



Vjekoslav Pavić (Walram)

PRVI CRO-CHEF S MICHELINOVOM ZVJEZDICOM

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

Vjekoslav Pavić, prvi je Hrvat u povijesti koji je, još prije tri godine, osvojio Michelinovu zvjezdicu (doduše u Njemačkoj). Taj sjajan doseg potvrdio je i u Michelinovu vodiču za 2013., i to u svom novom restoranu Walram u Bad Bergzabernu

Ako, kao nekolicina nadobudnih, mislite da Hrvatska ima više kandidata za barem jednu, ako ne i dvije Michelinove zvjezdice ili, pak, da ne postoji hrvatski chef koji uopće može figurirati u nemilosrdnoj konkurenciji vrhunskih svjetskih restorana - griješite u oba slučaja. O prvome mišljenju ne vrijedi ni raspravljati, dok je drugo vrlo lako pobiti. Naime, Vjekoslav Pavić, prvi Hrvat u povijesti koji je još prije tri godine osvojio Michelinovu zvjezdicu (doduše u Njemačkoj), potvrdio je taj doseg i u Michelinovu vodiču za 2013., i to u svom novom restoranu Walram u Bad Bergzabernu.

To što je to postigao u samo dva mjeseca po dolasku u novi restoran, samo ukazuje na to da Vjekoslav danas potpuno suvereno drži razinu kuhanja od jedne zvjezdice te da ga od druge dijeli samo kontinuitet rada u jednome restoranu i pametna taktika „sve u svoje vrijeme“.

Iako prije tri godine vijest koja je stigla iz restorana Thun u bavarskome Weidenu nije pobudila veću pozornost hrvatskih medija (nitko se, recimo, nije sjetio pozvati Pavića da sudjeluje na kakvom gastro festivalu ili gostuje u nekom od hrvatskih restorana), sada je vjerojatno svima jasno da se u slučaju tog 35-godišnjaka, rođenog u Tuzli, radi o chefu za najviše svjetske domete i mogućoj inspiraciji za mlade hrvatske kuhare.

Za Michelin, pak, Vjekoslav Pavić nije bio nikakvo iznenađenje, jednostavno stoga što njegov sustav pomno prati pomoćnike velikih chefova koji se odvažavaju na vlastitu karijeru. U slučaju Pavića, odskočna daska bilo je iskustvo stečeno u restoranu Residenz slavnoga Heinza Winklera (kulinarski majstor podrijetlom iz Južnoga Tirola, koji je tri Michelinove zvjezdice uknjižio 21 put), uz kojeg je Pavić godinu i pol kuhao kao *sous-chef*.

No, prije dolaska u taj kulinarski hram u bavarskome Aschauu kod Chiemseea, Pavić je prošao jednu donekle tipičnu priču obitelji koja se preselila na rad u Njemačku, možda s jednom razlikom. Naime, njegovi roditelji, medicinari, bili su protiv toga da se bavi kuhanjem, a što je bila Vjekina želja od djetinjstva. Ipak, nakon elektrotehničke škole završene u Tuzli, po dolasku u Njemačku ukazala mu se prilika učiti za kuhara. Slije-

dio je gotovo deset godina dug put kroz šest njemačkih kuhinja, u kojima se polako penjao kulinarskim hijerarhijskim stepenicama, sve dok se nije iskristalizirao Pavićev plan za samostalnu karijeru.

- Obišao sam svih tadašnjih šest restorana s tri Michelinove zvjezdice u Njemačkoj, jer sam znao da najbolje poslove dobivaju oni kuhari koji su radili kod chefova s tri zvjezdice. Nekako se iskristaliziralo da bih najviše volio raditi kod Heinza Winklera, jer je bio chef broj jedan u Njemačkoj i što je, za razliku od većine drugih njemačkih restorana s tri zvjezdice, koji imaju 20-30 stolova, Residenz posluživao 120 gostiju po večeri - prisjeća se tih dana Vjekoslav dok razgovaramo na terasi restorana Walram u Schlosshotelu Bergzaberner Hof u Bad Bergzabernu, gradiću u njemačkoj pokrajini Südlliche Weinstraße, samo nekoliko kilometara od francuske granice u Alzasu.

