



London u San Sebastianu

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

Nedjelja je početkom listopada u baskijskome San Sebastiánu i sunčano vrijeme nakon dva kišna dana izmamilo je mnoštvo u šetnju. I sve bi bilo kao i neke druge lijepe jesenske nedjelje da uz promenade uz Zurriolu, jednu od tri velike gradske pješčane plaže, nisu nanizani kamioneti za prodaju hrane. No umjesto popularnih *pintxosa* (baskijska verzija tapasa) i drugih lokalnih specijaliteta, s njih se prodaje pržena riba s krumpirićima i *hot dogovi*. Na jednome od njih vlada posebna gužva, jer je tu istaknuto ime poznatoga *chefa* Jamesa Knappetta i logotip njegova Bubbledogsa, ultrapopularnoga londonskog bara koji se proćuo po gurmanskim *hot dogovima* uz koje se pije šampanjac. Zašto je lista čekanja u Bubbledogsu dulja od tri mjeseca, brzo su shvatili i stanovnici San Sebastián (premda se tu umjesto šampanjca pila *cava*) pa je za nekoliko sati red ispred Knappettova kamioneta narastao u cik-cak liniju od nekoliko desetaka metara.

Ako se oni koji znaju da je San Sebastián gastroprjestolnica Europe i grad s najviše *Michelinovih* zvjezdica po glavi stanovnika čude zašto bi *fish & chips* i *hot dogovi*, članovi najdemokratskijega londonskog *street food* repertoara (u slengu *London grub*) mogli uzbuditi vjerojatno najrazmazaniju gastropubliku na svijetu, onda ne poznaju dobro stanovnike San Sebastián, kojima nije bitna hijerarhijska klasa, nego kvaliteta hrane. Niz kamioneta o kojem govorimo zapravo je događanje nazvano London Street Food i dio je popularnoga dijela gastrokongresa San Sebastián Gastronomika, jednog od najutjecajnijih i najcjenjenijih u svijetu te jednog od rijetkih koji svake godine na jednome mjestu okupi neka od najvećih kulinarskih imena svijeta, ali i najrazličitije gastronomske profesionalce – *chefove*, restoraterere, somelijere, predstavnike medija te ozbiljne gurmane iz najrazličitijih zemalja.

Zašto se svjetske zvijezde kulinarstva svake godine rado okupljaju baš u San Sebastiánu, lako je zaključiti kad se zna da u organizaciji Kongresa, osim gastroproducentske grupacije GSR, ključnu ulogu igra šest vodećih sansebastijanskih *superchefova* – Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martin Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz i Karlos Arguiñano.

Ovogodišnje, 15. po redu, izdanje Gastronomike, održano od 6. do 9. listopada, u svome glavnom programu nije, kao dosad, predstavilo neku od istaknutih ili trendovskih nacionalnih kuhinja, već grad London, jedno od najzбудljivijih gastronomskih središta svijeta. Tako je San Sebastián, zbog nevjerojatne koncentracije najvećih zvijezda londonske scene restorana okupljene na Kongresu, na tri dana postao čak i više negoli *mali London*.

I dok su stanovnici San Sebastián spomenute nedjelje uživali u gurmanskim oblicima jednostavnih zalogaja, pet londonskih *chefova* španjolskog podrijetla u Kursaalu, impresivnoj gradskoj kongresnoj dvorani na početku Zurriole, u sklopu besplatnoga programa Popular, posjetiteljima je uživo demonstriralo spravljanje *fish & chipsa*, *roast beefa*, *puddinga* i ostalih britanskih favorita, a jedan njihov kolega barmen upućivao znatiželjnike kako se priprema *proper gin & tonic*, baš po ukusu kraljice Majke.

Premijerno predstavljanje jedne od restoranskih meka svijeta, zapazit će svaki kozmopolitski gurman, sasvim je logično pripalo Londonu. Spektakularno raznovrsna kuhinja velike svjetske metropole – od tradicionalnih britanskih specijaliteta do najnovijih avangardnih jela, uključivši i egzotične kuhinje (Indija, Kina, Japan...), od Londona je i učinila vodeću međunarodnu kulinarsku silu. No u slučaju toga grada nije riječ samo o raznovrsnosti ponude i kvaliteti nego i o mjestu koje



neprestano iznalazi inovativne poslovne modele, koje potom prati cijeli svijet. Ne čudi onda da su profesionalci jedva čekali početak i pripremili svoje bilježnice.

Među polaznicima Kongresa iz različitih zemalja, koji su došli vidjeti što je novo na svjetskoj gastronomskoj sceni, ponovno je bio samo jedan hrvatski *chef*, ove godine Tomislav Kožić iz Bluesun Kaj Hotela u Mariji Bistrici, jedan od najambicioznijih domaćih profesionalaca.

Tu na Gastronomici barem se na trenutak osjećam da pripadam nečemu spektakularnom, događaju koji pokazuje da je zanimanje kojim se bavim doista posebno. Vidjeti chefove iz vrha svjetske gastronomije na pozornici kako prezentiraju svoje ideje, projekte i vizije, nove koncepte i najnovije stvari iz njihovih kuhinja... to je zaista velika stvar. Biti u istoj prostoriji s Hestonom Blumenthalom, Joanom Rocom, Juanom Marijem Arzakom, Coreyem Leejem, Ashleyjem Palmerom Wattsom..., dati im ruku, razmijeniti nekoliko riječi i priupitati za koji savjet, to je neprocjenjivo... Bogatiji sam za iskustvo koje je u meni pobudilo toliko ideja i toliko slobode da sam još u šoku. Zašto nema više hrvatskih chefova na Gastronomici? Možda se jednostavno ne žele uključiti u budućnost, boje se izazova i napretka... Meni se samim druženjem i razgovorima s eminentnim chefovima probudila svijest, pa se moja odluka za stažiranje i rad u ponajboljim londonskim restoranima pokazala kao prava stvar..., rekao nam je u San Sebastiánu Kožić.

Glavni program Kongresa (ALTA) održan je u velikoj dvorani Kursaal, a u ostalim prostorima odvijali su se i oni dodatni – radionice, rasprave gdje su profesionalci koji posjećuju kongres mogli izravno komunicirati s gostujućim *chefovima*, zatim program OFF (svijet restorana, vina i hotela), Market (mjesto sastanka za profesionalce) te različita

natjecanja, poput onoga najboljih španjolskih majstora roštilja te izbor najboljega španjolskog somelijera.

