



Ekskluzivni intervju za hrvatski Playboy s velikim chefom, televizijskom zvijezdom, vlasnikom slavnog Olivesa i restoranskog carstva širom svijeta

Bejzbolaš u kuhinji

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

Svibanj je, a ispred njujorške dvorane Avery Fisher Hall uz Metropolitan operu okupljaju se uzvanici pristigli na tradicionalnu godišnju dodjelu nagrada Fundacije James Beard, gastro ekvivalenta Oscaru.

Osim članova te fundacije, nominiranih i onih koji su za VIP mjesta platili više od 1000 dolara, posebnu skupinu sačinjava ugledno društvo ranijih dobitnika nagrade – od novinara i pisaca do restoratera i *chefova*, najveća imena američ-

koga gastro biznisa. Iako su svi prigodno odjeveni, u gomili se izdvaja jedan manekenski tip, daleko najelegantniji od svih, koji izgleda barem desetak godina mlađi od svojih, netom nadolazećih 50.

Ništa čudno, jer su već mnogi zaključili da, sa svoja dva metra visine, tamnom kosom i puti, *chef* Todd English uvijek najbolje izgleda u društvu kolega. Njegov uvjerljivi *Colgate* osmijeh gurmanu kao da govori "obožavam hranu i čini mi zadovoljstvo podijeliti taj užitak s vama". Osim držanja, i ono što te večeri nosi sebi vrlo je pro-

mišljeno. Dok su njegovi kolege odjeću za svečanu dodjelu nagrada odabrali vjerojatno tek toga jutro, Todd je o odijelu za tu prigodu razmišljao mjesecima unaprijed. Dva tjedna ranije napokon se odlučio za savršeno krojenog Armanija, bijelu košulju i dojmljivu, ali sofisticiranu kravatu, nipošto napadnu, a svakako ne s uzorkom chili papričica.

"Znam da me svi stalno predstavljaju kao modno osviještenu osobu, što je samo jedan aspekt moje osobnosti. Gledajte, u ovaj posao nisam ušao da bih postao ono što danas nazivamo *celebrity chef*, kao ni zbog glamura. Ovime se bavim jer volim kuhati, volim ovaj zanat..." sa strahom, ali odmjerenim glasom govori English i popravljajući rever besprijeke odijela, zbog kojega nam je toga trenutka gotovo nemoguće zamisliti ga u kuharskoj odori.

TODD ENGLISH, jedan od najpoznatijih američkih *chefova*, restorater, autor kuharica, poduzetnik i televizijska zvijezda, svoju bazu ima u Bostonu u saveznoj državi Massachusetts. Najšira publika poznaje ga po vrlo popularnim televizijskim kulinarskim serijalima, dok je za ozbiljne gurmane on, prije svega, *chef* Olivesa, njegova paradnog restorana smještenog u bostonskoj elitnoj četvrti Charlestown (restoran je dobio ime po Engliševoj nekadašnjoj supruzi Oliviji). Restoran koji je prošle godine napunio dva desetljeća danas predvodi

Iz leksikona...

Najpopularniji gost u vašem restoranu?

Julia Child.

Namirnica koje se klonite?

Kopar.

Kako često kuhate kod kuće?

Vikendom, ako mi dođu djeca.

Da nisam *chef*...

... bio bih profesionalni igrač bejzbola ili možda golfa.

Grad u kojem najradije jedete...

Palermo. I to sendvič od slezene u restoranu Vuccheria.

Najljepše sjećanje iz djetinjstva?

Izrada paste s bakom u njejoj kuhinji u Palermu i miris kruha u ujakovoj pekarnici u Bronxu.

Engliševog carstva od više od 20 restorana širom Sjedinjenih Država i ima istoimene podružnice u New Yorku, Las Vegasu, Washingtonu, Aspeni i Tokiju.

