

VELIMIR CINDRIĆ



Willem Hiele: Gastronomija „tu i sada“

Sjedim u vlaku koji iz Bruxellesa vozi prema sjeveru Belgije i kroz prozor promatram zimski pejzaž ravničarske Flandrije. Moje je odredište Ostende, najveći grad belgijske obale Sjevernoga mora, koji je ujedno i posljednja stanica linije vlaka. Za razliku od većine suputnika - stanovnika grada koji se vraćaju kući s posla iz Bruxellesa ili bližih gradova, rijetkih turista koji će vikend provesti šetajući vjetrovitim plažama, posjećujući muzej slavnog slikara Jamesa Ensora čija su djela poznata po svojoj bizarnoj fantaziji i satiri, odnosno uživanju u ribi i morskim plodovima, ja sam u Ostende došao drugom povodom.

Naravno da sam i ja kušao pistolette, popularno lokalno pecivo hrskave kore i meke unutrašnjosti te gradsku poslasticu - krokete od sivih kozica iz Ostendea, službeno priznate kao flamanska gastro atrakcija, ali ja sam se uputio u mjestašce Oudenburg, desetak minuta vožnje na jugoistok od Ostendea. Tamo se, naime, nalazi Willem Hiele, restoran istoimenoga flamanskoga (sam Willem reći će belgijskoga) chefa za kojega sam prvi put konkretnije čuo 2021, kada su na njegovu adresu stala pritjecati prva međunarodna priznanja.

Restoran Willem Hiele nalazi se u arhitektonski poznatoj zgradi u povijesnim polderima Keignaerta, prirodnog rezervata s livadama, potocima i poljima u blizini užurbanog grada Ostendea. Zdanje je zapravo arhitektonski dragulj koji kao da je diskretno skriven u krajoliku, brutalistička građevina koja polako otkriva svoje čari. Ono što je nekada bila stambena kuća koju je dizajnirao poznati belgijski skulptor

i arhitekt Jacques Moeschal, danas je fine dining restoran sa sobama za goste.

Iako se na prvi pogled doima poput stereotipne percepcije Vikinga, dugokosi Willem Hiele zapravo je vrlo simpatičan, opušten i nekonvencionalan čovjek (Michelin će u svome opisu upotrijebiti riječ „rock’n roll“). No, duga kosa možda je više odraz njegova usporednog života kao pasioniranog daskaša, koji je obišao gotovo sve najveće valove svijeta i još ih uvijek, u vrijeme kada je restoran zatvoren, vrijedno obilazi. Bez obzira je li njegov izgled „rock’n roll“ ili pak onaj tipičnoga laid back surfera, možda ipak malo odudara od luksuznoga interijera vile.

Veliki, topli dnevni boravak s panoramskim prozorima, udobnim garniturama za sjedenje i tiha klavirska glazba švedskoga Luchsa, vrlo je ugodno mjesto za uživanje uz pogled na okolni pusti posjed koji uranja u poslijepodnevni zimski sumrak. Još bolje, savršeno je za onoga koji je od ranoga mjesta putovao do ovoga mjesta, i sada uz osvježavajući moktel čeka na smještaj u sobu na katu i koga, nakon, kratkoga odmora, čeka večera o kojoj je dugo maštao. Naime, danas je degustacijski meni u restoranu Willem Hiele, usprkos samo jednoj Michelinovoj zvjezdici, zasigurno jedan od najzbudljivijih doživljaja na bogatoj gastronomskoj sceni Belgije sa 136 restorana s Michelinovim zvjezdicama (dva s tri i 21 s dvije zvjezdice), posebno kad je riječ o onima specijaliziranim za namirnice iz mora.

Naravno da do svega nije došlo brzo i niotkud. Još 2015. Willem Hiele je staru ribarsku kuću iz 1832. u Koksijdeu (pola sata vožnje uz obalu od Ostendea), koju su do sedam



generacija unatrag rabili njegovi preci, preuredio u fine dining restoran. Prethodnih godina na tom je slikovitom, i za njega inspirativnom mjestu, već organizirao stolove i zanimljive obroke za goste.

Prva naznaka da je na dobrome putu stigla je već iduće godine, kada je restoranski vodič Gault Millau restoran proglasio „Otkrićem godine“, s ocjenom 14,5/20 i dvije kuharske kape. To je privuklo pogled Michelina, koji ga je 2017. uvrstio u svoj vodič za Belgiju i Luksemburg, dok mu je Gault Millau povisio ocjenu na 15/20 i tri kuharske kape.

