

# Hrvatski *chef* na svjetskom jelovniku

VELIMIR CINDRIĆ  
FOTOGRAFIJA: WASAMEDIA



*Izvanredni novi bistro budućnosti... Riječ je o vrlo ozbiljnim jelima pod krinkom neformalne kuhinje, primjeru jasnog i neopterećenog modernog razmišljanja i kuhanja. Tomislav Martinovic kaže da ne želi da ga se shvati preozbiljno, no on je jednostavno predobar da bismo na njega tako gledali, pisao je u veljači prošle godine Terry Durack, gastrokritičar Sydney Morning Herald.*

## Degustacijski meni

*Rice Crackers* (morska sol & vinski ocat)

Klokan na tatarski

*Sydney Rock* kamenice (led s limunovim sokom, umak od soje)

Bistri *gazpacho* (gusja jetra – krastavac, škampi sa žara)

Poširana žutorepa tuna (jabuka – avokado, mrvice s peršinom)

Rižoto od *basmati*-riže (*yamba*-kozice sa žara, vlasac – limunova korica)

Janjeći kotleti sa žara (umak od metvice, mladi luk)

Biftek *Angus Scotch* (pečena koštana moždina, mango sa žara – hren)

*Vanila Cheesecake* (kremasti sir, sorbet od rabarbare)

Puding od karamele (sorbet od jogurta, karamelizirani orasi)

*Apple Crumble* (biskvit s makadamijom, sladoled od obranog vrhnja)

Sir Meredith Ewe's Milk Blue (ukiseljena pita od *tamarilla*)



I doista, 32-godišnji mladić hrvatskoga podrijetla, rođen u Sydneyu, jedno je od najdarovitijih kulinarskih imena nove generacije australskih *chefova*. Priznaju mu to i vodeći kritičari, kao i ozbiljni gurmani koji stalno tragaju za novim iznenađenjima. To što je prvu godinu u vlastitome sidnejskom restoranu, pod jednostavnim imenom Tomislav, Martinovic posvetio tek postavljanju temelja svoje kuhinje, formiranju omanje ekipe i pripremanju za *ono pravo*, nimalo nije zavaralo one koji su kušali njegova jela.

U svakom slučaju, Tomislav Martinovic danas je, uz Vjekoslava Pavića, prvoga Hrvata koji je uknjižio *Michelinovu* zvjezdicu (detaljno smo o njemu pisali prošle godine), najzanimljiviji *chef* hrvatskoga podrijetla u svijetu. Dakako, njegov *pedigre* još se ne može uspoređivati s Pavićevim, jer je taj tridesetčetverogodišnjak praktički godinu i pol vodio kuhinju velikog Heinza Winklera, u doba kada je njegov restoran bio ovjenčan trima *Michelinovim* zvjezdicama. Ali i Martinovic je radio na važnim mjestima u kuhinjama itekako poznatih *chefova*, a već je vodio i vlastiti lokal u Londonu. Uz to, zanimljivo je da, osim što su ista generacija, i Pavić i Martinovic podrijetlo vuku zapravo iz Bosne (Pavić je rođen u Tuzli, a Martinovicevi su roditelji iz Bugojna).

Da gotovo nijedan talent, posebno u svijetu gastronomije, ne dolazi niotkud, pokazuje i Tomislavova priča. On je na scenu stupio još vrlo mlad i to u kuhinji slavnog australskog *chefa* Matta Morana u njegovu restoranu Moran's u sidnejskoj boemskoj četvrti Potts Point. Svoga mentora pratio je i u njegov paradni restoran Aria, nedaleko sidnejske Opere, gdje je ostao dvije i pol godine, naučio standarde najviše klase ugostiteljstva i postao Moranov *sous chef*.

Nakon kratka predaha, u kojem je kuhao na jahti uglednog australskog biznismena Solomona Lewa, nove lekcije naučio je radeći uz bok Francuza Guillaumea Brahimija, *protégéa* slavnoga Joëla Robuchona i jednog od vodećih australskih *chefova*. U njegovu restoranu Guillaume at Bennelong, smještenu u jednoj od školjki sidnejske Opere, Martinovic je proširio vidike i potom krenuo u Europu.

Odabir je za Australca bio logičan – Engleska. Tamo je uspio dobiti mjesto u restoranu *molekularnog chefa* Hestona Blumenthala, pa je iz voda moderne francuske kuhinje naglo

skrenuo u svijet kuhanja nadahnut znanostu, što je dobro uzdrimalo njegov kulinarski svjetonazor. Istodobno, u Fat Ducku je iz prve ruke shvatio što znači raditi u kuhinji s trima *Michelinovim* zvjezdicama.

S dobrim razumijevanjem modernih kulinarskih tehnika vratio se *francuskom načinu* u kuhinji Erica Chavota u londonskome Capital Restoranu, gdje je istraživao kompleksni svijet klasičnih okusa. Ohrabren tim iskustvima, s prijateljem je u londonskoj četvrti Battersea otvorio gastropab, u doba uspona te moderne institucije. Usprkos odličnim kritikama, 2008. vratio se u Sydney, gdje je, pripremajući novi restoran, radio kao *chef* konzultant u restoranu Koi, za potrebe čega je otišao u Tokio proučiti principe jednostavnosti japanske kuhinje. Nakon toga napokon je bio spreman na najveći izazov života – restoran koji će nazvati svojim imenom. Otvorio ga je u sidnejskoj četvrti Kings Cross, u prizemlju moderne višekatnice, odmah uz poznatu golemu crveno-bijelu svjetleću reklamu Coca-Cole, reklamni pano postavljen 1974, koji se nalazi na popisu zaštićenih spomenika popularne kulture.

Ako ime Tomislava Martinovica čak i multikulturnim Australcima zvuči pomalo neobično, njegova će im jela biti vrlo bliska, barem po nekim aluzijama na tipičnu australsku hranu njegova djetinjstva, koja će poslije postati temeljem njegove kulinarske filozofije. To što će Martinovica svi svrstati u kuhinju koja se najčešće naziva New Australian više govori o formiranju prepoznatljive moderne australske kuhinje, kojom se taj kontinent tijekom posljednjega desetljeća sve uspješnije natječe na svjetskoj kulinarskoj sceni negoli o samu Tomislavu. Njegova je kuhinja posljedica inovativnog razmišljanja, a ne trčanja za nekim trendom.

