



# ***Trijumf samoukog chefa***

Kažu da je 49-etogodišnji Viki Geunes najbolji dokaz da prirodni talent može stići na kulinarski vrh čak i bez formalnog školovanja ili stažiranja kod poznatih chefova. Njegova je priča još zanimljivija s obzirom na to da se gastronomiji posvetio tek nakon završenog studija industrijskih znanosti. Samoedukacijom i željeznom disciplinom bez premca Viki Geunes je 1996. bio spreman otvoriti vlastiti restoran. Zvao se 't Zilte i bio smješten u središtu Mola, mjestašca jedan sat vožnje udaljenog od Antwerpena. Vikijeva supruga Viviane Plaquet od početka je bila uz njega u ovoj avanturi, radeći kao domaćica lokala. 't Zilte je nudio jednostavna i ukusna jela i bio uspješan. No, Vikijevi svjetonazori brzo su se širili, svakodnevno je napredovao i razvio zanimanje za inovativne kuhinjske tehnike.

Kad je restoran 2000. preselio na novo mjesto, predani chef otišao je još dalje. Postupno se definirao njegov suvremeni i razigrani kulinarski rukopis u jelima intenzivnih okusa. Nije prošlo nezapaženo, pa mu je, na temelju iskazane kreativnosti, osobnog pristupa i natprosječnog osjećaja za okuse, temperature i kontrastne teksture, Michelin 2004. dodijelio prvu zvjezdicu. Popularni crveni vodič bio je tek početak čitava niza nagrada koje su uskoro stale pristizati. Već naredne godine vodič Gault Millau proglasio je Geunesa Najboljim mladim chefom Belgije, a dvije godine poslije isti autoritet dodijelio mu je Nagradu za najbolji desertni meni. Dva najutjecajnija vodiča tada su krenuli u igru preskakanja - 2008. stigla je druga Michelinova zvjezdica, a naredne 2009. Gault Millau proglasio ga je Chefom godine.

Naredni veliki korak dogodio se 2011, kada je Geunes svoj 't Zilte preselio na deveti kat novootvorenog Museum aan de Strooma (MAS, Muzej na potoku) u staroj luci Antwerpena. Treba napomenuti da je MAS znatno više od muzeja – fascinantna arhitektonski spomenik s kojeg se pruža prekrasan pogled na grad i njegovu staru i novu luku, nešto poput Muzeja Guggenheim u Bilbao. Naredna sličnost je i ta što je ujedno i dom vrhunskog restorana (u Guggenheimu je to Nerua chefa Joseana Alije). Novi 't Zilte projektirao je poznati arhitekt Vittorio Simoni, a obogatio suvremeni umjetnik Koen van den Broek.

Pandemijske 2020. Viki Geunes odlučio je potpuno obnoviti i dalje nastaviti razvijati svoj restoran. Restoran je preselio na drugu stranu MAS-a te dobio potpuno novi interijer, ali i renovirano ime. Izostavljanjem prefiksa "'t", Viki je odlučio nastaviti pod imenom „Zilte“ i jasno dati do znanja da će svoju kuhinju podići na novu razinu. Interijer se iz elegantne bijele preobrazio u moderno tople prirodne boje i materijale. Gosti tu više ne uživaju u prekrasnom pogledu na luku, već na središte grada.

U siječnju ove godine stigla je i nagrada za upornost i vrhunski rad. Geunes je, naime, uknjižio i treću Michelinovu zvjezdicu, prvu maksimalnu ocjenu tog vodiča u Belgiji nakon 2012, kada je ta čast pripala restoranu Hof van Cleve (Kruis-houtem). Trenutačno je, dakle, Zilte s Vikijem Geunesom na čelu jedan od dva belgijska restorana s tri zvjezdice.

S Vikijem Geunesom razgovarao sam u njegovu restoranu neposredno prije svečanosti The World's 50 Best Restaurants u Antwerpenu, uz pozadinsku glazbu s LP-ja balada Elle Fitzgerald i Louisa Armstronga.

