



Thomas Troisgros *Chef* obiteljske evolucije

Dan nakon što sam uz večeru razgovarao s njegovim ocem Claudeom, u kultnom restoranu Rio de Janeira, Olympe, susreo sam se s njegovim sinom Thomasom, današnjim chefom tog restorana koji je Claude proslavio kao prvi brazilski restoran kreativne kuhinje, utječući istovremeno svojim konceptom koji spaja francuske tehnike i brazilске namirnice na brojne brazilске chefove mlađe generacije.

Thomas Troisgros četvrta je generacija kuharskog klana koji je ispisao neke od najvažnijih stranica povijesti moderne gastronomije. Naime, njegov je djed Pierre, zajedno sa svojim bratom Jeanom, bio uz Paule Bocusea jedan od pionira nouvelle cuisine. Ta fama pratila je njegova oca Claudea i strica Michela (danas vodi obiteljsko carstvo Maison Troisgros u Roanneu), ali i njega samog.

S 10 godina, dok je još živio u Francuskoj, njegov ga je djed Pierre uvodio u tajne kuhanja. S njim je naučio važnost „cuisine du terroir“, mirisa, okusa i tekstura svježih namirnica te postulata koji su postali temelj njegove profesionalne karijere.

Nakon što je 2005. diplomirao na Culinary Institute of America, Thomas je radio u restoranu svog mentora chefa Daniela Bolouda u New Yorku. Prije negoli se vratio u Brazil 2006. odlučio je istražiti suvremenu španjolsku gastronomiju u restoranu Mugaritz chefa Andonija Aduriza te Arzak legendarnog oca nove baskijske kuhinje Juana Marije Arzaka. Po povratku u Rio de Janeiro radio je u svim restoranima grupacije Troisgros Brasil, sve do preuzimanja kuhinje restorana paradnoga Olympea prije dvije godine (do tada je tamo radio s ocem).

Vrlo brzo počeo je stvarati vlastiti rukopis i ispisivati nove stranice te kulturne adrese, što nije prošlo nezapaženo. Još 2014. postao je dobitnik titule Chef of the Year koju dodjeljuje jedna prestižna brazilska

publikacija, a zatim 2016. The Best Chef in Rio de Janeiro prema časopisu Época. Olympe se našao i na popisu The 50 Best Restaurants of Latin America, a Olympe drži i Michelinovu zvijezdicu. Thomas se danas bavi istraživanjem brazilskog kulinarskog naslijeđa kako bi u svojoj kuhinji što vještije iskoristio lokalne namirnice, a rad svog oca nadopunio je novim elementima kuhinja koje su ga se dojmile na putovanjima širom svijeta.

S Tomasom sam razgovarao prije večere, tijekom koje sam se uvjerio da je doživljaj hrane u tom restoranu smještenome u lijepoj gradskoj četvrti Jardim Botânico gotovo pobožni ritual. Thomas je, premda je njegov osobni rukopis vrlo vidljiv, zadržao očevu filozofiju uporabe najkvalitetnijih brazilskih namirnica u inovativnoj francuskoj kuhinji. Olympe danas nudi različite degustacijske menije s kojih gosti mogu naručivati i pojedinačna jela na à la carte način. Meni je poslužena malo proširena dulja verzija menija Confiance, koja je sadržavala sljedeća jela:

Povrtni ceviche (chayote, dimljene rajčice, kokosovo mlijeko, hren, indijski oraščić, ulje aromatizirano koprom)

Jakopske kapice, bijela rotkva, ocat od kave

Zežavac (slipper lobster), beurre blanc, kelj, sir tulha

Consommé od luka, okruglica od sira cuesta azul

Kirnja, pečeni kineski kupus, umak kimchi

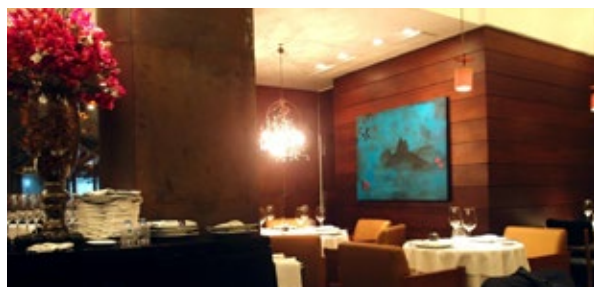
Pečena cikla, slani čokoladni crumble, kefir, beurre noisette

Lignja, umak od slanine i sipinog crnila, ukiseljeni celer

Janjetina, crveno vino, gusja jetra, crveno grožđe

Perle od kokosovog sagua (sagu je tradicionalni brazilski desert),

sladoled od pečenog ananasa, metvica, crumble od brazilskog oraščića



Je li odrastanje u čuvenoj obitelji Troisgros automatski značilo da ćete jednoga dana postati chef?