Kongres je otvorio slavni Heston Blumenthal i odmah najavio prvu gošću – Clare Smyth, *šeficu* restorana Gordon Ramsay, jednog od samo dva londonska s najvišom *Michelinovom* ocjenom, koja je predstavila najviše domete gradske kuhinje, barem kad su standardi u pitanju. Da se, usprkos glavnoj temi, ne bi zaboravilo da se ALTA bavi svjetskim trendovima, prijedodne prvoga dana obilježili su i nastupi Eneka Atxe, *chefa* budućnosti i prvoga Berasateguijeva učenika koji je uknjižio tri zvjezdice, iz hvalospjevima popraćena restorana Azurmendi nedaleko Bilbao te Coreya Leeja, *chefa* restorana Benu (dvije zvjezdice) iz San Francisca, koji je slavu stekao vodeći osam godina kuhinju legendarnoga French Laundryja Thomasa Kellera, i to u doba kad je taj restoran zaradio tri zvjezdice i pobirao sve najuglednije američke nagrade. Lee je, složili su se poslije mnogi, održao jednu od najzanimljivijih prezentacija Kongresa, demonstrirajući pripremu tri jela – juha od lažne peraje morskog psa, krastavac *hokkaido* punjen račićima i *kippin abalone* iz japanske pokrajine Iwate (drži se najboljim na svijetu, što dokazuje i cijena jela – 230 dolara, više od cijeloga degustacijskog menija restorana Benu).

Poslijepodne prvoga dana obilježile su baskijske snage – Juan Mari i Elena Arzak (Arzak), Josean Alija (restoran Nerua, Bilbao), Martín Berasategui (istoimeni restoran) i Karlos Arguiñano (TV-zvijezda s restoranom u Zarautzu, nedaleko San Sebastián). Dan su obilježili i vinski programi. Nakon što je Josep Roca, somelijer restorana El Celler de Can Roca (od ove godine predvodi listu 50 najboljih restorana svijeta) primio nagradu *Gueridón de Oro*, kao priznanje za svoju dosadašnju karijeru, otvoren je i program Wine Sessions, gdje su u dupkom popunjenoj dvorani prijavljeni imali prilike

AYUNTAMIENTO DE SAN SEBASTIAN

COREY LEE



kušati vina zajedno s Rocom te velikim vinskim stručnjacima – Richardom Hemmingom, Xavierom Roussetom i Sarom Jane Evans. Neki od njih sudjelovali su i u natjecanju parova u kušanju vina (pobjednički par nagrađen je s 2.000 eura).

Prvi dan završio je u restoranu Mirador de Ulía (jedna *Michelinova* zvjezdica) svečanom večerom za uzvanike. U lokalu, smještenu na jednom od brda koja okružuju San Sebastián, s dojmivim pogledom na gradski zaljev, *chef* Rubén Trincado predstavio je svoj meni od dvanaest sljedova s modernim, umjereno kreativnim jelima od vrhunskih namirnica (kremasti ovčji sir *Torta del Cesar* s dimljenom rižom, dekonstruirani *protopinxo Gilda*, različito mariniran oslić s mladim češnjakom, riječni rakovi na goveđoj koštanoj srži i jesenskom povrću, patka s osmozom pripremljenom jabukom i pralinom...).

Drugi službeni dan Kongresa otvorila je Anna Hansen, Kanadanka odrasla na Novom Zelandu, koja u Londonu vodi sjajan fuzijski restoran The Modern Pantry, gdje spaja namirnice i utjecaje iz cijeloga svijeta (spravila je teško prevedivo jelo *duck laksa and water chestnut gyozas, coconut and tamarind laksa and lotus root flour*). Veliko zanimanje pobudio je nastup Hestona Blumenthala s dvojicom svojih *chefova* – Jonnyjem Lakeom (The Fat Duck) i Ashleyjem Palmerom Wattsom (Dinner by Heston Blumenthal). Lake je objasnio najnoviji znanstveni pristup miješanju okusa, dok je Watts demonstrirao pripremu jela nadahnuta povijesnim receptima. Isaac McHale i James Lowe, dvojac koji je u London donio trend *pop-up* restorana, govorio je o svojim zasebnim projektima i demonstrirao pripremu kobasica od tetrijeba s kečapom od šljiva i zelenog povrća, dok je Nuno Mendes, predstavnik avangardne kozmopolitske kuhinje iz restorana *Viajante* (jedna *Michelinova* zvjezdica) na pozornici pripremio jakopske kapice s dehidriranim pastrnjakom i potočnicom.

Restorateri među posjetiteljima Kongresa posebno su pomno saslušali Reintera Beckera, Hamisha Browna i Bjorna Weissgerbera, koji su predstavili svoje poslovne modele što su rezultirali velikim uspjehom restorana Zuma i Roka, dva prestižna, trendovska londonska lokala. Orijentalnu londonsku kuhinju pak predstavili su, u kineskome dijelu, Chef Peng, koji je svoje kuhanje nazvao *jednostavnim, ali s nepreglednim brojem okusa* i demonstrirao pripremu pržene pilettine s koricom od crvenoga graha i umakom od čili-papričica, a u japansko-me mladi Junya Yamasaki, koji se u svome iznimno zanimljivu i popularnu restoranu Koya specijalizirao za rezance *udon* te na pozornici demonstrirao pripremu lignje fermentirane u soji s bijelim grahom. U jednoj od najzanimljivijih sesija dana Quique Dacosta objasnio je pripremu mediteranskih namirnica posredovanjem multikulturnih tehnika i iznio tezu o tome kako, zbog utjecaja i putovanja, nacionalne i regionalne kuhinje sve više postaju globalne.



ELKANO

ULAZ U KURSAAL





POGLED S TERASE RESTORANA MIRADOR DE ULÍA



JOAN ROCA



QUIQUE DACOSTA

Te večeri, prema dugogodišnjoj tradiciji, uzvanici su se okupili na svečanoj večeri u čuvenom ribljem gril-restoranu Elkano u malom ribarskom mjestu i ljetovalištu Getaria, 24 kilometara udaljeno od San Sebastián. Elkano je ponudio svoj tradicionalni meni u kojem su zvijezde hlap, *kokotxas* (podobrazine oslića) i veliki atlantski iverak, dakako sve majstorski ispečeno na golemim roštiljima (ljubiteljima ribljeg roštilja bit će zanimljivo da je iverak tretiran samo solju, jabukovačom i maslinovim uljem).

