

Chef za sretne goste

TEKST I FOTOGRAFIJA: VELIMIR CINDRIĆ



Kad čovjek zađe u Yountville, mirno mjestašce usred čuvene kalifornijske vinorodne doline Napa, postane mu jasno zašto se baš tu nalazi jedno od najpoznatijih svjetskih gastrosvetišta. Baš kao i neke od najpoznatijih francuskih ladanjskih lokacija poznatih po gastronomiji, i Yountville ima mir, ljepotu prirode i okružja u kojem vlada čovjeku primjeren životni ritam. Stoga nije čudno da je baš ovdje, u gotovo samostanskim uvjetima, Thomas Keller izgradio osobitu gastrofilozofiju što okuplja gurmane iz cijeloga svijeta.

Yountville, oko sat vožnje udaljen od San Franciscu, i čuveni restoran French Laundry sjedište su iz kojega Keller danas upravlja malim carstvom restorana koje, uz French Laundry, čine još njujorški Per Sé, Bouchon u Las Vegasu te Ad Hoc i Bouchon u Yountvilleu. Tog *chefa* gastrostručnjaci drže jednim od najvećih, a gurmani obožavaju poput estradne zvijezde, no to nimalo nije izmijenilo 53-godišnjaka posve posvećena radu.

Rođen u Camp Pendletonu u kalifornijskom Oceansideu, kao najmlađi od petero braće, Thomas Keller odrastao je u izrazito muškome društvu, još više naglašenu očevim zanimanjem instruktora u obližnjem kampu marinaca. Ipak, za njegovu budućnost presudan je bio ugostiteljski posao majke Betty. Razvod roditelja odveo ga je u Palm Beach na Floridi, gdje je majka dobila posao voditeljice restorana u kojem je Thomas tinejdžerska ljeta proveo probijajući se od peraća posuđa do mjesta kuhara. Tamo ga je, kao mladića zaljubljena u kuhanje, otkrio poznati francuski *chef* Roland Henin, koji će mu postati mentorom i, uz Georgesu Blanca, do danas ostati najveći uzor.

Nakon Floride slijedili su Rhode Island i New York, a ključna se pokazala Kellerova odluka o odlasku u Francusku, gdje je usavršio znanje radom u kuhinjama s *Michelinovim* zvjezdicama. Istančana nepca i usavršene tehnike, bio je spreman na povratak kući, no nepovoljno tržište kraja osamdesetih nije mu pogodovalo i morao je pričekati početak devedesetih da u French Laundryju, stogodišnjoj jednokatnici od kamena i drveta, počne ostvarivati svoj san.

Koliko je za vašu karijeru bio presudan susret s Rolandom Heninom?

Vjerojatno je to jedan od onih trenutaka koji vas u životu usmjere na neki put gdje zapravo pronađete sebe. Iako sam u to doba već otkrio da volim kuhati, tek u Heninovu Dunes Clubu shvatio sam temelje na kojima sve počiva, kao i to da kuhanje nije samo fizički posao, nego i emocionalni proces. Roland me uputio u osnove klasične francuske kuhinje i, još važnije, u mogućnosti koje te osnove otvaraju.



Kako je došlo do toga da se otisnete u Francusku?

Kada sam iz Floride otišao u državu New York, dobio sam posao kao pomoćni kuhar u malom francuskom restoranu La Rive u Catskillu, Hudson Valley. Tamo su mi dali slobodne ruke, pa sam se mnogo družio s dobavljačima i učio o kvaliteti proizvoda, jer je dolina prepuna vrhunskih namirnica. Sam sam sušio i dimio meso, eksperimentirao s kuhanjem iznutrica i usavršavao ono što sam naučio od Henina. Kraj mi se jako svidio, restoran je bio kao stvoren za mene i pokušao sam ga otkupiti. No vlasnici nisu bili spremni na to i nakon tri godine preselio sam u New York. Ipak, to nije bio moj konačni cilj. Mislio sam da još trebam iskusiti Francusku. Naime, pročitao sam poznatu knjigu *The Great Chefs of France* i zainteresirao me životni stil *chefova* o kojima je ta knjiga govorila. U Francuskoj radio sam s njih desetak izniklih iz ere slavnoga Ferdinanda Pointa, onima koji su revolucionirali scenu šezdesetih i sedamdesetih – Guérard, Chapel, Bocuse, Vergé, Troisgros..., ali ne zbog posla, već da bih iz prve ruke osjetio kako ti ljudi žive. Tu sam se prvi put susreo s kuharskim zvijezdama i vidio

što znači rad u restoranima s dvjema i trima *Michelinovim* zvjezdicama. Shvatio sam da kuhanje ne mora biti posao, već životni stil.

