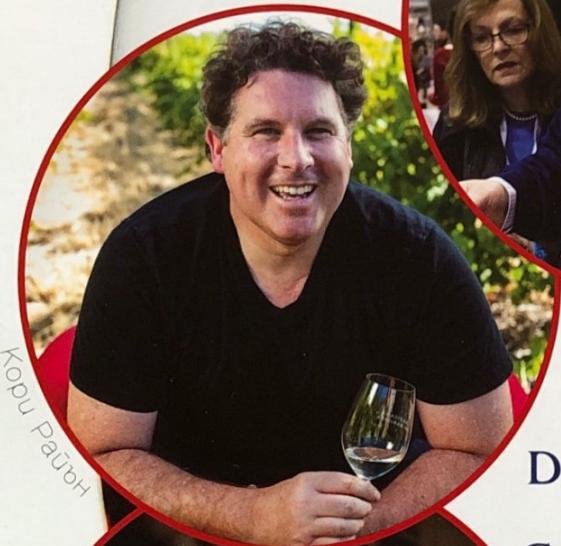


СВЕТОВНИ ЛИЦА



гости
на
Divino.Taste
&
Gastronomix
2018



говорят:

за ВИНОТО

и ВИСШАТА
КУХНЯ

Wineroads: По пътя на коприната



© ДАРСС

Едуар Шатрук

от голямата троица на Disfrutar в Барселона



Веселина Маринова

На GastronomiX, форумът за висша кулинария, състоял се в Интер Експо Център София през ноември, имахме редкия шанс да видим на живо майсторския клас на испанеца от Каталуния Едуар Шатрук – един от тримата шеф-готвачи на почти митичния ресторант Disfrutar в Барселона – открит през 2014 и вече удостоен с две звезди от Мишлен.

Disfrutar е създаден от Ориол Кастро, Матеу Касаняс и Едуар Шатрук – и тримата работили години наред като част от творческия екип на гениалния Феран Агриа в El Bulli. Може би на него дължат нестихвашния порив за креативност, но барселонският ресторант на тримата новатори в кухнята има собствен несравнен характер.

Казвам, че няма клиент, който да не излиза от Disfrutar с широка усмивка – такъв бил ефектът от дългата поредица идеи, суперинтересни, майсторски изпълнени и артистично представени ястия в дегустационното меню.



Мамео Касаняс, Егуар Шампрук, Ориол Кастро

© joanvalentphotograph

Тримата шеф-готвачи имат и друг ресторант, Въсъщност първия, който отварят заедно – Compartir, или „да споделя“ – по-неформален, не толкова авангарден, но също така невероятно добър, в Kagakes, на Коста Брава.

В София шеф Шампрук демонстрира авторски техники на триято от Disfrutar като банички без брашно или маслини с течно-кремообразна вътрешност... Трябваше да сте там, защото тези магии, не подлежат на кратко описание. Просранството около сцената на GastronomiX беше пълно заето и изпълнено с кондензиран интерес от страна на зрителите. Егуар Шампрук се представи като интригуваш, атрактивен, умел, но и скромен представител на световно ниво. Престоят му в София беше по-кратък от генонощие, затова и от сърце му благодаря за подробното интервю, което намери време да даде за DiVino.

Какво преживяване може да очаква клиентът в Disfrutar?

Опитваме се – и вярвам, че го постигаме – да говорим на езика на творчеството. Ние сме креативни готвачи, а под креативност, под творчество в нашата работа разбираме да правим нови неща – да можем да допринасяме с нови техники, нови концепции или нови продукти към кулинарното изкуство. Като изхождаме от това и като знаем, че в професионален план целта ни е да творим, да създаваме авангардна кухня, желанието ни е на хората, които идват в нашия ресторант, да им харесва много – и обличаме тези техники и идеи в привлекателни вкусове. Иска ни се клиентите, когато опитат някое ястие, не само да казват *За пръв път в живота си хапвам подобно нещо*, но и да се наслаждават искрено на акта на яденето. Затова и ресторантът ни се нарича Disfrutar (на испански език „наслаждавам се, да се насладя“). Самото име е декларация за намерение... и искаме удоволствието да е пълно, преживяването чрез храната да бъде много хубаво.