Na povratku autobusom, tijekom vožnje uz more, jedan je od prisutnih londonskih novinara rekao – kada bismo sada sletjeli u more, mnogi bi se londonski restorani sljedeći tjedan našli u gadnoj situaciji. Duhovita primjedba nije bila nimalo pretjerana, jer su na malom prostoru bili nagurani José Pizarro (Pizarro Restaurant), Fergus Henderson (St. John), Nuno Mendes (Viajante), Junya Yamasaki (Koya), Isaac McHale i James Lowe (The Young Turks), čitava ekipa Bubbledogsa i još mnogi drugi *chefovi*.

Posljednjega dana Kongresa s londonskom scenom restorana pozdravili smo se prezentacijama dviju tradicionalnih ikona grada. David Stafford, *chef* The Rulesa, najstarijega postojećeg restorana u Britaniji, u čast britanskoj divljači pripremio je jelenje odreske s ciklom i bundevom, dok je karizmatični Fergus Henderson sa sobom donio dvije velike svinjske glave, *da bi prisutnima pokazao što se događa u kuhinji, iza pozornice* te demonstrirao pripremu jela s kostima, koje se u njegovim restoranima poslužuje i objašnjava u sali, *da ljudi ne bi bez razloga zbog kostiju strahovali za zdravlje*.

Istoga dana na pozornici su se pojavili i Gastón Acurio, *chef* peruanskoga restorana Astrid y Gastón iz Lime (prvi na listi ove godine utemeljena izbora *Latin America's 50 Best Restaurants* i 14. na listi *World's 50 Best Restaurants*) i Andoni Luis Aduriz iz sansebastijanskog Mugaritza, a iz Londona, gdje je bio na razgovoru s organizatorima izbora *World's 50 Best Restaurants*, stigao je i Joan Roca, *chef* restorana El Celler de Can Roca. Kad smo ga upitali što se u El Celleru dogodilo nakon travnja, Joan nam je rekao:

Za nas se nije mnogo promijenilo, jer smo na 50 Best listi bili i treći i drugi, i mogu reći da neke velike razlike između tih



PALMER WATTS, BLUMENTHAL, LAKE



JOSEP ROCA



ENEKO ATXA





pozicija nema. Jasno da se sve promijenilo kad su u pitanju rezervacije, gdje trenutačno imamo potpuni kolaps. Naime, mi smo i prije travnja već godinama bili popunjeni tri-četiri mjeseca unaprijed, u sezoni i dulje, a navikli smo i na rezervacije iz cijeloga svijeta. Ovo sada je nešto nevjerojatno, užasan pritisak. To je istodobno i lijepo i grozno. Dakle, restoran se nije mnogo promijenio, ali se oko njega ipak sve izmijenilo, jer je sada interes gostiju i novinara iz cijeloga svijeta znatno veći. U svim tim novim uvjetima mi pokušavamo i dalje normalno raditi i razvijati se kao i dosad.

Tim zapažanjima priključio se i njegov brat Josep, koji nam se još prvoga dana Kongresa povjerio:

Znate, za mene je najveća promjena to kako se ljudi sada odnose prema nama, jer je čitavo društvo fascinirano tim prvim mjestom. Ljudi vas drukčije gledaju, i to možete vidjeti u njihovim očima. U neku ruku to je i normalno, ali nam komplicira stvari. Osobno, osjećam da mi treba zaštita, zbog unutarnjega mira i da bih ostao onakav kakav jesam. Ipak, zbog svega smo jako sretni i uživamo u uspjehu. Na osobnoj razini, to je posveta našoj obitelji i kulinarskoj školi u Gironi, iz koje smo potekli sva trojica braće, a na općoj posveta svim obiteljima širom svijeta koje se bave ovim poslom. Temeljna ideja jest da se vrhunske stvari mogu raditi unutar jedne obitelji, s ljubavlju i zadovoljstvom.

To što se među posljednjim gostima Kongresa pojavio i talijanski majstor Gennaro Esposito, vlasnik i chef restorana Torre del Saracino u Marini d'Equa na čarobnoj obali Amalfi, dalo je naslutiti ono što je ubrzo i službeno najavila direktorica Gastronomike Roser Torras – da će glavna tema idućega izdanja Kongresa (5–8. listopada 2014.) biti Italija.

Do tada treba samo podvući crtu i zaključiti da San Sebastián Gastronomika i dalje ide naprijed. Kongres je ove godine nabrojio 12.500 posjetitelja, 6% više nego prošle godine, sudjelovalo je 250 govornika i 412 akreditiranih novinara iz cijeloga svijeta, od čega 25% iz inozemstva. Tijekom Kongresa službena internetska stranica zabilježila je 40.000 posjeta (30% više nego 2012), interakcija na Facebooku uključila je 2.900 ljudi, a na Twitteru porasla za 16%. Nimalo loše za turbobna financijska vremena.



Intervjui s londonskim chefovima

*FERGUS HENDERSON,
St. John*

Fergus Henderson (50) britanski je *chef* i suvlasnik restorana St. John (otvoren 1994) u londonskoj četvrti Clerkenwell, zatim lokala St. John Bread and Wine (2003) u četvrti Spitalfields te hotela St. John na Leicester Squareu (2011).

Hendersona, koji je prije negoli se počeo baviti kuhanjem studirao arhitekturu, najčešće nazivaju *kraljem iznutrica*, dijelova mesa (*offal*) koji engleski rječnici definiraju kao *dijelove životinjskog mesa koji se drže nejestivima za ljudska bića, otpatke i smeće (Prilično grubo. Nadam se da nitko ne nosi Websterov rječnik kad ovamo dolazi na ručak, reći će u šali Fergus)*. Henderson, kojega krasi osobni stil i humor, svojom je filozofijom koja zagovara iskorištavanje svih dijelova životinje (*nose to tail eating*) te modernom interpretacijom tradicionalne britanske kuhinje utjecao na čitavu generaciju mladih *chefova*.

Kako ste razmišljali 1994, kad ste otvorili St. John?

Nije bilo nekog velikog koncepta. Ideja za *nose to tail eating* nije nikada bio *štos* za privlačenje pozornosti, kako bi se to moglo pomisliti. Iznutrice sigurno nisu recept za uspješan restoran, pa je izazov time bio veći. Jednostavno sam radio ono u što sam duboko vjerovao i nadao se da će se to ljudima na kraju svidjeti. Koncept rabljenja svih dijelova životinje zapravo je čista logika. Ako radi hranjenja ubijete životinju, onda od nje treba iskoristiti sve jestivo. To je čisto moralna stvar, a to što su iznutrice izvanredne i nude velik raspon gastronomskih užitaka, slasne okuse koje najbolji dijelovi mesa često ne nude, samo je dodatna kvaliteta ideje.