Nakon Francuske, otišli ste u New York i, uz veliko iščekivanje javnosti, otvorili restoran, Rakel.

Bio sam u ranim tridesetim, već s dosta znanja i iskustva i u prilici otvoriti restoran. To je bilo prilično uzbudljivo. Rakel sam otvorio 1986, uz dobre kritike, ali neposredno uoči sloma burze iduće godine. Došla je ekonomska kriza i sve se loše složilo. Nakon Rakel izgubio sam povjerenje. Dobio sam etiketu *chefa* koji ne zna nadzirati troškove. Od te epizode dosta sam naučio i iskoristio to u budućnosti.

Potom ste radili širom zemlje i konačno završili u dolini Napa. Je li to bilo mjesto koje vas je podsjetilo na Hudson Valley i Francusku?

Do svega je došlo slučajno. Napu sam prvi put posjetio 1992. i odmah mi se svidjelo mjesto. Čim sam vidio French Laundry – zgradu, vrt i okruženje, znao sam da je to – to. Dvije godine poslije okupio sam ulagače i otvorio restoran. Okolina je nevjerojatno djelovala na mene.

O čemu ste razmišljali kad ste pokretali French Laundry?

Sjećam se, kad sam 1994. preuzeo restoran, u mom su uredu zaposlenici sjedili na kištrama od mlijeka. To sam odmah promijenio, jer takve su stvari jako važne za rezultate rada. Kada se jednom odlučite biti *chef*-vlasnik, morate se tomu posvetiti u cijelosti. Namirnice, rad i suradnike morate razumjeti. Ljudima morate stvoriti poticajne uvjete, gdje će uživati u onome što rade. Mnoštvo je kuhara koji samo kuhaju, a malo onih koji razmišljaju o tome što rade, koji razumiju što se događa pri kuhanju i koji imaju viziju posljednjega koraka u procesu. Dobre navike ne stječu se odjednom, već postupno. Morate se upitati je li vam stalo do svega oko vas ili samo do gotova tanjura. Jer mehanička izvedba tek je malen dio čitava posla.

Koliko je French Laundry institucija, a koliko rezultat osobne životne filozofije?

Mislim da je riječ o kombinaciji tih dviju stvari. Prije nego što sam preuzeo French Laundry bio je to restoran koji je radio već sedamnaest godina, služio jedan meni dnevno i, ponajviše zbog tadašnjih vlasnika – Dona i Sally Schmitt, bio vrlo prepoznatljiv. Restoran je počeo s njihovom filozofijom, a nastavio mojom. Ime namjerno nisam mijenjao, iako je danas restoran posve drukčiji. Jednostavno, razvijao se s vremenom i pogledima vlasnika. Ja sam ga doveo na drugu razinu i učinio svojim, dok danas on opet prerasta u nešto novo, što je vrlo uzbudljivo.

Kažu da ste svojevrsan čudak, odnosno da je vaša gastro-filozofija prepuna neobičnih pravila.

Možda su u pravu oni koji tvrde da moja kuhinja nije temelj mog uspjeha. Ona je samo proizvod kvaliteta koje se lako mogu preslikati na bilo koji posao. Prije negoli sam postao *chef* morao sam postati dobar zanatlija – biti sposoban savršeno skuhati povrće, napraviti idealan temeljac... Odnositi se prema namirnicama s posebnom pomnjom. Kod nas ribe

u hladnjacima ne leže, nego su složene u prirodnu položaju, kao da plivaju. Nastojimo da povrće iz restoranskog povrtnjaka izravno ide u lonce i tave, premda dio, naravno, moramo držati i u hladnjaku. Sve to držim logičnim, a ne čudaštvom. Svakom sastojku pristupamo s poštovanjem i pri kuhanju ga rabimo tako da slavimo ono što on jest.

Kažu da vi radite ono što drugi chefovi nikada ne bi ni pokušali. Koliko ste zapravo različiti?

Bojim se da na ovo pitanje ne mogu odgovoriti... Naime, danas u svijetu ima desetak *chefova* koji rade progresivnu kuhinju koja je, u velikoj mjeri, revolucionarna. No, svatko to radi na svoj način.

Koliku ulogu u svemu igraju detalji?

