



H LAP UMJESTO LOPTE

R E S T O R A N I



Tekst: VELIMIR CINDRIĆ

WILLIAM DRABBLE, CHEF SVJETSKOGA RANGA, VEĆ 17 GODINA UZ SVOJE IME DRŽI MICHELINOVU ZVJEZDICU. DUGO JE U RODNOM LIVERPOOLU SANJARIO O KARIJERI PROFESIONALNOG NOGOMETAŠA, DANAS JE SAMO ŽESTOKI NAVIJAČ I VELEMAJSTOR KUHINJE U LONDONSKOM „SEVEN PARK PLACEU“

Kolovoz je 1998. i u Londonu sve odzvanja velikim gastro skandalom, jer je Gordon Ramsay, briljantni *chef* poznat po zapaljivoj naravi i psovka (tek će krajem te godine snimiti svoj prvi televizijski serijal „Boiling Point“, po kojem će u široj javnosti postati poznat kao takav), nakon svade s trojicom svojih poslovnih partnera Talijana, napustio mjesto *chefa* u „Aubergineu“, tada jednom od vodećih londonskih restorana, kojemu je samo godinu ranije donio i drugu Michelinovu zvjezdicu.

Restoran je poslovao nevjerojatno uspješno, pohodile su ga mnoge poznate osobe – od princeze Margaret, preko Davida Bowieja do Roberta De Nira – a znalo se dogoditi da čak ni Madonna nije mogla dobiti stol.

DA STVAR BUDE JOŠ GORA PO ULAGAČE, Ramsaya je pratila i čitava kuhinjska ekipa, pa su vlasnici grozničavo tražili novoga *chefa* koji bi bio sposoban uskočiti na tako zahtjevno mjesto, ali i svo drugo osoblje u kuhinji. U inače dosadnome ljetnom zatišju tisak se raspametio, telefoni su zvonili i svaki je novinar u Londonu želio neku izjavu. Televizijske ekipe „kampirale“ su pred „Aubergineom“, a „Evening Standard“ je reklamu za svoje izvještavanje o skandalu stavio čak i na jumbo plakate širom grada.

Istodobno, u malenoj kuhinji Michael’s Nook Country House Hotela u Nacionalnome parku Lake District na sjeveru Engleske zazvonio je telefon. Tom Aikens, *chef* londonskoga restorana „Pied à Terre“ (dvije Michelinove

zvjezdice) nazvao je Williama Drabblea, *chefa* „Michael’s Nooka“ i čovjeka koji je prethodno radio kao njegov *sous chef*.

POVOD AIKENSOVA POZIVA BIO JE VRLO ZANIMLJIV i neobičan, i potpuno je zatekao Drabblea. Naime, Aikens mu je javio da kod njega toga dana na večeru dolaze Claudio Pulse, Franco Zanellato i Giuliano Lotto, vlasnici „Auberginea“. Trojka se kod njega raspitivala o tome zna li nekoga tko bi bio zainteresiran za mjesto *chefa* u „Aubergineu“, ali pod uvjetom da taj nikada nije radio za Gordona Ramsaya. Rekao im je da zna čovjeka koji je prije pola godine osvojio Michelinovu zvjezdicu, pa je sada ležerno upitao Drabblea bi li on bio zainteresiran za taj posao...

– Nikad neću zaboraviti taj telefonski poziv. Naravno da sam bio zainteresiran, jer radilo se o vrlo poznatome restoranu s dvije zvjezdice, makar je sve istodobno bilo i zastrašujuće, s obzirom na to da se radilo o restoranu velike reputacije. Naime, ja sam tek tada doznao da je Ramsay otišao iz „Auberginea“. Radio sam svoj posao od jutra do mraka u Lake Districtu, daleko od Londona, a u to vrijeme vijesti nisu putovale tako brzo kao danas. Uglavnom, Tom mi je drugi dan dao telefonski broj Giuliana Lotta, pa sam ga nazvao, a on me pak isti čas pitao mogu li odmah sutra doći u London. Odgovorio sam da ne mogu, jer vodim kuhinju hotela, ali da bih možda mogao idući tjedan. Na to je uzvratilo da će onda on prvim avionom doletjeti k meni i da mu rezerviram sobu... Giuliano je došao, večerao u



