

Naklon temeljima

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ



ELENA ARZAK | RENÉ REDZEPI





ELENA ARZAK



ALBERT ADRIÀ



PIERRE GAGNAIRE



PASCAL BARBOT



VELIMIR CINDRIĆ | SUSANA NIETO | ANDONI ADURIZ



MICHEL BRAS



MICHEL TROSCROS



ALEX ATALA | MARTÍN BERASATEGUI



JORDI ROCA



QUIQUE DACOSTA



MASSIMO BOTTURA



IN MEMORIAM: PAU ALBORNÀ



RENÉ REDZEPI | ELENA ARZAK



MARIN RENDIĆ



KURSAAL



MASSIMO BOTTURA





TAPAS DEL BOULEVARD 9

Fote a la plancha
 Brocheta de gambes
 Brocheta de pulpo a la gallega
 Calamares con Ali-Oli
 Croqueta de jamón
 Bola de carne o matisco
 Solomillo de cerdo a la mostaza
 Grel de palo con higo espado y manzana
 Besugo de cabra con cebolla caramelizada
 Bacalao asado con pipereada
 Tripiñón a la plancha



VINOS

Bar



Kada je potkraj rujna na San Sebastián Film Festivalu nagrada *Zlatna školjka* dodijeljena francuskom filmu *Dans la maison* François Ozona, bilo je jasno da će ova jesen u tome gradu (Baskijci ga zovu Donostia) u dnu Biskajskoga zaljeva proteći u znaku francuske kulture. Naime, samo tjedan poslije toga festivala filmske su zvijezde, na 14. izdanju kongresa San Sebastián Gastronomika, zamijenili njihovi pandani iz svijeta gastronomije, a glavna tema toga skupa bila je – Francuska.

Od 7. do 10. listopada San Sebastián je tako još jednom, kao i prethodnih godina, bio svjetska gastroprijestolnica, mjesto na kojem su se okupili ponajbolji svjetski *chefovi*, zatim profesionalci iz čitava svijeta – *chefovi*, restorateri, somelijeri i predstavnici medija te mnoštvo gurmana, privučenih kako atraktivnim programom, tako i čarima svjetskoga centra avangardne kuhinje.

Grad s najvećim brojem *Michelinovih* zvjezdica po glavi stanovnika u posljednje se četiri godine posebno ponosi Gastronomikom, kongresom koji je u kratko vrijeme, zahvaljujući kozmopolitskim pogledima, inovativnu razmišljanju i predanosti ljudi koji ga organiziraju, stasao u jedan od najvažnijih u svijetu. U svemu je ključnu ulogu odigrala šestorka zvjezdanih sansebastijanskih *superchefova* – Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martin Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz i Karlos Arguiñano, dok mu je operativno dušu i srce dala gastroproducentska grupacija GSR (začudo, sa sjedištem u Barceloni), kojom rukovodi agilna Roser Torras, te skupina gastroblogera, novinara i gurmana pod imenom 7 Caníbales. Sinergija tako entuzijastičnih snaga uspjela je Gastronomiku pretvoriti u doista nešto posebno u svijetu gastrokupova.

Da bi to postigao, kongres se odlučio kretati usporedno s kurentnim zbivanjima u svijetu gastronomije, no ujedno nije zaboravio ni na kontekst, odnosno *big picture*, čemu imamo i zahvaliti ovogodišnju središnju temu. Naime, nedvojbeno je da je kulinarska povijest Francuske beskrajna, baš kao i njezino nasljeđe. *La Grande France*, sa svim svojim gigantima, poput Carêmea, Escoffiera i pionira *nouvelle cuisine*, bila je izvorište svega što se događa na današnjoj gastrosceni – od tekovina nove baskijske kuhinje i avangardnoga španjolskog kulinarskog pokreta, pa do trenda *prirondnjaka*, koji se u svijetu pojavljuju u svim mogućim inkarnacijama.

Da bi se dobila što cjelovitija slika moderne francuske kuhinje nekad i danas te u punoći razumio njezin utjecaj, na Kongres su ove godine pozvane legende (Alain Senderens, Jacques Maximin), zatim neki od najkreativnijih i najutjecajnijih *chefova* modernoga doba (Michel Bras, Pierre Gagnaire) te mlade snage (Pascal Barbot, Iñaki Aizpitarte), ali i brojni ponajbolji *chefovi* Španjolske (osim sansebastijanskih, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Quique Dacosta, Albert Adrià), Europe i svijeta (René Redzepi, Massimo Bottura, Alex Atala), koji su svojom nazočnošću temu stavili u kontekst suvremene gastronomije.

Odavanje počasti Francuskoj ponajprije počiva na činjenici da je tamo sve počelo. Ovo izdanje Gastronomike jedinstven je primjer koji udružuje mitove i nove trendove, što će sve zajedno baciti pravo svjetlo na sve što se danas događa u francuskoj kuhinji, objasnila je direktorica kongresa Roser Torras, na što se nadovezao Juan Mari Arzak: *Kada sam ja počeo kuhati, u svijetu nije postojao ni jedan restoran visoke*

kuhinje koji se nije bavio francuskom kuhinjom. Francuska je definitivno majka moderne gastronomije, kuhinja koja je većinu nas u svijetu naučila kako se kuha.

Jednako biranim riječima poslužio se Andoni Luis Aduriz, *chef* sansebastijanskog Mugaritza, koji je ustvrdio kako su neki francuski *chefovi* jednostavno *bezvremenski* i kako se *od njih može uvijek učiti*.

Da su mnogi tu došli učiti i ove godine, potvrdio je velik broj *chefova* iz cijeloga svijeta, a da i hrvatski profesionalci počinju prepoznavati značenje Gastronomike, potvrdila je i prisutnost jedinoga hrvatskog *chefa* – Marina Rendića iz novigradskoga restorana Pepenero. Posve logično, jer Rendić je jedan od najistaknutijih predstavnika novoga vala hrvatskih *chefova* koji se zanimaju za najsuvremenije kulinarske tehnike i trendove u gastronomiji.

Za mene je Gastronomika jedno od najbitnijih gastrodogađanja u svijetu i mislim da je jako korisno redovito je posjećivati. Svake godine putujem i obilazim svjetske restorane, i na taj način ulažem u svoje znanje, a s obzirom na imena chefova koja su ove godine bila prisutna na Gastronomici, odluka je bila vrlo jednostavna! Na samu kongresu najviše me se dojmila skromnost poznatih chefova i način na koji su, bez imalo skrivanja, prezentirali svoja dostignuća u gastronomiji, a isto tako i zainteresiranost mladih profesionalaca za praćenje programa. Teško mi je reći zašto nije bilo još chefova iz Hrvatske, jer svatko ulaže u sebe na način koji on drži najkorisnijim, rekao nam je Rendić.