Već sama pojava Todda Englisha, koji je još 1994. kao 34-godišnjak osvojio nagradu *Best Chef in the Northeast Region* Fundacije James Beard (prvo od ukupno tri prestižna priznanja u raznim kategorijama), govori kako je njegov put do štednjaka bio nešto drugačiji od uobičajena. Rodio se u teksaškom Amarillu, u obitelji talijansko-engleskoga podrijetla. Preko majčinih korijena (Talijanka iz njujorškoga Bronxa), Todda je već kao dječaka fascinirala talijanska kuhinja.

"Baka je bila sa Sicilije i njezina je kuća uvijek mirisala na luk koji se prži na maslinovu ulju. To je miris koji i danas vrlo emocionalno doživljavam. Sjećam se kako je baka sjajno pripremala zeca *cacciatore*, i toga kako su je susjedi gledali sa strahom, jer su bili uvjereni da kuhamo mačke. Moj je ujak, inače iz Venecije, imao pekarnicu u Bronxu, tako da mi je talijanska kuhinja bila bliska od najranijih dana", prisjeća se English.

NO, U MLADOSTI JE ipak prevagnuo nordijski stas naslijeđen od oca, pa je Todd bio sjajan u mnogim sportovima, a najbolji u bejzbolu. Zato je lako dobio stipendiju Guilford Collegea u Sjevernoj Karolini i malo je nedostajalo da postane profesionalni bejzbolaš, što je bila želja njegovoga oca.

