

Tihany

& DANIEL

Tekst: VELIMIR CINDRIĆ

Arhitekt i dizajner Adam D. Tihany, genijalac je kojeg se drži ocem suvremenog dizajna restorana i čovjek koji je zapravo izmislio tu specijaliziranu profesiju. Njujorški restoran "Daniel" njegovo je najnovije remek-djelo.





Uzdihući čitav gastronomski doživljaj na razinu umjetničke forme, Tihany je temeljito i trajno izmijenio način i okruženje u kojem današnji gost uživa u vrhunskoj hrani i vinu.

Večer je 8. rujna na njujorškoj Istočnoj 65. ulici i pred raskošnim ulazom kuće na broju 60 velika je gužva. Ispred reflektorima osvijetljenog ulaza, jedna za drugom, staju crne limuzine iz kojih izlaze elegantne dame i gospoda, pa je jasno da je u pitanju neka svečanost. I to ne mala, jer upravo su, nakon nešto više od mjesec dana, otvorena vrata novopreuređenog “Daniela”, jednog od najomiljenijih restorana na Manhattanu, koji je upravo proslavio deset godina poslovanja na ovoj adresi.

U predvorju posljednjeg njujorškog bastiona prave suvremene francuske kuhinje, goste dočekuje sam Daniel Boulud, jedan od najslavnijih *chefova* današnjice i čovjek koji je mnogim Njujorčanima prvi na pameti kad se ukaže prilika za *fine dining experience*, gurmanski doživljaj u kojem mjesto na kojem se

jede igra gotovo jednaku važnost. Uzbuđenje je na vrhuncu, jer se za rezervaciju moralo prijaviti još prije ljeta, biti stalni gost restorana ili, barem, poznavati samoga Bouluda.

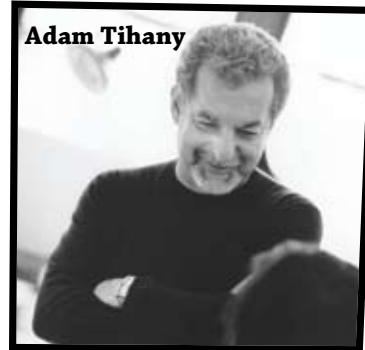
Slična scena odigravala se i prije nešto i prije nešto stoljeća, na jednoj drugoj njujorškoj adresi. Usred zimske snježne mećave, otvarao se

Daniel Boulud


“La Cupole”, prvi dizajnirani *grand café* u New Yorku. O njemu je tisak pisao već tjednima, pa se do tog dana u veljači, usprkos nemogućem vremenu, pred vratima “La Cupolea” skupilo toliko poznatih osoba i običnih znatiželjnika da je morala uredovati i policija. U redu se čekalo satima, a nije uspio ući ni Andy Warhol, tadašnji kralj noćnog života grada, što je drugog dana bila udarna vijest u novinama. Nakon toga, “La Cupole” je, preko noći, postao najpopularnije mjesto u New Yorku.

U oba slučaja, jedan od glavnih “krivaca” za gužvu je arhitekt i dizajner Adam D. Tihany, genijalac kojeg se drži ocem suvremenog dizajna restorana i čovjek koji je zapravo izmislio tu specijaliziranu profesiju. “La Cupole” je 1982. bio uspjeh kojim je započela njegova zvjezdana karijera, dok je preuređeni restoran “Daniel” njegovo najnovije remek-djelo i, ujedno, njegov četvrti njujorški restoran s četiri zvjezdice “New York Timesa” (najviša ocjena i ekvivalent maksimalne tri zvjezdice “Michelinova” vodiča), doseg koji dolazi točno na tridesetu godišnjicu osnutka njegova arhitektonsko-dizajnerskog studija “Tihany Design”.