Ukupni program Kongresa bio je koncipiran slično kao i prošle godine. Uz glavni program (ALTA) u velikoj dvorani, Gastronomika je usporedno ponudila i više dodatnih – radionice (u novom, ekskluzivnom formatu od samo 5 sudionika i čak *jedan na jedan*), rasrave, program OFF (svijet restorana, vina i hotela), Market (mjesto sastanka za profesionalce) te različita natjecanja, ona najboljih španjolskih majstora roštilja, barmena u spravljanju *gin & tonic* koktela te izbor najboljega španjolskog somelijera.

Sve je počelo u nedjelju, programom Gastronomika Popular, u kojem su stotine posjetitelja imale priliku kušati kreacije mladih francuskih *chefova* te sudjelovati na Donostia Cheese Challengeu, nadmetanju francuskih i španjolskih proizvođača manufakturnih sireva.

Istoga dana navečer oko 350 gostiju počastilo se na gala večeri u povodu otvaranja, ležernom događanju na kojem su glavnu riječ, posve prigodno, vodili francuski *chefovi* koji rade u Baskiji i Baskijci koji kuhaju u Francuskoj. Bilo je tu svega – od sirove tunjevine, povrtnih poslastica, pita od ovčjih sireva, *quiche lorrainea* i juhe od luka, preko neizbježnoga bakalara, sipe i puževa, pa do fileta kovača s jednom verzijom *piperadea* (baskijsko jelo od luka, zelenih paprika i rajčice, začinjeno crvenom papričicom iz Espelettea) i pršutom, tatarskog bifteka i pačjih prsa s *popcorn panna cotom*. Večera je dovršena delicijom *gateau Basque* (baskijska torta) čuvene slastičarske radionice Gorrotxategui i *macaroonima* slastičarske zvijezde Paca Torreblance te *gin & tonicom*, službenim neslužbenim pićem San Sebastiáná.

Središnje mjesto prvoga profesionalnog dana pripalo je jednom od najutjecajnijih francuskih *chefova* uopće, Michelu Brasu (u njega se kunu manje-više svi vodeći *chefovi* današnjice), koji je sa sinom Sébastienom najavio projekciju





RESTAURANTE ASADOR PORTUETXE



PEDRO ARREGUI OYARZABAL



RESTAURANTE ASADOR PORTUETXE



ELKANO

dokumentarnog filma *Entre les Bras*, u kojem je zabilježana godina tijekom koje je u kultnom restoranu Bras u Laguioleu obavljena smjena generacija. Zapažen je bio i nastup Michela Troisgroso, a posebno zanimanje pobudila je prezentacija Pascala Barbota, pariškoga *chefa*-individualca, kojeg mnogi drže trenutačno najkreativnijim francuskim kuharom.

Svjetske snage, koje su francusku tradiciju stavile u svremeni kontekst, prvoga su dana zastupali Denis Martin (jedini švicarski *chef* koji se dosljedno bavi *molekularnim* tehnikama), koji je predstavio svoju osobnu viziju kreativne kuhinje, punu razigranosti i emocija, zatim Mauro Colagreco iz Mentona (restoran Mirazur), *prirodnjak* čija kuhinja zatvara prostor između planina i Mediterana, Alex Atala, *chef* restorana D.O.M., četvrtoga najboljeg na svijetu prema *San Pellegrinovoj* listi, te katalonske zvijezde Joan Roca (El Cellar de Can Roca) i Carme Ruscalleda (Sant Pau), obje iz hramova s tri *Michelinove* zvijezdice, koji su predstavili pripremu svojih najnovijih kreacija. Roca je demonstrirao pripremu niza novih jela i onih u razvoju, koja nastavljaju u smjeru njegove strasti za preciznost, morske plodove i *sous vide* (posebno dojmpljiva bila je pjena od šparoga s crnim tartufom). Oriol Castro i Eduard Xatruch, nekadašnji Adrijini *chefovi* u El Bulliju, predstavili su svoj novi projekt – restoran Compartir u slikovitome Cadaquesu, koji služi isključivo velike porcije španjolskih klasičnih jela za više osoba.

Središnje događanje programa OFF bilo je 3. natjecanje u spravljanju *gin & tonica*. Pobijedio je prošlogodišnji finalist Miguel Angel Cantero iz Xapot Cafféa u Legazpiju. On je improvizirao koktel od ponuđenih 11 vrsta džina, 15 vrsta biljaka, četiri vrste tonika, tri vrste leda i četiri vrste čaša, elemenata koji su natjecateljima pokazani tek kad su došli na pozornicu.

Cheese Challenge, koji je započeo s amaterima u nedjelju, u ponedjeljak je nastavljen kušanjem profesionalaca. Na koncu je Francuska porazila Španjolsku, a ukupni pobjednik bio je sir Bleu de Causses AOP proizvođača Fromages et Terroirs (7,19/10 bodova), koji je pratio Ossau Iraty AOP sirarne Agour (7,18), dok je čast domaćina spasio trećeplasirani Picó Bejes-Tresciso DOP Hermanos Campa (7,10). Konkurencija je bila žestoka, pa je prvoplasirani sir od najlošije ocijenjenog

(6,32) dijelilo manje od jednoga boda (očekivano, amateri su najboljim proglasili lokalni Idiazábal DOP).

Istoga dana 3. nacionalno natjecanje *roštiljdžija* privuklo je više od stotinu promatrača, a pobijedio je Ander Esarte Abrego iz sansebastijanskog restorana Txuleta, koji je nevjerojatno ukusno pripremio meso prestižne lokalne mesnice Cárnicas Guikar.

Sljedećega dana najviše je pozornosti privukao nastup dvije legende, Alaina Senderensa i Pierrea Gagnairea. Sendrens, jedan od doajena *nouvelle cuisine*, predstavio je svoju *Revoluciju sparivanja jela i vina*, dok je Gagnaire, *most između stare i nove generacije*, kako su ga predstavili, govorio o nadahnuću, procesu kojim je došao do svojih inovativnih jela koja grandiozno suprotstavljaju okuse, teksture i namirnice. Najbolje su, kažu, ipak prošli oni koji su uspjeli izboriti jedno od 24 mjesta na intimnom razgovoru s Gagnaireom. Ljubitelji trendova, pak, došli su na svoje nastupom Iñakija Aizpirtatea, rodonačelnika pokreta bistronomije, odnosno institucije neobistroa, čiji se pariški Le Chateaubriand posljednje tri godine vrti oko 10. mjesta *San Pellegrinove* liste.