Degustacijski meni koji smo kušali u njegovu restoranu bio je vrlo eklektičan, pomno osmišljen i strukturiran, a jela moderna, iznimnih okusa i ambiciozna, ali ne pod svaku cijenu. U svemu su bili vidljivi utjecaji Tomislavovih dosadašnjih kulinarskih iskustava, svojevrsan spoj australskih namirnica (*carpaccio* klokana, žutorepa tuna, tasmanijski škampi, *yamba*-račići, janjetina...), suvremene francuske kuhinje, japanske čistoće okusa i odmjerene primjene suvremenih kulinarskih tehnika (dekonstruirana jela, namirnice zamijenjene strukture, elementi iznenađenja u jelima jednostavnih naziva...).



APPLE CRUMBLE (BISKVIT S MAKADAMIJOM, SLADOLED OD OBRANOG VRHNJA)



FILE PATKE (KOLAČ OD MASLINOVOG ULJA, CIKLA)

## O počecima

### ***Iz kakve obitelji potječete i gdje su vaši kuharski korijeni?***

Tu ne znam gdje bih prije počeo. Moji roditelji oboje su Hrvati, rođeni u Bosni i Hercegovini, nedaleko Bugojna, a u Australiju su došli ranih 70-ih. Iako sam rođen u Australiji, kao i moja tri brata, odrastanje je bilo na hrvatski način, prilično drukčije od australskoga. Moj se otac tu zaposlio u građevinarstvu, kao uostalom i 97% ljudi koji su tih godina dolazili živjeti u Australiju, a majka je bila kućanica. Dakle, nitko se nije bavio ugostiteljskim poslom, premda je majka izvrsna kuharica, što je naravno i morala biti uz četiri muškarca u kući. Ona oduvijek mnogo kuha, a vikendom obvezno peče kolače, što je meni jako olakšalo razumijevanje slastičarstva. Ako malo bolje razmislim, sigurno su me mamina i bakina kuhinja nadahnule za ovo čime se bavim. Obje su odlične kuharice i u njihovoj se hrani osjeća ljubav za taj posao.

### ***Jeste li se rano odlučili za kuhanje?***

Sa sedamnaest sam završio školu, i baš i nisam znao što bih mogao raditi. Prevagnuo je način odrastanja. Kako u kući nije bilo sestara, mama je nas dečke budila vrlo rano i davala nam kućanske poslove. No moja su se braća uvijek nekako izvukla van, a ja sam završio u kuhinji. Tamo sam pomagao raditi bilo što, i nisam baš imao pojma što radim. No nakon nekog vremena više me nije zanimalo ništa izvan kuhinje. Tako je i danas. Ja ne znam zamijeniti ni gumu na autu, jednostavno zato jer me to ne zanima i uvijek mogu nazvati nekoga da to dođe napraviti umjesto mene. Dakle, mama je već rano vidjela da imam smisla za kuhanje, prije negoli sam ja to shvatio. Kad

sam završio školu, ona me jednostavno natjerala u ugostiteljsku školu. Počeo sam je pohađati, i odjednom me sve ono što sam učio oduševilo. Znaite, u australskim ugostiteljskim školama u učionici ste jedan dan u tjednu, a ostalih 4–5 učite i radite u nekoj dobroj, profesionalnoj kuhinji. Sjećam se da sam u jednoj od njih, nakon kakvih pet mjeseci rada, ručao u pauzi s mladim kuharima, i oni su pričali o tome što su naučili, što su kuhali, kako se ispravno filetiraju riba... Odjednom sam im postao zavidan. Mislio sam – htio bih biti kao oni i nešto raditi s tolikim uzbuđenjem. To me ponukalo da brzo učim i zavolim ovaj posao.

### ***Kako ste 1996. dobili mjesto kod Matta Morana, jednog od vodećih australskih chefova, kod kojega ste ostali četiri godine i dogurali do mjesta sous chefa?***

Nakon škole počeo sam raditi u restoranima. Jedan od njih bio je restoran noćnoga kluba u središtu grada, gdje sam radio u kuhinji od sedam navečer do ponoći, a nakon toga kupio čaše sa stolova. Nakon 3–4 mjeseca šef kuhinje, koji je 60-ih i 70-ih radio u nekoliko vodećih francuskih restorana, rekao mi je – ti ne bi trebao biti tu, već u nekom dobrom restoranu. Živio je u četvrti Potts Point, nedaleko restorana Moran's, i jednog je dana susreo *chefa* Matthewa Morana i rekao mu da ima jednog dečka kojega bi svakako trebao uzeti u nauk. Primljen sam na njegovu preporuku. To je bila velika sreća. No početak nije bio nimalo lak. Iako smo kod kuće dobro jeli, nikada nismo posjećivali nikakve restorane, a kamoli one vrhunske. Moji su roditelji odrasli u Bosni i nisu imali prilike jesti kamenice i slične stvari. Zato, kad sam se na-



TASMANSKI LOSOS SA ŽARA (JABUKA, KAPARE, MRVICE WASABIJA)



SYDNEY ROCK KAMENICE (LED S LIMUNOVIM SOKOM, UMAK OD SOJE)

šao u Moranovu restoranu i otvorao kamenice, u biti nisam imao pojma što radim, a bogami ni volje kušati ih. Sve dok mi jednoga dana Mathew nije zaprijetio da će me otpustiti ako ne počnem jesti kamenice – najprije jednu tjedno, pa onda sve češće i češće, sve dok ih ne zavolim. S užasom sam počeo, no nisam imao kud, pa sam se vrlo brzo navikao na okus kamenica i strašno ih zavolio.