Kako je isprva primljen koncept nose to tail eating?

Čitava stvar bila je vrlo neobična. U početku smo imali dosta pohvalnih kritika tipa – *oh, you're offal, but we like you or you're offally nice* (igra riječi, *awful* = grozno, *awfully nice* = strašno dobri). Te su doskočice prestale, tako da mislim da je koncept na kraju postao normalna stvar.

Neobično je da se sve događalo u jeku kravljega ludila?

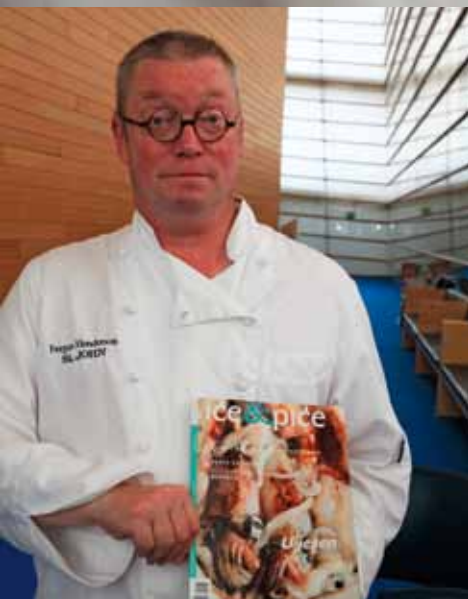
Naravno da smo se tada posebno pobrinuli da ljudi budu sigurni da je ono što tu jedu apsolutno zdravo. Zanimljivo je da smo baš u to doba prodali najviše koštane srži, inače jedno od naših tipičnih jela. Naravno, to je bilo iz posve pogrešnog razloga. Ne zato što je to izvanredno ukusno jelo, već iz prkosa – znate ono: pokazat ćemo mi tim birokratima u Bruxellesu.

Jeste li se pri svemu povodili britanskom ili francuskom tradicijom spravljanja iznutrica?

Iznutrice su oduvijek bile prisutne u pučkoj kuhinji, kako u Britaniji, tako i Francuskoj i Italiji. Nalazim ih gdje god da



Fergus Henderson
St. JOHN





putujem. No ja sam Britanac, nalazimo se u Britaniji, pa je logično da je ovo, prije svega, britanski restoran. Iako su talijanska i francuska kuhinja jako utjecale na moje kuhanje, glavni pogled ipak je britanski.

Što ste naučili nakon gotovo dva desetljeća kuhanja iznutrica?

Iznutrice zahtijevaju poprilično veliko razumijevanje. Najvažnije je ono što ja nazivam *sretne iznutrice*, meso životinja iz *sretnih stada*. Nadalje, iznutrice zahtijevaju vremena, pripravu s mnogo ljubavi i pažnje, odnosno zadovoljna kuhara. Onda je to neprekinuti lanac sreće, koji završava zadovoljnim gostom. U to duboko vjerujem i to je temelj mog rada. No taj proces nije završen jer se St. John stalno razvija i, na neki način, i dalje odrasta.

Koliko vam je važna tradicija?

O svome radu ne razmišljam kao o pogledu u prošlost, već kao o nastavku tradicije dobre hrane. Riječ je samo o suvremenom prostoru i vremenu i vjerojatno nekoj vrsti novog poglavlja. Neke stvari danas su jednako ukusne kao i prije stotinu godina, pa ne vidim razloga ne prenositi ih dalje. Ljudi obično kažu da bi se njihovu djedu i baki svidio ovaj restoran, što shvaćam kao kompliment.

Kako biste opisali svoj stil?

Osobno se držim modernistom koji se služi starinskim sastojcima. Svakako idem s vremenom, ali ne pratim trendove, barem ne one pomodarske, kod mene se jednostavno radi o dobrome ručku.

Što je najfascinantnije kod okusa iznutrica?

Okusi iznutrica vrlo su različiti. Neki su jaki, a neki ne. Obrazi i njuška zanimljivi su i po okusu i po teksturi. Jezik je izvanredan organ, čvrsta mesa, neobične teksture. Hladni jezik nevjerojatno je ukusna stvar. Srce, recimo, predstavlja životinju bolje od bilo kojega drugog dijela mesa. Volovsko srce ima okus po volu, a zečje po zecu i predstavlja suštinu same životinje, što itekako ima smisla. Bubrezi imaju poseban okus i ja

ih najviše volim za doručak – zaljučene na pržencu. Slezenu je najbolje opisati kao pojačan okus jetre, a o svinjskim papcima ne treba mnogo pričati, jer su oni poslastica u mnogim zemljama, kao i tripice.

St. John snažno je utjecao na današnju londonsku scenu, koju predvode chefovi od kojih su mnogi stasali u vašim restoranima?

Da. Osjećam se kao koka koja je izlegla mnogo pilića. Nikada nisam to planirao, ali eto dogodilo se jer je čini se bio pravi trenutak. Sretan sam zbog toga i ponosan. U doba dok su ti ljudi radili sa mnom nije se to dalo naslutiti, ali vrijeme donosi svoje i neke stvari dobiju novi smisao.

Kako gledate na to da danas i skupi restorani u jelima rabe iznutrice?

Nije loše da i ti restorani otkrivaju nove namirnice, ali to ima i loših strana. Recimo, danas svi rabe goveđe kosti i koštanu moždinu, pa su mesari kosti, koje su ranije davali gotovo besplatno, počeli skupo naplaćivati. To loše utječe na restorane kakvi su moji. Općenito, nekad jeftini komadi mesa, koji su se čak i bacali, danas postaju sve skuplji.

Sviđa vam se da je moderna interpretacija tradicionalne britanske kuhinje postala današnji trend?

Britansko u Britaniji sasvim je logična stvar, ne bi trebalo biti samo trend. Sasvim je normalno da lokalna priroda, klima i sezone pišu vaš jelovnik. U Britaniji imamo divne kamenice, fazane, šljuke, zečeve, šparoge... Recimo, čak i galeblja jaja, koja mi služimo i koja su predivna stvar, samo što im sezona traje tek dva tjedna godišnje.

Kako biste opisali današnju londonsku restoransku scenu?

Toliko je prebogata da je na rubu rasprsnuća. London je golem, a opet su restorani jedan do drugoga, i svaki ih je dan sve više. Sve je to vrlo uzbudljivo, trenutačno čak i previše uzbudljivo. A opet, čovjek ponekad želi samo neko dobro mjesto za objed.