Ne. Još od dječaćkih dana probavao sam svu hranu i otac mi je to dozvoljavao. Bio bih bijesan kad bi mi davali hranu za djecu a ne za odrasle. Mogu reći da me otac predodredio da postanem kuhar, ali mi to nikad nije nametano. Kad sam, recimo, s 13 godina, htio nešto kupiti, kakvu loptu, dres ili video-igru, otac bi me poslao da radim u kuhinji. Rekao mi je – radić ćeš tu pet dana pa ću ti onda to kupiti. Tako da sam često radio u kuhinji. I nije mi to bilo teško, dapače, uživao sam. Naravno, nije mi to bila najbolja stvar na svijetu, ali bilo je zabavno. Kad sam navršio 18 roditelji su mi prepustili da izaberem što želim raditi. Na koncu sam završio u kuhinji. S 19 godina sam otišao na Culinary Institute of America, u saveznoj državi New York. Zapravo još nisam bio odlučio što bih želio raditi pa sam rekao – pokušat ću s kuhanjem. Djed mi je bio chef, otac je chef..., pa se to činilo kao prirodan odabir.

Jeste li tijekom djetinjstva imali prilike provoditi vrijeme s djedom Pierreom i kakva su vaša sjećanja?

Sjećanja iz djetinjstva vezana su uz obiteljsku kuću u Roanneu i uz kuhinju obiteljskog restorana, gdje sam posjećivao djeda. Nikada nisam tamo kuhao, ali znao bih sjediti na passeu i kušati raznu hranu koju bi mi on davao. To su posebni trenuci koji su mi se urezali u sjećanje. Kad sam imao 17 djed je došao u Brazil kuhati s mojim ocem na jednoj priredbi u južnom Brazilu a ja sam bio jedan od commis. To je bila moja jedina prilika kuhati s djedom, odnosno s njim kao chefom. I dobro je funkcioniralo. A moj je otac, naravno, bio jako sretan.

Idete li često u Roanne i kako ste kao dječak doživljavali obiteljsku gastronomsku slavu?

Kao mladi išao sam tamo jednom godišnje, za Božić ili kad smo išli na obiteljsko skijanje tijekom ljeta u Brazilu. Dobro se sjećam Božića i snijega. Ali, nisam uopće bio svjestan slave moje obitelji. Oni su za mene bili samo kuhari a znao sam i da postoji Michelinov vodič u kojem je obiteljski restoran imao tri zvjezdice. Ali to je za mene bilo nešto apstraktno. Nisam bio svjestan važnosti svega, nisam imao pojma o nouvelle cuisine... Tek kad sam došao na studij, otvorio sam jednu od knjiga o povijesti gastronomije i vidio u njoj djedovo ime, što me iznenadilo. U kuhanje sam ušao sa spoznajom da su svi moji kuhari, ali nisam imao pojma o dimenziji njihove važnosti.

Što je ta činjenica značila među profesorima dok ste studirali na CIA?

Na CIA sam naučio više o mojoj obitelji negoli u dotadašnjem životu (smijeh). Tek sam tada shvatio magnitudu utjecaja koju je izvršila na gastronomiju. Moja je obitelj izumila danas klasični restoranski tanjur promjera 33 centimetra, njihov je restoran prvi u svijetu rabio teflon..., mnogo toga. Neki od mojih profesora bili su vrlo zadovoljni što sam njihov student, neki čak bili i dirnuti jer je njihov prvi posao ili prva pozicija kao commis bila u kuhinjskoj ekipi koja je radila pod mojim djedom, na kakvoj večeri u Londonu ili slično. Nekim profesorima to je mnogo značilo a neki su, pak, prema meni bili vrlo strogi jer su očekivali, kako su mi rekli, da već sve znam. A da sam sve znao, ne bih tamo otišao na studij, već radio s mojim djedom ili ocem. No, morao sam to pretrpjeti. To je sastavni dio života.