**Što je bilo najvažnije što ste naučili od Morana i kako ste doživjeli rad u njegovu paradnom restoranu Aria?**

Za mene je to bio odličan početak, povlastica rada s tako darovitim *chefom*. On je tada imao dva vrlo popularna restorana, a Moran's je, uz restoran, imao i *cafe*. Oba je mjesta posluživala ista kuhinja, što je značilo da smo istovremeno radili pripremu za restoran i manja jela za potrebe *cafea*. Ja sam tako otvorao kamenice, spravljao manja jela i priloge za pun restoran, ali isto tako i za stotinu ljudi u *cafeu*. Za mene, mlada, ambiciozna naučnika, koji je kupovao gastronomazine i pokušavao osmisliti svoja prva vlastita jela, to je bila strašno dobra odskočna daska. Najvrednije što sam naučio od Morana je postojanost, da svako jelo mora uvijek biti identično pripremljeno i posluženo, odnosno imati isti izgled i okus. Mislim da je to iznimno važno, bez obzira na klasu restorana. Cijeli sam dan, od ranoga jutra do kasno navečer, provodio u kuhinji, radio s velikom strašću. Tu strast i entuzijizam već sam imao u sebi, ali tamo sam naučio što znači konzistentnost, pogotovo kad sam prešao u Moranov paradni restoran Aria, jedan od najboljih u Sydneyu. Tamo sam shvatio što je sofisticirana kuhinja, potpuno se posvetio tomu, brzo učio i napredovao,

tako da sam na kraju dogurao do mjesta *sous chef*. Raditi neposredno uz Morana moje je najvrednije iskustvo.

*Život na jahti, povratak i odlazak u Englesku*

***Kako ste završili kao chef na jahti Solomona Lewa, austral-skoga biznismena i jednog od najbogatijih ljudi u Australiji, i jeste li se bojali da bi to mogla biti slijepa ulica za vas?***

U to vrijeme već sam četvrtu godinu radio s Matthewom. Jednoga dana u restoran je došla šefica kuhinje na njegovoj jahti, i htjela je naučiti nešto o sidnejskoj kuhinji u najboljim gradskim restoranima. Radilo se o mladoj Brazilki, koja nije bila kvalificirani *chef*, već priučena kuharica. Kod nas je provela četiri tjedna i otišla. Onda je, nakon godinu dana, u ponedjeljak navečer, oko 23 sata, zazvonio telefon u kuhinji i ponudila mi je posao. Imao sam desetak dana da razmislim i dođem na jahtu, koja je tada bila na Malti. Razgovarao sam s Matthewom i on mi je dao zeleno svjetlo. S 22 godine našao sam se na jahti i radio kao *chef*. Mislio sam – bez obzira kuda taj posao vodio, pokušat ću ga raditi, radije negoli poslije žaliti što ga nisam preuzeo. Tako sam ostao 5–6 mjeseci i onda se vratio u Sydney. Mislio sam – čovječe, znam toliko *chefova* koji bi dali sve da rade ovaj posao, ali mene on nije zanimao. Radilo se o 50-metarskoj jahti i svaki sam dan kuhao za 18 članova posade – uglavnom hamburgere i pečena. Plovili smo talijanskom obalom i svaki dan gliserom išli u nabavku. Nisam imao nikakvih novčanih ograničenja i kupovao pre-

divne namirnice. Ali to za mene nije bio nikakav dugoročniji izazov. Želio sam raditi kreativne stvari.

***Po povratku u Sydney čekalo vas je iskustvo s Guillaumeom Brahimijem. Kako je bilo raditi s čovjekom koji je bio sous chef slavnoga Joëla Robuchona i radio u dvjema kuhinjama sa po tri Michelinove zvjezdice?***

U Sydney sam se vratio zbunjen. Nadao sam se napretku i boravku u Europi od nekoliko godina. Razgovarao sam s Moranom o tome s kim bih mogao raditi, i on mi je predložio da odem do Brahimija, koji je upravo otvarao restoran u zgradi Opere. Guillaumeu sam odmah rekao da želim učiti, ali i da zapravo želim u Europu. Primio me na 6–7 mjeseci i posao mi se jako svidio. Svakako, vrijedno iskustvo za mene. Naravno da mi je značilo mnogo to što je Guillaume radio u restoranima s trima *Michelinovim* zvjezdicama i uz bok takva velikana kao što je Robuchon. Raditi s Matthewom Moranom bilo je dobro iskustvo, ali početi na dnu kod Brahimija bilo je nešto sasvim posebno. Od njega sam preuzeo ideju o jednostavnim, vrlo precizno spravljenim jelima. Možda tu nije bilo efektnih parada, ali to je bila jako dobro pripremljena hrana. Osim toga, Guillaume kuhinju vodi diktatorskim stilom, pa je u kuhinji stalno prisutna napetost. Tijekom čitavih 16 sati dnevno, koje sam provodio u njegovoj kuhinji, osjetite njegovu prisutnost, što zapravo i očekujete od vrhunskog *chefa*. Tu nema ni sekunde opuštanja.

***Kako to da ste se odlučili otići u Englesku i pokušati dobiti posao u Fat Ducku Hestona Blumenthala?***

Cijeli smisao moga putovanja u Englesku bio je vidjeti nešto novo, nešto na najvišoj svjetskoj razini. U Sydneyu sam vjerojatno mogao voditi kuhinju nekog od boljih restorana, ali to me nije zanimalo. Otišao sam koncem 2001, i tada, kao ni većina mojih vršnjaka u ovom poslu, nisam imao jasnu sliku o tome što su *chefovi* svjetske reputacije. Za većinu nas to je tada bio samo Gordon Ramsay. Onda mi je tadašnji Guillaumeov *sous chef*, koji je bio Francuz i radio s Michelom Brasom i Pascalom Barbotom, rekao – ako ideš u Englesku, pokušaj dobiti posao kod Hestona. Sjećam se da sam došao na Heathrow i nisam znao kuda. Imao sam samo listu restorana i *chefova* s kojima bih htio raditi, i na njoj su bili Gordon Ramsay i Heston Blumenthal. Gordon Ramsay, odnosno njegovi *chefovi*, nisu odgovarali na moje brojne e-maile i telefonske pozive, a Blumenthal jest. Fat Duck je tada imao dvije zvjezdice i vjerojatno je Heston imao nešto više vremena od Ramsaya. Osim toga, on je mnogo bolji čovjek, prizemljen i skroman, što mi je odgovaralo. Moram priznati da tada nisam imao pojma o molekularnoj gastronomiji i čime se Heston zapravo bavi.