Разчитате ли много на изненадата?

Изненадата е една степен, едно ниво: преживяването се състои от много пребни елементи – за нас кулинарното изживяване трябва да има една централна ос, която е креативността и уважението към кухнята. Не трябва да бъде никакво произволно шоу. Хората, които познават ресторанта, ценят кухнята на Disfrutar, затова, че е основана на една сериозност и задълбоченост в нейната креативност. Няма самоцелни пушещи, няма шоу... Примерно, ако понякога използваме течен азот и сух лед, то е заради обработка, в която приложението им има смисъл и логика, а не е за украса или показност.





А хуморът, закачката и изненадата имат важно значение. Трябва да присъстват в менюто. Защото, ако искаме да прекарате добре, трябва да има моменти на забавление. Но не и във всички 35 степени от менюто. Има време за всичко...

Наистина ли дегустационното меню се състои от 35 различни ястия?

Да, ястия или различни хапки... Затова доброма логистика е много важна. 35 степени изискват добър ритъм. Не може хората да чакат по 15 минути между две ястия – иначе ще заспят на масата накрая. Така че ние сме повече от 50 души, за максимум 50 клиенти. Работещите в ресторантата са повече от клиентите. Защото е задължително да пригответ и сервираме менюто много добре, но и много бързо.

A как стои Въпросът с Виното, с напитките? Как става съчетаването на Вино с 35 ястия/хапки?

Когато отворихме ресторантата, винената листа съдържаше 120 различни вина, а сега са повече от 600. За всяко дегустационно меню предлагаме определени комбинации с 9 до 11 различни вина и нашият главен сомелиер Рубен Пол се стреми хората да се запознаят и да се наслаждават на различни вина – мака както и менюто ни е разнообразно. Сред вината имаме големите класики, задължителни за голям ресторант, от рода на Chateau d'Yquem или Vega Sicilia като примери за престижни вина; но много обичаме хората да открият нови вина и тероари. Например някое добро българско вино – в Испания това ще е нещо различно, непознато и интересно.

Какво различава авангардизъмът на Disfrutar от други авангардни кухни в Испания, които не са малко?

Не бих съмнял да го кажа, трябва да се опума. Стремим се да сме новатори, но оттук напамък, както се казва, *ти си онова, което казваш, че си; но също и онова, което другите казват за теб*. А за нашата кухня казвам, че е реално и същински креативна... Извате във Disfrutar и ви показваме изобретателни техники, нови идеи, показваме ви всичко, което сме правили през годините. Днес ще го видите на демонстрацията: техниката за баници без брашно, техниката за пълнени бухти – всички те са разработени от нас и днес вече много готвачи ги използват. А това за нас от професионална гледна точка е най-голямото удовлетворение. Не е като да взема това кафе и да му сложа ягоди и лимонова пяна. Не, да разработиш техника във всичката кулинария означава чрез нея след това да могат да се постигнат милиони различни ястия... Това е успехът в работата ни, който най-много ни радва.

Освен това смятам, че ни оценяват и на ниво атмосфера и лично отношение към клиентите. Ние, честно казано, сме супергорди и благодарни, че днес имаме гъба ресторантата, където гот-



А какво означава да твориш, да готвиш Винаги В компанията на още гвама – Винаги В трио?

Да, като Трио Калаверас... Всъщност мисля, че това е реалността за всички готвачи. Не знам дали има на свeta някой, способен сам да създава всичко, което предполага и изисква един креативен ресторант. Винаги има творчески екипи. Когато бяхме в El Bulli, Феран Агриа, който е направо гений, също имаше екип, който му помагаше. Ние тримата се запознахме именно като част от екипа на Феран. И днес така разбираем нещата – това е работа в екип: ако аз съм тук днес, Мамеу в Kagakēs (в Compartir), а Орел в Барселона (в Disfrutar). Умре аз се Връщам в Барселона, Мамеу също ще гойде и ще бъдем тримата. Ако един от нас предложи нова идея, заедно я обсъждаме, преценяваме, побояряваме... страхотно е да работим заедно – и за доброто, и за лошото. Големите проекти се осъществяват от хората. Да, тъй като сме трима, трябва да говорим и да обсъждаме повече и никой от нас не може прасти каквото му хрумне. Но пък, когато вземем решение за нещо и тримата сме убедени в него, а това ни дава повече сигурност.