restoranu, a ja sam morao pričekati da vlasnik hotela, koji je ujedno bio i šef sale, ode kući, da bih s njime mogao razgovarati. Te smo se večeri dogovorili da preuzmem kuhinju „Auberginea“, iako nisam bio posve siguran radim li pravi korak. Ali, istodobno, znao sam da ću žaliti cijeli život ako to odbijem – priča nam tu anegdotu 42-godišnji William Drabble, danas *chef* londonskog restorana “Seven Park Place” u legendarnome St. James’s Hotel and Clubu, luksuznome hotelu s 5 zvjezdica, smještenom u tihom džepu četvrti St. James, nedaleko Piccadillyja, institucije koja svoje korijene ima u jednom od najpoznatijih londonskih klubova (vidi okvir).

William Drabble, danas poznati *chef* koji već 17 godina uz svoje ime drži Michelinovu zvjezdicu, odrastao je jako daleko od glamura Londona, pa čak i od bilo kojega grada. Iako je do svoje devete godine živio u rodnom Liverpoolu, gdje je sanjario o karijeri profesionalnog nogometaša, svoje je formativne godine proveo nedaleko Norfolka, mjestaša u nizinskoj poljoprivrednoj regiji Istočne Engleske:

– Naš je najbliži susjed bio udaljen dva-tri kilometara, imali smo polje s usjevima i stokom, voćnjak... Kad sam bio nešto stariji, često sam s bakom razgovarao o njezinu poslu, jer je ona 30-ih godina radila kao profesionalni kuhar u jednoj velikoj privatnoj kući u New Yorkshireu.

Pričala mi je o svemu što se tamo događalo, kako su vlasnici odlazili u lov i donosili divljač, kako ju je ona spravljala, o velikome vrtu... To mi se sve činilo vrlo zanimljivim – pamti Drabble.

VJEROJATNO ZAHVALJUJUĆI TIM PRIČAMA

i okruženju, Williamu se posao kuhara učinio privlačnim, pa je nakon završene osnovne škole krenuo u ugostiteljsku i usporedno počeo raditi kao kuharski pripravnik u jednom malom restoranu u Eastbourneu, gdje je naukovao tri i pol godine. Imao je sreće da je tamo radio za dva vrlo sposobna *chefa*, pa je brzo napredovao.

No, ono što tamo nije mogao naučiti jest pritisak velike i vrlo užurbane kuhinje, koja svakodnevno poslužuje mnogo gostiju. Za to je morao otići u London, i to u restoran hotela The Capital u otmjenoj četvrti Knightsbridge:

– Imao sam 20 godina i zapravo bio još vrlo mlad, možda i malo naivan. Bio sam netko tko je želio učiti i bio sam svjestan da će za to trebati jako puno napornoga rada. No, sa strašću sam prilazio poslu, jer je moj cilj bio jasan – postati *chef* koji će jednoga dana osvojiti Michelinovu zvjezdicu. No, pritisak užurbane kuhinje nije bio nimalo lak za mladića koji je naukovao u malome restoranu – prisjeća se William tih dana s početka 90-ih.

Kuhinju „Capitala“, restorana s jednom Michelinovom zvjezdicom, tada je već deset godina vodio *chef* Philip

‘KAD SE RODITE U LIVERPOOLU, KAO DJEČAK STALNO IGRATE NOGOMET I MAŠTATE O TOME DA JEDNOGA DANA ZAIGRATE U PREMIER LIGI’



Britten, čovjek koga će Drabble nazvati vrlo teškim i zahtjevnim, ali kojega je iznimno cijenio, vjerojatno i zato jer je on bio njegov prvi mentor u Londonu. Njegova su jela bila prilično jednostavna, zato što je naglasak u potpunosti bio na namirnicama.

– Nalazili bismo se u pet ujutro i išli na tržnicu, bez obzira pada li kiša ili snijeg, i onda bi on dugo prebirao po gljivama, povrću i svemu ostalome, samo da osigura najbolje moguće namirnice. Od njega sam naučio što točno tražiti, kao i o važnosti sezonskih namirnica za savršeno jelo – kaže William.