***Znači da vas je iznenadilo ono što ste vidjeli u kuhinji Fat Ducka?***

Iznenadilo me, jako me iznenadilo (smijeh). Nisam ni sanjao da ću temeljne stvari koje sam učio u školi i restoranima tu moći baciti kroz prozor. O receptima da i ne govorim. Carsko meso tamo nismo pirjali osam, već 58 sati. Jednostavno, nisam bio spreman na nešto takvo. Za mene je to bilo odlično iskustvo, jer sam samo učio i nisam se uopće zamario uspinjanjem u kuhinjskoj hijerarhiji ili bio tamo samo da ubilježim Fat Duck i Hestona u svoj CV, kao što to čini većina. Moja

je ideja bila naučiti što je moguće više i što je brže moguće, da bih mogao nastaviti samostalnu karijeru. Ono što je tada bilo za mene jako vrijedno jest da me Heston upoznao s relevantnom literaturom – Haroldom McGeejem, Peterom Barhamom, Hervéom Thisom... Vrlo brzo sam u sve to ušao i otvorio mi se novi svijet. Znaite, ljudi mogu o Hestonu Blumenthalu govoriti u kontekstu molekularne gastronomije, čudnih i pretjeranih jela..., ali na koncu ta su jela ipak relativno jednostavna. Njima on samo prilazi na vrlo suvremen način. On ništa ne radi efekta radi i svako njegovo jelo ima itekakva smisla, razloge zašto je nešto napravljeno kako jest. Tu se ne radi ni o štosu, ni o trendu, pa ni o opsjednutosti tehnologijom. Sve je u službi okusa i gurmanskog doživljaja.

***Nakon toga napravili ste relativno neočekivan potez i otišli raditi s Ericom Chavotom u londonski The Capital Restaurant. Jeste li ga odabrali zato što je on bio sous chef čuvenoga Raymonda Blanca u Le Manoir aux Quat' Saisons u Oxfordshireu i radio s Pierreom Koffmannom u La Tante Claire, gdje je nekad kuhao i Ramsay, ili zbog njegove suradnje s Marcom Pierreom Whiteom u Harveysu i The Restaurantu?***

Mislim da je u toj mojoj odluci bilo svega što ste nabrojali. Eric Chavot ima nevjerojatnu biografiju i radio je s tolikim važnim *chefovima*, da vas to mora zaintrigirati. Nakon Fat Ducka započinjao sam raditi u desetak kuhinja u Londonu – od hotela Claridge's do Squarea i Pied à Terrea (restorani s dvjema *Michelinovim* zvjezdicama, op.a.). No od svega sam se zadržao jedino u Capitalu, kod Erica Chavota. On je zaista sjajan kuhar, čija elegantna i dobro promišljena jela imaju takvu dubinu, sofisticiranost i kompleksnost da je to nevjerojatno. To je bila kuhinja užasno brza tempa, gdje se od sedam ujutro radilo punom parom, a on je bio na čelu. Svi su ga morali pratiti, što nije bilo nimalo lako. Nas 5–6 radili smo dva glavna jela, i to bez prestanka. To nije bilo normalno. Restoran je bio malen, sa samo 38 mjesta, ali kuhalo se mahnito, istim tempom čak i kad je bilo samo dvanaest gostiju. On je divan čovjek, premda je u kuhinji užasno strog i divlji. Kad bi poludio zbog lošeg rada, sve je postajalo još gore. Bacao je prekrasne tanjure od 120 funti u zidove, poput manijaka. Ali sve to ludilo imalo je potpuno pokriće, pa je za mene to bilo nezaboravno iskustvo.

***Jeste li tamo uopće imali slobodnih dana?***

Jesmo – jedan dan u tjednu. Ali ja sam taj dan volontirao pomažući pekaru restorana i učio kako peći kruh na francuski način, raditi prave *croissante*. Počeli bismo u 17 sati i u 3–4 ujutro dovršavali prekrasne *croissante* i *pain au chocolat*. Onda bismo to kušali i to je bio san, nešto predivno. Sve je to bio dio moga plana da naučim što više.

***Početak samostalnosti***

***Fascinirali su vas britanski chefovi. Rekli ste mi da je, uz rad s Blumenthalom, jedan od vama najvažnijih trenutaka karijere bio dan kad ste kuhali za Gordona Ramsaya u vašem vlastitom gastropabu Greyhound?***

Sigurno je tako. Imao sam 24 godine i samo nekoliko mjeseci prije nisam ni sanjao da bih mogao imati vlastiti restoran u Londonu. No jedan moj znanac, konobar s kojim sam radio



u Moran'su, preselio je sa suprugom u London i tamo smo se susreli. Nekako smo u razgovoru zaključili da bismo mogli pokušati otvoriti vlastiti restoran. Okolnost koja je tomu govorila u prilog bila je činjenica da je tada u Londonu bilo na stotine propalih pabova. Njihovi vlasnici molili su Boga da se pojave zanimljivi ljudi koji bi u njima započeli nešto novo i profitabilno. Ta 2004. bila je doba procvata institucije gastropaba, pa smo moj bivši kolega i ja pomislili da bi partnerstvo u takvu poslu bio pravi potez. Našli smo pab iz 1881. i preuredili ga. Dotad sam radio samo u vrlo kvalitetno organiziranim kuhinjama i s vrhunskim namirnicama, pa je to za mene bila velika promjena. Odjednom nisam mogao računati na vrhunske namirnice, poput tartufa, šparoga, iverka..., niti naplaćivati 28 funti za glavna jela. Tako sam 5–6 mjeseci proveo na Boroughs Marketu, upoznavajući trgovce ribom, mesare, dobavljače voća i povrća..., i usput dobro upoznao britanske namirnice, tražio vrhunske stvari koje nisu bile tako skupe. Bilo je predivno što sam tada izravno mogao raditi s uzgajivačima pataka, ovaca, proizvođačima sireva..., popis je bio vrlo dug. To je, vjerojatno, bilo najzujbudljivije razdoblje moje profesionalne karijere.