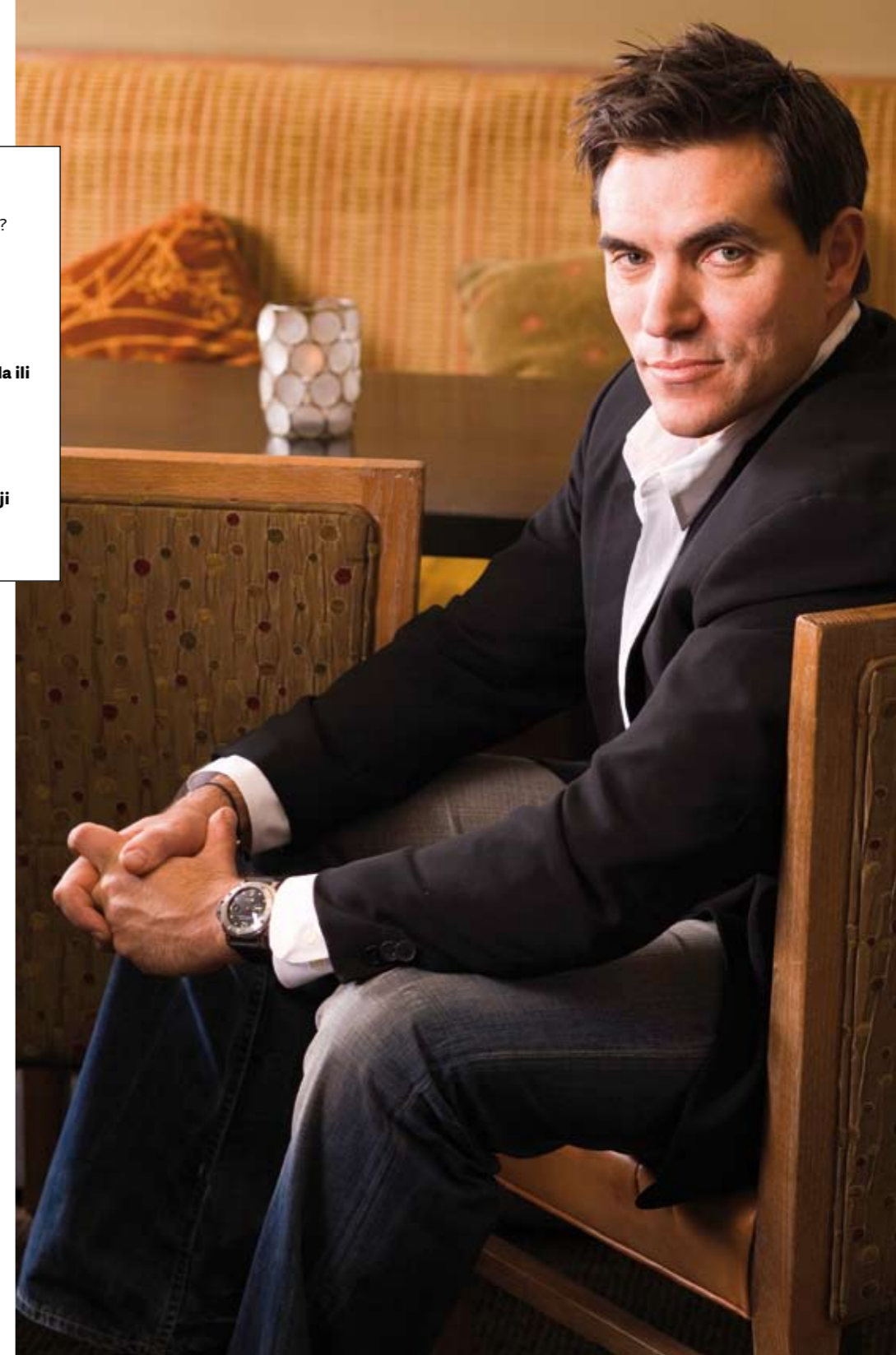
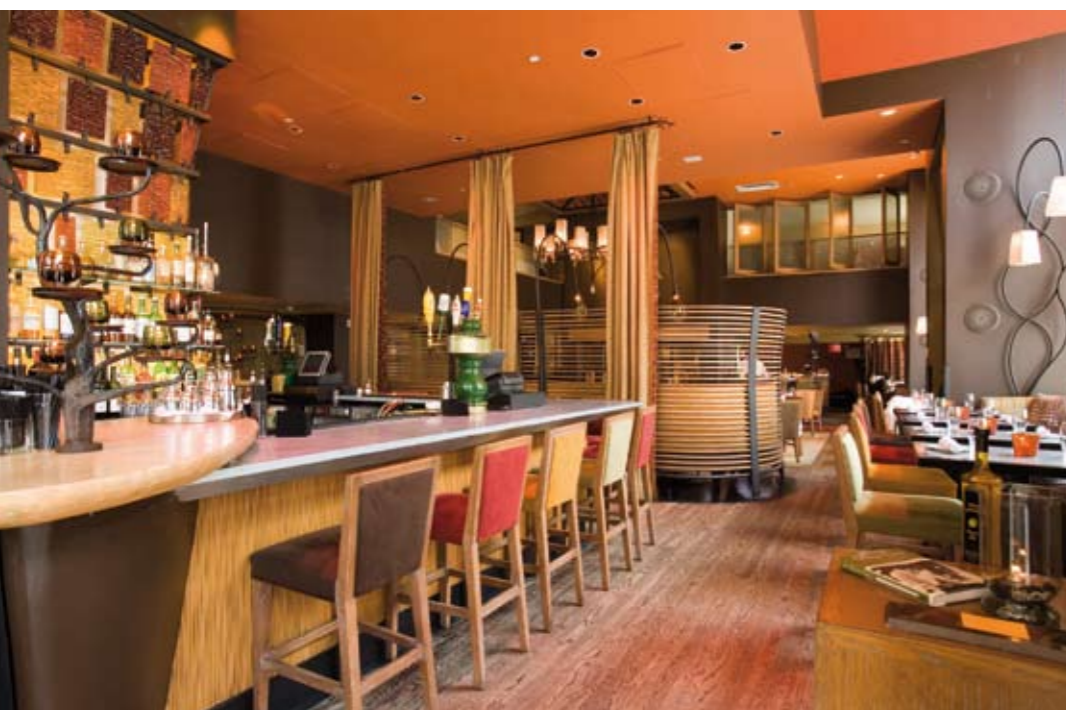
"Odjednom je proradila moja lju-

bav prema hrani, kuhanju... Još kao 15-godišnjak znao sam tijekom praznika raditi u restoranima, ali tek sam na koledžu shvatio da bih baš to želio raditi. Htio sam kuhanju pričati najozbiljnije, i to me odvelo na Culinary Institute of America, najprestižnije kulinarsko učilište u Americi", govori Todd.