Je li teško odvojiti se od velike ličnosti oca i čuvenog prezimena, sinonima za vrhunsku francusku kuhinju?

Moj je otac velika zvijezda tu u Brazilu, najviše zbog pojavljivanja na televiziji. Moja je kuhinja evolucija onoga što su radile prethodne generacije moje obitelji, među kojima sam ja četvrta. Kada danas učete u kuhinju moje obitelji u Francuskoj, vidjet ćete mnogo azijskih sastojaka, dok tu u Brazilu imamo, zahvaljujući mojim putovanjima, stvari iz Skandinavije, Meksika, Koreje..., sve što mi se tamo posebno sviđalo. To držim evolucijom činjenice da sam Troisgros. S druge strane, nije lako jer je moj otac velika ličnost u Brazilu i teško je zauzeti njegovo mjesto. U ovome restoranu radim već deset godina, od čega pet godina kao glavni chef i dvije potpuno samostalno. I ljudi još uvijek dolaze u restoran i pitaju za mog oca. Mislim da je to, u neku ruku, normalno jer je restoran star 37 godina, od kojih ja tu nisam ni trećinu tog vremena. A otac je tu više od 20 godina prije mene kuhao vrhunsku kuhinju. Svjestan sam da je smjena proces kroz koji trebam proći. No, izvan Brazila je lakše. Kad, recimo, putujem Južnom Amerikom, kao Thomas a ne kao Troisgros, onda je lakše. To je dio evolucije i treba vremena.

Jeste li nakon CIA planirali ostati raditi u New Yorku, gdje ste već radili kao pripravnik, ili se vratiti obiteljskome poslu u Brazilu?

Planirao sam ostati u Sjedinjenim Državama po završetku studija i već sam imao vizu na godinu dana. Ideja je bila raditi u njujorškom restoranu Daniel chefa Daniela Bouluda, koji je tada imao tri zvjezdice. To je bilo logično jer sam kod Daniela već prethodno radio kao pripravnik u Cafe Bouludu. No, nazvao me otac i rekao mi – gledaj, tamo si već četiri godine a ja tu u Brazilu otvaram novi restoran i trebam chefa. Razumjet ću ako želiš ostati u Americi ali onda znaj da se moraš sam o sebi brinuti. Osjećao sam da dugujem ocu jer je dugo vremena u mene ulagao pa sam mu rekao – u redu, mogu doći na godinu-dvije ali ako poželim otići, otići ću.

Kakvo je bilo iskustvo vođenja tog novog restorana, koji se zvao 66 Bistro, gdje ste prvi put radili kao chef?

Osjećao sam da još moram učiti i, iskreno govoreći, nisam bio još spreman za takav izazov. Ali, to je bio posao pod nadzorom oca koji je na tome mjestu, ali u drugom lokalnu, već dugo nudio izvrsnu kuhinju i znao sam da ću uz njega mnogo naučiti. Dakle, bio je izazov. Prvi sam se put susreo s problemima za koje uopće nisam znao da postoje jer sam preskakao stepenice. Imao sam 24 godine i to je bio prevelik korak za mene u to vrijeme.

Je li teže voditi restoran u Rijiju ili u New Yorku?

New York je veliki, težak grad, melting pot. Znao sam statistike za New York koje pokazuju da 90% restorana propadne tijekom prve godine postojanja, a od preživjelih daljnjih 8% tijekom druge godine. Ako uspoređujemo što je teže ili lakše, zapravo govorimo o vrlo različitim mjestima, mentalitetima... Tu u Brazilu teško se nalaze vrhunske namirnice, kojih ima ali je put do njih težak. No, istovremeno, imate više prostora za rast. U New Yorku se odmah nalazite u najjačoj ligi, konkurencija je ogromna i vrhunska a gosti znalački i zahtjevni. Opet, u New Yorku su lako dostupne vrhunske namirnice i ima svega što poželite. U Rijiju trebate imati dobre veze, njegovati dobre odnose s drugim chefovima da biste dijelili informacije.

Olympe ste od oca preuzeli kada je bio plasiran na 17. mjesto liste The 50 Best restaurants of Latin America. Jeste li to osjetili kao veliku odgovornost?