Veliko zanimanje toga dana, posebno u Španjolaca, izazvali su nastupi sansebastijanskog aduta Martína Berasateguija, posve nepravedno zapostavljena na svjetskim ljestvicama, zatim nevjerojatno zanimljiv Quique Dacosta (istoimeni restoran iz Dénije kod Valencije), koji će tek postati općepoznata svjetska zvijezda (neposredno pred objavu ovog teksta dobio je treću *Michelinovu* zvijezdicu), te Albert Adrià, Ferranov mlađi brat, koji uspješno vodi tapas-bar Tickets/41^o Experience u Barceloni i koji je izazvao veliku navalu medija i poklonika.

Istoga dana najboljim je španjolskim somelijerom za 2012. proglašen Sergi Figueras iz restorana Bravo u Barceloni, a najganutljiviji trenutak dana bila je polusatna posveta tragično preminulome gastropiscu Pauu Alborni, 25-ogodišnjaku koji je bio jedan od motora Gastronomike i koji nam je prošle godine bio od neprocjenjive pomoći u radu na kongresu.

Prijepodne posljednjega dana bilo je rezervirano za velike sansebastijanske i svjetske scene. Najprije su nastupili Hilario Arbelaz i Andoni Aduriz, od kojih je drugi najbolji primjer španjolske gastronomske moći (deset minuta prije



RESTAURANTE ASADOR ELKANO, GETARIJA

njegove prezentacije velika je dvorana bila doslovno prepuna, a publika je imala prilike kušati njegov nevjerojatno ukusan *macaroon* od čokolade i svinjske krvi), a potom je na pozornicu izašao Massimo Bottura. Genijalni *chef* Osterije Francescane u Modeni, restorana koji se 2009. strelovito pojavio na 13. mjestu liste najboljih svjetskih restorana, a potom zauzeo 6. 4. i 5. mjesto, ponovno je u naletu, nošen prošlogodišnjim osvajanjem treće *Michelinove* zvijezdice i temeljitim preuređenjem restorana. U San Sebastián došao je izravno s australskoga gastrofestivala Crave Sydney i predstavio novi meni Francescane pod naslovom *Dođite sa mnom u Italiju* te šest okusa *Noine arke* u obliku šest *tortellina*, sve prema ideji da nas *nasljeđe prošlosti prenosi u budućnost*, a riječ je o tranziciji u kojoj okusi igraju glavnu ulogu (*Želim da ljudi najprije jedu nepcem, a onda umom*, rekao je).

Vrhunac dana bio je zajednički nastup Renéa Redzepija i Elene Arzak, trenutačno najboljega svjetskog *chefa* i najbolje svjetske *chefice*. Elena je predstavila nekoliko jela koja potiču interakciju gosta, među kojima su bili i patka s antocijaninom (biljni pigment) te genijalna kreacija – *senf od konoplje* s jastogom, dok je Redzepi, koji je dočekan ovacijama, prezentirao ideju *otkrivanja novih okusa putem istraživanja sirovih namirnica*, posebno procesa fermentacije (najnoviji trend u progresivnoj kuhinji). Posjetitelji su također imali prilike kušati nekoliko najnovijih jela iz Nomine radionice, kao i spomenuta iz Arzaka.

Nakon što je lani posluženo više od 18.000 miniporcija u inovativnom forma-

tu *real time tastinga*, koji omogućava da, dok neki *chef* priprema jelo na pozornici, istovremeno ga promatrači u publici imaju prilike i kušati, format je zadržan i ove godine. Tako smo kušali najrazličitiju hranu – od klasika slavni francuskih *chefova*, preko slanih i slatkih sladoleda Jordija Roce, pa do onoga čemu nas je, u istraživanju jestivosti namirnica, podvrgnuo Redzepi – kušanju živih mrava (kiselkasti su).

Sam kraj priredbe protekao je kao *slatko poslijepodne*, tijekom kojega su nas desertnim delicijama počastili slastičarski majstori Paco Torreblanca, Jordi Cruz i Jordi Roca, od kojih je potonji dočekan kao *rock-zvijezda*, što samo govori o strasti s kojom se hrana poima u San Sebastián. Na koncu je, prigodno zatvaranju glavne teme Kongresa, pojedena i golemi Eiffelov toranj *izgrađen* od kolača.

Unatoč mnogobrojnim zvijezdama, na kongresu je vladao opušten ugođaj i gotovo je svatko mogao sa svakim popričati, između ostaloga i na službenim večerama u majstorskim *grill*-restoranima Portuetxe (specijalitet *T-bone steak*) i Elkano (neslužbeno najbolji riblji roštilj na svijetu). Bilo je ugodno ponovno se susresti s Andonijem Adurizom i njegovom ekipom iz Mugaritza, Elenom Arzak, Massimom Botturom, Martínom Berasateguijem, Alexom Atalom, Joseanom Alijom, Brunom Oteizom i mnogim drugima, što i daje poseban šarm Gastronomici. Naravno, svakodnevno smo se nebrojeno puta mimoišli s Juanom Marijem Arzakom, koji je u sjeni nastojao upravljati svime i kojemu ništa nije moglo promaknuti (Redzepi ga je, uz smijeh, s pravom nazvao *Godfather*).

Nakon što je spakirana demokuhinja, simultani prevoditelji napustili svoje kabine u Kursaalu te utihnula navala na gradske *pintxos*-barove i paradne restorane, svedeni su računi. Kroz vrata ovogodišnje Gastronomike prošlo je ukupno 12.000 posjetitelja, Kongres je pohodilo više od 1.500 delegata, odnosno profesionalaca (7% više nego lani), a održano je oko 250 prezentacija. Posjet *web*-stranici kongresa u vrijeme održavanja bio je 17% veći nego prošle godine, interakcija na Facebooku zabilježila je porast od 561%, a *tweetovi* za 122%. Tijekom održavanja kongresa vijesti s priredbe brujale su internetom, posebno *food siteovima*, ali i drugim medijima. S punim pravom, jer Gastronomika je ponovno opravdala titulu jednog od najutjecajnijih gastronomskih događanja u svijetu. ■



TRAŽIMO VRHUNSKOG CHEFA

ČIJA JE MISIJA VOĐENJE KUHINJE U
NAJPOPULARNIJEM RESTORANU U CAVTATU
U 2012. GODINI PREMA TRIPADVISOR.COM.

Chef kuhinje odgovoran je za proizvodnju vrhunskih mediteranskih jela, koja moraju stalno nadmašivati očekivanja naših gostiju.