Tamo je morao zaboraviti sve što je znao o talijanskoj kuhinji i posve-

titi se "francuskom načinu" - Escoffieru, klasičnim umacima i ostatku starog francuskog repertoara (CIA se tada još nije bavila etničkom i kreativnom kuhinjom). Kada je 1982. diplomirao, otišao je raditi kod *cheffa* Jean-Jacquesa Rachoua u La Cote Basque, legendarni njujorški hram francuske kuhinje i, potom, kod Michele Larson, vlasnice tadašnjeg restorana Michela's u Cambridgeu

PLAYBOY Dva metra visok, elegantan, odmjeren i decentan, Todd English nikada neće dozvoliti da ga ulovite nesređenog. A takva su mu i jela





KLOPA Pirjana svinjska rebrica pavé, salata na starinski način, pržena zelena i crvena rajčica s gremolatom od bosiljka ① Grčka salata od mladog crvenog radiča, crvenog luka, crnih maslina i prženog trokuta sira feta u tijestu ② Karamelizirani krušni nabujak od banane s butter pecan sladoledom, bourbon karamelom i pohanom bananom ③



u Massachusettsu. No, nakon tih iskustava nije poput svojih vršnjaka krenuo na "obvezno" poklonstvo u Francusku, već su prevagnuli talijanski korijeni.

"Nisam tražio tehnike i recepte, već način kako jesti relaksirano i uživati u hrani. Kako sam u Italiji uvijek nalazio inspiraciju, spakirao sam kovčeg i otputovao tamo kako bih kod talijanskih bakica učio o autentičnoj tradicionalnoj talijanskoj kuhinji, prikupio ideje i osmislio vlastiti koncept. Tada, početkom 80-ih, svi su išli u Francusku, a u Italiju gotovo nitko. Moj krsni kum

dogovorio mi je angažman u jednom seoskom restoranu u oblasti Emilia-Romagna, odakle sam krenuo dalje u Pijemont i učio od starih kuharica i domaćica", objašnjava English.

U kuhinju restorana Michela's vratio se 1985., gdje je tri godine proveo radeći kao šef kuhinje i usput planirao vlastiti posao. Razmišljajući o lokaciji, odlučio se za četvrt Charlestown, odnosno njen južni dio, tek kilometar i pol udaljen od centra Bostona.

"U to je vrijeme Charlestown bio jako daleko od otmjene četvrti kakva je danas, pa su mi cijene najma odgovarale. Bio sam uvjeren da je to pravo mjesto na kojem bih mogao stvoriti ime, i to lokalnim restoranom, koji bi redovito posjećivali ljudi iz kvarta, moji prijatelji i općenito oni koji vole dobro jesti u ugodnom ozračju, nešto poput lokala kakve sam vidao po Italiji.

Digao sam zajam i 27. travnja 1989. otvorio Olives", priča Todd.

Procjena je bila dobra, ali je lokalni posao, usprkos tadašnjoj lošoj ekonomskoj situaciji, nadmašio sva očekivanja. Olives i Englishova interpretacija rustikalne mediteranske kuhinje ubrzo su pobrali hvalu, kako američkog, tako i međunarodnog tiska.

"Olives je život započeo kao starinski lokalni restoran s otvorenom kuhinjom, 50 mjesta i sa mnom za štednjakom. Mislio sam, ako ne bude gostiju, nema veze, kuhat ću sam i nekako preživjeti. Temeljna zamisao vrtjela se oko autentične, u tradiciji ukorijenjene hrane, koja bi ujedno bila privlačna i Amerikancima koji vole istraživati. Ljudima se taj koncept svidio i, kako je stalna klijentela rasla, znao sam da mogu započeti i s eksperimentiranjem, uzeti klasike i, da tako kažem, izvrnuti ih, ne naopačke, ali na stranu. To je bila sasvim prirodna evolucija koja kod mene i dalje traje. Danas je Olives restoran s mediteranskom kuhinjom i zastupa sva područja na kojima se uzgajaju masline. Ono što se tu služi ponajviše je inspirirano talijanskom, španjolskom, marokanskom i grčkom kuhinjom, mada ima i drugih utjecaja. Jelovnici i hrana kod mene stalno evoluiraju, i u tome leži ljepota čitavog posla", objašnjava English.