Kad sam koncem te godine definitivno preuzeo restoran, on je već drugu godinu zaredom nudio moj jelovnik. Na listu 50 Best Olympe je došao 2013, i to je tada bila kuhinja Claudea Troisgrosa. Iduće godine radilo se o kuhinji Claudea i Thomasa, a 2015. Thomasa i Claudea. Od 2016. kuhinja Olympea je s mojim potpisom. Bio sam vrlo zadovoljan jer sam nastavljao put moje obitelji, a moja su se jela jako sviđala gostima. Otac je zaista bio sretan, ja sam bio sretan... Moja kuhinja i jela već su bili znatno zreliji.

Koliko se u poslu slažete s ocem?

Prilično dobro. Volim raditi s njim. Naravno, kao i u svakoj obitelji, imate različita razmišljanja o određenim stvarima.

Posebno u slučaju oca i sina...

Da, posebno u tom slučaju. Samo trebate unaprijed znati koje ćete bitke dobiti a koje izgubiti (smijeh). Čitav odnos svodi se na pobjede i poraze (smijeh).

Vaš je otac bio pionir uporabe brazilskih namirnica i inspiracija ne samo novoj generaciji brazilskih chefova, već i generaciji novih restoranskih gostiju, koji su počeli cijeniti domaće, brazilске namirnice. Koliko se ta filozofija poklapa s vašom i koliko ste stvari izmijenili kad ste preuzeli Olympe?

Moj je otac doista velika inspiracija mnogim generacijama, posebno mojoj. Prije njega bio je samo jedan brazilski chef vrijedan spomena, ali koji nije napravio neku veću promjenu. Nakon mog oca došla je generacija Alexa Atale (chef restorana D.O.M. u São Paulu), a sada je aktualna generacija mladih chefova s mnogo zanimljivih predstavnika. Otac je napravio ogroman korak podvrgavajući brazilске namirnice francuskim tehnikama, zatim pronalazeženjem autohtonih brazilskih namirnica i uspostavljanjem sustava njihovih dobavljača, kao i kreativnom uporabom tih namirnica. Naime, određene brazilске namirnice prije su se rabile samo na jedan način. Osim toga, mnoge od tih namirnica rabile su se isključivo u domaćinstvima a ne u fine dining restoranima. Time im je on udahnuo novi život. Recimo, veliki ravioli s jednom vrstom brazilskog krumpira, kod kojega se čini kao da u tome krumpiru ima sira, premda ga nema, je jedan primjer takvog pristupa. Taj se krumpir nekada nije jeo u fine dining restoranima, a sada je jedan od najtraženijih u Brazilu. Moj je otac takvim namirnicama dao na vrijednosti. Na moj dolazak u Olympe gledam kao na dio evolucije. Sada tu krećemo od francuske kuhinje i unutar nje, na brazilске namirnice primjenjujemo, primjerice, meksičke ili azijske ideje. To se evolucija događa na temelju koraka koji je učinio moj otac. Ono što sam izmijenio svojim dolaskom jest da sam unio azijske elemente, smanjio slatko-kisele okuse koje voli moj otac i uveo više kiselih. Zatim sam uveo svinjetinu, koja se prije nikada nije služila u Olympeu. Svinjetina je sve do nedavna bila najmanje popularno meso u Brazilu, nitko ju nije htio jesti, a sada su svi ljudi za njom. Uz to, menije od četiri slijeda zamijenio sam onim sa sedam, uveo novi način posluživanja kave, zatim prirodna vina... To se sve zasniva na promatranju gostiju i stimuliranju da se razvijaju zajedno s vama.

Je li vam u početku bilo teško razumjeti brazilsko tržište?

Da, 2006. to je za mene, koji sam stigao iz New Yorka, bilo vrlo teško. Bio sam 20 godina ispred tržišta i bilo mi je teško shvatiti zašto ljudi ne žele jesti slabije pečene goveđe odreske i ribu, zašto ne žele određene vrste ribe, zašto radije jedu smrznuti losos iz Čilea a ne izvrsnu svježu lokalnu ribu, zašto ne žele svinjetinu... No, to se malo po malo mijenjalo.

