojoj se temperaturi rastapa čokolada... To su bile stvari koje su tehnički vrlo bitne, a koje mi je on izvrsno prenio. Tako sam dobio alat za stvaranje. Kada imaš temelje, lakše je na njima graditi. Osim toga, imao sam sreću da sam u svome domu mogao dobiti ponajbolju obuku.

Kakav je bio vaš odnos sa starijom braćom od trenutka kad ste im se pridružili u poslu?

Ja sam uvijek bio *malí*. Dugo godina bio sam onaj koji je *puno mlađi*, a moja braća *puno starija*, tako da je postojala dosta izražena razlika među nama. Dosta dugo nisam se odveć zanimao za rad restorana, ali ni oni me nisu doživljavali ozbiljno. Tek sam poslije pomalo progovorio i moj je glas s vremenom dobivao na težini.

Je li podjela u poslu odraz vaših karaktera. Jeste li vi precizni, Joan kreativan, a Josep analitičan?

Mislim da sva trojica posjedujemo pomalo od sve te tri osobine. Svi smo kreativni, analitični i precizni, što znači da smo se isto tako sva trojica mogli posvetiti i nekoj drugoj grani.

Sve je zapravo rezultat određenih prilika. Činjenica da sam ja pronašao svoj put u slasticama potpuna je slučajnost. Joanov put je njegov poziv, i Josepov također. Tako da smo zapravo u vrlo ugodnoj poziciji jer je sve nastalo vrlo spontano.

Kakva je vaša metoda rada i vodite li računa da su vaši deserti usklađeni s Joanovom kuhinjom?

Da, da, naravno. Kada osmišljam novi desert, uvijek vodim računa o tome kako će se uklopiti u cjelinu. Kada je gotovo, uvijek sva trojica kušamo, tako da dobijemo širu viziju. Svaki od nas kaže svoje i zaokružimo cijelu ideju kako bi se uklopila u našu temeljnu filozofiju i trenutnu ponudu.

Rabite dosta suvremene i avangardne tehnologije, posebno originalne tehnike koje ste razvili s braćom. Što vam je od svega najdraže?

Jako volim destiliranje. Destilacija je tehnika koja je jako bliska svijetu parfema, svijetu mirisa, svijetu vina i samu konceptu naše kuće. Danas više nema granica u postizanju konkretnih okusa. Možemo jesti zemlju, drvo, stvari koje prije nije bilo moguće pojesti. Sada je to, zahvaljujući tehničarima destilacije, moguće.

Kako ste došli na ideju kreiranja na temelju dekonstrukcije poznatih svjetskih modnih mirisa i njihove rekonstrukcije u pojedine deserte?

Jednostavno sam si postavio pitanje zašto ne napraviti slasticu s mirisom nekog parfema. Jednoga dana uzeli smo parfem i krenuli ga analizirati. Bio je to jedan od mirisa Calvina Kleina. Otkrili smo da u sebi nosi arome bergamota, vanilije, mandarine, narančina cvijeta, bosiljka, i slično. Kada to promotrimo, vidimo da se zapravo radi o aromama jestivih namirnica. Stoga sam pomislio da nema razloga zašto ne bismo napravili neki desert na temelju tih mirisa. Pokušali smo i bio je odličan, a osim toga i zabavan, jer smo spojili osjetila njuha i okusa. Nakon toga ponovili smo postupak i s drugim parfemima i toaletnim vodicama, i to je jako dobro funkcioniralo u kreativnom smislu. Čini se da je to bio genijalan način za stvaranje novih deserata.



Možete li objasniti princip vašega čuvenog deserta Viaje a la Habana?

Prva verzija tog deserta nastala je na nastavi, dok smo se u ugostiteljskoj školi bavili sladoledima i govorili o ulozi zraka u pripremanju sladoleda. Zrak je vrlo važan i jako utječe na okus sladoleda. Tada sam pomislio: *Ako je zrak toliko važan, zašto ga ne bismo uporabili za neku posebnu aromu?* Stoga sam zapalio kubansku cigaru i puhao dim prema sladoledu, koji je postupno poprimio okus duhana. To je bilo fantastično. Otkrili smo način postizanja novih okusa.