**Krenimo od početka ove godine. Kako ste doživjeli šok dobivanja treće Michelinove zvjezdice, nešto što je krajnji san svakog ambicioznog kuhara i za što mnogi kažu da potresa njihov restoran do srži, s obzirom na iznenadni obim interesa i navalu zahtjeva za rezervacijom?**

Točno se to dogodilo i nama. Već prvi dan internetska stranica restorana imala je 45.000 posjetitelja, a u samo dva sata zabilježili smo 700 rezervacija. I sve usprkos tome što smo zbog pandemije još bili u lockdownu. Sve je bilo iznenađujuće. Znae, cijelu prošlu godinu bili smo posvećeni isključivo Zilteu, a sve druge projekte stavili smo na stranu. Držali smo da je došlo vrijeme da temeljito preispitamo sami sebe i usredotočimo se samo na Zilte. No, ne mogu poreći da se zapravo radi o velikome šoku. Nismo bili otvoreni, nešto smo radili s dostavom hrane, a onda stigne vijest o trećoj zvjezdici. Za mene, kao chefa, to je najveće moguće priznanje. I odjednom vam se život potpuno izmijeni. Treba vam zapravo nekoliko dana da shvatite što se dogodilo. Nevjerojatno poraste zanimanje, a i otvore vam se nove mogućnosti. No, sve je to proces rasta, sazrijevanja. Najprije dosegnete drugu zvjezdicu, a sada se priča ponovo mijenja. Morate se dalje razvijati, okružiti se pravim ljudima i sve učiniti još većim i boljim.

**Nikada niste učili za kuhara i nikada niste radili s poznatim kuharima. Što vas je privuklo kuhanju, kako ste naučili kuhati i postali bolji u tome?**

Kuhanju i uopće restoranu privukli su me osjećaji. Posjet nekom restoranu za mene su čisti osjećaji. Mirisi, okus hrane koju jedete, fini ugođaj..., sve me to privuklo svijetu gastronomije. Naime, oduvijek sam volio sjediti za trpezom, uživati u dobrom jelu i piću, biti okružen dragim ljudima. Ostalo je bilo samo tehnička stvar. Bez ikakvog iskustva u kuhinji poslao sam svoj životopis jednom fine dining restoranu koji nije bio poznat. I nekom igrom slučaja dobio šansu. Rekao sam da sam da nemam nikakvih znanja, ali da sam spreman jako, jako naporno raditi. Zamolio sam za nešto vremena, jer sam vjerovao da razumijem kako bi trebala izgledati dobra hrana. Tako sam išao korak po korak i učio od odličnog chefa uz sebe. Usput sam i mnogo čitao, jeo u mnogim restoranima, što me sve potaklo da stvaram jela po uzoru na ona koja su mi se sviđjala kod drugih.

**Početakom 1996. sa suprugom ste odlučili pokrenuti 't Zilte u Molu. Koja je bila početna ideja za taj restoran?**

Prethodno sam radio u više manjih restorana i želio sam postati bolji u onome što radim. A onda se ukazala prilika da iznajmimo kuću u centru mjesta. Oduvijek smo sanjali o vlastitu restoranu, ne ovakvome kakav imamo sada, već o običnom mjestu, s á la carte menijem, koji bi služio dobru hranu lokalim ljudima. Radilo se o malom gradu i nismo imali preambicioznih ideja. No, nakon samo šest mjeseci pojavili smo se u Michelinovu i ostalim vodičima. Našli smo se u čudu i pitali se što se to događa. Mnogi drugi lokalni restorani dugo su nastojali ući u te vodiče, a nama je to uspjelo u pola godine, bez da smo tome težili. I onda su nas gosti počeli pitati zašto ne služimo degustacijske menije, zašto ne podignemo razinu ponude. Odgovorili smo na tu potražnju i podigli kvalitetu jela, premda to još nije bio pravi fine dining. Ali, kako sam se