### **Ne mislite li da je otvaranje vlastitog lokala bilo malo preuranjeno?**

Mislim da je to bio logičan potez u to vrijeme. Odjednom sam o ovom poslu počeo učiti na sasvim drugi način, iz potpuno drukčije perspektive. Začudo, odmah nakon što smo otvorili lokal kritike u novinama bile su odreda vrlo pozitivne. I to samo nakon tri tjedna, što nas je ugodno iznenadilo. No moram reći da smo obojica tada bili još vrlo mladi. Ja sam samo kuhao i nismo imali pojma što bi neka dobra PR-tvrtka mogla napraviti za nas. Tamo sam prvi put sam osmislio jelovnik, odmah dobio dobre kritike, a Greyhound je stalno bio dobro popunjen.

### **Zašto ste se 2008. odlučili vratiti u Sydney?**

Tada još uopće nisam napustio ideju o karijeri u Engleskoj, već se problem pojavio u partnerstvu. Naime, iako smo na početku imali potpuno istu ideju o tome što ćemo raditi, moj je partner relativno brzo počeo razmišljati o otvaranju još 3–4 slična gastropaba, gdje bih ja nadgledao rad svih kuhinja, za što sam znao da uopće nije za mene. Nažalost, to sam shvatio tek prije nešto više od dvije godine, kad je stvar već bila vrlo poodmakla i kada sam zamalo dobio slom živaca. Posao je, naime, postao odveć žestok, mnogo je toga ovisilo o meni, a istovremeno nije bilo izazova za mene. To je najgora kombinacija. Zato sam odlučio maknuti se iz tog ludila, iz središta pozornosti u kojem sam se našao, uzeti predah i porazmisliti o onome što zapravo želim. Otišao sam u Barcelonu, pokušao

dobiti posao u El Bulliju, ali sam završio u restoranu Alkimia (jedan od najboljih restorana *nove katalonske kuhinje* s jednom *Michelinovom* zvjezdicom, vidi *J&P* broj 21, op.a.). No rad tamo pokazao se vrlo teškim. Bilo nas je šesnaest u kuhinji, a nitko nije govorio engleski, ni riječi, kao ni bilo tko u sali, uključujući i voditelja restorana. Jednostavno, kupovao sam vrijeme i čekao mjesto u El Bulliju, a vjerojatno, bit ću potpuno iskren, i nisam baš bio spreman posegnuti duboko u rezerve svoje snage i ponovno započeti na dnu kuhinjske ljestvice. Tada sam definitivno shvatio da želim vlastiti restoran u Sydneyu, raditi zajedno s najbližom obitelji, bez poslovnih i financijskih partnera, tako da ne moram raditi nikakve compromise u pogledu kvalitete namirnica. Trebalo mi je vremena, ali napokon sam došao do tog zaključka.

## *Povratak u Sydney*

***Radeći za japanski restoran Koi, poznat po takozvanoj neo-Nippon kuhinji, upoznali ste se sa suvremenim japanskim kulinarstvom. Jeste li se, nakon iskustava s modernom australskom, klasičnom francuskom i molekularnom kuhinjom, na to namjerno odlučili?***

Sve je to kuhalo u meni još od vremena kada sam napustio Greyhound. U Greyhoundu su moja jela jako nalikovala stilu Erica Chavota, s mnogo francuskih utjecaja, što je i razumljivo, a ostatak je bio pod utjecajem Matta Morana i Guillaumea Brahimija. No uvijek sam, svjesno ili nesvjesno, išao prema lakšim jelima i građenju stila koji se lišava suvišnih masnoća na tanjuru. Kad sam se vratio u Sydney, ta me ideja sasvim zaokupila i japanska kuhinja ponudila mi je baš to – eleganciju, odmjerенost, fine detalje..., umjesto bogatih, teških umaka koje sam preuzeo od Chavota. Samo laganom redukcijom umaka od soje, vode i šećera, u koju bih ubacio svinjske papke, dobio bih jednako dojmljiv efekt, ali čišće i lakše jelo. Zato nisam mogao odbiti ponudu Koija da tamo radim u svojstvu konzultanta. Poslali su me na dva tjedna u Tokio, gdje sam morao jesti u što više japanskih restorana s *Michelinovim* zvjezdicama. Jeo sam u tri restorana dnevno, ručak i dvije večere, nešto kao u filmu *Super veliki ja (Super Size Me)*, samo što je u pitanju bila vrhunska hrana. Nakon tjedan i pol već mi je bilo dosta svega. Riža, rezanci i umak od soje izlazili su mi na nos. Ali to je bilo fantastično iskustvo, razina kuhanja kakvu ne možete sresti nigdje drugdje na svijetu.

### ***Koji je bio najsnažniji dojam?***

Ono što me oduševilo kod japanskih *chefova* jest da kod njih nije važan ego. Jedno od najzanimljivijih iskustava bio je jedan *tempura*-restoran s dvjema *Michelinovim* zvjezdicama, koji je zapravo bio samo jedan šank sa šest stolaca. *Chef* je iz

spremnika s vodom vadio žive račiće, ljuštio ih, umakao u tijesto za *tempuru* i pržio u dubokom ulju. Taj je čovjek bio vrlo jednostavan, skroman i samo je radio svoj posao, uopće ne razmišljajući o svome egu i filozofiji. Umjesto predstave, sve je podređeno ugađanju gostu. Recimo, jeo sam jednostavne stvari poput tofua posuta s malo sjeckanog đumbira i ljutike, pokapana umakom od soje i sezamovim uljem, ali to je bilo tako fantastično jelo da se to ne može opisati. Znae, dvije godine prije toga, u Greyhoundu sam služio jela u koja sam znao nagurati što više namirnica, kao što to mladi *chefovi* obično rade, ali tada sam shvatio koliko je ljepote u jednostavnosti. Čovjek se naprosto mora osloboditi vlastitog ega da bi počeo raditi prekrasne stvari. Zaključio sam da svojim jelima ne smijem plašiti ljude, i to je ono čega se danas držim u svom restoranu. Dakle, iako Koi nije bio dugo iskustvo u mojoj karijeri, nevjerojatno mi je pomogao u onome što sam želio raditi. To se iskustvo savršeno uklapa u poimanje suvremene australske kuhinje, koja rabi mnogo namirnica i okusa iz jugoistočne Azije. No za mene je vrlo bitno da je njihov utjecaj u mojim jelima nenametljiv, i mislim da sam u tome uspio.