Drabbleovi su apetiti u Londonu brzo rasli, pa je ubrzo potražio posao u kuhinji restorana „Chez Nico“, kojemu je Nico Ladenis, samouki *chef* grčkog podrijetla, rođen u Tanzaniji i odrastao u Provansi, priskrbio maksimalne tri Michelinove zvjezdice:

– Nico ima zapanjujući osjet mirisa i okusa. Sjećam se kad je neki mladić u kuhinji sjeckao vlasac tupim nožem. Nico je bio u sali restorana i bijesno je uletio kroz vrata vičući – tko sjecka vlasac tupim nožem!? Osjetio je to po mirisu, s druge strane lokala, nevjerojatno... I njegova su jela bila jednostavna. Ali osvojiti tri Michelinove zvjezdice, služeći 50–60 ljudi za ručak i 80–90 za večeru, s devet ljudi u kuhinji, to je zaista nešto fenomenalno. Uživao sam radeći u njegovoj kuhinji više od tri godine... – priča Drabble.

Na red je došao i restoran „Pied à Terre“ *chefa* Toma



Aikensa kojega je Drabble poznao još iz doba zajedničkog naukovanja, a koji je poslije radio kod velikoga Joëla Robuchona u Parizu. Kad se vratio u London da bi preuzeo kuhinju „Pied à Terrea“, pozvao je Drabblea za *sous chef*a.

- TOM JE VJEROJATNO BIO NAJVEĆI I NAJAMBICIOZNIIJ radnik s kojim sam ikada radio. U kuhinji smo završavali oko pola tri u noći, a već u pet bio sam s njim na tržnici. To je bilo potpuno ludo – govori William.

Drabbleovo londonsko iskustvo događalo se 90-ih, kada je grad doživljavao restoransku revoluciju i kada su svi govorili samo o restoranima, *chefovima*, hrani... Lodonskom scenom tada je harao Marco Pierre White, prvi *celebrity chef* i televizijska superzvijezda, a slijedili su ga Nico Ladenis i Pierre Koffmann, dok je Gordon Ramsay upravo započinjao svoj uspon...

Drabble je shvatio da je vrijeme idealno za veliki skok u

JEDNO OD NAJDOJMLJIVIJIH DRABBLEOVIH JELA SU MARINIRANE JAKOPSKE KAPICE S RAKOM IZ DORSETA I CRVENOM NARANČOM, VRLO LAGANO I OSVJEŽAVAJUĆE PREDJELO KOJE PODSJEĆA NA STARINSKI KOKTEL S RAČIĆIMA



karijeri i ostvarenje mladenačkog sna – mjesto glavnoga chefa. Našao ga je u već spomenutu restoranu „Michael’s Nook“ u Lake Districtu:

– Do tada sam u Londonu već radio pet-šest godina, pa sam taj posao prihvatio jer mi je nudio poziciju *chefa* u dobrome hotelu, s lijepim, ne prevelikim restoranom izvan Londona. Mislio sam – odlično, tu ću se moći posvetiti razvoju vlastita stila, bez pritiska novinara i velikog broja gostiju, kao što je to bio slučaj u „Pied à Terreu“. Tamo se jako gledalo na ono što se piše o restoranu i vidio sam kakav je pritisak to predstavljalo za Toma. To sam htio izbjeći. No, nije se sve zbilo baš kako sam zamislio, jer sam u manje od šest mjeseci u „Michael’s Nooku“ osvojio Michelinovu zvjezdicu. I pritisak je ponovo bio tu! No, u tom prethodnom razdoblju od nepunih pola godine uspio sam djelo-mično formirati vlastiti stil kuhanja. Naravno da sam u početku imao nekoliko sigurnih jela koja sam kuhao i ranije kod Philipa, Nica i Toma, samo sam ih malo preradio. Ali, vrlo brzo sam počeo eksperimentirati i igrati se. No, s dolaskom zvijezdice automatski počnete strogo procjenjivati sve što stavljate na tanjur. Tako da je s vremenom sve postalo vrlo promišljeno – objašnjava Drabble.