uvijek volio dokazivati, dao sam sve od sebe. Tako radim u svemu. Recimo, nekada sam igrao golf, ali sam odustao, jednostavno zato što sam osjetio da u tome ne mogu značajno napredovati. S kuhanjem je bilo obratno. Supruga i ja prve smo godine tako stalno povisivali razinu restorana. Tada je bilo vrijeme za nešto novo pa smo iz centra preselili u kuću koju smo izgradili na parceli udaljenoj kilometar od centra. Tu smo u prizemlju smjestili restoran, a živjeli na katu. Tek tada smo počeli nuditi našu gastronomsku kuhinju.

### **Očito ste tada inicijalnu ideju ostavili daleko iza sebe, što su potvrdile i Michelinove zvjezdice – prva 2004. i druga 2008?**

Tako je. No, budući da govorimo o razdoblju od prije gotovo dva desetljeća, moramo znati da je percepcija Michelinovih zvjezdica bila sasvim drukčija od one danas. Danas svi rade na tome, a i razina opće kvalitete restorana znatno je veća. Razlog leži u tome što ljudi koji rade u dobrim restoranima sve češće otvaraju vlastite lokale, pa se kvaliteta stalno podiže. Kad smo dobili prvu zvjezdicu, mislili smo – što bismo sada trebali raditi, na koji način doći do druge. Naravno, jasnog odgovora nije bilo. Jednostavno smo nastavili raditi, pokušali biti sve bolji i bolji i četiri godine poslije došla je i ta druga zvjezdica. I to je bilo iznenađujuće. Jer Mol nije bio gradić za izletnike. Došli biste u Zilte na ručak ili večeru, i onda biste se vratili kući. Dakle, potpuno različito od Antwerpena, u koji možete otići, lijepo provesti dan ili čitav vikend i posjetiti nekoliko restorana. Posve drukčiji doživljaj. Tako smo tada odlučili preseliti tu u Antwerpen.

### **Što je za vaše kuhanje značio preseljenje restorana u ekskluzivno okruženje potpuno novog MAS-a i je li se vaša kulinarska filozofija na bilo koji način promijenila s obzirom na potpuno drugačiji ambijent?**

Kao prvo, kad smo preselili u Antwerpen, odlučili smo da restoran neće raditi vikendom. Uvijek smo imali dovoljno gostiju tijekom tjedna – poslovnih ljudi, turista i lokalnih gurmana, tako da smo to mogli. To se pokazalo dobro za nas i za osoblje. A to pitanje prilagodbe hrane prostoru u kojem se služi, to je točno. Gledajte, kuhinja je posao koji se stalno mijenja, napreduje. Mijenja se korak po korak i to tempom koji određuju gosti. A ti se vidici stalno šire. Ljudi putuju svijetom, poznaju kulinarske stilove cijelog svijeta... Jela se tako mijenjaju prema načinu razmišljanja, mijenja se kreativnost u njihovu stvaranju, način na koji se poslužuju... Isto je i u odnosu s prostorom u kojem se hrana služi. To se jednostavno prirodno mijenja. Doduše, imati restoran u Molu ili u Antwerpenu danas je vjerojatno svejedno.

### **Svoj stil opisujete kao emocionalno kuhanje. Što to znači u kuhinji i je li emocionalno kuhanje svjestan proces?**

Mislim da jest. Jer posjet restoranu i njegov doživljaj čista su emocija. A osjećaji dolaze vizualno, kroz okuse, mirise, zvuk, recimo i glazbu koja svira, zahvaljujući ugođaju... To su čisti osjećaji. Dakle, i okus stvara osjećaje. Za mene osjećaji dolaze ili iz srca ili iz želuca. Strast je čisto srce, ali ostalo dolazi iz želuca. S tim na umu, nastojim raditi jela koja će samome meni izmamiti smjeh. Veliki sam ljubitelj namirnica i kuham

tako da ih slavim. K tome, moja je filozofija da te namirnice na tanjuru moraju biti prepoznatljive.