Naredne godine, kao veliki zagovornik ribe iz Sjevernog mora, Willem Hiele postaje član udruge NorthSeaChefs i angažiran je kao član istraživačkog tima. Nedugo potom, Hiele je 2019. objavio svoju prvu knjigu „Zeevuur – Seafire“, koja je reklamirana riječima Alana Roa: „Kod Willema Hielea, ništa nije suzdržano, ništa nije skriveno, ništa razrijeđeno... Pridružite mu se u vožnji, njegovom jahanju na dasci. Hrabreći se na valovima svom svojom strašću i bijesom koji to podrazumijeva... Nema polovičnih mjera, nema lakih opcija. Sudjelujte u uzbuđenju i njegovoj strasti!“

U toj knjizi Willem oduševljeno eksperimentira okusima, mirisima i iskustvima koja su ga toliko intrigirala dok je bio dijete. Pritom vatra, voda i lokalne namirnice za njega su temelj na kojem iskazuje svoju kreativnost rezultira nevjerojatnom raznolikošću okusa. Svako je jelo višestrukih dimenzija, ali je svuda fokus na biti svakog od glavnih elemenata. Sastojci su čisti i dobivaju samo tretman koji im je potreban kako bi njihovi okusi došli do punog izražaja. Od divljih šparoga koje sam bere na pješčanim dinama, do bisquea od kozica iz Sjevernog mora i cijelog janjeta pečenog u jami na plaži, Hieleova intuitivna kuhinja jedna je velika avantura, vrlo slikovito prikazana u toj knjizi. Pritom treba naglasiti da se ne radi o kuharici s receptima, preciznim mjerama i količinama, već neodoljiv izvor inspiracije za svakoga tko voli umjetnost kuhanja.

Iste godine, Gault Millau počastio je Willem Hiele nagradom „Restaurant Philosophy Award“, a iduće 2020. premijerno je predstavljen Boutique and Bar/Brasserie Raphaël, isprva jedinstveni butik, a poslije popularna taverna u vrtu restorana.

Veliku prekretnicu restoran je doživio 2021, kada je osvojio svoju prvu Michelinovu zvjezdicu, popeo se na 57. mjesto prestižne europske liste Opinionated About Dining te osvanuo na broju 77 liste donjeg doma (poredak 51-100) The World's 50 Best Restaurants. Godinu je Willem Hiele završio u prosincu zatvaranjem restorana u Koksijdeu i najavom otvorenja na novome mjestu.

Tako je 2022. restoran osvanuo u brutalističkom arhitektonskom dragulju iz 1971, s potpisom Jacquesa Moeschala, usred prekrasne prirode Velikog Keignaerta, područja poldera u blizini Ostendea. Već iduće godine restoran je nastavio svoj rast, sada u novome okruženju, potvrdio svoju prvu Michelinovu zvjezdicu i zauzeo 68. mjesto na ljestvici OAD. Rast je nastavljen i u protekloj 2024.

Ono što se osim jela, namirnica i njihove pripreve posebno sviđalo inspektorima vodiča, glasača različitih lista i gostima jest kulinarska filozofija Willema Hielea. U kuhinji Willema Hielea središnje mjesto zauzima održivost, filozofija koja se odražava u različitim aspektima kulinarskog procesa.



Fokus je na smanjenju ekološkog otiska i maksimiziranju lokalnog utjecaja, što rezultira pristupom koji je i pun poštovanja i odgovoran prema okolišu i zajednici.

Nadalje, Hiele cijeni podršku lokalnim poljoprivrednicima i proizvođačima promicanjem kratkog opskrbnog lanca. Radeći izravno s poljoprivrednicima iz tog područja, udaljenosti prijevoza smanjene su na minimum, što rezultira manjim emisijama CO₂ i jačanjem lokalnog gospodarstva. Uporaba namirnica lokalnih poljoprivrednika bitan je dio filozofije održivosti Willema Hielea. Davanjem prednosti lokalnim namirnicama smanjuje se ovisnost o industrijskoj poljoprivredi i podržava raznolikost regionalnih poljoprivrednih praksi.

Održivost je osigurana i odabirom isključivo dnevnog ulova ribe. Taj pristup osigurava da se ribolovom upravlja na ekološki odgovoran način, sprječava prekomjerni izlov i čuva riblji fond za buduće generacije. Isto tako, prilikom posluživanja mesa i ribe slijedi se pristup od nosa do repa, rabeći svaki dio životinje, kako bi se smanjilo bacanje hrane. Iskorištavanjem cijele životinje iskazuje se poštovanje prema životu žrtvovanom za hranu, a ujedno se ne rasipaju vrijedni resursi.