## Opet samostalan

### S kojom ste idejom krenuli u vlastiti posao?

Početna ideja bila je jednostavna – vlastiti restoran. Dobio sam vrlo vrijedne savjete od Matthewa Morana, prije svega da dobro upoznam Sydney, lokalne trendove i restoransku scenu. Brzo sam shvatio da je Sydney vrlo nepostojano tržište i ne baš gastroavanturističko, kao neki drugi gradovi. Imao sam već 29 godina, ali nisam paničario, već si uzeo godinu i pol da sve dobro shvatim. Jeo sam u najboljim gradskim restoranima i učio. Nisam se brinuo o novcu, već samo prikupljao što više informacija. Obilazio sam grad i tražio pravo mjesto. Mislio sam da ću naći prazan prostor, sve isfinancirati i urediti ga, što se pokazalo nemogućim. Onda sam shvatio da trebam tražiti lokal koji je upravo bankrotirao, i da je to jedini način kako se mogu ubaciti u ovaj posao. Srećom, u restoranski biznis ulaze ljudi koji o njemu nemaju pojma, pa uvijek ima dosta mjesta koja propadaju. Tako sam našao ovaj prostor. Stajao sam pred zgradom i prisjećao se kako su tu nekad na jednom uglu šetale prostitutke, na drugom se prodavala droga, a svuda potucali beskućnici. Brzo sam pobjegao i pomislio – što radim na King's Crossu, to mjesto nikada neće imati veze sa mnom... No onda mi je, sedam mjeseci poslije, prijatelj koji se bavi nekretninama rekao da moram jako dobro pogledati taj prostor. To sam i napravio, potpuno odbacio predrasude koje imam o ovome mjestu i shvatio da se ne razlikuje od mnogih drugih kvartova u središtu Sydneya. Odjednom mi se prostor učinio pravim.

### Kažete da ste željeli jednostavan, nepretenciozan i opušten restoran, dakle ono što je opći trend u svijetu?

Gledajte, nisam gotovo uopće bio svjestan toga trenda. Jeo sam na mjestima koja su cjenovno bila slična onomu što sam zamislio, lijepim bistroima u kojima su se služila bistro-jela – komad lijepo pečene ribe s krumpirom i svježim povrćem i slično. Mnoga od tih mjesta bila su punija od *fine dining* restorana. Mislio sam da bih, uz iste cijene, mogao služiti znatno kreativnija i maštovitija jela, bez kompromisa u kva-

liteti namirnica, i da bi to mogla biti dobra odskočna daska. Vrlo rano proglasili su nas bistroom, što mi se sviđjelo, jer nisam mislio da je ono što radimo *fine dining*. To zapravo jako odgovara mjestu na kojem se lokal nalazi. Nikada mi namjera nije bila privlačiti samo *foodiese*, već i obične ljude koji se mogu oduševiti mojim jelima, baš kao i gurmani koji često jedu u dobrim restoranima. To je za mene velik izazov. Svojim jelima često ciljaj na nostalgične elemente, nešto što mogu osjetiti svi koji dođu u ovaj restoran.

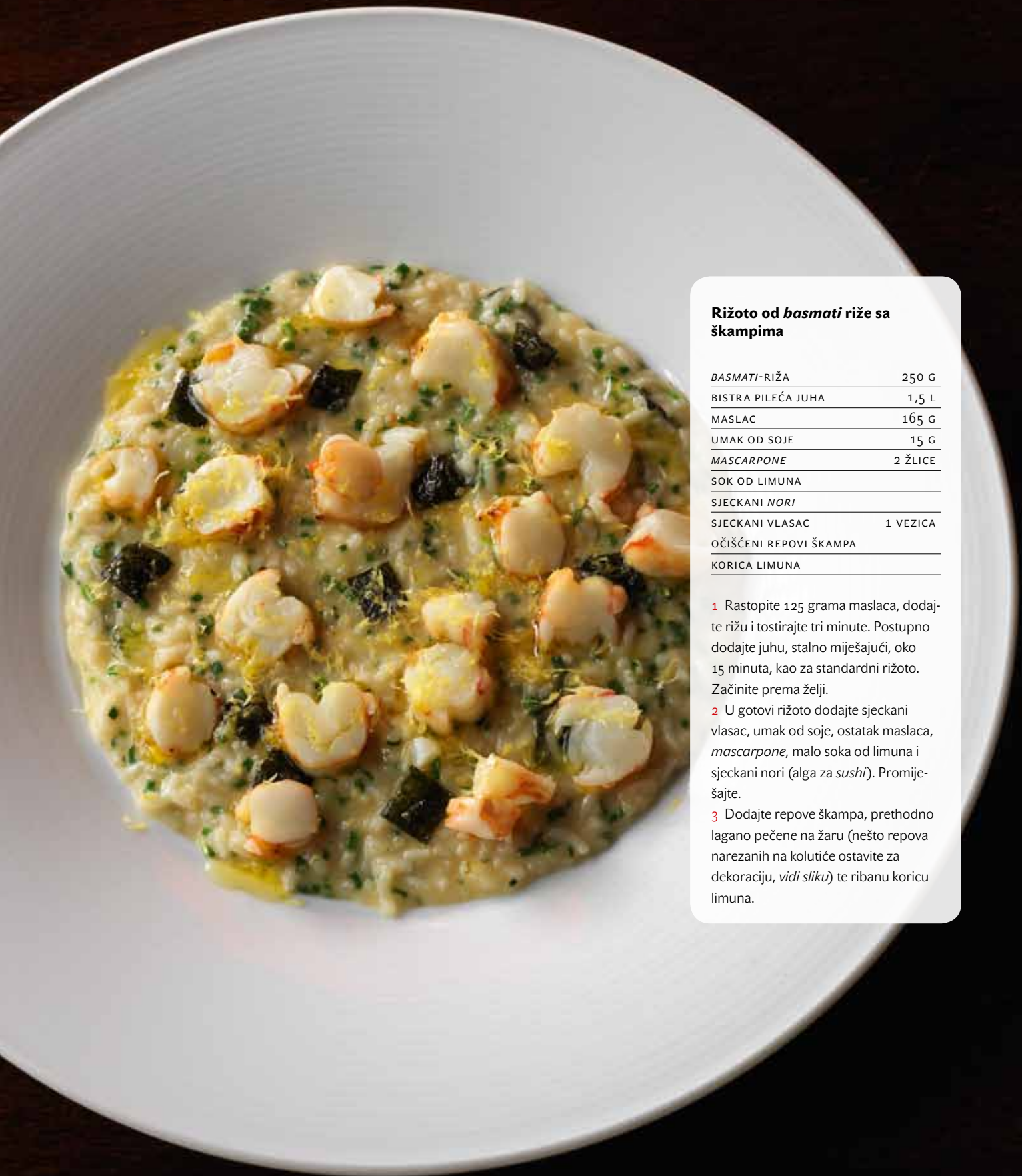
### Iako ne želite biti pretenciozni, jela su vam vrlo sofisticirana i većinom originalna. Jedna kritika kaže da ste jednostavno predobri da vas se ne bi shvatilo ozbiljno.