### **Znači li to da ne volite mijenjati izgled, teksturu i okus namirnica?**

Da. Zapravo, možete ih mijenjati, dodavati im okuse, jer morate biti kreativni. Ali, istovremeno morate osigurati da namirnica bude glavni element jela. Jednostavno, ljudi vole vidjeti, mirisati i okusiti točno ono što jedu. Zato je moja kuhinja zapravo kuhinja namirnica. Naravno, ta kuhinja puna je utjecaja iz cijeloga svijeta ali to nije glavna, najvažnija stvar, kao što to nisu ni tehnike niti okusi. Glavna je uvijek namirnica, a fini okusi, tehnike i slično tu su samo ono što ju podržava i dozvoljava da sjaji punim sjajem. Volim da se kod jela rabe viljuška i nož. Možda svuči staromodno, ali sve više i više ljudi se tome priklanja.

### **S kojim namirnicama najviše volite raditi?**

Škampima. Morski plodovi općenito – škampi, jakopske kapiće, školjke... A i riba, ali samo u kombinaciji, jer te namirnice mogu izvrsno odgovarati jedna drugoj i pojačavati svoje vrline.

### **Možete li opisati neke od vaših zaštitnih jela?**

Mislim da zapravo nemam zaštitnih jela, već zaštitne namirnice, kao što su škampi. A opet, nemamo niti nekih klasika restorana jer se jela stalno mijenjaju. Naime, nemamo jela koja opstaju godinama. Već sam rekao da je za mene kuhinja nešto što se stalno mijenja, napreduje, rafinira, nešto čemu se dodaju nove namirnice... Ali zato imamo nekih jela koja se stalno mijenjaju a čija je ideja zapravo ista. Recimo, volim ekstremno svježe škampe, lagano marinirane, s kojima se onda igram kontrastima – malo mesa, recimo delikatne govedine, ili grejpa ili dimljene tune... Tako, ovisno o sezoni, možete birati kombinacije. Zimi ćete tu donijeti malo dima, toplih okusa, a ljeti nešto svježije.

### **Na koji način je Zilte obiteljski restoran, budući da ovdje radite sa suprugom i kćeri, a na koji način tvrtka?**

Da. Supruga je uz mene, kao domaćica restorana, od samoga početka, a onda nam se priključila i kći. Sada je tu i dečko moje kćeri, kao sommelier. Jako lijepo se nadopunjujemo. Vivian je moj poslovni partner, suradnik i supruga. To je sada sve ono što uopće možete imati u životu – živjeti zajedno, raditi zajedno, dijeliti istu strast i uživati u onome čime se bavite. Istovremeno, to je i tvrtka koje smo vlasnici supruga i ja. Činjenica da smo to samo nas dvoje nije bila niti jest lagana. Ali, s druge strane, donošenje odluka na taj je način bilo znatno lakše.

### **Je li to istovremeno i teško, jer mnogi ne vole miješati privatno i poslovno?**

Ne znam odgovor na to pitanje jer drugo osim ovoga i ne poznajem (smijeh). Naravno, nekada imamo oprečna mišljenja, ali to se događa i u privatnom i u poslovnom životu svakoga od nas. Ponekad morate donijeti odluku koja vam se baš i ne sviđa. Uglavom se međusobno podržavamo i potičemo. Trebamo jedno drugo. Nešto kao yin i yang. A sad tu imamo i kći koja predstavlja svježu krv. Jer kad radite isto godinama,



neke stvari jednostavno više ne vidite. Ona donosi nove ideje. Sada je naš zadatak da nađemo idealan omjer između iskustva i novih ideja. To je ta obiteljska strana. A sve je to dobro i za tvrtku jer ona tako ostaje mlada i dalje se razvija.

