



THE BEST CHEF AWARDS: INTERVJU Joanna Slusarczyk i Cristian Gadau

„The Best Chef želi biti most između prošlosti, sadašnjosti i budućnosti, i to predstavljanjem najboljih sa svjetske gastronomске scene - njezinih trenutačnih ključnih igrača i najzanimljivijih talenata nove generacije. Naša misija je okupiti ljubitelje gastronomije iz cijeloga svijeta i stvoriti zajednicu svih onih kojima je hrana strast - platformu koja im je referentna točka. The Best Chef je mjesto za razmjenu znanja i iskustava, mjesto za razgovor o aktualnim temama i debatu o univerzalnim temama iz svijeta fine dininga“, glasi proglas organizacije The Best Chef, koja se tijekom posljednjih nekoliko godina, u svijetu gastro lista, nametnula kao ravnopravna sila instituciji The World’s 50 Best Restaurants.

Štoviše, predstavljanjem najboljih od najboljih tijekom godišnje dodjele nagrada (top lista 100 najboljih chefova svijeta i dobitnici posebnih nagrada), The Best Chef slavi ljude čije su iskustvo, strast i odlučnost doveli do uspjeha. Na taj način The Best Chef nastoji inspirirati mlađe generacije chefova i pokazati im prave vrijednosti u poslu kojim se bave. Nadalje, The Best Chef je, osmisliivši dvije godišnje obrazovne aktivnosti - Food Meets Science i Area Talks, uspio u mladih kuhara pobuditi želju za educiranjem i podigao im inspiraciju na višu razinu.

Na ovome sam mjestu već pisao o The Best Chef Awardsima, pa ću sada podsjetiti samo na najvažnije. The Best Chef je živahna svjetska zajednica strastvenih ljubitelja gastronomije, projekt posvećen slavljenju talentiranih chefova koji u svojim restoranima diljem svijeta nude sjajne gastronomske doživljaje, kao i globalnoj obitelji istomišljenika koji dijele kulinarske avanture. Radi se o zajedničkom prostoru u kojem stara garda dijeli bit zanata s

narednom generacijom, koja zauzvrat nadahnjuje nove načine razmišljanja.

The Best Chef čedo je dvoje ljudi - poljske neuroznanstvenice Joanne Slusarczyk i talijanskog gastronomista Cristiana Gadaua. Njih dvoje zamislili su globalno ujediniti lidere u svijetu gastronomije i fine dininga te promovirati njihov rad. Tijekom godina The Best Chef stvorio je različite načine ujedinjavanja najistaknutijih u svijetu gastronomije, nudeći solidnu platformu na kojoj chefovi mogu prezentirati znanja i iskustva, ponuditi inspiraciju i pokrenuti raspravu. Nadalje, The Best Chef spaja najrazličitije kulture kroz hranu, tehnologiju, održivost, trendove, namirnice, stručnost, znanost i, ponajviše, ljude koji to čine vlastitim iskustvima.

Joanna i Cristian pokrenuli su The Best Chef 2015, da bi već 2017. proširili njegovo djelovanje stvaranjem The Best Chef Awards - rang liste posvećene chefovima. Prve dodjele nagrada održane su u Varšavi 2017, u Milanu 2018 te Barceloni 2019, dok je 2020. događanje održano virtualno, putem interneta, naravno zbog globalnog širenja koronavirusa. Po stišavanju pandemije, 2021. priredba je održana u Amsterdamu, a prošle godine u Madridu.

Kako se dolazi do liste od 100 najboljih chefova svijeta? Najprije, postoji uži izbor od 200 nominiranih. To uključuje 100 „svježih lica“, kao i top 100 iz prethodnog izdanja, koji su automatski ponovno nominirani. Stotinu svježih lica ulazi u uži izbor glasanjem 150 anonimnih profesionalaca koji na svojim putovanjima pretražuju svijet i otkrivaju talente. Profesionalci uključuju gastro novinare, kritičare, blogere, fotografe i druge pojedince sa širokim znanjem o fine diningu. Svi su oni profesionalci iz industrije ugostiteljstva i hrane, a njihov izbor za svako novo lice



dolazi s objašnjenjem zašto ih preporučuju. Uži izbor svih 200 nominiranih chefova objavljuje se svake godine koncem travnja.