Kasnije smo promijenili metodu i pumpom ubrizgavali dim u sladoled. Na taj smo način stvorili sustav za aromatizaciju krema dimom različitih aroma. Taj smo desert završili napravivši cilindar od čokolade koji izgleda kao kubanska cigara, i ispunili ga dimljenim sladoledom, a oko toga osmislili prezentaciju cigare s pepelom, koja je odložena u pepeljaru i pored koje se nalazi čašica s *mojitom*. Naravno, naziv *Viaje a la Habana (Putovanje u Havanu)* sam se nametnuo.

A desert nazvan Zen Garden?

S *Vrtom* je ideja bila stvoriti krajolik u obliku deserta. To je krajolik koji se može pojesti i koji osim estetske dimenzije ima i konceptualni smisao, ali ujedno obiluje sjajnim aromama. Htio sam da podsjeća na moje putovanje u Kyoto, grad u koji sam se zaljubio. Želio sam, na neki način, zaustaviti trenutak punoga cvata trešnjina cvijeta, ličija..., istočnjačkih mirisa i mirisa Japana, sve u jednom jelu. Na koncu sam došao do *Zen-vrta*, poput onih koje sam tamo vidio, samo u obliku deserta. Težio sam time stvoriti mogućnost da se pojede krajolik.

Zanimljiv je vaš desert od mekog ovčjeg sira s breskvama i narančinim cvijetom?

Taj je desert derivat jednog ranijeg, *Postre láctico* (*Mliječni desert*). Nastao je uporabom ovčjeg mlijeka, koje držim iznimnom namirnicom. To je mlijeko vrlo bogato masnoćama, mliječnim šećerima, vrlo uravnoteženo. Htio sam od toga napraviti novi desert. Skuhao sam *dulce de leche* (mliječna karamel-krema, op.a.) od ovčjeg mlijeka, zatim napravio sladoled od ovčjeg mlijeka, pa pjenu od ovčjeg mlijeka, šećernu vatu s mliječnim sirupom..., dakle čitav desert od tog mlijeka. Sve s jednom ploškom guave. Za mene taj desert odražava osjećaj nježnosti, zbog teme mlijeka koje budi majčinska i podsvjesna dojenačka sjećanja, donekle povezana i s osjećajem topline i zaštićenosti.

Vaš restoran sjajno kotira na listi Restaurant Magazinea, samo korak do vodećeg mjesta. Koliko je vama važan taj plasman?

San Pellegrino je nešto nevjerovatno. Nikada u svojoj karijeri nismo mogli ni zamisliti da bismo uopće mogli dospjeti na tu listu, a kamoli popeti se tako visoko. Drago nam je zbog toga, godi nam, čast nam je i sretni smo, ali istodobno smo svjesni da je to vrlo riskantan popis. Činjenica da smo dosad doživjeli mnogo uspona i padova ne dopušta nam da se opustimo, pa smo na oprezu. No zaista smo vrlo sretni zbog tog priznanja i sada nam je glavni cilj ispuniti velika očekivanja ljudi koji posjećuju Celler.

Ali prošle ste godine dobili i treću Michelinovu zvjezdicu, što je ipak pouzdaniji znak da se restoran nalazi na vrhuncu?

Imate pravo. *Michelin* je za nas uvijek bio referentni vodič. Dobiti tri zvjezdice san je



MIGNARDISES

svakog kuhara i razlog da bude presretan. Smatram da je to vodič koji ima pozitivne i negativne strane, ali koji je najstariji, uvijek važan i najcjenjeniji. To je priznanje za mene osobno velika čast.

Kako će se, prema vašem mišljenju, El Celler dalje razvijati?

Za mene i moju braću cilj je nastaviti u istom smjeru, utvrditi ovaj projekt, nadmašivati same sebe iz dana u dan, stalno nastojati biti još bolji... To nam je cilj i ono što volimo raditi. Igramo se i jako se dobro zabavljamo dok smišljamo nova jela i

razmišljamo kako će ih naši gosti prihvatiti. To je nešto što volimo sva trojica, nešto što nam daje motivaciju za dalji rad. ▣