I vi ste u svojoj kuhinji prihvatili koncept brazilskog obilja. Što je bit vaše kuhinje danas?

Bit mog današnjeg načina kuhanja jest priprema hrane sa što manje otpada. Uvijek nastojimo iskoristiti čitavu namirnicu. Recimo, volim kimchi, pa kad ga radimo, rabimo svo povrće preostalo od pripreme drugih jela. Kad u nekom jelu rabimo brunoise (sjeckanje namirnica na sitne kockice), uvijek ima dosta otpada, koji je nekad išao u smeće. Sada od tog otpadnog dijela radimo umak ili ga pretvaramo u prah. Moja kuhinja ima dosta kiselih nota, dosta papra, mnogo maslaca, nešto fermentacija, poput kefira ili kombuche. Osim toga, sve više i više rabim povrće, a sve manje i manje proteina, premda pazim da obrok uvijek završi nekim većim proteinom. U posljednje vrijeme, kod osmišljavanja svakog novog jela započinjemo s povrćem. Ideja je da se povrće spravi tako da bude dovoljno samo za sebe. Onda mu dodamo malo proteina i to je gotovo jelo, a ako nam dođe vegetarijanac, znam da i za njega imam savršeno jelo. Samo uklonim protein. Večeras ćete kušati povrtni ceviche, ciklu s kefirom... Ali, Brazil još nije spreman za vegetarijanske menije. Moj jedini problem s veganstvom je što ne mogu bez maslaca, jer je on jedan od bitnih elemenata moje kuhinje. Naime, kiselina i masnoća se jako lijepo slažu.

Kako se vaši principi vide na primjerima nekih zaštitnih jela, ako volite taj izraz?

Nemam ništa protiv njega. To su samo jela koja ljudi s vremenom toliko zavole da ih ne možete skinuti s menija. Recimo, gosti su često na koncu jela tražili samo malo ananasa i slično, što nije imalo smisla. Mislio sam – pojeli ste čitav meni, a sad se borite da će vas jedan desert udebljati (smijeh). Zato sam osmislio jedan desert - sagu s perlama od tapioke, kojeg u južnom Brazilu kuhaju u vinu. Ja sam ga skuhao u kokosovu mlijeku i s vanilijom, dakle nešto kao rižu na mlijeku. Na dno stavimo vrlo tamni sladoled od pečenog ananasa i ljudi obožavaju taj desert. Ima kiseline, masnoće kokosa, slatkoće vanilije, crumble od brazilskog oraščića za teksturu i metvice za svježinu. Sad je taj desert postao zaštitno jelo jer gosti ne dozvoljavaju da ga se makne s menija, premda imamo i zanimljivijih deserata.

Možete li objasniti ideje iza nekih vaših popularnijih jela?

Zatim, zanimljiv je i primjer Jakopskih kapica s kombuchom od kave. Svidala mi se kombucha kao piće, ali ju nisam rabio u kuhanju. Čitajući knjige, doznao sam da su kombucha i ocat srodnici i da ukoliko previše fermentirate kombuchu ona postane kisel. Tako sam došao na ideju napraviti ocat kombuche s kavom, nešto kao ponzu (japanski citrusni umak široke uporabe), koji lijepo nadopunjava kombinaciju jakopske kapice i bijele rotkve. Nadalje, imam juhu od šitake gljiva, gdje se sastaju talijanska ideja, brazilska namirnica i azijski utjecaj. Jelo se sastoji od dashija od šitake gljiva, tortellina punjenih brazilskim gljivama, uz dodatak dimljenog maslinovog ulja. I to je vrlo popularno jelo. Imam i jedno novo jelo, za koje bih volio da postane zaštitno - Pečena cikla, slani čokoladni crumble, kefir, beurre noisette. Pečena cikla počiva na mrvljenom slanom čokoladnom sabléu, uz dodatak kefira i smeđeg maslaca. Jako se svidjelo mome ocu i rekao je da bih ga u degustacijskom meniju trebao staviti nakon mesnoga jela, što je imalo smisla u pogledu okusa. Tako smo napravili, ali su onda ljudi počeli misliti da je riječ o desertu, samo zato što je posluženo nakon mesa. To je posljedica toga što većina ljudi nije dovoljno otvorena uma. Onda sam ga premjestio prije govedine i sve ja bilo u redu, samo zbog promjene mjesta. No, istovremeno, kao chef, moram to razumjeti i znam da ne bih trebao nešto nametati. Mo-