NEDUGO POTOM, USLIJEDILA JE PRIČA S POČETKA

ovoga teksta, zahvaljujući kojoj se William ponovo našao u Londonu, ovaj put u kuhinji slavnoga „Auberginea“, dobrano potresena skandalom. U početku je sve, tvrdi Drabble, bilo obeshrabrujuće, pogotovo zbog uspješnosti Ramsayeve kuhinje. Kako Michelinove zvjezdice odlaze zajedno sa *chefom*, znao je da će u „Aubergineu“ morati krenuti od početka, ali ipak s lijepim temeljem svoje netom zarađene zvjezdice. William je u „Aubergineu“ ostao deset godina, i cijelo to vrijeme uspijevaao zadržati zvjezdicu.

– Kako bih sazeo tih deset godina? Znoj, suze... (smijeh), puno dobrih i loših razdoblja. No, ponosan sam na te godine, jer sam uspio zadržati reputaciju restorana, kao i Michelinovu zvjezdicu. Usprkos napornom radu, bila su to uglavnom dobra vremena – zaključuje William.

Po odlasku iz Auberginea 2009., razmišljao je o novom koraku. On se nametnuo sljedeće godine kada mu se javio Christophe Thuiot, njegov nekadašnji kolega iz The Capitala, koji je tada radio kao direktor hrane i pića u St. James’s Hotel and Clubu. Kad je propao projekt za restoran Andaman by Dieter Müller (slavni njemački *chef* s tri Michelinove zvjezdice), pozvan je Drabble i u siječnju je otvoren restoran „Seven Park Place“. Potez je očito bio dobar, jer je već dogodine restoran uknjižio Michelinovu zvjezdicu, koju drži i danas.

Giles Coren, ugledni restoranski kritičar „The Timesa“ naziva „Seven Park Place“ odraslim, ozbiljnim restoranom za ljude koji često jedu vani i koji traže nešto posebno. To je možda najbolji sažeti opis restorana u kojem William Drabble u prvi plan stavlja vrhunske britanske sezonske namirnice i podvrgava ih modernim francuskim tehnikama. No, to ne znači da su njegova jela spravljena po formuli koje vole inspektori restoranskih vodiča, a još manje nakićena ispraznim pjenicama i redukcijama.

Drabbleove su kreacije jednostavne, ali iznimno odvažnih i snažnih okusa, te se time priklanjaju filozofiji iskon-

ske kuhinje, gdje namirnice na tanjuru izgledaju prirodno:

– Mislim da je to i logično za nekoga tko svoje kuhanje temelji na vrhunskim namirnicama. Jednostavno ih ne volim previše tretirati. Vrhunsko meso, povrće, gljive... u svojoj sezoni samo po sebi imaju izvanredan okus i ja im samo dozvolim da ga pruže gostu u maksimalnom obliku. Namirnice, koliko god mogu, nabavljam iz Britanije. Sva riba dolazi s južne obale, i to s brodova koji svakodnevno izlaze u lov. Jakopske kapice i hlapovi dolaze iz Škotske, a meso i divljač iz Yorkshirea, Lancshirea, Cumbrije... Poznajem uzgajivače i farme s kojih dolaze namirnice, mesare koji nabavljaju meso, i oni točno znaju što želim. Dakle, što se tiče namirnica, radi se o britanskim jelima, dok je moj stil francuski. No, najbolji opis mojih jela jest da ih kuham s dušom – pojašnjava William.

TO NE ZNAČI DA DRABBLE NA SVOJEM REPERTOARU

nema manje konvencionalnih jela i neobičnih kombinacija okusa. Njegovo najpoznatije jelo je rep poširanog hlapa s pireom od cvjetače i *lobster butter sauceom*, nastalo još dok je radio u „Aubergineu“. Isto tako, njegovi gosti još iz doba „Michael’s Nooka“ rado naručuju jelo pod imenom *Najbolje od janjeta* iz doline Lune.

– Lune se nalazi u Lake Districtu, na tromedi Cumbrije, Lancshirea i Yorkshirea, gdje pada puno kiše i trava je fenomenalna, s puno najrazličitijeg bilja. Janjetina je zato jako omiljena u svim restoranima u kojima sam bio *chef* i mnogi su mi rekli da se radi o najboljoj koju su ikada kušali. To je jednostavno namirnica koju ne možete maknuti s jelovnika. Radim ju na mnogo načina, trenutačno kao *assiette*, jer volim u potpunosti iskoristiti namirnicu, uključujući i manje rabljene dijelove – tumači Drabble.