Bilo je lijepo kad sam to pročitao i bio sam ponosan. Bez lažne skromnosti, mislim da se ovaj restoran ne razlikuje mnogo od desetak najboljih restorana u gradu. Stalno mi govore da su moja jela jedinstvena i originalna, ali ja ih još ne vidim u takvu svjetlu. Možda smo se u ovih godinu dana razvili u nešto više od bistrea, ali još ne mislim o nama kao nečem originalnom ili jedinstvenom. Moja su jela relativno jednostavna, uvijek vrlo suvremena i s nekim iznenađenjima, što mi je jako važno, a uvijek imaju i element koji ljudi ne mogu napraviti kod kuće, osim ako ne ulože 10.000 dolara u opremu.

## Što je nova australska kuhinja?

### Vašu kuhinju najčešće opisuju kao modernu ili novu australsku, što je prilično širok pojam. Kako biste je sami opisali?

Još nisam siguran što je to nova australska kuhinja. Moja jela vodiči nazivaju *suvremenima*, što i mene sama zbunjuje. Sjećam se da sam, kad sam se vratio u Australiju, jeo u Taxi Dining Roomu, koji je jedan od vodećih restorana u Melbourneu, gdje sam za glavno jelo naručio patku. U tom jednom jelu moglo se prepoznati utjecaje 7–8 različitih kultura, što nije bilo nimalo decentno uklopljeno, već vrlo izravno, bez skrivanja. Zanimalo me otkud to, pa sam voditelja restorana pitao kako je nastalo to jelo. Bio je vrlo ponosan na to što su nudili i objasnio da se radi o trendu, smjeru u kojem ide restoranska scena Melbournea i da se zapravo fokusiraju na fuziju, nešto što je Tetsuya (Tetsuya Wakuda, australski *chef* japanskog podrijetla i jedan od vodećih *chefova* u svijetu) započeo u Sydneyu 6–7 godina prije. To me potpuno zbunilo, jer nisam mogao vjerovati da grad koji je zrakoplovom udaljen od Sydneya samo 45 minuta toliko zaostaje u kulinarskom smislu. Kao odraz tog iskustva, na jelovniku imam jelo od prepelice s ananasom, čijem i korijanderom, što je moja šala na račun kasnih 90-ih, kada su svi u Sydneyu i Melbourneu miješali piletinu, korijander, čili, mango... Takva situacija frustrira. Ako gledate francuske *chefove* prije 20–30 godina, svi su radili na sličan način i zajedno se razvijali, baš kao i Španjolci nakon toga. Nadam se da će se to dogoditi i s Australijom, ili barem Sydneyem, u sljedećem razdoblju. Naravno da smo svi mi individualci i da imamo različite inspiracije, ali trebali bismo zajedno doći do zaključka što je to australska kuhinja. To će biti malo teže, jer smo mi mladi u odnosu na mnoge europske zemlje. Mislim da se, zbog toga, neću moći dugo igrati nostalgičnim elementima u svojim jelima, pa ću morati naći novi put. Ono što je sigurno jest da mi neće biti dovoljno samo



### Rižoto od *basmati* riže sa škampima

BASMATI-RIŽA	250 G
BISTRA PILEĆA JUHA	1,5 L
MASLAC	165 G
UMAK OD SOJE	15 G
MASCARPONE	2 ŽLICE
SOK OD LIMUNA	
SJECKANI NORI	
SJECKANI VLASAC	1 VEZICA
OČIŠĆENI REPOVI ŠKAMPA	
KORICA LIMUNA	

- 1 Rastopite 125 grama maslaca, dodajte rižu i tostirajte tri minute. Postupno dodajte juhu, stalno miješajući, oko 15 minuta, kao za standardni rižoto. Začinite prema želji.
- 2 U gotovi rižoto dodajte sjeckani vlasac, umak od soje, ostatak maslaca, *mascarpone*, malo soka od limuna i sjeckani nori (alga za *sushi*). Promiješajte.
- 3 Dodajte repove škampa, prethodno lagano pečene na žaru (nešto repova narezanih na kolutiće ostavite za dekoraciju, *vidi sliku*) te ribanu koricu limuna.





iznalaženje novih i rijetkih namirnica, na način kako to Réne Redzepi radi u Nomi, već ću vjerojatno morati kombinirati različite kulture. Ali tu se postavlja pitanje – koje kulture, a da bi takvo nešto moglo biti nazvano australskom kuhinjom.