U restoranu Sweetings u Cityju objedujete svaki dan. Koje još restorane trenutačno volite u Londonu?

U Sweetingsu vlada predivan kaos, koji ja volim. A od ostalih, japanski restoran Kata! u Tottenhamu, mali talijanski restoran Ciao Bella u Bloomsburyju... A od novijih, The Clove Club, Koya... Ali ja sam biće skućenih navika pa najradije idem starim prijateljima.

Recite nam jedan od vaših nezaboravnih obroka u nekom od londonskih restorana?

Hmm... Toliko je nezaboravan da sam ga zaboravio (smijeh). Vjerojatno Sweetings, gdje jedem stalno. Valjda volim ponavljati nezaboravnu stvar.

Jedete li često i u St. Johnu?

Da, stalno.

Biste li ga preporučili?

Da, svim srcem (smijeh).

NUNO MENDES, *Viajante*

Nuno Mendes (40) londonski je *chef* portugalskoga podrijetla, koji jedinstvenu kozmopolitsku kuhinju predstavlja u restoranu *Viajante* (otvoren 2010, jedna *Michelinova* zvjezdica) u četvrti East End. Mendes se proslavio *gastropubom* *Bacchus* (2006) te, još više, *The Loft Projectom* (2008), konceptom koji je ukinuo granicu između kuhinje, odnosno *chefa* i gostiju, a koji je nadahnuo gradsku *underground* restoransku scenu i pojavu *pop-up* restorana.

Mendesova je kuhinja nastala kao rezultat stažiranja u poznatim restoranima *Coyote Café*, *Jean-Georges* i *El Bulli* te iskustava s mnogobrojnih putovanja širom svijeta, dok njegov *Viajante*, bez ograda između *chefa* i gostiju, savršeno stapa *fine dining* format s neformalnim, opuštenim ugođajem.

Iako ste rođeni u Portugalu, kažete da je vaše prvo sjećanje vezano uz sirovu lignju. Jeste li rođeni s kozmopolitskim ukusom?

Da, mislim da jesam. Moj mi je otac pružio šansu da probam vrlo različite namirnice i kuhinje. A tu sirovu lignju, koje sam jeo u japanskom restoranu u Portugalu sa šest godina, nešto je najbolje što sam ikada kušao.

Koliko su na vaš budući stil utjecali Mark Miller, Wolfgang Puck, Jean-Georges Vongerichten i Ferran Adrià?

Mislim da se radi o pola-pola. Ako danas gledate moja jela, u njima možete vidjeti ljude s kojima sam radio. Ali sve to držim temeljem svoje kuhinje, na koji su nadograđena znanja i vještine koje sam stekao obrazovanjem, dok su svemu dodane ideje koje sam dobio na svojim putovanjima.

Vaš gastropub Bacchus proćuo se po avangardnoj kuhinji. Kako ste gledali na to što ga je tisak zvao molekularnim restoranom, a vas uspoređivali s Hestonom Blumenthalom?

Znate, nešto novo uvijek je jednostavnije objasniti usporedbama. Volim Hestona i mislim da je njegov rad fantastičan, ali *Bacchus* nije bio molekularni restoran niti je bio sličan *Fat Ducku*. Radili smo s mnogo strasti i osjećaja, i sve je bilo nezrelo, puno sirove energije, koja mi danas nedostaje u kuhanju. Bili smo trojica u kuhinji i bili smo poput garažnoga benda, nešto vrlo posebno i s mnogo osjećaja. Izvanredno iskustvo.

Koja je bila bit Lofta Projecta?

Prvo, uvijek mi se sviđala ideja odlaska u posjet *chefu* u njegovu kuću. Jer to je mjesto gdje će vam se otkriti neke tajne. U restoranu jedete jela koja su poslužena i drugima, pa onda *chef* možda dođe u salu pozdraviti goste, i to je to. No kad dođete u kuću nekog *chefa*, kroćite u posve drukćiji prostor, kao iza pozornice, i tamo ćete osjetiti osobnost, strast i emocije, koje možete doživjeti samo kad sjedite za trpezom u nećijem domu. Na taj sam način postigao da upoznam svoje goste, jer se ukinula granica između mene i njih. To je ono što sam htio stvoriti u *Loftu*. Osim toga, želio sam da gosti ne moraju misliti o novcu, odnosno da njihov doživljaj nikada ne bi trebao biti zatvoren financijskim elementom na koncu jela. Dobra se zabavljate, družite se u nećijemu domu i posljednje što



želite jest da vam na koncu večere donesu račun, da vadite novćanik i razmišljate imate li dovoljno novca, primaju li vašu karticu i slično. Odlučili smo ukloniti taj element i ljudima dati priliku da plate unaprijed, prije dolaska na večeru. Kad dođu, više se ne moraju brinuti o tom aspektu, nego samo uživati.

S kojom ste idejom otvorili Viajante?

Temeljna ideja *Viajantea* bila je predstavljanje novih ideja, prilika da se ponudi gastronomski doživljaj nadahnut svime što sam naućio, prije svega u *Loftu*, ali i u *Bacchusu*, na mojim putovanjima, radom s drugim *chefovima*, u restoranima koji su mi se sviđjeli, od prijatelja... On je logičan nastavak *Lofta*, jer ni tu nema klasićne podjele između *chefa*, kuhinje i gostiju. Osim toga radilo se i o prostoru, jer je taj restoran savršeno uklopljen u kvart u kojem se nalazi. East London vrlo je boemski kvart, uzbudljiv i zabavan. Mislio sam – ako uspijemo postići *fine dining* verziju toga, interpretirati to okrućje i prenijeti ga u naše kuhanje, onda bi to bila sjajna stvar. Mislim da smo u tome uspjeli.

Viajante crpe inspiraciju iz Portugala, Španjolske, Azije, Skandinavije... Koliko je teško spojiti sve te utjecaje na jednom mjestu?

Ne tako teško, jer ono što kuhamo uvijek je odraz onoga što jesmo. Putovao sam širom svijeta, stjecao znanja, upijao utjecaje, stjecao prijatelje... To sam jednostavno ja, tako da za mene taj stil nije ništa neobićno. Kad putujem i naidem na neki okus koji me odućevi, ne vidim zašto ga ne bih donio u London i interpretirao na vlastiti naćin. Sve je to dio moje prošlosti, onoga što mi je u krvi. Ponekad se probudim usred noći i sjetim se nekog okusa ili mirisa koji sam doživio prije deset ili dvadeset godina. Razmišljam o kontekstu u kojem sam ga doživio i pokušavam ga replicirati. I onda on nekako pronađe svoj put do jelovnika. No to pokušavam postići skladom, a ne nasilnom fuzijom.