Drugi zadatak je rangiranje konačnog top 100 poretka iz užeg izbora od 200. Taj poredak dobiva se glasovima 150 profesionalaca, kao i chefova iz trenutnog poretka top 100 i stotinu novih kandidata. Čitav proces je način izražavanja mišljenja samih chefova, gdje oni imaju prilike odati počast svojim kolegama, pa upravo stoga skupina glasača-profesionalaca ima nižu glasačku moć. Naime, glasovi chefova čine 70% konačnog rezultata, a glasovi profesionalaca 30%. Na taj način sami chefovi imaju veći utjecaj na listu.

Glasovanje se odvija putem sigurne online ankete, gdje se svakom članu šalje jedinstvena poveznica s jednostavnim procesom glasovanja. Svaka osoba može glasovati za 10 chefova, a bodovni sustav je od 10 do 100. Glasovanje počinje početkom svibnja, s rokom od mjesec dana. Pri tome, chefovi ne mogu glasati sami za sebe, a čak niti organizacija The Best Chef nema pristup rezultatima dok ne završi razdoblje glasovanja.

Kriteriji? Traže se kreativnost, inteligencija, strast, inovativnost, održivost... Naravno, dobitnik nagrade za najboljeg chefa mora biti autor sjajnih jela, ali čak niti to nije dovoljno. Traži se moderan chef, odvažni lider, odnosno onaj koji hranu uzdiže tehnologijom ili znanostu, kao i onaj koji, primjerice, svojom kuhinjom ostvaruje pozitivan društveni utjecaj. I na koncu, on mora biti uzor marljivog rada te tako poslužiti kao putokaz novim generacijama novih znatiželjnih talenata.

O svemu sam nedavno razgovarao s Joannom Slusarczyk i Cristianom Gadauom, tvorcima koncepta The Best Chef.



FOTO TAPAS MAGAZINE

Kako i kada ste se vas dvoje upoznali?

Joanna: Rekla bih da je to priča o tome kako se suprotnosti privlače i mogu zajedno stvoriti nešto briljantno (smješak). Upoznali smo se prije 18 godina na dalekom sjeveru, kako volim reći, jer smo se sreli na Norderneyu, malom otoku u Njemačkoj, blizu granice s Nizozemskom. Bila sam u posjeti kod sestre koja tamo živi, a Cristian je tada radio u jednom restoranu na Norderneyju. Trebala je to biti blagdanska avantura, ali se pokazalo kao nešto puno, puno više. Onda se Cristian preselio u Krakov, jer sam tada tek započela studij i nisam se mogla seliti. I tako je počelo. Zajedno smo već 18 godina, trenutačno ne samo privatno, već smo, zahvaljujući The Best Chefu, i poslovni partneri.

Cristian: Nemam ništa za dodati (smiješi se i namiguje).

Prema knjizi Gordona M. Sheparda, „Neurogastronomija: Kako mozak stvara okus i zašto je to važno“, susret neuroznanstvenika i gastronomista savršen je spoj u poslu koji sada radite.

Joanna: Da, definitivno. Kad je Cristian 2015. pokrenuo projekt, bila sam usred svog doktorskog studija. Bio je toliko fasciniran gastronomijom, puno je istraživao i neprestano otkrivao nova lica toga svijeta. Išla sam njegovim putem i polako otkrivala da je gastronomija puna znanosti. Prvo sam bila fascinirana gastrofizikom, jer sam radila na polju neurofarmakologije, gdje je mozak bio najvažniji, ali onda sam korak po korak otkrila da je gastronomija, odnosno kuhanje znanost - čista biologija, kemija, mikrobiologija, poljoprivreda, znanost okoliša i mnoga, mnoga druga polja znanosti. I mislim da je za naš projekt u svakom pogledu spoj gastronomista i znanstvenika jako dobar - malo ludosti i malo pragmatizma (smijeh).