35 различни ястия и хапки?! Успяват ли клиентите да възприемат толкова много вкусови и ароматни съчетания, толкова много идеи?

Всичко е въпрос на баланс. Може да ти предложат дегустационно меню от 8 степени и накрая да се чувстваш преситен, уморен и отегчен – ако ястията не събраш интереса ти, ако не ти харесват, ако няма баланс, ако ги поднасят много бавно. Но ако съумеем да създадем меню от 8, 10, 35 или 50 ястия или хапки, които да са интересни, които заедно да имат определен смисъл, да се следват в добър ритъм, да има равновесие и клиентът да се чувства добре, уверям ви, че ще изпита удоволствие. То е подобно на песен, представете си една прекрасна песен, която е съставена от музикални ноти и темпо; ако ги разбъркame безразборно, лишаваме песента от смисъл и тя става непоносима. При дегустационното меню е същото: може да пригответе ястия, които са великолепни сами по себе си, но ако не са в хармоничния ред и с правилното темпо на поднасяне, тогава се превръща в мъчение.

Вим каквото искаме и на хората им харесва. Това прави нас, готвачите, най-щастливи – да предлагаме рискова кухня, както е в Disfrutar, и хората да идват заинтригувани, да си тръгват с усмивка и да резервирам отново. Няма нищо по-хубаво за готвачите от това да готвим, каквото чувстваме, и при това на хората да им харесва.

Всеки месец ние сядаме заедно да ядем с цел да изпитаме същото изживяване, което предлагаме на клиента. Така разбираем най-добре кое трябва да се настрои по-фино, да се коригира. Защото е търпение различно да опиташ едно ястие на крак в кухнята, докато го готвиш, и да седнеш като клиент, за да минеш през реалното изживяване. Готвачът трябва постоянно да опитва пригответяната от него храна, иначе не би могъл да си даде сметка какъв е крайният резултат. Жизнено важно е – може да си убеден, че правиш нещо страхотно, но менюто е сменено и може да се окаже, че предходното ястие попада, докато унищожава вкусовите му качества. Същото се случва и с вината. Някои Вина може да намоварят прекалено дадено ястие, а други го подчертават, като го да изпъкне и съчетанието става гениално.