Jedan od razloga dolaska u Residenz, za Pavića je bila i činjenica da je Winkler poznat kao „kralj umaka“ i autor takozvane *cuisine vitale*, odnosno lagane kuhinje, nešto što je djelomično obilježilo i Pavićevu kuhinju. Mjesec dana radio je kao *commis entremetier*, zatim pola godine kao *chef entremetier* (pomoćnik i chef koji priprema toplu predjela, op.a.), a onda je smio birati gdje želi raditi. Naravno, odabrao je mjesto *sauciera* (kuhar koji priprema umake i pirjana jela, najviše kuharsko mjesto u kuhinji, op. a.), gdje je mogao naučiti najviše. Nakon godinu dana, Winkler mu je ponudio mjesto *sous-chefa*, poziciju s koje je, zbog raznih Winklerovih obveza, često imao prilike voditi kuhinju s tri zvjezdice.

**Walram**

SCHLOSSHOTEL
BERGZABERNER HOF
KONIGSTRASSE 55-57
76887 BAD
BERGZABERN
RHINELAND-PALATINATE
NJEMAČKA

APPLE PECTINE JELLY,
KAFFIR LIME SHERBET
CIDUNT NULLA
FACIPISEM ZZRIURE
RCIDUIS ALIT ALISSIM ET
AUTPATIE TAT DOLOREET
INCI TAT. XERO COREET



NASLOV: JELO ①, JELO ②, JELO ③, JELO ④

- Restoran je imao savršenu ekipu u kuhinji, savršeno uhodanu poslugu, gdje svatko točno zna svoj posao. To sam držao normalnim, ali tek kad sam otišao raditi kao šef kuhinje u Hotel Kloster Hornbach shvatio sam da sam sve uzimao zdravo za gotovo. Na tome mjestu brzo sam uvidio da se sve više udaljavam od štednjaka i bavim administrativnim poslovima. Kritika je moja jela ocjenjivala tehnički perfektnima, ali je prigovarala da se previše osjeća utjecaj Winklera, što je bilo točno, jer jednostavno nisam imao vremena raditi na svome stilu - pojašnjava Pavić.

No, čekao je pravu priliku i ona je došla. Ponudeno mu je mjesto šefa kuhinje restorana Thun u Weidenu, nedaleko Nürnberga, novom gurmanskom restoranu sa sedam stolova i 20-ak mjesta, gdje je Vjeko imao vremena raditi na razvoju vlastita stila. Marljiv rad potvrđen je dobrim kritikama i ocjenama gastro vodiča. Feinschmecker ga je 2007. proglasio «Najvećim usponom godine», Bertelsmann iste godine najprije «Otkrićem godine», a sljedeće «Trendsetterom godine», dok je sve okrunjeno i Michelinovom zvjezdicom u njemačkome izdanju vodiča za 2010.

KADA SMO GA POSJETILI u restoranu Thun početkom te godine, imali smo prilike kušati sedmoslijedni degustacijski meni sačinjen od Pavićevih autorskih jela, vrlo odmjeren i skladan niz oslobođen Winklerovih citata. Dobro pamtim da je vrlo upadljiva bila preciznost kuhanja te da su sva jela sjajila iznimnim i izraženim okusima, u kojima su glavne zvijezde bile temeljne namirnice. Parirali su im nevjerojatno uravnoteženi umaci, a i svi ostali elementi bili su pomno promišljeni. Baš zbog toga što je Pavić odmah ostavio dojam skromnog profesionalca koji istovremeno zna koliko vrijedi, posebno nas je oduševila svojevrsna nepretencioznost, iza koje je nepobitno stajalo znanje, iskustvo i filigranski rad.

No, slučaj je htio da se vlasnik restorana Thun razbolio te da je restoran, samo pola godine po dobivanju zvjezdice, stavljen na prodaju, zajedno s hotelom u kojem se nalazi.