Unutar i izvan ljetnoga radnog vremena, *chef* treba imati aktivnu ulogu u osiguravanju kvalitete hrane i trajnom unapređivanju originalnosti okusa i prezentacije, planiranju jelovnika, praćenju gastronomskih trendova, disciplini i učinkovitosti cijele kuhinjske ekipe.

Chef kuhinje mora poštovati goste, analizirati i primjerno reagirati na njihove komentare koji se odnose na kvalitetu, količinu i prezentaciju jela. S voditeljem nabave planirati i koordinirati dnevnu nabavu namirnica tako da se one u pripremi jela uvijek rabe svježe. Mora voditi računalno transparentnu evidenciju zaliha i otpada, planirati jelovnike i pripremu tako da se uvijek postigne najviši mogući stupanj kvalitete uz najmanje troškove rada i namirnica.

Chef mora aktivno sudjelovati u svim procesima pripreme i kuhanja!

Chef je posebno odgovoran za predaju internih narudžba namirnica i potrošnog materijala voditelju nabave, kvalitetu, prezentaciju i dostavu jela unutar 20 minuta od primitka narudžbe, trošak pripreme jela unutar dogovorenih budžeta, za čistoću i red u kuhinji, za higijenu i sigurnost hrane, za vođenje svih HACCP-procedura.

PROFIL CHEFA: obožavanje gastronomije, dugogodišnje iskustvo na radnome mjestu *chefa*, kuhinje, u iznimnim slučajevima iskustvo *sous chefa*, međunarodno iskustvo poželjno, ali nije nužno, visoka kultura u ljudskim odnosima, posebno u odnosima s kuhinjskom ekipom te u odnosima s konobarima, voditeljem nabave i restorana, visoka kultura rada u kuhinji, visoka osobna estetska osjetljivost, a pogotovo osjetljivost u pogledu kvalitete i prezentacije hrane, smirenost i organiziranost u radu pod velikim pritiskom.

PLAĆA: 20.000 kn mjesečno u razdoblju od 1. travnja do 31. listopada, 10.000 kn mjesečno u preostalom dijelu ljeta.

091/155 8 155
bugenvila.cavtat@gmail.com

Privatnost zajamčena!

Intervjui s francuskim chefovima

*Alain Senderens,
Restaurant Alain Senderens (Pariz)*



Alain Senderens (73) pariški je *chef* istominoga restorana i jedan od utemeljitelja *nouvelle cuisine*. Najpoznatiji je po tome što je prvi uveo sparivanje različitih sljedova, odnosno jela s različitim primjerenim vinima, nešto što je postalo uzus u suvremenoj gastronomiji.

Senderens je još 70-ih kuhao avanturistički, s japanskim namirnicama i utjecajima azijskih okusa. Najdulje je bio *chef* pariškoga luksuznog restorana Lucas Carlton, od 1985. do 2005, nakon čega je preuzeo restoran i nazvao ga svojim imenom. Istovremeno, vratio je *Michelinu* tri zvjezdice koje je držao 28 godina, da bi mogao pojednostavniti ponudu i sniziti cijene. Danas se Senderens u svome restoranu i dalje bavi rafiniranom kuhinjom od kvalitetnih, ali ne i preskupih, namirnica.

Kao jedna od vodećih ličnosti pokreta *nouvelle cuisine*, možete li objasniti kako je taj pokret utjecao na modernu kuhinju i kulturu upće?

Mi smo svi došli iz svijeta klasične kuhinje, a za *nouvelle cuisine* nas je, možemo to sada reći, nadahnula japanska kuhinja. Reducirali smo vrijeme obrade namirnica, pojednostavnili tanjure i taj je val korespondirao s onim u popularnim magazinima toga doba. Znače, nekad su u njima objavljivali fotografije punijih žena, a tad su počeli stavljati slike mladih vitkih žena. A nemasna *nouvelle cuisine* odgovarala je baš toj novoj modi vitkih žena.

Poznati ste po cerebralnom pristupu kuhanju i proučavanju drevnih kulinarskih pisaca. Otkud ta sklonost?

Znače, ne možemo ići u budućnost ukoliko ne poznajemo prošlost. Prošlost je ono što nas je stvorilo i što nas čini. I ne možemo reći, kad stvaramo nešto novo, da ne znamo je li to postojalo i prije. To

je dio naše kulture, potreban da bismo mogli stvarati nove stvari.

Po čemu je vaš osobni pristup bio originalan unutar pravila *nouvelle cuisine*?

To je epoha u kojoj su me počela zanimati vina. Dotad su jela i vina bile odvojene stvari, koje su se spajale samo na trpezi, uspješno ili manje uspješno. A ja držim da čaša čini dio tanjura, odnosno da je vino dio svakoga jela, i to posebno vino za svako jelo. Zato u kuhinji radimo s čašom u ruci i pokušavamo udovoljiti vinu kako bi ono što više došlo do izražaja.

U svojoj ste kuhinji, davno prije fuzijske kuhinje, rabili japanske namirnice i azijske okuse, što je tada bilo vrlo neobično.

Otkud ti utjecaji?

Već sam negdje 1965. posjetio Japan i to je uzrokovalo preokret u mojoj glavi. To je bio sasvim drugi pogled na kuhanje. Jednostavnost, jedna namirnica kao zvižda jela... Mislim da je Japan na sve nas, svjesno ili nesvjesno, jako utjecao.

Jeste li tri Michelinove zvjezdice vratili zbog zasićenosti strogim pravilima ili je razlog bio nešto drugo?

Cijeli sam se život borio da dobijem tri zvjezdice, jer je to trijumf za *chefa*. I 28 godina borio sam se da ih zadržim. No jednoga sam dana postao svjestan da je sve to uzrok previsokih računa, koje je plaćao gost. I mislio sam – kad jednom dođe do krize, kao što je imamo sada, račun od 400 eura i više nikomu neće biti prihvatljivi. Dakle, promijenio sam svoju formulu i račune smanjio na trećinu. Ali to nije bilo usmjereno protiv *Michelina*, to je bilo radi gostiju, jer sam zadržao kvalitetu onoga u tanjurima, a otpisao kristal, cvijeće i ostali luksuz... Moja se kuhinja pritom nije promijenila.

Možete li objasniti ideju iza jednog od vaših najpoznatijih jela – gusja jetra s kupusom?

Riječ je o gusjoj jetri, koju pripremam prema želji gosta, i tome dodajem, možda, tek list kupusa. Znače, potječem sa sjeverozapada Francuske, a tamo, da bi kupus bio dobar, stavljamo mnogo slanine. Dakle, kupusu treba masnoća. Slanina. Zbog toga sam, logički, spojio gusju jetru i kupus. Ali kupus kuhan na pari, koji onda ublaži gusju jetru, tako da se čini laganijom. Ideja je, dakle, da kupus ublaži masnoću.