Cristian: Moja strast prema gastronomiji nema granica. Nikad mi nije dosta i stalno želim znati više. Ne samo o okusu jela, već i zašto svatko od nas ima različitu percepciju hrane - okusa, mirisa i slično. Joanna me tijekom ove avanture naučila puno o tome i zato smo temeljnoj ideji odlučili dodati i projekt Food Meets Science, što je bila savršena nadopuna. Reći ću da nas je znanost mnogo toga naučila o gastronomiji, a gastronomija nam je pokazala puno toga o znanosti (smješak).

Kako se i gdje rodila ideja za The Best Chef Awards?

Joanna: To je bila Cristianova ideja!

Cristian: Moj je san bio postati najbolji chef na svijetu, ali nešto je pošlo naopako pa sam izmislio TBCA i nakon toga uvjerio Joannu da bude dio te avanture. Dopustite mi da budem iskren i kažem da mi je Joanna, kad sam joj prvi put iznio tu ideju, rekla da sam lud. Ali danas smo tu! Počeo sam 2015. s Facebook stranicom na kojoj sam objavljivao podatke o chefovima iz cijelog svijeta. Trebale su nam dvije godine da pripremimo prvi događaj uživo, 2017. u Varšavi. To je bilo nevjerojatno teško i naporno, ali s druge strane i sjajno razdoblje. Od male stranice na društvenim mrežama do događanja sa sjajnim gostima iz svih krajeva svijeta.

Joanna: Na samom početku to je više bio Cristianov hobi. Radio je to jer voli gastronomiju - hranu, ugostiteljstvo, ljude... I to je ono što stoji iza toga od samog početka - The Best Chef je živahna, svjetska zajednica strastvenih

ljubitelja hrane, dakle prije svega zajednica. Kao što uvijek kažemo - liste i nagrade su jako bitne, ali najvažnije je da se sastajemo i razgovaramo, raspravljamo jedni s drugima. Vrlo važan aspekt je također kombinirati poznate chefove s novim, svježim ljudima.

Koliko je bilo teško poznate chefove svijeta zainteresirati za novu listu?

Cristian: Odgovorit ću vam odgovorom koji sam dobio od jednog chefa - zanima me jer ste cool i bez vanjskih utjecaja. Mislim da je to jedan od razloga. Bio je potreban novi projekt s pravim vrijednostima kako bi se revitalizirao kulinarski svijet koji je bio malo previše, nazovimo to tako - starinskoga stila. Još jedan razlog je bio taj što su chefovi umjetnici, a svaki je umjetnik pomalo narcisoidan. I još nešto - The Best Chef slavi osobu, a ne restoran.

Kako su izgledale prve tri dodjele nagrada - u Varšavi, Milanu i Barceloni?

Cristian: Varšava je bila početak ove avanture i bili smo iznenađeni kad smo vidjeli da je događanje bilo popraćeno u mnogim medijima širom svijeta. Milano je bio događanje koji nas je naučilo mnogo čemu. Shvatili smo da su očekivanja velika i da je potrebno raditi s pravim stavom, načinom i mentalitetom. Barcelona 2019. bila je posebna. Bio je to napredak u odnosu na Milano i test koji je cijelom svijetu pokazao da postojimo.

Joanna: Da, Varšava je bila prvi događaj sa samo 120 gostiju, ali sjajnih. Sljedeći, Milano, kako je Cristian rekao, bila je lekcija za razmišljanje. Barcelona je doista bila posebna - mnogo veća priredba, s mnogo sjajnih gostiju, chefova, novinara, velikom medijskom pokrivenošću i, što je najvažnije, nije bila samo gala dodjela nagrada, već smo po prvi put organizirali i dvije konferencije - Food Meets Science i Area Talks, što je, prema mom mišljenju, cijeli projekt dovelo na višu razinu.