Ta svojevrsna janjeća plata sadržava tri različita dijela mesa, pripremljena na različite načine – pečeni janjeći hrbat u korici od začinskog bilja, zatim 8 do 9 sati pečeni srednji dio vratine, koji se poslije zarola, nareže i glazira, te u bujonu kuhana i potom hrskavo zapečena brizla ili kuhani, pa potom prženi jezik. Radi se o impresivnom naklonu različitim okusima i teksturama mesa jedne životinje, majstorski spravljenim različitim tehnikama, što se obično naziva „kompliciranom jednostavnošću“.

Sličan pristup vidi se i u jelu *Assiette divljeg kumbrijskog zeca s ukiseljenim mrkvama* (confit buta, pečeni hrbat i pašteta od jetrice), dok divljeg goluba William puni gusjom jetrom, jelo koje na svojim jelovnicima drži već više od 15 godina.

Jedno od najdojmljivijih Drabbleovih jela koje smo kušali su marinirane jakopske kapice s rakom iz Dorseta i crvenom narančom, vrlo lagano i osvježavajuće predjelo koje podsjeća na starinski koktel s račićima. Savršeni kraj Williamova menija predstavlja mousse od začina za kolač od dumbira, poslužen sa slankastim sladoledom od karamela i confitom klementine.

Degustacijski meni od šest sljedova u „Seven Park Placeu“ košta 72 funte (126 sa sparenim vinima), dok je ručak iznimno povoljan (dva slijeda 25,50 i tri slijeda 29,50). Sve se poslužuje u intimnoj, minijaturnoj sali, elegantnom prostoru koji je očita posveta zlatnome dobu glamura 20-ih, ali s detaljima modernog komfora. Gosta tu okružuju djela

Klupski restoran

Kako se “Seven Park Place” nalazi u St. James’s Hotel and Clubu, dje-luje i kao svojevrstan klupski restoran. Taj elegantni *etablissement* nastao je još davne 1857, kada su se jedan grof i markiz posvadili s upravom Travellers Cluba, čiji su bili članovi, te

odlučili osnovati vlastiti *gentlemen’s club*. Nekada je u St. James’s Clubu slavni Henry James radio na proučavanju kolokvijalizama u engleskome jeziku, skladatelj Arthur Sullivan pisao svoj opus „Savojskih opera“, dok je tijekom 30-ih čest gost bio i Winston Churchill. Zanimljivo je da se za Drugoga svjetskog rata u njegovim prostorijama uvijek moglo susresti i Iana Fleminga, autora knjiga o tajnom agentu Jamesu Bondu. Danas člansku karticu jednog od najpoznatijih londonskih klubova posjeduju zvijezde poput Michaela Cainea, Jerry Hall, Roberta Redforda, Richarda Attenborougha, Tine Turner, Jeremyja Ironsa, Al Pacina, Petea Townshenda, Meryl Streep, Alicea Coopera, Stevena Spielberga, Cher, Lionela Richieja, princa Philipa, Seana Conneryja, Viviane Westwood, Keitha Richarda, Elle Macpherson...



britanskih dizajnera – od Vaughanova kristalnog lusteru, preko tapeta Neishe Crosland do tapeciranog namještaja Williama Yeowarda, Osbornea & Littlea.

U tom malom carstvu danas Drabble sa svojim kuhinjskom ekipom stalno predstavlja nova sezonska jela i čvrsto drži Michelinovu zvjezdicu. Svoje slobodno vrijeme taj skromni *chef* blage naravi najradije provodi s obitelji, šećući, čitajući i posjećujući kazališne predstave, a kad god je u prilici ode pogledati i neku utakmicu svog omiljenog „Liverpoola“. Na pitanje zažali li ikad što umjesto *chefa* nije postao nogometaš odmah je ispalio:

– Da, naravno, sad bih već bio u udobnoj mirovini, dođuše s uništenim koljenima (smijeh). Znae, kad se rodite u Liverpoolu, kao dječak stalno igrate nogomet i maštate o tome da jednoga dana zaigrate u Premier ligi. No, u tine-džerskim godinama shvatio sam da trebam prestati sanjati, jer se to nikada neće dogoditi. Ali, ostao sam zagriženi navijač Liverpoola... ☺