Za Vjekoslava Pavića idealan degustacijski meni ima sedam slijedova, jer tvrdi da se na taj način gost na koncu večere sjeća svega što je jeo

Da bi stvar bila još gora, u tom su razdoblju Michelinovi inspektori, doznao je Pavić kasnije, restoran posjetili čak pet puta, jer je bio ozbiljan kandidat za drugu zvjezdicu...

U međuvremenu, Vjekoslav je bio primoran raditi konzultantske poslove i čekati da se ukaže nova prilika. Nakon jednog dužeg zaustavljanja u restoranu Laurentius u Bad Friedrichshallu, nedaleko Heilbronna u Baden-Württembergu, gdje na koncu nije našao prave uvjete, prigoda se iznenada ukazala u restoranu Walram u Bad Bergzabernu, u koji je stigao početkom rujna prošle godine. Za Pavićev plan najvažnije je bilo da se radilo o restoranu čiji koncept omogućava kontinuirano kuhanje na visokoj razini. Naime, u ugostiteljstvu je čest slučaj da priroda poslovanja nekad ne dozvoljava takvu kvalitetu usluge.

- Moja se kuhinja temelji na tehničkom savršenstvu i ne radimo šou. Živimo od perfekcije, savršenog okusa, savršenog sklada... Ne tražimo šok-efekt, već sklad i perfekciju, i to kroz čitav meni. Taj tip kuhinje zaista mora imati besprijekoran kontinuitet. Jer, ako neko jelo ima, recimo, devet sastojaka, a dva-tri nisu baš najbolja, onda se to u svemu nekako izgubi i zbog kompleksnosti jela rijetko tko to može otkriti. Ali, ako kuhate puristički, izravno i jasno, onda takva kuhinja

brzo može postati smiješna ukoliko nije savršena. Zato je meni kontinuitet kvalitete vrlo bitan - beskompromisan je Pavić.

Prvo što je trebalo napraviti jest oformiti ekipu i nadoknaditi vrijeme. Vjeko je uspio u novi restoran sa sobom dovesti i svog stalnog šefa sale Alexandra Wahla, s kojim radi već godinama, a isto planira i sa svojim dugogodišnjim *sous-chefom* Laszлом Nagyjem. Sa sobom je donio i svoj ugled kod Michelina, koji je vrlo brzo nagrađen zvjezdicom. Da se Vjeko time neće zadovoljiti potvrđuje i činjenica da je u međuvremenu počeo razvijati nove ideje i mijenjati svoj stil.

- Možda je moje kuhanje u međuvremenu postalo malo regionalnije i malo prirodnije, u smislu traženja novih namirnica iz okoline, koje su jednako tako ukusne kao i one poznate, klasične. Primjerice, pečenu gusju jetru sa salatoma od artičoke i zelene jabuke posluživao sam s 25 godina starim P.X. balzamskim octom, koji kiselošću i slatkoćom podiže artičoku i jabuku, koji opet olakšavaju gusju jetru. Prije nekog vremena eksperimentirao sam s domaćim pekmezima od jabuka. Tako ćemo to jelo uskoro služiti u verziji s nekom starom lokalnom sortom jabuke. Takvih namirnica ima dosta i jako me zanima eksperimentirati s time. Ne zbog nekog



trenda, već samo ukoliko mogu unaprijediti jelo i učiniti ga posebnijim - govori Pavić.

Čista je slučajnost da se Vjekin stil poklopio s trenutno vodećim trendom prirodne kuhinje, koja danas ima jako puno lica u svijetu. No, kao i kod svakog trenda, Pavić za sebe uzima samo ono što mu se sviđa, bez da mu podređuje okuse. U svoj stil uspješno uključuje i nove kulinarske tehnike, pa se tako u posljednje vrijeme sve više bavi destilacijom namirnica i sirovim namirnicama vakumiranim u fondu, koje se stavljaju pod blagi tlak.

- Trenutačno to radimo s krastavcem i bazgom, koje služimo uz gusju jetru. Krastavac je ukusom dosadan, ali ima svježinu i hrustavost, pa ga vakumiramo sa sokom od bazge, koji ga aromatizira. Isto radim i s rajčicom i bosiljkom - objašnjava Vjeko.