Pokušavate li još tradicionalnim francuskim jelima dati novu dimenziju?

Naravno. Ako želimo biti u skladu s erom u kojoj živimo, kada se sve mijenja i evoluira na svim područjima – u odjeći, modi, slikarstvu..., moramo mijenjati i kuhinju. Za to je potrebno uložiti određen napor. To su zahtjevi vremena, a za mene je to najvažnije. Treba pokušati razumjeti što naši gosti danas žele. Zbog toga sam toliko i istraživao tijekom svoje karijere.

Što mislite o krizi identiteta francuske kuhinje, o kojoj mnogi govore?

Ne držim da u Francuskoj postoji kriza identiteta. Doista to ne mislim. Mislim da u Francuskoj ima mnogo velikih *chefova*, možda i više nego drugdje. Francuski *chef* nije zvanje, to je poziv, institucija... Istina je da ima zemalja, poput Španjolske, u kojoj ima *chefova* koji rade jako lijepe stvari i da postoji progresivni pokret. I normalno je da se svuda u svijetu stvari stalno kreću.

Što vas najviše zaokuplja u posljednje vrijeme?

Sve više vjerujem u spoj jela i vina, više nego ikada. Ne želim da se ikada više razdvajaju. Jelo i čaša su poput košulje i kravate. To je savršeni sklad. 🍷



*Jacques Maximin,
Bistrot de la Marine (Cagnes-sur-Mer)*



Jacques Maximin (64) jedan je od najvažnijih francuskih *chefova post-nouvelle cuisine* ere, iako ga najčešće spominju kao čovjeka koji je nadahnuo Ferrana Adrijua da stvori svoj originalni kulinarski svijet.

Maximin je sredinom 60-ih radio u više velikih pariških restorana (Prunier, Le Pré Catalan...), ali ga je tek rad sa slavnim Rogerom Vergéom i Joom Rostangom potaknuo da osmisli vlastiti stil. Redovito je osvajao dvije *Michelinove* zvjezdice, počevši s restoranom Chantecler u Hotelu Negresco u Nici te potom u vlastitim restoranima Theatre, u pravom kazalištu u centru Nice, gdje je kuhao na pozornici, i Restoranom Jacques Maximin u Venceu 90-ih. Taj je restoran zatvorio 2007, a prošle je godine otvorio nepretenciozni lokal Bistrot de la Marine u ljetovalištu Cagnes-sur-Mer, nedaleko Nice, i odmah osvojio zvjezdicu.

Možete li opisati francusku kuhinju i scenu pariških restorana 60-ih?

Tada u Parizu nije bilo pravih restorana. Govorilo se o restoranima La Tour d'Argent, Prunier..., a Maxim's je bio najjači. Vrh vrhova. Sve se temeljilo isključivo na klasičnoj, Escoffierovoj kuhinji, a svaki je restoran imao jedan ili dva specijaliteta – La Tour d'Argent patku u krvi, Maxim's list Albert, Prunier školjke... Za modernu kuhinju bilo je još prerano. O njoj možemo početi govoriti 1969, i to o njezinim stidljivim počecima.

Kako ste razvili osobni stil?

Kad sam stigao do Rogera Vergéa, vidio sam kuhinju koja je bila sasvim u stilu Escoffiera. Ali brzo sam shvatio da je to samo temelj na kojem je izgrađena jedna slobodna kuhinja, osobna Vergéova kuhinja. Kad sam napustio taj restoran, rekao sam sebi – želim li stići u Negresco, moram imati *vlastitu* kuhinju. A kako do nje doći? Kad kreirate vlastitu kuhinju, u svakom trenutku trebate razmišljati – eto, ovo je već netko napravio, a ovo još nije. Vergé radi ovako, a ja ću drukčije. Rostang radi ovako, a ja ću drukčije. I tako stalno. Gledao sam što rade drugi, samo da ne bih kuhao na isti način. *Michelin* je bio vrlo osjetljiv na činjenicu da imam vlastitu kuhinju, a ne mješavinu Rostangove i Vergéove. I to je brzo značilo jednu, pa odmah drugu zvjezdicu.

Adrià je od vas u Nici 1987. čuo poznatu definiciju kreativnosti: biti kreativan znači nikoga ne kopirati?

Mislim da je to moj mali izraz, koji je preokrenuo njegov život. Rekao sam mu – kuhanje nije kopiranje, to je samo uzimanje u obzir, svijest o drugima. Išao je kod svih mogućih *chefova* gledati kako kuhaju i to bilježio. Rekao sam mu da prekine s tim i krene stvarati vlastitu kuhinju. Ta moja fraza najvjerojatnije je promijenila njegovo razmišljanje. Bacio se na posao i konačno usudio stvarati nešto svoje. I onda se dogodio procvat.

Već 1982. Gault Millau proglasio vas je najboljim mladim chefom Francuske i u tom ste vodiču dobili golemih 19,5 bodova. Koja je bila tajna?

Tajna je da ne treba pratiti modu. Postoje moda i trendovi..., a ja sam ih uvijek izbjegavao. To znači, listate gastromagazine i gledate lijepe fotografije, vidite jela koja rade poznati *che-*



fovi, i mladi kuhari to gutaju. Da bih uspio, nikada to nisam radio. Trendovi i moda na mene nisu utjecali. Bio sam vječna opozicija.

Kako ste došli na ideju otvoriti tako originalan restoran kao što je bio Theatre?

Chefovi koji obilaze salu, kao i sama kuhinja i rad u njoj, jesu predstava. I onda sam vidio to staro kazalište, genijalan prostor, i to je bilo to. Zamislio sam da radim na pozornici, a gosti promatraju moj rad, sjedeći za stolovima u gledalištu i ložama, kao predstavu. Često je bilo gostiju koji bi ostali bez teksta. Dobili bi jelovnik, konobar bi ih pitao što će naručiti, a oni nisu mogli odvojiti oči s mene kako kuham. Gledali su me kao u kazalištu. Zapravo nisam htio veliki restoran, ali kad sam vidio prostor, odmah sam znao što ću. Dakle, to je bila trenutna ideja.

Vaš zreli stil u Venceu obično se opisuje kao precizno kuhanje s malo jednostavnih namirnica, prema instinktu i s mnogo improvizacije?