Kad raspolazete zanatskom vještinom, imate svoj koncept i filozofiju kojih se dosljedno pridržavate, nakon nekog vremena sigurno ćete privući pozornost onih kojima je hrana strast. U tom svijetu detalji su ono što će vaš restoran učiniti posebnim. Tu će presudne biti nijanse poput brzine kojom ključa voda ili neki umak, način na koji režete povrće, pa čak i solite li brzo sa strane ili polako odozgo. Za mene su to standardi koje sam naučio jako rano, načela od kojih ne odstupam.

Vaši suradnici kažu da se ne libite pomesti kuhinju ili izribati napu.

Čišćenje radnog prostora i opreme jednako je važno kao i spravljanje savršena umaka, jer jedno bez drugoga ne može. Sve je povezano – i tehnika i izražavanje sebe kroz hranu i uzbuđenje koje se pritom javlja. Jednostavno, morate živjeti ovaj posao, voljeti ga, uživati u njemu i stalno mu prilaziti sa strašću. Jer, ne počinje sve od izvrsna jela na tanjuru, nego kad se ujutro probudite.

Vaš koncept podrazumijeva višesljedne menije minijaturnih porcija. Na čemu se on temelji?

Trenutno služimo fiksni meni s devet sljedova, u dvjema inačicama – degustacijski i vegetarijanski, koji se iz dana u dan mijenja od 30 do 60 posto. S dodatnim međujelima, takav obrok traje prilično dugo. Gostu nastojimo pružiti jedinstven doživljaj, tako da se on četiri sata zabavlja i da stalno iščekuje nova iznenađenja. Porcije su relativno male i jela imaju samo nekoliko zalogaja – iz jednostavna razloga što je to maksimum koliko gosta, s najpomnije osmišljenim i spremljenim jelom, možete držati na vrhuncu užitka. To je čista psihologija – mjera koja naša osjetila i mozak može stalno držati osjetljivima na uzbuđenje. Fizički i emocionalni doživljaj prvoga zalogaja nečega nova i iznimno ukusna jedinstven je i neponovljiv. Ako je ocjena prvoga zalogaja – *savršeno*, drugi će biti komentiran s *odlično*, a treći *jako dobro*. Tada morate pred gosta doći s nečim novim, jednako uzbudljivim.

Kako ste od čovjeka koji je pomno pregledavao svaki tanjur koji izlazi iz kuhinje postali vlasnikom pet restorana u različitim dijelovima zemlje?

Kuhinja je mjesto gdje se tjelesno iznimno trošite. U jednom trenutku, da tako kažem, trebate završiti igračku karijeru i postati trener. Naravno to nije lako, posebno vodite li nekoliko restorana u različitim gradovima. Osmislio sam zato model

koji mi omogućuje praćenje tih restorana i osigurava da se koncept ne razvodnjava i, prije svega, ne narušava doživljaj gosta. Oblikovao sam šaroliku ekipu od šest članova koja me savjetuje u ekspanziji posla – dva bankara, odvjetnik, savjetnik za restorane, računovođa i psiholog. Sam prijelaz nije bio lak. Ja sam *chef* i volim nadzirati, a ne delegirati. Oko toga mi je pomogao i psiholog. Ali nisam posve izliječen (smije se). Jednostavno, morao sam pronaći pouzdane ljude kojima ću prepustiti vođenje kuhinja. To je, vjerojatno, pokušaj stvaranja nasljeđa. Znaite, većina ljudi iza sebe, kao svoj trag, ostavlja djecu. Ja nemam djece, pa su restorani ono što ću ostaviti iza sebe.

Od početne ideje chefa s krugom vjernih gostiju došli ste do restoranskoga carstva. Jeste li u tom procesu izgubili nešto od svoga integriteta?

To je razlika između dviju generacija *chefova*. Prethodna generacija *chefova* radila je u jednom restoranu i nije imala prilike koje se danas nude vodećim suvremenim *chefovima*, koji su ujedno i poslovni ljudi i medijske osobe. To je velika odgovornost, jer riječ je i o razvoju profesije i prilikama koje dajete suradnicima. Da se radi samo o meni, ostao bih u jednom restoranu, jer je sve ovo jako zamorno i zamršeno. No uopće ne mislim da onaj tko vodi više od jednoga restorana mora narušiti svoj integritet. Mislim da je u ovome pristupu najteže stvoriti uvjete da svi vaši suradnici zadrže svoj integritet, standarde i očekivanja. Za to svakako trebate prave ljude koji jako dobro poznaju ono što radite i koji su, opet, spremni vlastitu kreativnost izražavati u granicama koje ste postavili i sve dalje razvijati. Takve ljude nije lako naći. Ključ svega dobra je selekcija, obuka, zajedništvo i potpuno povjerenje.