ram razumjeti gosta i napraviti tako da bude zadovoljan. Možda će to imati smisla za deset godina, ali trenutačno gosti za to nisu spremni. Slično je s uporabom endivije ili pretjeranom uporabom maslaca. Imam i još jednu novost. Recimo, do sada smo kineski kupus služili s patkom ili svinjetinom, a sada ga služimo i s ribom. Najprije ga pečemo u pećnici, umotan u aluminijsku foliju, i dovršimo na roštilju, tako da bude hrskav. Potom mu dodamo umak od kimchija. Ljudima se jako sviđao uz patku i svinjetinu, a sada im se još više sviđa uz ribu. Dakle, izgleda da nije stvar u vrsti proteina, već je bitna upravo ta namirnica. I na koncu, nešto klasično francusko, što je na menijima već tri godine i što je jako teško maknuti – Kratka goveđa rebra kuhana 48 sati, s umakom demi glace, hrskavim lukom i aligotom (jelo od sira umiješanog u pire od krumpira, s nešto češnjaka, op.a). Hrskavi luk radimo od karameliziranog luka i hrskave tapioke, kao brazilskog elementa. Za tim su gosti ljudi.

Nudite li ponekad i Losos s umakom od kiselice, zaštitno jelo vašeg djeda?

Ljudi ga znaju tražiti. Nekad napravimo samo umak i poslužimo ga uz nešto drugo (smijeh). Imam traumatu u vezi tog jela. Jednom sam u New Yorku kuhao s mojim ocem za banket Meals on Wheels (projekt chefa Daniela Bouluda, kojim se starijim i nemoćnim sugrađanima dostavlja višak jela koji preostane u gradskim restoranima uključenim u projekt, op.a), priređen za 400 uzvanika. Tema je bila – posveta nouvelle cuisine. Naravno, obitelj Troisgros trebala je prirediti losos s umakom od kiselice i ja sam morao na roštilju ispeći 400 komada ribe. Na koncu dana sam kuharsku bluzu morao baciti u smeće. Od tada niti jednom nisam priređivao niti jeo losos (smijeh).

Jedan od vaših vrlo uspješnih projekata je lanac hamburger restorana T.T. Burger, gdje nudite brazilski hamburger. Što je u njemu posebno?

U početku je ideja TT Burgera bila - njujorški burger ali s brazilskim sastojcima. Za mene je najbolja vrst kruha za hamburgere u New Yorku pecivo od tijesta s dodatkom pirea od krumpira. Tu mi za pecivo rabimo slatki krumpir. Umjesto kiselih krastavaca, tipičnih za New York, rabimo chayote ili chu chu (meksički krastavac, op.a), koji je vrlo uobičajen u Brazilu. Nema intenzivan okus i daje hrskavost. U New Yorku se za hamburgere rabi američki cheddar, sir koji se lijepo topi, pa sam za brazilsku verziju morao naći nešto slično. Zamjenu sam pronašao u brazilskoj državi Minas Gerais - Minas meiacura, polutvrđi kravliji sir, koji odležava 20-25 dana. A hamburger je, naravno, od brazilske govedine, i to meso pasmine Black Angus, s 20-25% masnoće. Umak je majoneza, kečap i senf. Tu smo morali ići na originale. Ali, na stolovima imamo i kečap od guave, na bazi paste od guave. Tu ideju sam pokupio od jamajkanskog roštilja, kod kojega se rabi dosta guava paste.

Namjeravali ste taj projekt proširiti i na inozemno tržište?

Da, pokušali smo, ali to je zasad na čekanju. Prošle smo godine razgovarali s nekim partnerima ali nije išlo. No, nadamo se da ćemo jednoga dana izaći iz Brazila i napraviti nešto veće. Znaite, trendovi se stalno mijenjaju. Morat ćemo uvesti i manje burgere, jer se naši, koji imaju 200 grama, prilično veliki. Mislim da ćemo uvesti i verziju od 100 grama, ali i širiti ponudu drugim stvarima.