Da. Znae, ne možemo kuhati na isti način u gradu i na selu. To su dvije različite stvari. Postoji seoska i gradska kuhinja. Kao što postoji drukčija kuhinja u planinama ili uz more. Dakle, pokušao sam kuhati vrhunsku kuhinju s vrlo jednostavnim namirnicama, zato što smo bili na selu. U Parizu kuham drukčije, sasvim drukčije. Pariz je veliki grad, drukčija klijentela, nešto sasvim drugo.



No i tamo vas je, treći put u karijeri, zaobišla treća zvjezdica. Što je tomu razlog?

Nema pravila za treću *Michelinovu* zvjezdicu. Zvjezdica može stići vrlo brzo, a može se čekati i dugo vremena, deset do petnaest godina. Ja sam čekao jedanaest i onda odustao. Politika *Michelina* bila je vrlo složena, zato što *Michelinov* vodič razmišlja o budućnosti restorana – imate li sina, hoće li on preuzeti posao, je li to tvrtka, ima li dioničare, koliko godina ima *chef*... Ima dosta parametara koji se uzimaju u obzir. Tri zvjezdice ne daju se samo tako. Nakon 2000. samo sam nastavio održavati dvije zvjezdice i više nisam imao ambiciju dobiti treću. Mislio sam da je prekasno, pa sam odustao. I nisu mi je nikad dali.

Prošle ste godine otvorili Le Bistrot de la Marine. Kako danas izgleda vaša kuhinja?

Bistro de la Marine, to je život iz sna, slučaj. To je san, jer sam tijekom više od trideset godina odlazio u Cagnes-sur-Mer, i uvijek sam mislio kako bih tu volio imati riblji bistro. I onda mi je 2009. jedan prijatelj rekao – znaš, ima jedan hotel s osam soba i malim restoranom na prodaju. Otišao sam vidjeti o čemu govori i našao zapušten hotel i zapušten restoran... I u dvije sam ga minute odlučio kupiti. Jednostavno, pred sobom sam ugledao svoj san. A kuhinja? Zna-te, uvijek sam radio u velikim i skupim restoranima, i mnogo si ljudi nije moglo priuštiti moju kuhinju. Dakle, ideja je bila da dam mogućnost ljudima koji nemaju previše novca da dođu i kušaju moju kuhinju. To je bila ideja – prihvatljiv bistro s vrlo dobrom hranom. Danas je moja kuhinja slična mojoj klijenteli. Ako odete u Louis XV, to su onda odijela, kravate, Ferrari... A u Bistrotu de la Marine – traperice, tenisice, košulja i to je to. Eto, jednostavna je, jako, jako fina i nije skupa.

Gdje nalazite nadahnuće sa 64 godine?

Da biste našli inspiraciju, treba imati strasti. Ako nemate strasti, ne možete kuhati. A ja stižem na posao sa strašću. Veselim se što sam došao na posao. Ako dođeš na posao utučen, onda nemaš inspiracije, no ako dođeš svjež, među mlado osoblje, imaš dobre namirnice, more, sunce, onda je logično da želiš raditi nešto lijepo i kreativno. Veselim se dalje tražiti.

Je li Španjolska pretekla Francusku zbog krize identiteta francuske kuhinje?

Stalno ponavljam na ovom kongresu – mislim da Francuzi nemaju problema s identitetom. Mislim da je Španjolska ta koja se traži. Lidera više nema, pa ne znaju kud će. To vam je kao momčad. Kao Barcelona s Messijem, kao Real s Ronaldom... Francuzi nemaju krize identiteta. Imaju je Španjolci. ❏





*Michel Troisgros,
Maison Troisgros (Roanne)*



FOTO: JOERG LEHMAN



Michel Troisgros (54) sin je Pierrea i nećak Jeana Troisgrosa, braće koja se, uz Paula Bocusea, drže pionirima pokreta *nouvelle cuisine*. Troisgros je ujedno nasljednik legendarnog obiteljskog restorana i hotela u Roanneu, Maison Troisgros.

Michel je odrastao uz kuhinju svoga oca i strica, a naukovao je u kuhinjama velikih *chefova* – Alaina Chapelaa, Rogera Vergéa, Frédryja Girardeta, Michela Guérarda, Pierrea Wynantsa, Alice Waters... Proputovao je svijetom, a onda ga je prerana smrt njegova strica Jeana vratila u obiteljski restoran, gdje je desetak godina kuhao s ocem te potom preuzeo kuhinju. Danas Troisgros, u obiteljskome hramu s trima zvjezdicama, kreira jela minimalističke kuhinje, koju krasi preciznost i fino uravnoteženi okusi te vrlo osobni pristup.

Na koji način nasljeđe vašeg oca i strica utječe na suvremenu kuhinju?

U 60-ima su se neki francuski *chefovi* našli na pragu revolucije. Izmijenio se način razmišljanja o kuhinji, zahtjevalo se preciznije kuhanje, autentičnost i jača povezanost s *terroiirom*. Moj otac i stric bili su glavni protagonisti te revolucije. Svaki su dan birali najsvježije namirnice, osmišljavali novi jelovnik i bivali sve spontaniji u kuhanju. Danas ta filozofija izgleda prirodno svakome *chefu*, no tada je to bilo nešto posve novo. Ono što su *chefovi nouvelle cuisine* tada postavili zapravo su bili temelji kuhinje kakvu danas poznajemo u svijetu.

Kako je izgledala kuhinja restorana Troisgros 1984., kada ste počeli raditi uz oca?

Tada je to još bila kuhinja Jeana i Pierrea. Radilo se o kuhinji iz doba njihova vrhunca, dakle onakvoj kakva je definirana 1977, no još se uvijek rabilo jako mnogo maslaca i vrhnja, teških umaka... Jela su

bila jako fina, ali su moja razmišljanja, kao već moderno obrazovana *chefta*, bila sasvim drukčija. No na promjene sam počeo utjecati tek kasnije. S ocem je bilo lako raditi, jer je on cijeli život radio s bratom, tako da je znao dijeliti kreativnost.

Kao pripadniku treće generacije kuhara u obitelji Troisgros, je li vaša najvažnija uloga biti most između prošlosti i budućnosti?

To je bila ideja, ali nisam o njoj previše razmišljao kad sam preuzeo posao od oca. No sada moja dva sina žele postati *chefovi*, pa je to postala realnost. Pokazalo se da sam ja čovjek koji je nešto preuzeo i onda će predati dalje. Ja sam u sredini jedne priče, čovjek u prolazu. Ako moji sinovi nastave priču obitelji Troisgros u Roanneu, ispast će da je moj vijek bio kratak, jer sam sâm radio samo dvadeset godina. Dakle, dijelio sam, kratko radio i onda ću opet dijeliti.