Je li Per Sé osveta za Raket?

Ne (smijeh). Moj ponovni dolazak u New York nije bio potaknut nikakvim lošim osjećajima. Zamisao je bila jednostavna – stvoriti nešto sjajno i jedinstveno, na tako jaku tržištu kao što je New York, gdje imam širok krug znanaca, kolega, gostiju, dobavljača... Projekt Per Séa bio je vrlo rizičan i zahtijevao je jako pouzdane ulagače. Kad smo otvarali restoran, mogle su nas uništiti samo dvije stvari – ako Time Warner Center, kao zgrada, bude promašaj ili ako zakažemo mi kao ekipa. Dakle, nakon što smo se dobro pobrinuli oko svega, pravo pitanje bilo je samo hoće li zgrada biti promašaj.

Možete li usporediti French Laundry i Per Sé? Koliko su slični, a koliko različiti?

French Laundry postoji već trinaest godina, tako da je dosegnuo punu zrelost. Uz to, ima naglašen ladanjski aspekt jer nalazi se u Yountvilleu, usred slikovite vinorodne doline. S druge strane, Per Sé je urbani njujorški restoran, što je gotovo oprečan kontekst, i star je tek četiri godine, tako da još odrasta. Ali slični su jer iza njih stoji ista filozofija i kultura.

Koliko vam znače tri Michelinove zvjezdice za French Laundry i Per Sé?

Michelinove zvjezdice važne su kao priznanje naporima u postizanju naših osobnih ciljeva i ciljeva kao ekipe suradnika. Ocjena za Per Sé bila je takvo priznanje, no tek kada je stigla vijest o trima zvjezdicama za French Laundry osjetili smo



pravo zadovoljstvo, jer ipak je to mjesto gdje se definirala naša filozofija. U kuhinji smo tada nazdravili šalicama kave, a tek navečer, kad su otišli gosti, i šampanjcem. No sutradan je sve bilo normalno, kao i svaki drugi dan, samo što smo od tada svaki dan pred gostom morali opravdati te tri zvjezdice.

Prošle ste godine posjetili tri najnaprednija svjetska restorana – Alineu Granta Achatza, Fat Duck Hestona Blumenthala i El Bulli Ferrana Adrije. Koji su vaši dojmovi?

Do toga je došlo slučajno. Razgovarao sam s dvojicom prijatelja iz holivudske industrije o intelektualno orijentiranim svjetskim restoranima i rekao im da ih, ukoliko žele shvatiti što oni rade i njihov utjecaj na svijet kulinarstva, moraju posjetiti jedan za drugim. Oni su rekli u redu, došli po mene privatnim zrakoplovom, odletjeli u Chicago i još istoga dana jeli smo u Alinei. Sljedeći dan odletjeli smo u London i sutradan jeli u Fat Ducku, a dva dana poslije u El Bulliju. Sve su to veliki restorani, slični po jakim individualcima koji ih vode, s jelima koja imaju mnoštvo intelektualnih referencija. Da bi doživljaj bio pravi, bitno je da se gost svemu prepusti, da je spreman za nešto posebno i da je u pravom društvu, jer i sam mora pridonijeti tom doživljaju. U Alinei sam bio više puta i uvijek je to nešto posebno. U Fat Ducku prethodno sam bio prije osam godina i bilo je fantastično vidjeti evoluciju koju je taj restoran prošao i njegovu današnju rafiniranost. Naravno, u El Bulliju uvijek je nešto novo, tako da je i to bilo sjajno iskustvo.

Nedavno ste izdali knjigu o sous videu (tehnika kuhanja hrane u vakumiziranim plastičnim vrećicama), koji je danas uzus u svim vodećim svjetskim restoranima. Mnogi tvrde da je sous vide budućnost kuhanja.

Što je zapravo kuhanje? Vrijeme i temperatura. Vrijeme je lako nadzirati, ali temperatura je oduvijek bila problem. Na ovaj način odjednom možete biti savršeno precizni. Uvijek savršeno kuhana hrana ono je što očekujete od vrhunskoga restorana. *Sous vide* je danas ono što je prije trideset godina bio *food processor*, kojim ste odjednom mogli napraviti najfiniji pire, ili hladnjak prije toga. Dakle, samo jedan od koraka u razvoju tehnologije.



EKIPA THOMASA KELLERA

Razmišljate li o širenju izvan Sjedinjenih Država?