Popularni casual restorani su danas neizbježnost za one koji žele održati na životu svoj paradni fine dining restoran. No, vaš je djed jednom rekao – kad se chef počne baviti matematikom, prvo što će se dogoditi jest da zanemari kuhinju. Ne bojite se da ćete raditi na previše razboja i zapostaviti kuhanje i kreativnost?

Ne. Djed je i meni to odmah rekao kad sam se počeo baviti kuhanjem. Mislim da je ključ u tome da svaki novi projekt, svaki novi lokal koji otvorite nije u sukobu s nekim vašim starijim. Burgeraji nisu konkurencija Olympeu niti Chez Claudeu, u kojem se služe klasici mog oca. CT Boucherie je steakhouse... dakle burgeri se ne kose ni sa čime. Tajna je u tome da morate dobro poznavati tržište na kojem radite. Danas ljudi u fine dining restorane idu zbog okusa, a ne zbog skupih, luksuznih namirnica, kao nekada. Znae, imam dva prijatelja koji su mogla djeda pitati nešto što se ja nikada nisam sjetio pitati – zašto losos s kiselicom? Odgovorio je – jednostavno zato što je te ribe bilo u izobilju u rijekama a kiselića rasla kao luda u vrtu moje bake (smijeh). Vidite. Nekad ne trebate puno mozgati da biste osmislili izvrsno jelo. Samo treba pogledati što se nalazi oko vas. Nekad je dobro uzeti zaboravljenu, malo vrijednu namirnicu i onda joj kako chef, svojim znanjima i vještinom, dati na vrijednosti. Koja je vrijednost dodana lososu s kiselicom? To što losos nije kuhan do kraja, što do tada nitko nije radio. I kad onda kiselića doda kiselo, imate savršenstvo. Isto je napravio moj otac s brazilskim krumpirom ili ja s kineskim kupusom, koji je jeftin. Ili, recimo, kad smo stavili chayote u hamburger.

Kako planirate budućnost restorana Olympe?

Moja kuhinja sada ide u smjeru bogatstva okusa, sa što manje namirnica, dakle k minimalizmu. Nitko više ne mora gostu objašnjavati kojih je 15 ili 20 namirnica rabljeno, kako je što fermentirano ili spravljeno. Mislim da su dovoljna tri-četiri elementa, ali umak mora biti bogata okusa. Ono što sam ja napravio s kineskim kupusom ne mora se objasniti gostu, osim ako vas on to pita. Želim to izmijeniti, vratiti se osnovama i razvijati se izvan tih formalnih okvira. Dakle, želim istu vrst jela, manje formalnosti, više pristupačnosti i što manje otpada. Recimo, to što imate stolnjak uzrokuje veliku nepotrebnu potrošnju vode. Cilj je promišljati o svemu, raditi na istim principima, s istim idejama, ali u ugodnijem, racionalnijem i manje formalnom ozračju. Moj je plan sve to izmijeniti i biti pristupačniji ljudima. Jednostavno zato što želim biti svoj, da tu zalaze moji prijatelji, a ne da strepim nad svojom Michelinovom zvjezdicom. Vrijeme prolazi i čovjek sve mora gledati iz perspektive. Sve se razvija i mijenja. Zanimljivo je da je ta ideja došla više od mog oca negoli mene. On sad ima pravu perspektivu. Znamo se šaliti da njegov duh sada šeće ovim restoranom (smijeh), premda je on sada u restoranu deset minuta vožnje odavde (smijeh).

Gdje se vidite za, recimo, 20 godina?

Uvijek sam sanjao o nastavljanju priče obitelji Troisgros tu u Brazilu, nastaviti očevim putem, jednoga dana preuzeti kompaniju i proširiti posao. U glavi sam Njujorčanin, jer sam se tamo formirao kao osoba, pa mi je plan ići tim putem i za 20 godina. Prvi korak je to što se sada širim u São Paulo, ne kao konzultanti, već kao poduzetnici. Sebe osobno vidim kao kuhara-biznismena. Kuham navečer, ali sam tijekom dana poslovni čovjek. Imam druge restorane i druge kuhare pod sobom s kojima dijelim ideje. Neka neki drugi chef bude zvijezda, pod mojim vodstvom. Ne trebam svoje ime vidjeti iznad vrata, neka stoji njegovo.

Znači, nemate veliki ego?

Ne. Bit kuhanja, hrane i blagovanja jest u dijeljenju.