PRI SVEMU, PAVIĆ IMA vrlo jasno razrađen plan razvoja svoje karijere. Već u vrijeme kada je dobio prvu zvjezdicu, bio je zreo za novi stil, ali ga namjerno nije mijenjao. Bilo mu je jasno da najprije mora postati netko te da će onda, usporo, doći do naših boljih kritika, ono što želi reći postati znatno važnije.

- S jednom zvjezdicom mogu si dozvoliti da počnem kuhati stvari koje nitko prije mene nije kuhao. To će možda biti jela koja će se približiti nekim granicama i koja se možda neće svima svidjeti, ali to je rizik koji si sada moramo dopustiti. Oni koji imaju dvije zvjezdice mogu si i moraju dozvoliti još više, da bi se potpuno afirmirali. Ali, nije dobro početi preambiciozno, već sve raditi u svoje vrijeme. Posebno zbog toga što je Njemačka, kad je gastronomija u pitanju, jako konzervativna, pa treba naći i pravi trenutak. Osim toga moramo biti svjesni da naša publika nisu samo iskusni gurmani, Michelinovi inspektori ili vrhunski gastro novinari, pa smo često prisiljeni služiti jela koja su iznimno ukusna i lijepa, ali zbog kojih i sami sebe pitamo jesmo li isuviše klasični i dosadni. No, kad imate zvjezdicu, promijeni se publika i čovjek može od nje više očekivati - logično razmišlja Vjekoslav.

APPLE PECTINE JELLY, KAFFIR LIME
CIDUNT NULLA FACIPISSIM ZZRIURE
RCIDUIS ALIT ALISSIM ET AUTPATIE TAT
DOLOREET INCI TAT. XERO COREET

U međuvremenu Pavić je osmislio 20-ak novih jela, revidirao određena stara, dok su neka postala još pročišćenija... Najbolji je primjer gusja jetra s krastavcem, gdje je temeljnoj kombinaciji naknadno dodan ovčji jogurt, a tek nedavno i okus bazge u krastavcima. Takve ideje rađaju se na različite poticaje.

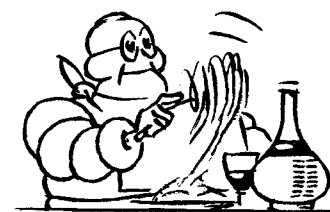
- Recimo, u sansebastijanskom restoranu Akelaře, *chefa* Pedra Subijane, probao sam teleći papak sa školjkama, i jako mi se svidio. Onda sam uzeo teleći obraz, koje je mekan i ima izvanredan okus, ali manje kolagena od govedeg obraza, i kombinirao sam ga s telećim papkom. Tako sam dobio lijep čisti teleći okus, a od stopala, od kojeg sam napravio ragu s graškom, mekoj telećoj strukturi dodao kolagen, što daje fin osjećaj u ustima - pojašnjava svoju metodologiju osmišljavanja jela Pavić.

Za Vjeku idealan degustacijski meni ima sedam slijedova, jer tvrdi da se na taj način gost na koncu večere sjeća svega što je jeo. Njegov je jelovnik napisan tako da je jedna namirnica glavna i napisana je velikim slovima - GUSJA JETRA, SMRČCI, IVERAK, JANJETINA, SIR... Zanimljivo je da u jednom jelu rabi maslinovo ulje obitelji Belić iz Rapca - radi se o varijaciji jednog njegova starog jela - gusja jetra sa želeom od portugalskih divljih višanja, zelenim bademima i kozjim sirom.

- Lijepo je kad gostu možete nešto reći o namirnici. Imao sam prilike upoznati gospodina Belića i eksperimentirati s njegovim uljima, pa sam zadovoljan kad se gostu svidi to maslinovo ulje i pita o kojem se radi. Lijepo je za mene i zanimljivo za gosta, a ne da sam mu poslužio neko ulje koje rabi još deset drugih *chefova*. Danas se traže posebnosti, pa treba ponuditi nešto za što malo ljudi zna, a što je ujedno, na neki način, i dio tvog identiteta. To je jedan od načina na koji se trudim biti zanimljiv. Nastojim da na koncu jela gost ne može reći da je sve što je te večeri jeo već probao negdje drugdje - objašnjava Pavić.