Jesu li vaša jela onda više kozmopolitska negoli fuzijska?

U svakom slućaju, ali moja se kuhinja sve više vraća Portugalu i putovanjima Portugalaca. Portugalci su ostavili mnoge



utjecaje po svijetu i to pokušavam iskoristiti. Recimo, baš smo napravili *dashi* od bakalara. *Dashi* je japanska vrsta juhe, a usoljeni bakalar tradicija Portugala. Nekada je u Portugalu pilećina bila skupa, pa su ljudi kuhali juhu od vode, suhog bakalara, malo češnjaka, korijandera i maslinova ulja. To je jako slično jednoj vrsti *dashija*, kod koje imate *kombu* i *katsubushi*, odnosno sušenu jestivu morską travu i sušenu ribu. Dakle, vrlo slično. To je jednostavan primjer. Zatim, recimo, postupci kod kuhanja životinjske kože. Recimo, ako skuhate pileću kožu, neće imati nikakav okus. Ali ako je najprije ispržite, pa tek onda skuhate, dobit ćete nešto sasvim drugo. To su postupci koje nalazite svuda – u Aziji, u Japanu, ali isto tako i u Portugalu.

Zašto ste odabrali živjeti i raditi u Londonu?

Zato jer je to fantastičan, kozmopolitski grad, koji me podsjeća na uzbudljiva, boemska mjesta na kojima sam ranije živio – njujorški East Village u go-im, četvrt Mission u San Franciscu, Miami Beach u njegovo najbolje doba, *Barrio gotico* u Barceloni... Zato volim London, osobito East End, koji je vrlo posebno mjesto s vrlo posebnom energijom. Želio sam tu doći i svemu dodati i nešto svoga.

Kako biste opisali današnju londonsku restoransku scenu?

Uzbudljiva je i zabavna. I raste svakim danom, usprkos ekonomskim teškoćama u cijelom svijetu. London, ipak, nekako uspijeva napredovati. Ljudi još izlaze u lokale, troše novac i traže doživljaj. To nam pruža priliku da radimo što želimo.

Koji su trenutačno vaši omiljeni londonski restorani?

Omiljeno mjesto trenutačno mi je Koya, jer je Junya Yamasaki vrlo darovit *chef* i jela su mu doista impresivna. The Clove Club je zabavan, pa Bubbledogs Jamesa Knappetta, koji ima izvrstan koncept...

U kojem ste londonskom restoranu doživjeli najnezaboravniji obrok?

U St. John Bread and Wineu. To je bilo nezaboravno.

CLARE SMYTH, Gordon Ramsay Restaurant

Clare Smyth (35) *šefica* je jednog od samo dva restorana u Londonu ocijenjena najvišom ocjenom *Michelin*a. Kuhinju paradnoga restorana slavnoga Gordona Ramsaya s Royal Hospital Roada počela je voditi sa samo 28 godina i ujedno postala prvi ženski *chef* u Velikoj Britaniji s trima *Michelinovim* zvjezdicama.

Clare je učila kod Michaela Cainesa, Hestona Blumenthala i braće Roux, a već kao štíćenica Gordona Ramsaya neko je vrijeme provela i u legendarnom restoranu Alaina Ducassa Louis XV u Monte Carlu. Danas njezin stil krasi luksuz, elegancija i jednostavnost u jelima koja se povode sezonom i duboko poštuju namirnice koje sadržavaju. Iako je njezina kuhinja znatno lakša i manje stilizirana od Ramsayjeve, tijekom godina suradnje dva su se stila stopila u skladnu cjelinu koju cijene stalni gosti i najrazmaženiji gurmani posjetitelji Londona.

Kako je biti žena u uglavnom muškim kuhinjama?

Kad sam počela raditi u restoranu Gordon Ramsay, kuhinja je bila vrlo, vrlo muška. Sve je prštalo testosteronom. Govorili su mi da neću izdržati ni tjedan dana, čak mi je i sam Gordon to rekao. Trebalo je dugo da steknem poštovanje. Kako se to postiže? Radeći dvostruko marljivije i bolje od ostalih i nikada ne priznati da ste umorni ili bolesni. Kad radite kod Hestona Blumenthala, braće Roux, Alaina Ducassea ili Gordona, oni odmah vide kako radite i nije ih briga kojega ste spola, odakle ste, jeste li visoki ili niski...

Vaša kuhinja ima klasične francuske temelje. Rabite li utjecaje i drugih kuhinja?

Da sad pregledamo moj jelovnik, naišli bismo na mnoge utjecaje – začine *ras el hanout* na ribi, indijske začine na ovčjetini, kao i mnoge referencije na *curry*, što držimo dijelom britanske kuhinje. Naš jelovnik ne upućuje samo na Francusku i Britaniju, već i na sve krajeve svijeta.

Koliko orijentacija na organske namirnice mijenja vašu kuhinju?

Pa, mijenja, jer me više povezuje s uzgajivačima. Ima ih mnogo širom Britanije i ti ljudi danas uzgajaju najrazličitije moguće stvari. Primjerice, organski uzgojena svinjetina zaista vas podsjeti na to kakav bi okus svinjetina trebala imati. Zato danas imamo znatno kvalitetnije domaće namirnice nego prije deset godina, i taj se trend kreće vrlo brzo.

Koliko se oslanjate na uvozne namirnice?

Mi smo tip restorana koji uvijek traži najbolje namirnice u određenom trenutku. Jasno, sve što možemo nabavljamo u Britaniji, ali namirnice uvijek uspoređujemo s onime što je dostupno iz drugih krajeva. Obično rabimo britansku svinjetinu, janjetinu, ovčetinu, patke..., pa povrće, začinske trave...

Vi ste jedan od mnogih londonskih chefova koji redovito odlaze u lov?

Da, volim lov, posebno na tetrijebe, jer ih je jako teško pogoditi. Rado lovim i fazane.

Kako je koncipiran vaš jelovnik?

Imamo dva degustacijska menija i jelovnik *à la carte* – jedan s klasicima ovog restorana i drugi nadahnut sezonama. Moramo imati klasike za one koji ovamo dolaze prvi put ili rijetko, a stalnim gostima moramo ponuditi nove stvari. Imamo stalnih gostiju koji dolaze i tri puta tjedno, pa je zbog njih nužan jelovnik *à la carte*. Zbog stalnih gostiju restoran mi se nekad čini kao privatni klub. Pogledam imena na listi rezervacija i poznati su mi gosti za sedam od ukupno četrnaest stolova. To je sjajno.