PREMA SPOMENUTOM konceptu jednostavne klasike "s odmakom", Todd je vrlo brzo na jelovnik Olivesa postavio jela koja su postala



njegov zaštitni znak - pita od mariniranih maslina s kozjim sirom, karameliziranim lukom i incunima, tortelli punjeni bučom sa smeđim maslacem, kaduljom i parmezanom, puding od parmezana s mladim graškom i vrhnjem od mascarponea, losos pečen u tavi na palenti s francuskim baby šparogama, smrčcima i rakovim mesom u umaku hollandaise, teleća prsa punjena pršutom, pačjim confitom, češnjakom i krumpirom sa začinskim travama te umakom od vrganja, *chutnyjem* od kruške i pjenicom od gusje jetre. Već po samom opisu u jelovniku, znali smo da će okus biti fantastičan, što se i potvrdilo. Koliko god voli biti jednostavan, Englishu nisu strana, vidljivo je iz navedenog, ni vrlo složena jela, pa ni neobične kombinacije.

"Točno ste primijetili. Krenuo sam od vrlo jednostavnih stvari, i onda se s vremenom moj stil nadograđivao različitim iskustvima. Volim reći da je Olives interpre-

SLAVNO LICE Na gornjoj slici stoje ponosni partneri losangeleskog restorana Beso, Todd English i slavna glumica Eva Longoria. Na donjoj slici vidimo kako se slavni chef pojavljuje na naslovnici Dine magazina



● NA MALIM EKRAMIMA

Najšira publika Englisha je upoznala putem njegovih kulinarskih televizijskih serijala poput **Cooking With Todd English** i **Food Trip With Todd English**, od kojih potonji čini serija polusatnih emisija u kojima on putuje Sjedinjenim Državama i svijetom, istražuje lokalna tradicionalna jela, da bi nakon toga u svome restoranu Olives u Bostonu pred kamerama kreirao jela inspirirana namirnicama i kuhinjama mjesta koje je posjetio. Uz ove serijale, koji se prikazuju na televizijskim postajama širom svijeta, English se redovito pojavljuje i u kulinarskim serijalima **Cooking Under Fire**, zvjezdanim kuharskim dvobojima showa **Iron Chef**, emisiji **Martha Stewart Living**, zatim u tri programa **Food Network** (Opening Soon, Food Nation, The Main Ingredient) te još desetak vrlo gledanih kulinarskih emisija. Na slici gore, inače, kuha i glumica Lorraine Bracco, poznata psihijatrica Tonyja Soprana iz Sopranosa i bivša žena Harveyja Keitela.

tativno mediteranski restoran. Radim ovo već više od 20 godina, stalno putujem na nova mjesta i doživljam nove kulture i kuhinje, tako da je moj stil rezultat svih tih dugogodišnjih iskustava, nešto što se stalno razvija. Putovanja su veliki izvor mojih ideja. Rado reinterpretiram ono što vidim i kušam, na način da doživljeno stapan s vlastitim stilom. Svaki moj tanjur priča priču, a ona je nekad jednostavna, a nekad slojevita i kompleksna. U svakom slučaju, sve što dolazi u neko jelo mora imati svrhu. No, neko jelo uglavnom određuju sezonske namirnice kojima prilazim s mediteranskim senzibilitetom", objašnjava Todd svoj jedinstveni stil.

Večera u bilo kojoj ispostavi Olivesa, barem za one koji tamo rijetko imaju prilike jesti, obvezno završava jednim od dva Englishova signature deserta - Falling Chocolate Cakeom ili Classic Vanilla Bean Souffléom. Prvi se služi s umakom od malina i sladoledom od vanilije, a drugi uz sladoled i crème anglaise.