Da. Imam mnogo ponuda, ali još nisam skupio hrabrosti. Najradije bih otvorio restoran u Parizu, i mislim da bih bio uspješan. Jasno, London je veliki izazov, kao i bilo koji svjetski velegrad, poput Sydneyja, koji jako volim. Tokio bi poslovno bio najzanimljiviji. Oduvijek volim Japan, a danas je tamo središte gastronomskoga svijeta. *Michelin* je Tokiju dodijelio 227 zvjezdica i svi uvršteni restorani, njih 173, imaju zvjezdice. Neki dan razgovarao sam s Joëlom Robuchonom, koji širom svijeta ima ukupno 25 zvjezdica... To je ludo. Nekad su vrhunski *chefovi* sanjali o trima zvjezdicama. Ne znam jesmo li mi danas uopće *chefovi*, jer kako uopće možete biti *chef* ako imate više od jednog restorana. Sigurno ne u klasičnom smislu, ali u suvremenom kontekstu – da.

Konačno, što je za vas kuhanje – afirmacija, ugostiteljski posao ili potraga za savršenstvom?

Bit ovoga posla nije u medijskoj pompi ili popularnosti preko noći, već u odgovornosti prema sebi i gostima. Ljudi koji dolaze u French Laundry ili Per Sé razmišljaju o svom posjetu dva mjeseca i više, pa razina očekivanja stalno raste. To se jednostavno mora poštovati. Gost je tu uvijek u prvom planu. Jer savršenstvo je samo kratak, neponovljiv trenutak ili nešto do čega nikada ne stignete. Kad je gastronomija u pitanju, jednostavno morate prihvatiti činjenicu da ne postoji nešto što bi se moglo nazvati *savršenim jelom*, nego samo ideja o njemu. Tek tada potraga za savršenstvom postaje jasna – ljudi učiniti sretnima. Na to se svodi kuhanje. Što bih više mogao ponuditi gostima? Dajući više njima, dajem više i sebi. ▀

French Laundry

6640 Washington Street

Yountville, California

800 944 1224

www.frenchlaundry.com



Kikiriki-tart sa *sabayoneom* od limuna i kremom od *mascarponea* i meda

TIJESTO

KIKIRIKI	2 ŠALICE
ŠEĆER	1/3 ŠALICE
BRAŠNO	3 ŠALICE
MASLAC	16 ŽLICA
JAJE	1
EKSTRAKT VANILIJE	1 ŽLIČICA
ZABAJONE OD LIMUNA	
JAJA	2
ŽUTANJAK	2
ŠEĆER	3/4 ŠALICE
LIMUNOV SOK	1/2 ŠALICE
MASLAC	6 ŽLIČICA

KREMA OD MEDA I MASCARPONEA

SLATKO VRHNJE	1/2 ŠALICE
MASCARPONE	3 ŽLICE
MED	1 ŽLICA

TIJESTO

U multipraktiku sameljite kikiriki, dodajte šećer i brašno te miješajte dok se potpuno ne usitni. Istresite na dasku. Dodajte maslac, jaje, ekstrakt vanilije i brzo umijesite prhko tijesto. Zamotajte u aluminijsku foliju i stavite u hladnjak na najmanje 20 minuta.

Zagrijte pećnicu na 180°C. Izvadite tijesto iz hladnjaka, razvaljate i obložite dno kalupa. Pecite 10 do 15 minuta, zakrenite posudu i pecite još 15 minuta.

Izvadite i ostavite da se ohladi. Ako tijesto na nekim mjestima pukne, ne smeta.

SABAYONE OD LIMUNA

- 1 U manjoj posudi ugrijte vodu da proključa.
- 2 U većoj metalnoj posudi oko minute tucite jaja, žutanjke i šećer pa kad izmiješate stavite iznad posude s vrelom vodom i nastavite tući na pari još dvije minute.

3 Dodajte trećinu limunova soka, tucite na pari dalje i polako dodavajte preostali limunov sok. Cijeli postupak traje oko 10 minuta.

4 Ugasite vatru, ali posudu s kremom ostavite iznad posude s vodom i polako dodavajte malo po malo maslaca. Napunite pečeno tijesto.

5 Zagrijte pećnicu na opciju *roštilj* i vratite kolač unutra, ostavite vrata pećnice malo otvorena i po potrebi okrećite. Površina kolača treba se zarumenjeti, što traje nekoliko minuta.

6 Izvadite kolač i ostavite da odstoji sat vremena.

KREMA OD MASCARPONEA

I LIMUNA

- 1 Istucite slatko vrhnje, dodajte *mascarpone* i med te tucite još dvije minute.