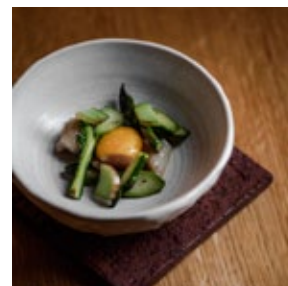
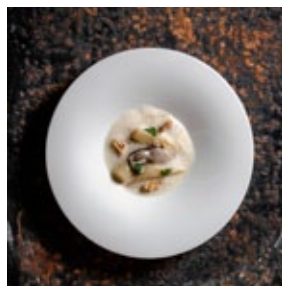
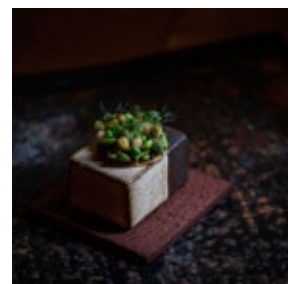
Težnja ka nultom otpadu je temeljni princip u kuhinji Willema Hielea. Sve se namirnice utroše do konca tjedna, što smanjuje bacanje hrane. Ostaci se kreativno rabe u novim jelima ili kao sastojci, osiguravajući da se ništa ne izgubi i da se zadrži maksimalna vrijednost.

Ukratko, filozofija održivosti Willema Hielea odražava duboko poštovanje prema prirodi, lokalnoj zajednici i vrijednosti svake namirnice. Težnjom za holističkim pristupom održivosti ne samo da se poslužuje ukusna hrana, već se stvara i pozitivan utjecaj na okoliš i društvo.

Kako je sve to vidljivo u Willemovim jelima? On plodove hladnog i negostoljubivog Sjevernog mora i okolne prirode pretače u jela koja nose njegove izrazito osobne poglede, osjećaje i delikatna obilježja. Regionalne delicije poput ribe, plodova mora i različito povrće podvrgavaju se intenzivnim umacima, fermentacijama, vinaigrettima i zadimljenoj živoj vatri, kako u kuhinji, tako i na terasi restorana.

Već sam spomenuo da temelj kuhinje restorana čini pravilo – tu i sada, koje se ogleda u nizu jela, određenih prema ponudi dana. Degustacijski meni se, stoga, svakodnevno mijenja i upravo ta spontanost i kuhanje u trenutku karakteriziraju Willemovu kuhinju.

I ja sam tako doživio meni pun doživljaja, nastao toga dana od lokalnih, svježih proizvoda, koji se možda djelomice spravlja rutinski, ali uvijek sa svježom dozom emocija i intuicije. Gosti u meniju uživaju za nekoliko stolova i za pultom s kojeg se pruža lijep pogled na otvorenu kuhinju u kojoj Willem i njegov sous chef, uz asistenciju par dodatnih kuhara, ležerno, ali i s mnogo preciznosti sastavljaju jela, koja se gotovo u cijelosti temelje na ribi i morskim plodovima te povrću (na dan mog posjeta, meni od 15-ak sljedova sadržavao je tek jedno mesno jelo (zec).





Evo i degustacijskog menija (235 eura):

Školjke, rep škampa

Lavaš, consomme, rajčica, yakitori

Romb, jakopska kapica, dimljena

kineska artičoka

Carpaccio, lardo, rak, krumpir

Guanciale, cardamom

Focaccia, sušene dagnje

Začini, sjevernomorske kozice,

haringa

Bijeli tartuf, breskve

Kelj, volak, slani zec

Skuša, vrhnje, šumska šetnja

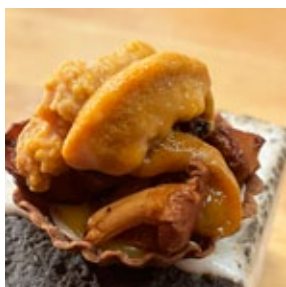
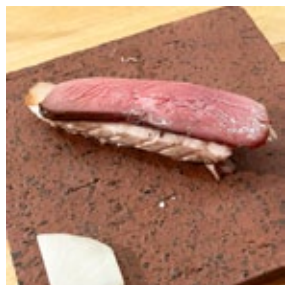
Žumanjak, vrganji, rižoto, lješnjaci

Britvaste školjke, crne trubače

Kamenica, parfe od patke komenice

Umami tortica od cikle

Dimljeni vafl, bourbon vanilija



Zanimljivo je bilo da niti jedno od jela, iako je mnogo njih bilo usmjereno na umami okuse, ponajviše zahvaljujući morskim plodovima i fermentacijama, nije bilo zamorno odviše neobičnim okusom, a kamoli čitav niz njih, kao što je to često slučaj u chefova sličnog usmjerenja. Sve je bilo inovativno, originalno i užitno.



Ukratko, fascinantno iskustvo koje je još bolje ako, kao ja, noć provedete u jednoj od šest vrlo udobnih soba za goste. Ili kako bi rekli domaćini: „Naš restoran ima 6 hotelskih soba u kojima polderi lupkaju po prozorima, ponekad veseli, a ponekad nerasploženi, na pravi belgijski način. Prozori uokviruju okolinu poput razglednice koja izaziva čuđenje. Je li to Permekin pejzaž ili su Monetovi vrtovi? Dodite i otkrijte sami“.