Koliko jelovnik restorana danas ima vaših autorskih jela?

Danas imam potpunu slobodu i sva su jela moja, osim određenih klasika ovog restorana, poput Gordonovih raviola od jastoga. Nakon što sam tu provela toliko godina, od prošle sam godine i partner u poslu, pa mislim da je to prirodno. To se, naravno, dogodilo s vremenom. Imam i ja svoja jela koja su u međuvremenu postala zaštitni znak restorana, poput poširanog iverka s *ras el hanoutom* ili novoga deserta – parfea od limuna, s medom, ovčjim mlijekom, jogurtom i bergamotom. Ali Gordon je stalno prisutan i utječe na moj rad.

Na koji način vodite kuhinju?

Mirno. Svi se iznenade kako je tiho u mojoj kuhinji. Mrzim lupu i dernjavu, jer je to stresno. U dobro organiziranoj kuhinji ne treba biti galame i svađe, jer su svi motivirani i svatko zna što i kako treba raditi. Radimo mnogo sati dnevno i jako smo koncentrirani, pa buka i stres nisu poželjni. Možda smo nešto opušteniji kad traje priprema, ali kad počne posluha, onda vlada tišina. Zapravo, sve treba biti kao dobro koreografiran balet.

Znači ništa niste preuzeli od Gordonova stila u tome smislu?

Volim biti organizirana i mirna, ali i ja znam poludjeti. Svako me *chefu* to nekad dođe. Nekad jednostavno morate povi-



kati. To zna podići kuhinju i ponijeti ljude za vama. Zna, mi *chefovi* radimo s mnogo strasti, jer je to dobar dio naših života. Za nas to nije samo posao i zato često znamo stvari uzeti vrlo osobno. Kad sam tu postala *šefica*, jako sam se teško nosila s kritikama, jer sam radila vrlo naporno i davala sve od sebe. S vremenom morala sam naučiti kako se s time nositi. Zna, ljudi vole kritizirati Gordona i onda ste često na meti.

Koji je idealan doživljaj koji bi gost u vašem restoranu trebao imati?

Volimo razmaziti goste, pružiti im luksuz, uzbudljivu i ukusnu hranu, a važna je i posluha. Mislim da to *chefovi* dovoljno ne naglašavaju, ali doživljaj gosta ovisi o hrani i posluzi. Ako imate izvrsnu posluhu i lošu hranu ili obrnuto, ostajete razočarani. I jedno i drugo mora biti savršeno, a somelijer strastveno pristupati vinu. Jednostavno sve mora biti savršeno.

Kako gledate na Michelinov vodič i listu 50 najboljih restorana svijeta?

Ljudima treba pouzdani kriterij za restoran, a *Michelinov* vodič to pruža. K nama inspektori dolaze i po šest puta godišnje, jedu, plate i procjenjuju. Zbog toga ih cijenim. S druge strane, lista *50 Best* je zabavna, svi o njoj govore i mislim da je dobra za mlade *chefove*, nove restorane i restoransku industriju općenito... To je više događaj nego standard, dok se *Michelin* ne povodi stilovima, trendovima, medijima...

Kako ocjenjujete današnju londonsku restoransku scenu?

Mislim da je nevjerojatno uzbudljiva, jer se svaki tjedan otvara toliko novih restorana, i to ne samo običnih nego zaista dobrih restorana. Mladi *chefovi* ne slijede trendove, nego rade po svome i to vrlo, vrlo dobro. Danas je gurmanima predivno živjeti u Londonu. Ja sam jako razmažena, jer svaki vikend imam prilike birati fantastične restorane koje ću posjetiti. Raznolikost i kvaliteta nevjerojatni su, pa je sve vrlo uzbudljivo.

Koji su za vas trenutno najzanimljiviji gradski restorani?

Brasserie Erica Chavota u Mayfairu je fantastičan, pa Hestonov Dinner... Mi smo upravo otvorili Union Street Cafe, odličan restoran s jelima s temom mediteranske kuhinje...

Koji vam je obrok u Londonu ostao u neizbrisivom sjećanju?

Opet nešto razmaženo, ali moram reći – Alain Ducasse at The Dorchester. I to zato jer je to tip mjesta na koje odlazite kad želite da vas razmaze. Alain Ducasse je jedan od mojih mentora, a njegovi su restorani idealni za posebne povode.



JAMES LOWE

ISAAC MCHALE & JAMES LOWE, *The Young Turks*



ISAAC MCHALE

Isaac McHale (33) i James Lowe (34) šefovski je dvojac koji je, pod nazivom *The Young Turks*, na londonsku scenu uveo trend *pop-up* restorana (privremeni lokali koji se iznenada kratkotrajno pojavljuju na različitim mjestima). Isaac je prethodno radio u restoranu *Marque* u Sydneyju te londonskom *The Ledburyju*, dok je James bio šef kuhinje restorana *St. John Bread and Wine*. Upoznali su se radeći u *Nomi*, a onda kao *Young Turks* u Londonu nanizali *pop-up* restorane u originalnom *Clove Clubu* u Dalstonu, *Nuno Mendesovu Loft Projectu*, *Frank's Caféu* na krovu parkirališta u *Peckhamu* te na katu *puba* *Ten Bells* u *Spitalfieldsu*. Mladoturci su se brzo pročuli po izrazito britanskim jelima (govedina s tartarom od kamenica), ali i dobroj zabavi u njihovim *pop-upima*.

McHale od prošle godine vodi restoran *The Clove Club* (u listopadu, na priredbi *National Restaurant Awards*, proglašen petim po izvrsnosti u Britaniji), a Lowe bi u veljači trebao otvoriti vlastiti lokal.

Pop-up restorani već su desetak godina popularni u Sjedinjenim Državama, Australiji i Britaniji. Što je vas nadahnulo da pokrenete *The Young Turks*?

McHale: Mislim da je to bio trenutak kad smo se upoznali i shvatili da bismo željeli nešto zajedno raditi. Zato smo odlučili pokušati s *pop-up* restoranom, kao prijelaznim oblikom prema otvaranju vlastitih restorana.

Lowe: Vidjeli smo primjere *pop-up* restorana u Australiji i Sjedinjenim Državama. Isaac je bio u Sydneyju kad je na taj način radila jedna skupina pod imenom *Toys*, a i ja sam vidio slične primjere kad sam stažirao u New Yorku. Svidjela nam se ta ideja.