Koliko je izdanje 2020. bilo drukčije s obzirom na pandemiju?

Cristian: Kad razmišljam o virtualnom izdanju 2020, kažem sebi - nikad više. Bilo je ludo biti u ogromnom konferencijskom prostoru potpuno praznom i samo s nama u našem studiju. Bili smo sami, ali naravno povezani s mnogim chefovima i profesionalcima diljem svijeta. A što je još luđe, to je bilo događanje s dotad najviše publike i pozornosti. Svima je, vjerojatno, trebalo malo pozitivne vibracije. Chefovi su nam se zahvalili što nismo otkazali događaj. I njima je to bilo vrlo važno - pokazati da je gastronomija još uvijek živa i jaka. Kod tog virtualnog izdanja istrpili smo mnoge vanjske pritiske koji su nam sugerirali da ga ne održimo. Ali na koncu, svi su nas pratili i jako smo ponosni što smo pomogli gastronomiji da se predstavi kao snažan i otporan sektor.

Joanna: Da, bilo je vrlo čudno, ali s druge strane, posebno izdanje. Dugo vremena nismo znali kako to učiniti, čak i održati li ga uopće. Ali kao što je Cristian rekao - to je za nas bio znak snage. Pokazali smo da pandemija neće zaustaviti ni nas niti gastronomiju. To je bilo vrijeme za slavlje novih ideja i novih prilika. Bilo je važno prilagoditi se, preživjeti i iz svega izaći još jači.



Izdanje 2021. održano u Amsterdamu i izdanje 2022. u Madridu bili su, programski gledano i po globalnoj izloženosti, gotovo jednaki nagradama The World's 50 Best Restaurants Awards. Što je, prema vama, bio glavni razlog tako brzog uspona robne marke The Best Chef?

Cristian: Bio je to pravi trenutak i bili smo na pravome mjestu. Ali to ne bi bilo moguće bez najboljih profesionalaca oko nas. To je bila razlika između Madrida i ostalih izdanja - bili smo u mogućnosti s nama imati najbolje ljude s pravim iskustvom i grad s puno snage i ljubavi prema hrani.

Joanna: Rekla bih puno ljubavi prema gastronomiji, dobrim ljudima i strasti prema onome što rade.

The Best Chef Awards, za razliku od drugih sličnih lista, u prvi plan stavlja chefove, što je i logično jer je osoba koja stoji iza jela i samog restorana najzanimljiviji element gastronomskog postignuća. Držite li to glavnom vrijednošću The Best Chef Awardsa i glavnim razlogom što je lista tako dobro prihvaćena od strane chefova?

Joanna: Da, najvažniji element The Best Chefa, kao projekta, jest što na prvo mjesto stavlja osobe. Gastronomski svijet često se fokusira na restoran ili lokaciju. The Best Chef pokušava to promijeniti, ističući chefa, njezin ili njegov pristup hrani i ono što ih izdvaja iz gomile. Osim toga, mislim da je glavna vrijednost zajednica. Stvarno želimo povezati ljude iz cijeloga svijeta koji vole hranu. Želimo okupiti dobro poznate chefove s mladim, talentiranim kolegama, potaknuti rasprave, razmjenu mišljenja, znanja...

Sad kad ste izgradili cijenjenu robnu marku, čija će vrijednost sigurno rasti u nadolazećim godinama, kako vidite budućnost The Best Chef Awardsa i hoće li dodjela nagrada i fizički postati globalna?

Cristian: Da, sljedeći korak je proširiti našu robnu marku i projekt i učiniti ih globalnijim. Ne govorim samo o listi TBCA, već i o programima Area Talks i Food Meets Science te drugim novim projektima koje ćemo uskoro najaviti.