Sofisticirani dizajn Adama Tihanyja djelomično je rezultat i njegova jedinstvena globalnog pogleda. Rođen u mađarskoj obitelji u rumunj-

Adam Tihany


skoj Transilvaniji i odrastao u Izraelu, Tihany je studirao na prestižnoj dizajnerskoj meki - fakultetu arhitekture i urbanog planiranja Politecnico di Milano. Po stažiranju u nekoliko dizajnerskih studija širom Europe, preselio se je u New York, gdje je 1978. otvorio vlastiti studio:

- Nevjerojatno sam sretan što sam uspio napraviti karijeru istražujući moju ljubav za dizajn. Budući da se radilo o radikalnom pogledu, početak nije bio nimalo lak. U to doba, jedini luksuzni restorani bili su oni klasični francuski, koji su Njujorčane privlačili prije svega francuskim manirima i statusno, dok je hrana bila u drugom planu. O dizajnu se nije razmišljalo, jer je klasični francuski restoran odavna odredio pravila - prisjeća se danas Tihany.

Ono što je slijedilo - Tihanyjev radikalni zahvat u svijet suvremene gastronomije - uvelike je odredio to kako danas izgledaju suvremeni restorani. Uzdižući čitav gastronomski doživljaj na razinu umjetničke forme, Tihany je temeljito i trajno izmijenio način i okruženje u kojem današnji gost uživa u vrhunskoj hrani i vinu. Način na koji je rabio prostor, da bi iskazao i istakao njegov pun vizualni i emotivni potencijal, bio je revolucionaran, kako u metodi, tako i rasponu.





Danas je "Tihany Design" tvtka specijalizirana za ultra-moderni pristup dizajnu u ugostiteljstvu. Adam Tihany radi širom svijeta: od američkih gradova, preko Frankfurta, Ženeve i Rima, pa do Cape Towna, Seula, Dubaija, Macaa i Šangaja. Njegovi projekti najčešće se opisuju atributima "elegantni", "decentni" i "profinjeni", ali uvijek uz dodatak sintagme "cutting edge" (moglo bi se reći, smjeli). Tihany je, posljednjih deset godina, i jedna od glavnih snaga u procesu razvoja Las Vegasa i njegova pretvaranja u svjetsku gurmansku metropolu. No, najveći izazov, kako sam priznaje, su mu vodeći njujorški restorani. Nakon onih Thomasa Kellera, Jeana-Georgesa Vongerichtena i Sirija Maccionija,

"Le Cirquea" povukao i vjerne goste među kojima je bilo i prinčeva, predsjednika država, svjetskih tajkuna i mnoštvo zvijezda show businessa. Pet godina kasnije, preselio ga je na 65. ulicu, mjesto originalnog "Le Cirquea". Nakon deset godina, došlo je i vrijeme za preuređenje raskošne neoklasične sale sa kolonadama, bogate zastorima toplih boja.

- Moj je restoran mjesto koje živi, diše i koje se uvijek mijenja. Stalno unapređujem i osuvremenjujem moju kuhinju, a istu pozornost poklanjam i dizajnu interijera.

Iako smo svih deset godina prostor stalno izboljšavali, mislio sam da je došlo vrijeme za osvježenje - njegovu suvremenu sofisticaciju, da bi mogao parirati suvremenosti

Ugodaj za monografije



U doba kada mnoga mjesta sličje jedno na drugo, kada je duh zabavnog parka zagospodario dobrim dijelom restoranske scene i obezvrijedio njenu autentičnost, stvoriti nešto smisljeno, što ipak prihvaća stvarnost današnjice - potrebu za komforom i, prije svega, vizualni sklad - u dizajnu predstavlja značajan domet.

Ono što rad Adama Tihanyja čini vrijednim jest lakoća stvaranja obilja raspoloženja, osjećaja i ugodaja, i to na način koji

ne vrijeđa ozbiljno oko, već ga uzbuđuje - piše Paul Goldberger u predgovoru monografije "Tihany Design" (The Monacelli Press, 1999.).

Radu Adama Tihanyja do sada su posvećene dvije monografije, od kojih je drugu, "Tihany Style" (Electa, 2004), dizajnirao Mirko Ilić.

napokon je došao red i na "Daniel", perjanicu iz restoranskog carstva Daniela Bouluda.

U jednom razgovoru prije godinu i pol Tihany nam je rekao:

- "Upravo započinjem raditi na četvrtom restoranu s četiri zvjezdice, "Danielu", a što će me učiniti jedinim dizajnerom u povijesti koji je radio četiri najbolje ocijenjena restorana - Le Cirque, Jean-Georges, Per Se i Daniel.