#### ***Koliko je danas teško biti drukčiji i koliko vam je to važno?***

Različitost mi nije toliko bitna, koliko činjenica da me nitko ne može kopirati. Zbog toga se ljudi vraćaju u ovaj restoran. Ključ je u elementu iznenađenja. Naš je jelovnik na papiru minimalistički, pa je element iznenađenja veći. To nije lako, pogotovo što španjolski molekularni trend polako nestaje. Drago mi je što se tom trendu ja nikada nisam priklonio, iako rabim neke tehnike koje je donio, uostalom kao i većina suvremenih *chefova* u svijetu. I naš restoran neki nazivaju molekularnim, što nema nikakva smisla. Znae, ako u Sydneyu širite vidike, radite smjelo i želite otkriti nešto novo, odmah misle da se bavite molekularnom gastronomijom.

#### ***Možete li objasniti ideje iza nekih od vaših jela?***

Ne volim termin *jela s potpisom* i mislim da ih ja i nemam. Ali svako moje jelo ima priču. Recimo, *gazpacho*. Kao šegrt, u kuhinji sam često radio klasični *gazpacho*, pa sam se pitao kako to jelo rafinirati, izmijeniti. Zato sam logično dodao gusju jetru i kamenicu sa žara. Nisam od onih koji se hvataju trendova, pa je goveđi odrezak s pireom od manga nastao nakon moga proučavanja kuharica iz 70-ih i 80-ih, kada je meso često sparivano s voćem u glavnom jelu. Danas to ne vidite često, jer više nije u trendu. Zato sam se poigrao time i mislim da je to vrlo uspješno jelo. Rebrasti prženi krumpirići igraju na nostalgiju, jer je gotovo svaki stanovnik Sydneya, pa tako i ja, odrastao uz Krinkleov *Cut Chips*, a danas ga više ne možete kupiti. Kolač od sira ima sličnu priču, jer me odmah asocira na *Vanilla Cheesecake* Sare Lee, koji smo svi nekada jeli. Inspiriraju me različite gluposti, i ne sramim se to reći, jer vas nadahnuti može i ono što vidite u samoposluživanjima i na sličnim mjestima. Uzmite, recimo, McDonald'ov sladoled. Ako zaboravite na okus, temperatura i tekstura su savršeni. Takav efekt topljenja u ustima pokušali smo postići u svim našim sladoledima i *sorbetima*. Pri svemu, ne rabimo nikakva kemijska sredstva, poput onih koje rabe El Bulli

ili Alinea. Ja sam, na sreću, fazu isprobavanja svih tih načina prošao u Greyhoundu.

### *Vlastitim smjerom u budućnost*

#### ***Jeste li pokušali i neke vlastite interpretacije hrvatskih jela?***

Jesam, ali ti pokušaji nisu slavno završili. Pokušao sam uvrstiti sarmu na jelovnik, jer je to fantastično ukusno jelo. Najprije sam zamislio zdjelu sarme. Onda sam se pitao mogu li zdjelu sarme naplatiti 34 dolara. Možda bih i mogao, ali to mi nije bio izazov. Počeli smo se zabavljati tom idejom, upravo u vrijeme kada smo dovršavali jelo od carskog mesa. Mislio sam – mogli bismo staviti jednu sarmu sa strane... Kod mame u kuhinji iskušavao sam nekoliko verzija, samo da provjerim jesam li na pravom putu. I kad smo došli do nadjeva od vrhunskih, skupih namirnica, to je bilo vrlo lijepo jelo, ali na kraju krajeva ipak samo kiseli kupus punjen mljevenim mesom. Razmišljao sam sarmu uklopiti u neko *assiette*-jelo (plata s nekom namirnicom u više verzija, op.a.), ali to nije moj stil. Ne vidim puni efekt takvih jela, pa sam zasad odustao od toga. Ja sam, prije svega, uglavnom usredotočen na ono što je bit australske kuhinje. No kuhinja moje obitelji ima mjesto u mom srcu i ona je i u mojoj krvi, i mislim da ljudi tu ljubav mogu osjetiti.

#### ***Koliko ste ambiciozni i biste li se voljeli vidjeti u svjetskoj konkurenciji?***

Jako, jako sam ambiciozan i veselim se biti što bliže svjetskome vrhu. Ali, istovremeno, svjestan sam da je to spor i dug proces. Ono što mi ga olakšava jest činjenica da volim ovo što radim i da rado silne sate provodim za štednjakom. Kad sam se vratio u Sydney, osjetio sam da smo, u stanovitoj mjeri, izolirani i vjerojatno 3–4 godine u zaostatku za Europom, čime sam odmah bio u maloj prednosti. No, u međuvremenu, prestao sam držati korak s najnovijim trendovima i stalno pratiti što rade vodeći svjetski *chefovi*. Sada gotovo idem u suprotnom smjeru, saživljavam se s ovim prostorom i nastojim pronaći što bi trebala biti australska kuhinja. Pretpostavljam da bih volio biti tamo gdje se Tetsuya nalazio prije 10–15 godina i, na neki način, započeti australsku kulinarsku revoluciju. Veselim se vremenu kada će me uspoređivati s ostatkom svijeta.

#### ***Hoće li vam za to trebati veći restoran?***

Vrlo vjerojatno. Ovo držim početkom, i na ovom se mjestu vidim još 3–4 godine. Tada bi za mene trebali započeti novi izazovi. Ja jednostavno ne znam stati. Mi u kuhinji neprestano radimo, razvijamo se, napredujemo i rastemo. Drukčije jednostavno ne znam.

#### ***Za kraj, gdje se vidite u budućnosti?***

Baš sam neki dan o tome razmišljao. Rado bih šezdeseti rođendan proslavio sa svojim australskim kolegama i *chefovima* iz cijeloga svijeta. Volio bih da me ljudi zapamte kao čovjeka koji nikada nije igrao na sigurno. Za mene je jako važno ne sjediti na lovorikama i biti zadovoljan onim što sam upravo postigao. Volio bih da stvar dotjeram do granica kakve danas postavlja Ferrán Adria, ali dvije stvari nikada ne bih dopustio – da jelovnik stagnira 5–6 godina i da posao djelomično ili potpuno prepustim svom glavnom *chefu*, samo zato da bih se bavio stvarima izvan kuhinje. Najbolji sam uz štednjak. ■