TODD ENGLISH jedan je od onih *chefova* koji nisu postali poznati preko noći. Uspjeh je gradio postupno, marljivim radom u svom matičnom Olivesu. Na dan otvaranja, restoran je poslužio tri gosta, treći dan 20, a sljedeći mjesec po stotinu dnevno. Nakon samo godinu dana od otvaranja, pred Olivesom se svake večeri za mjesto u restoranu čekalo u dugome redu, a fama o Toddovim iznimno ukusnim jelima širila se od usta do usta. Za prvu nagradu Jamesa Bearda trebalo mu je šest godina, a nakon toga popularnost mu je stalno rasla i kulminirala nastupima na televiziji. U narednih osam godina Olives je dobio sestrinske restorane u pet gradova te niz "manje braće" po imenu Figs, a slijedilo ih je još desetak restorana najrazličitijih koncepta. Upravo ta činjenica trajno upisuje Todd Englisha u svjetsku povijest restorana kao jednog od prvih *chefova* koji je stvarao vlastito restoransko carstvo.

(nastavak na str. 109)

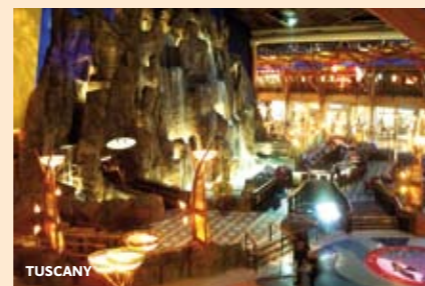
"Zanat sam izučio u Italiji, gdje sam od bakica učio o autentičnoj tradicionalnoj kuhinji i osmislio svoj koncept"

● RESTORANSKO CARSTVO TODDA ENGLISHA

Todd English danas posjeduje više od 20 restorana, a točan je broj zaista teško pratiti. Naime, oni manje uspješni se zatvaraju, a još ih brže nadomještaju novi. Uz originalni **Olives** u Bostonu, postoji i njegovih pet "inkarnacija" - prava paradna flota. English je tako osmislio mali lanac luksuznih pizzerija na području

Bostona nazvan **Figs**, kao i novi lanac nepretencioznih lokala pod imenom **Wild Olives**, dok u Los Angelesu s glumicom Evom Longorijom vodi španjolski restoran **Beso**. Rub carstva sačinjavaju još riblji restorani **KingFish Hall** u centru Bostona i **Fish Club** u Seattlu, steakhouse **Bonfire** u Bostonu i New Yorku, zatim fun

restauranti **BlueZoo** u Disney Worldu u Orlando i **Tuscany** u resortu Mohegan Sun u Uncasvilleu (Connecticut), pa onda toskanski **Da Campo** u Fort Lauderdaleu, klasični engleski pubovi **P.U.B.** i **The Libertine** u New Yorku, azijski fuzijski **Cha** u Washingtonu, **Todd English** na brodu Queen Mary 2 Cunard Linea...



“To je naišlo na velike kritike, jer tada nitko nije mogao shvatiti da nešto što nisam sam skuhao nazivam svojom kuhinjom. Danas, kada svi vodeći *chefovi* tako rade, to se prihvaća kao normalna stvar. Sviđalo se to nama ili ne, suvremeni restoran je brend”, tvrdi English.

Stvaranje brenda “Todd English” rezultiralo je i pojavom još desetak vrlo raznorodnih poduzetničkih poslova - od prodaje delikatesa i kuhinjskog pribora do predavanja, kulinarskih programa i privatnih tečajeva, dok se priprema i kulinarsko učilište. Ipak, Todd se nije pretvorio samo u poduzetnika i brend koji izbacuje produkte, jer jednostavno, kako sam kaže, više voli kuhati.