### **Vaši gosti kažu da Zilte krasi elegantno, intimno okruženje s međunarodnim ozračjem i gotovo zen ugođaj. Jesu li vaša jela potpuno u skladu s tim?**

Ne znam je li ugođaj baš zen, ali je ugodan, prislan. Neću reći romantičan, ali opušten, to da. Treba se uvijek osjetiti toplina, ne samo što se tiče interijera, već i načina rada, posluge... Ideja je osjećati se ugodno i uživati. I jela su u potpunosti usklađena s tim.

### **Kakav je koncept menija i vina?**

Imamo menije od sedam (250 eura, op.a) i devet (310 eura, op.a) sljedova i kratki á la carte. Izbacili smo sparivanje s vinima, jer to ovisi o trenutnom raspoloženju gosta ili prigodi. Možda će vam nekad odgovarati sparivanje, ali to je onda nešto uvijek unaprijed određeno. Naravno da su ta odabrana vina idealna za posluženi slijed, ali opet je tu pitanje subjektivnosti gosta. Mislim da gost uvijek treba piti vina kakva voli. Zato vino često služimo na čaše, nastojimo pronaći starija godišta, rijetkosti koje gost obično ne može nabaviti, a pogotovo ne naručiti negdje na čašu.

### **Kakav bi trebao biti idealan doživljaj večere u Zilteu?**

Rekao bih, doživljaj osjećaja sklada. Doživljaj bi trebao biti bez skokova i padova, skladno čitavo vrijeme, tako da se gost osjeti onako kako želi. Prijem treba biti takav, posluga..., ali ne jednoobrazno, jednako kao i gost pored vas. Sve treba biti vrlo osobno iskustvo, već prema tome kako se u tom trenutku osjećate, što vas zanima..., recimo zanima li vas vino više ili manje, koliko dugo želite ostati, što želite..., uopće kako gost kod nas želi provesti večer. Zadovoljstvo gosta pri odlasku i osjećaj kao da se nakratko vratio starome domu..., to je ono što želimo pobuditi.

### **Michelin je svoju odluku da Zilteu dodijeli treću zvjezdicu obrazložio izjavom da ste „destilirali svoj restoran i jela do njihove kvintesencije“. Je li s vaše strane bila proračunata odluka da sve bude dodana vrijednost, nemate ništa za šou i budete imuni na trendove?**

Da. Prije dvije godine odlučili smo ukinuti sve suvišno, kako u restoranu tako i u kulinarskome stilu. Ne želim reći da je manje više, ali na neki način to ipak tako jest. Jednostavno, morate se pročistiti. Jer ponekad dodajete stvari koje nisu potrebne, stvari za koje poslije shvatite da nisu bile neophodne. Ako želite da se vaša kuhinja razvija, to je prvo trebale učiniti i ubuduće morate dobro razmisliti prije negoli napravite nešto novo. To je ispravan princip. I još nešto. Ako vaša jela imaju prepoznatljivi rukopis, pazite da ništa ne mijenjate radikalno. U mom slučaju, mislim da to više nije potrebno. Dobili smo treću zvjezdicu baš zato što smo nešto napravili na određen način. Sada trebamo pronaći ključne elemente u doživljaju koji nudimo gostima i čuvati ih. Ne treba mijenjati ekipu koja pobjeđuje. Treba se malo prilagoditi i sve rafinirati, ali ne mijenjati glavne vrline restorana.

### **Mislite li da je budućnost gastronomije u vraćanju klasiци?**

Da, sigurno. Jer povijest se uvijek ponavlja. Ali, tu postoji uvjet prilagodbe suvremenome dobu. Gledajte, sve se vraća. Evo, slušamo glazbu s vinilne ploče, koja se vratila prije desetak godina. A kad je izašao digitalni format, nitko ju više nije želio. Sada su svi ljudi za vinilom, ali na način 2021, a ne onaj iz 70-ih. Mislim da je u kuhanju slično. Radi se o evoluciji i povijest se ponavlja ali s detaljima prilagođenim našem dobu. I to je dobro u svemu – kuhanju, modi, glazbi... Trebamo imati evoluciju i suvremenu interpretaciju prošlosti – u svemu.