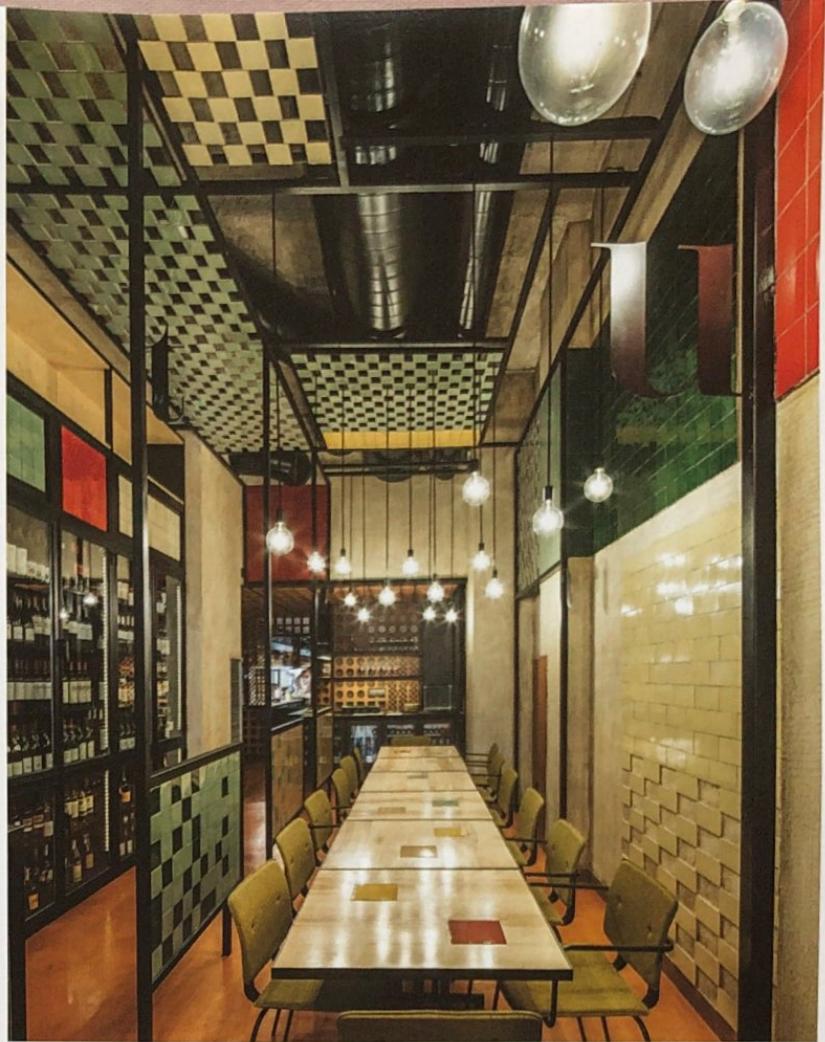
© Francesc Guillamet



И накрая Вечният Въпрос за бъдещето на Висшата кухня и на храната въобще. Вероятно понякога става Въпрос в разговорите Ви между вас тримата...

Да, този Въпрос винаги витнае наоколо. Какво е бъдещето? Какви стилове във Висшата кухня ще преобладават през следващите 20 години? Може да има две посоки или две нива – на социално и екологично ниво кухнята ще става все по-устойчива. В ресторантите полагаме големи усилия, за да рециклираме изцяло и да използваме всичко, да купуваме продукти в биоразградими опаковки, да не използваме пластмасов амбалаж, да работим с колкото се може по-екологично чисти продукти, за да е здравословна и полезна храната за хората, т.е. полагаме грижи за обществото и природата. Това е сила и вече присъстваща тенденция. По-рано не обръщахме толкова внимание откъде идва всеки продукт – сега това се превръща в религия: търсим устойчиво, чисто и натурално отгледани продукти, от възможно най-близки райони.

От друга страна, на ниво кухня моите наблюдения са, че храната става все по-добра. Постоянно се качва нивото на ресторантите и се появяват все повече нови стилове на всичките.



Причината е в глобализацията, разбира се. В Барселона има фантастични японски ресторани, фантастични мексикански ресторани, чудесни ресторани за традиционна кухня, както и страховити авангардни ресторани с авторска кухня. Фактът, че в една страна има госта ресторани с креативна кухня, дава нова гледна точка, естествено, но в крайна сметка важно е, че вига общото кулинарно ниво. То е като каскада, има ефект върху всички и щат не щат – в Испания резултатът е виден – традиционните ресторани са станали по-добри в сравнение с преди 30 години. Защото днес има нови машинари и уреди, има нови продукти, благодарение на което и обработките са по-добри. А и клиентът става все по-взискателен. Преди 50 години ресторантът е бил трудно досятен лукс, докато днес пак е лукс, но постижим. Хората обичат да ядат на вън, това е и модерно, но пък и все повече разбирам, че храната има важно значение, защото се отразява върху всичко – върху здра-

бето и всичко останало от човешкия живот. Да, хората са загрижени за това какво ядат, което пък ни задължава да гответим все по-добре. Кухнята, също и Висшата кухня, е свързана с развитието на човека – хората са еволюирали и кухнята е еволюирала със същия темп. Когато сме убивали гиби животни и сме се хранили със суро месо, интелектът ни е бил по-ограничен. С развитието на човешкия интелект се е развila и усъвършенствала и храната ни. Според мен, ако някой ден кухнята и кулинарната култура на храната спрат да се развиват, това ще означава, че с човечеството е свършено.



© Francesc Guillamet