Njegov posljednji klijent, Daniel Boulud je, nakon što se proslavio radeći kao *chef* u slavnom restoranu "Le Cirque" Sirija Maccionija, 1993. otvorio vlastiti restoran i nazvao ga svojim imenom. Za sobom je iz

moje kuhinje - kaže Boulud.

Prije prošloga ljeta, dok nam je pričao o uređenju, rekao je da je najprije krenuo razgovarati s dva projektanta, no da mu se njihove ideje nisu svidjele. Nakon toga, odlučio je konzultirati Tihanyja, kojeg je poznavao još od dana "Le Cirquea":

- Odmah sam rekao da 50 posto mora ostati kakvo je, a drugo mijenjati oprezno. No, ipak mislim da će na kraju ispasti malo više od polovice novoga, jer kad Adam uzme stvar u ruke, sve mora izboljšati. Znaite, ne preuređujem restoran zato jer moram pod svaku cijenu biti uspješan, već mislim da mjestu

moram dati novi život. Osim toga, i dati poleta osoblju, da ne osjete kako stagniramo i starimo zajedno s prostorom. Imam sreću da sam vrlo uspješan posljednjih deset godina i mogu si dozvoliti promjene. Ljudi me pitaju zašto želim mijenjati tako lijep i ugodan prostor, i ja ih razumijem, ali ovo je moj restoran i ja najbolje znam što mu treba. Uvijek sam išao naprijed, pa i to doživljam kao logičnu stvar - rekao nam je nasmejaviši se na kraju.

Tako se u rujnu obnovljeni "Daniel" pridružio njujorškom tercetu već ovjenčanom Tihanyjevim potpisom. Recept je bio jednostavan i prokušan, a Tihany nam je o njemu ispričao sljedeće:





- Kao i u slučaju svih slavni*h* *chefova*, i “Daniel” sam radio kao portret njegova vlasnika - Daniela Bouluda. Cilj dizajna bio je osuvremeniti prostor, bez da narušimo arhitektonski predložak, a sve je trajalo samo pet tjedana. Moram reći da je raditi sa *chefom* Bouludom na ovako slavnome restoranu bilo zadovoljstvo i čast.

Rezultat svega je impresivna arhitektura kao kulisa za elegantnu doradu i nov namještaj - suvremena estetika pomno uklopljena u klasičnu arhitekturu. Posebno naručeni lusteri, glavnoj sali daju posebno toplo svjetlo, zahvaljujući redovima ručno izrađenih porculanskih pločica “Limoges”, a zidne svjetiljke

u obliku grana stabala upućuju na vezu s prirodom i sezonskom kuhinjom. Svjetlo koje u baru prodire kroz brušeno staklo igra se sa starim lukovima, a srebrnasto-plavkasti mramor staroga bara od orahovine kupa u prigušenom mekom sjaju.

I paleta boja je istovremeno suvremena i s toplinom starosti - od krem svile zidnih panela i kožnih paravana uokvirenih u staru hrastovinu, pa do tamnosmeđeg tepiha i kestenjastih sofa loungea i bara, s povremenim akcentima boje volovske krvi kožnih sjedala u sali i metalno-plave saga u baru.

Ton svemu daju i uzorci i teksture, razigrani motivi koji se pojavljuju i na Bernardaudovu posuđu, ovitku

jelovnika i lusterima. Naravno, duša doma leži i u odabiru umjetnina. Domaćin, Daniel Boulud, odabrao je radove Manola Valdésa, umjetnika podrijetlom iz Valencije, koji se ovdje igraju Velasquezovim temama protkanim referencama na moderniste 20. stoljeća, poput Kandinskog i de Kooninga. Jednostavno, kao stvoreno za restoran koji tako vješto, s dobrim okom za perfekciju i eleganciju, kombinira klasiku i suvremenost:

- Moj je zadatak bio napraviti scenu na kojoj su glavne zvijezde kreacije Daniela Bouluda i gdje će se gosti dobro osjećati. Dakle, nešto poput odijela po mjeri - zaključuje Tihany. ■