Koliko svoje ideje imate zahvaliti prethodnim angažmanima?

McHale: Vjerojatno dosta. Obojica smo proveli nekoliko godina u *Nomi*, prije negoli je taj restoran postao slavan. Ono što nas je tamo najviše nadahnulo bio je pristup, način na koji je radila kuhinja i poslugi.

Lowe: Kod *Nome* mi je bio zanimljiv način na koji su uzeli nacionalnu kuhinju i učinili je vrlo popularnom. Moja je želja bila da ljudi na sličan način upoznaju britansku kuhinju kad dođu u posjet Londonu.

Što vas je spojilo, usprkos različitim karakterima?

McHale: Mislim da je presudno bilo to što smo sličnih godina, što smo obojica radili u inozemstvu i tražili način kako otvoriti vlastite restorane. Imali smo slične ideje i nisu nas zanimali tipični londonski restorani s *Michelinovim* zvjezdicama, koji su se temeljili na francuskoj kuhinji. Željeli smo ići u drugom smjeru.

Lowe: Nas dvojica imamo vrlo različite karaktere, pa se razlikujemo i u kuhanju. Ali istodobno smo dobri i u kompromisima, suradnji... Mnoga jela koja smo zajedno kreirali nastala su iz rasprava, pa su zbog toga imala i dodatnu kvalitetu.

Kako se sjećate prve inkarnacije *Young Turksa*?

McHale: Prvo što smo napravili bila je večera u jednom hotelu u zapadnome Londonu, podrumskom prostoru, gdje se nalazila umjetnička galerija. To je bila večera za 80 ljudi.

Lowe: Tada smo očajnički pokušavali započeti, i to bilo kako. Nismo baš bili zadovoljni s tim prvim pokušajem. Znali smo da tako ne možemo nastaviti i da nam je potrebno više kontrole u mnogim segmentima.

Je li *pop-up* format bio vaša taktika za bržu izgradnju identiteta?

McHale: To što naš *pop-up* restoran nije bio vezan za neki fizički prostor značilo je da nas kao *chefove* predstavlja jedino hrana. Mjesta su se mijenjala, ali hrana je imala identitet. Ljudi su znali što radimo i zanimalo ih je kako se razvijamo.

Lowe: To je jednostavno bio drukčiji način kako imati restoran. Naš se identitet gradio na tome što su ljudi znali kakvu hranu od nas mogu očekivati i tome da će se kod nas uvijek dobro zabaviti s osobljem i drugim gostima, uz glazbu i na zanimljivoj lokaciji. K tome, i cijena je bila vrlo povoljna.



Jeste li pri svakoj promjeni lokacije ustrajavali na drukčijem stilu i idejama?

Lowe: Da. Za nas je *pop-up* format bio sjajan trening. Svaki put postaviti nešto sasvim novo, isprobati to i sve napustiti nakon nekoliko dana.

McHale: Tako smo na koncu, zahvaljujući tim različitim iskustvima, lakše shvatili što je za svakoga od nas najbolji put u budućnosti.

Koliko je teško vlastite ideje i recepte stalno stavljati u nove kontekste?

Lowe: Vrlo teško, posebno kad smo došli u Ten Bells, gdje je smisao svega bilo raditi što više novih jela. Svaki smo tjedan mijenjali jelovnik – tri mala zalogaja i četiri slijeda. I tako pet večeri, a onda ga sljedeći tjedan sasvim promijenili. I tako iz tjedna u tjedan. Uspijevali smo jer smo imali mnogo ideja, ali nije bilo lako. Nedjeljom bismo jedan sat proveli na telefonu i raspravljali o novim idejama, jelima koje ćemo sljedećega dana staviti na jelovnik.

Kažete da ste od sama početka znali da jednoga dana želite imati vlastite restorane. U kojem ste trenutku shvatili da je pravi čas za to?

McHale: Nikada nismo razmišljali o partnerstvu koje bi trebalo trajati vječno.

Lowe: Kad smo završili angažman u Ten Bellsu, trebali smo odmah otvoriti vlastite restorane, no otvaranje Clove Cluba se oduljilo, a ja se nisam uspio dogovoriti s mojim investitorima, pa je predstavljanje mog restorana pomaknuto na početak 2014.

Je li se pop-up format u međuvremenu izlizao?

McHale: Ne, taj je izraz postao izlizan. Mnogi su ga zlorabili, pa je kritika o tom trendu počela loše pisati.

Lowe: Neki su ljudi imali dvogodišnje *pop-up* restorane na istome mjestu, što je bilo smiješno, jer se zapravo samo radilo o kratkoročnom najmu prostora.

Isaac, koja je bila vaša inicijalna ideja s The Clove Clubom?

McHale: Ništa posebno – dobar restoran s dobrom hranom, bez provokacija i bez podjele između osoblja i gostiju. To sam svakako htio, kao i mogućnost da i dalje sam kuham i poslužujem jela. Mislim da je format pogodan jer su ljudi dobro reagirali...

Kako izgleda tipični petosjedni meni u Clove Clubu?

McHale: Recimo, započinje kobasicama od tetrijeba ili krekerima od pilećih nogica, koje bismo mogli usporediti s hrskavo pečenom kožicom odojka. Zatim lignja s estragonom i zelenom rotkvicom, tartar od skuše s engleskim senfom i ogrozdom, divlja patka s bundevom i za desert, recimo, pjenica od ovčjeg mlijeka s toplim šumskim bobicama ili krema od kestena s *granitom* od meda.

James, jeste li definirali kako bi trebao izgledati vaš restoran?

Lowe: Budući sam bio šef kuhinje u restoranu St. John Bread and Wine, restoranu koji obožavam, želio bih preuzeti tu filozofiju i prenijeti je u budućnost. Želio bih imati stalne goste i sigurno se neću baviti ludim konceptima. Za večeru će postojati jelovnik s osam jela, a gost će moći birati četiri ili pet, po fiksnoj cijeni, sve ispod 40 funti. Za ručak će biti kratki jelovnik s listom jela, namijenjen zaposlenim ljudima iz Cityja, jer će se restoran nalaziti u blizini, u Shoreditchu, samo četiri minute hoda od Clove Cluba.

Koji su vaši omiljeni londonski restorani u ovom trenutku?

Lowe: Naravno, The Clove Club (smijeh), 40 Maltby Street, Koya...

McHale: Koya, St. John Bread and Wine, Pitt Cue...

A vaš najbolji obrok ikada u Londonu?

Lowe: St. John.

McHale: The Ledbury ili St. John Bread and Wine.