“U početku sam želio otvoriti restoran jer sam htio voditi vlastiti posao. Nakon uspjeha s Olives, odlučio sam otvoriti Figs, koji je nešto ležernija varijanta Olivesa. Sve me to tjeralo da idem dalje, pa sam otkrivao nova potencijalna tržišta i na njih plasirao svoje ideje. Mislio sam da će mi na taj način biti lakše voditi posao, no pokazalo se da nije, jer su s poslom rasla i očekivanja. Voditi tolike restorane i delegi-

rati poslove veliki je izazov. Rješenje leži u tome da se okružite odličnim suradnicima. Svi šefovi kuhinja mojih restorana sa mnom rade već godinama, tako da jako dobro razumiju moj stil. Zato u njih imam veliko povjerenje. Stalno smo u kontaktu, a i ja često obilazim restorane. Svaki tjedan posjetim barem jedan, i onda isprobavamo nove ideje za jelovnik. U svakome od Olivesa ja sam i danas u ulozi *chefa* vlasnika, pa kad sam u nekome od njih uvijek me se može vidjeti u kuhinji. Čak i u svojim drugim restoranima znam stati za štednjak”, smije se English.

Ritam kojim Todd English danas otvara nove restorane čini se prilično nevjerovatnim, a sve je rezultat njegove sve veće medijske popularnosti. Svemu nije odmogao ni dobar izgled, kao ni društvo ljepotica i poznatih osoba u kojem se Todd često nalazi (u Los Angelesu je otvorio restoran s glumicom Evom Longorijom). Kako se njegove emisije posljednjih godina prikazuju i na televizijskim postajama širom svijeta, nisu daleko niti novi restorani u Europi i Japanu.

“Sebi stalno postavljam izazove. Za budućnost planiram dosta toga - nove restorane u New Yorku i Las Vegasu, nove epizode televizijskog serijala, novosti u liniji proizvoda pod nazivom Todd

English Collection, pa novu kuharicu...” nabraja Todd.

Ako već i nije postao profesionalni igrač baseballa, slava mu je izgleda ionako bila suđena. Dvije naizgled potpuno različite profesije, kako to tvrdi English, imaju puno toga zajedničkoga. Iz vlastitog iskustva izvukao je paralele između kuhinje i sporta, čefa i trenera...

“Prvo, bilo koji sportaš, umjetnik, glazbenik ili *chef*, mora voljeti ono što radi. U to morate zaroniti, živjeti to i disati, sanjati o tome. Drugo, morate imati talenta, smisla i entuzijazma, ali i cilj koji želite postići, nešto što želite dokazati. Treće, kao i u sportu, vaša vještina u kuhanju može doseći nevjerovatne visine, što je najuzbudljiviji aspekt. No, i u sportu i u kuhanju uvijek morate znati tko ste i što ste, zašto nešto radite. Inače sve nema smisla. Dok kuhate puniti se nekom nevjerovatnom energijom, što vjerojatno ima veze s lučenjem endorfina. To je uzbuđenje pri intenzivnom radu, užitek u osjećaju kreativnosti. Kuhanje je vrlo zarazna stvar i, osim možda odličnog seksa, nema ničeg s čim se može usporediti. Hrana je oblik umjetnosti, moj vlastiti umjetnički izraz i sav se tome predajem”, objasnio nam je na kraju Todd svoju životnu filozofiju. 

BRZINA, ALKOHOL I DROGA NAJGORI SU SUVOZAČI!

U 2009. U PROMETNIM NESREĆAMA POGINULO JE 548 OSOBA!
VOZITE ODGOVORNO, PRILAGODITE BRZINU, NE KONZUMIRAJTE ALKOHOL ILI DROGU!
VEĆ VAM DRUGO PIĆE DONOSI 6 PUTA VEĆE IZGLEDE ZA NESREĆU,
JER DOK VAM RASTE POVJERENJE U VLASTITE SPOSOBNOSTI,
U STVARNOSTI REAGIRATE DVOSTRUKO SPORIJE!
MLADI VOZAČI (16-24 g.), OPREZ! ZA VAS NE VRIJEDI ZAKON O DOPUŠTENIH
0,5 PROMILA ALKOHOLA! VAMA JE DOPUŠTENO 0,0 PROMILA!

www.najgorisuvozac.com



Ministarstvo unutarnjih poslova
Republike Hrvatske