Baka vam je bila iz Furlanije, pa ste odrasli pod francusko-talijanskim kulinarskim utjecajima. Kako je to utjecalo na vaš stil?

Talijanski utjecaji bili su oduvijek u meni, ali sam to shvatio tek kasnije. Radio sam prema filozofiji obitelji Troisgros i prema ideji mog oca, a ne prema onoj moje bake i majke. No onda mi je jedan prijatelj rekao da u mome radu jasno vidi nešto ženskoga, nešto domaćega i nešto talijanskoga, prije svega u ljubavi za kuhanje, jednostavnosti i vrhunskim namirnicama, koji idu izravno prema užitku. Tako sam shvatio da je majka na mene podsvjesno jako utjecala.

Svoju kuhinju opisujete minimalističkom, s preciznim okusima i izraženim kiselinama. Kako ste došli do takva stila?

Mislim da i to ima veze s nasljeđem, nečim što mi je u krvi, jer je otac iz Burgundije, svijeta vina, octa, senfa... Kad radim na nekom jelu, ako nema elementa kiselosti, odmah osjetim da nema ravnoteže aroma. Zato rabim koricu, sok ili kockice limuna, naranče, limete, *yuzua*, *sudachija* ili nekoga drugog citrusa, ili možda neki od stotina vrsta octa. Izaberem ono što najbolje odgovara. Ali takva ravnoteža u mojim jelima nije koncept, već vrlo osobna preferencija.

Ima li u vašoj sklonosti citrusima i kiselosti u jelima od predjela do deserata i utjecaja Japana?

Da, sigurno. I minimalizam je posljedica mog dobra poznavanja Japana. Recimo, jako volim *sushi* – samo riža i riba, možda malo *wasabija*. Dva sastojka, ali tako je dobro da je to za mene najveći doseg kuhinje. Izbor ribe, kako je rezana, temperatura riže, ocat u riži..., pa bliski odnos *chefta* i gosta, to je nešto božanstveno. *Sushi* u meni budi najveće emocije zato jer je jednostavan, ali opet tako složen. Zašto je tako teško razmišljati i raditi jednostavno, tomu se još čudim, to je moja opsesija (smijeh).

Možete li primjerom objasniti kako postižete da jednostavna jela budu tako grandiozna?

Recimo, koža od mlijeka i pešt od tartufa. Pešt napravimo od crnoga tartufa s malo limuna, soli, papra, mrvicu vrhnja..., stavimo na topli tanjur i preko toga položimo kvadratni list kože od masnog mlijeka. I ništa više od toga, samo dva sastojka, monokromno jelo... Tanjur se stavi pred gosta i šef sale onda nožem zareže kožu mlijeka nad nadjevom. Zbog topline, koža se prirodno otvori i pojavi se crna masa tartufa. To jelo estetski je doživljaj sa samo dva elementa, ali kontrast tekstura, boja



FOTO: JÉRÔME AUBANEL



FOTO: MAISON TROISGROS



FOTO: MAISON TROISGROS



i okusa vrlo je efektan i suvremen. Dva elementarna proizvoda u čistoj harmoniji.

A mezzaluna?

Riječ je o tankim kriškama krumpira kuhanim u vakuumu, da ne izgube škrob, koje se onda pune bundevom, parmezanom i tartufom, pire-krumpirom, gljivama..., bilo čime. Dakle, punjeni polumjeseci, čije se kriške prirodno slijepe, zbog škroba. Služe se sa sjeckanim lučicama i malo svježeg maslaca. Samo četiri elementa, ali za koje je jako teško naći omjer. Zapravo ništa, a nevjerojatno fino i bogato.

Danas imate više restorana. Koja je, prema vašem mišljenju, uloga modernoga superchefa, onoga s čitavim carstvom restorana?

Zatvorio sam restorane u Parizu i Moskvi, tako da moje carstvo danas čine četiri adrese, tri u Roanneu i jedna u Tokiju. Nisam poslovni čovjek i samo želim biti u kuhinji, svaki dan ići na tržnicu, razmišljati o hrani... Želim da moji restorani budu uspješni, ali odrekao sam se biznisa. Ne zanima me novac i samo želim uživati. Uživam raditi sa suradnicima, a najbolji od njih je moja supruga.

Za kraj, gdje se danas, prema vašem mišljenju, nalazi francuska kuhinja?

Francuska kuhinja i francuski *chefovi* još su aktualni. Možda nismo avangardni kao Španjolci, ali i dalje se bavimo evolucijom francuske kuhinje. Dakle, mi se ne bavimo revolucijom, već evolucijom. Imamo jako mnogo darovitih i vrlo različitih *chefova*... Znaite, Francuska je takva, panorama različitosti, koja se prenosi s koljena na koljeno. 🍷

Pascal Barbot,
L'Astrance (Paris)

Pascal Barbot (36) jedan je od najkreativnijih francuskih mladih *chefova* i vlasnik tri *Michelinove* zvjezdice za iznimno originalnu kuhinju, koju predstavlja u svome pariškom restoranu L'Astrance.

Barbot je za služenja vojnog roka u mornarici proputovao mnogim egzotičnim krajevima (Nova Kaledonija, Polinezija, Indonezija...), gdje je naučio o neobičnim namirnicama i osebujnim kuhinjama, pogotovo azijskim. Nakon vojnoga roka, kuhao je dvije godine u Australiji te boravio u Indiji, Japanu i Skandinaviji, što je sve utjecalo na njegovu kuhinju. Naukovao je i u više velikih restorana, no pravi mu je mentor bio Alain Passard u zvjezdanom pariškom restoranu L'Arpege. Tamo je upoznao Christophea Rohata, s kojim je 2000. otvorio vlastiti restoran, koji je brzo postao hit na pariškoj sceni i 2007. osvojio treću *Michelinovu* zvjezdicu. Pascala odlikuje odsutnost maslaca i vrhnja, poseban pristup začinima i kuhanje po mjeri gosta.

Je li istina da ste već sa sedam godina znali da želite biti chef?

Da, točno je. Otkud? Ne znam, jer nitko u mojoj obitelji nije bio kuhar niti radio u restoranu. Ali ja dolazim iz središnje Francuske, Auvergne, sa sela, i odmalena sam bio u prirodi, uz namirnice. Kad bih došao iz škole, otišao bih u vrt i brao jagode, maline..., koje su uzgajali moji roditelji. Volio sam to, kao i svu hranu.

S kojom idejom ste otvorili L'Astrance?