Da bi svoj meni učinio još atraktivnijim, Vjeko je odlučio žrtvovati malo harmonije na račun zanimljivosti, ali je tu vrlo umjeren, pa u meniju služi jedan ili dva slijeda koji su zabavni - primjerice lubenicu s bijelim dan-skim sirom od miješanog ovčjeg i kozjeg mlijeka i metvicom, krupno mljevenim paprom i solju. Iako se ne radi o klasičnom slijedu sa sirom, koji ima neku dubinu i harmoniju, djeluje opuštajuće na gosta, jer je nepretenciozno.

Na koncu, budući da je Pavić zanat usavršio u najviše ocijenjenom restoranu, razgovor se neminovno mora vratiti na Michelin i ambicije u vezi sa zvjezdicama. I tu je Vjeko-



KAD INSPEKTOR SJEDA ZA STOL

Budući da poslovanje vrhunskih restorana, posebno u konzervativnoj Njemačkoj, uvelike ovisi o broju **Michelinovih zvjezdica**, ne čudi da restorateri i *chefovi* nastoje prepoznati anonimne inspektore među gostima. Evo što o tome kaže Pavić:

„Mislim da svatko tko kaže da nije pokušao otkriti inspektora ne govori istinu. Istovremeno, svi govore da kuhaju za goste, a ne za inspektore, što je na kraju i točno. Zapravo je nebitno otkriti inspektora, jer umaci se kuhaju ujutro, ribu, meso i povrće kupujem dan-dva ranije... Namirnice su tu i jelovnik je definiran. Kad gost sjedne za stol, sve je gotovo, pa ne možemo odjednom početi kuhati bolje ili drugačije. Ako i posumnjamo da bi netko mogao biti Michelinov inspektor, ništa ne mijenjamo i kuhamo kao i za svakog drugog gosta. I inače, što se tiče zvjezdica, nije pametno postavljati sebi ciljeve za koje ne postoje jasni kriteriji. Pametnije je raditi na razvoju vlastita stila, tako da kad netko proba vaše jelo, odmah prepozna da se radi o vama“.

slav vrlo odmjeren.

- Kad govorim o zvjezdicama, to uvijek zvuči diplomatski, ali je stvarno tako. Mislim da je greška ukoliko se fiksirate na neki cilj u vezi zvjezdica, jer poznajem dosta kolega koji su se zbog toga jako razočarali. Mislim da je zdravije i pametnije tu biti manje ambiciozan, a pri tome stalno težiti tome da postanete bolji. Moj je najvažniji kriterij da oduševim iskusne gurmane. Osim toga, jako sam kritičan prema sebi samom i stalno se protiputujem što sam mogao napraviti drugačije i bolje... To su realističniji i zdraviji ciljevi, koji su uvjet da dođe i sve ostalo - razmišlja Pavić.

Iako Vjeko sve više razmišlja i o vlastitu restoranu, ne misli preskakati stepenice i drži se svojih odavno postavljenih načela. Ipak, njegova je kuhinja već toliko zrela da joj zvjezdice pušu za vrat, a s njima i neminovno građenje vlastita originalna i osebujna stila, kojemu sigurno neće manjkati savršenstva.

Do tada, klasičnu perfekciju moći ćete kušati možda još samo kod Pavića. Naime, ako ste premladi da ste imali prilike jesti kod Freddyja Girardeta, a zakasnili ste nasladiti se za trpezom Philippea Rochata u restoranu l'Hotel de Ville Crissier (nedavno se povukao iz kuhinje), želite li doživjeti klasični sklad okusa, preostaje vam još jedino Heinz Winklerov Residenc ili, još bolje, Pavićev Walram, jer sve je više onih koji tvrde da je učenik nadmašio učitelja.