Ni ja ni moj poslovni partner nismo imali novca, pa smo otišli u banku i rekli da bismo htjeli otvoriti mali restoran, što je njima bilo prihvatljivo. Banka nam je dala sav novac potreban za kupnju i otvorili smo lokal s 25 mjesta. Rekao sam – idemo raditi dobru hranu. Uopće nisam razmišljao o *Michelinovim* zvjezdicama. Samo sam htio kuhati. Ima nas šest u kuhinji i dobro radimo već trinaest godina. Taj je posao zahtjevan za *chefa*, jer dok kuham moram razmišljati o tome da nemam mnogo novca, mnogo suradnika niti sva moguća pomagala. Tako da sve moram racionalizirati i dobro razmisliti zašto nešto kuham. Zanima me samo ono u tanjuru. Kupujem najbolji kruh, najbolju vodu, najbolju kavu..., ali sve u malim količinama.

Radite manje po mjeri gosta, koji se često razlikuju od stola do stola. Nalazite li u tome inspiraciju?

Da, da, svakako. Gost mi u zadnji tren može reći što želi, pa za njega napravim nešto posebno. Može odabrati neku zaišta posebnu bocu vina, pa ću onda kuhati za to vino. To mogu, jer imam samo osam stolova. Ako imate stotinu gostiju, nemoćuće je raditi nešto tako vrlo osobno. Christoph je izvrstan u sali, imamo dobra somelijera, pa jako dobro radimo zajedno. Svaki je dan drukčiji i zato je posao stalno zanimljiv.

Kako ste, nakon odlaska iz L'Arpegea, uspjeli izgraditi vrlo osobni stil u tako kratku razdoblju?

Jednostavno sam morao brzo nešto smisliti za mali restoran. To je bio veliki izazov. Nakon kuharske škole, otišao sam u mornaricu i mnogo putovao. Tako da sam s dvadeset godina poznavao francusku kuhinju, ali i egzotične namirnice. Sve sam to, zajedno sa svojom dušom, stavio u funkciju kuhinje. Kad imate vlastiti posao, morate biti iskreni prema gostu, staviti svoje srce na tanjur..., biti originalni. Htio sam pričati svoju priču, a ne pričati nekoga drugog *chefa*.

Vaša kuhinja objedinjuje francusku tradiciju, ali i namirnice iz cijelog svijeta. Vidite li to kao nastavak francuske kulinarske tradicije upijanja najrazličitijih utjecaja?

Da, točno. Francuska i Francuzi stoljećima su sakupljali utjecaje iz cijeloga svijeta. Rajčica nije francuska, patka s narančom nije francuska... Francuski su *chefovi* iz Rusije donijeli kavijar, bline..., kao i fino pecivo, *croissant*, iz Beča. Danas su sve to vrlo francuske stvari, ali prije tristo godina nisu bile. Francuzi su iz svijeta preuzeli i najbolje tehnike. Mislim da je baš to snaga Francuske, ta sposobnost snažne i duboke integracije najboljega u francusku kuhinju. Dakle, upijati poput spužve i prenositi to k sebi. To je i moja filozofija.

Francusku kuhinju redefinirate tako da se odmičete od vrhnja i maslaca i zamjenjujete ih drugim namirnicama, često azijskima. Možete li objasniti tu metodu?

Baš sam jutros tu demonstrirao pripremu ribe bez vrhnja, bez maslaca. Dobro, možete sada reći da sam rabio *beurre noisette*, OK, ali samo zato što volim okus *beurre noisettea*. Ali ja ne želim na svaki





tanjur stavljati i vrhnje i maslac i vino, kako se to često radi u francuskoj kuhinji. Želim znati trebam li i zašto staviti vrhnje, zašto maslac, zašto vino..., čime će vino pridonijeti jelu, hoće li ga vrhnje učiniti boljim... Za mene savršeno pripremljena riba, meso ili povrće ne trebaju masnoću da bi bili sočni. Oni to sami po sebi jesu. Dakle, od 20 jela, u 19 neću staviti ni maslac ni vrhnje, a u jedno hoću maslac, ali u tom jednom maslac će biti vrlo važan element...

Poznati ste po tome da su vam sol i papar smiješni i da držite da ih se može zamijeniti drugim začinima i okusima. Odakle takvo razmišljanje?

Sol ne volim previše, pa radije rabim kapare i slično. Soli ima dovoljno u samim namirnicama, pogotovo onima iz mora. Jednostavno, ne želim da kuhar u mom restoranu u svako jelo automatski stavlja sol i papar, to mrzim. Kušaj najprije, vidi treba li što dodati..., a ne da je to refleksna radnja.

Možete li objasniti ideju iza vašeg poznatog jela – kamenice s ciklom, camambertom i goveđim repom?

Želio sam napraviti nešto zanimljivo s kamenicom, pa sam si postavljao sva moguća pitanja, što uvijek radim. Onda sam u jednoj vrlo staroj kuharici vidio recept za kamenice sa sirom. Kušao sam i bilo mi je zanimljivo, ali ne dovoljno elegantno. Onda sam razmišljao na temelju skupina namirnica, kojih ima mnogo. Kamenica je jedan od najvažnijih članova skupine školjaka, vrlo jaka okusa. Onda sam uzeo skupinu sireva i odabrao *camembert*, zbog jaka okusa. Dakle, imao sam dva lidera dviju skupina, pa sam tražio još lidera različitih skupina, i na koncu od povrća odabrao ciklu, zbog vrlo zemljana okusa, i goveđi rep, jer je jedan od najkukusnijih u mesnoj skupini. Dakle, pokušao sam spojiti četiri lidera, da stvorim ekipu. No konačni okus nije robustan, već vrlo elegantan, jer sam pomno iskalibrirao količine. Zapravo, ciklu, sir i goveđi rep rabim samo da bih začinio kamenice, dakle kao začine.

Što mislite o trenutačnom stanju francuske kuhinje i njezinoj ulozi u svijetu?

Francuska je kuhinja još važna. Da biste izgradili neku kuhinju, trebate jako dobre temelje. A francuski su vrlo jaki. Za Francusku je dobro što se pojavila Španjolska, da možemo učiti od Španjolaca i biti još bolji. Možemo dijeliti iskustva, i to je dobro. Francuski *chefovi* danas kuhaju vrlo različito, što je posljedica toga da većina nas mladih otvara vlastite male, nepretenciozne restorane, jer nemamo novca. Ali zato imamo novih ideja. Dakle, danas je francuska kuhinja drukčija, ali je i dalje važna. Nisam zabrinut što se toga tiče. Znaite, za dobru kuhinju treba kvalitetan *terroir*, a tu Francusku teško netko može nadmašiti. 🍷

