

U Portugalu je prošle godine zatvoreno oko 7000 restorana! Recesija se kao zaraza raširila Europom i ne šteti nikoga. Upravo zato ovu našu priču ne treba shvatiti kao ilustraciju razmaženih Portugalaca u blagostanju, već kao primjer mukotrpnog rada zasnovana na (istina!) sjajnoj tradiciji i prošlosti, ali u stalnoj potrazi za novim proizvodima i tržištima. Dakle, upravo ono što i Hrvatskoj treba. Slušajući naše sugovornike, koji nastavljaju tradiciju u novim uvjetima ili započinju novu i jednako mukotrpno (i skromno u odnosu na postignuto) traže svoje mjesto na vinskoj karti svijeta, shvaćamo koliko mnogo možemo naučiti od njih.

Stižemo u Lisabon. Hotel Heritage Avenida Liberdade, na glavnoj lisabonskoj aveniji Avenida Liberdade, u središtu grada, pokazao se kao vrlo ugodno i sjajno smješteno ishodište naših enogastronomskih istraživanja.

Ljubomir Stanišić na 100 načina / Restaurante & Bistro 100 maneiras

Svakako se isplati uspjeti na Bairro Alto, bilo u restoran ili bistro 100 maneiras. Uz prethodnu rezervaciju, dakako. Trenutna eno-gastronomski hit-mjesta u Lisabonu djelo su Ljubomira Stanišića, dinamičnoga *chefa* burne prošlosti. Kako je šarmirao Portugalce, govori nam sasvim neformalno i opušteno, dok se jela izmjenjuju za stolom.

Kako ste se našli u Portugalu?

Moja je obitelj jako dobro živjela do rata. Dobra klopa, dobra odjeća. Kad je počeo rat u Sarajevu, bježali smo jer je cijela moja obitelj izmiješana. Zato ja govorim da sam i dalje Jugoslaven. No ne deklariram se – nikako. Otac mi je Hrvat, majka Srkinja, a tetak musliman... U toj krizi, dok smo godinu dana bili u izbjeglištvu, jeli smo praktički samo krumpir. Imao sam trinaest godina. Nisam se rodio kao kuhar, nego sam u izbjeglištvu doživio majčinu kreativnost; nijedan dan punih godinu dana nije skuhalo krumpir na isti način (kuhan, pečen, pržen, njoki, tjestenina...). Poslije nekoliko godina izbjeglištva otišao sam iz Beograda s 200 DEM u džepu, torbom na ramenu i – put Mađarske. Radio sam u lovačkom restoranu nekoliko mjeseci kao perač posuđa dok nisam zaradio nešto novaca. Nakon toga pobjegao sam u Nizozemsku, pa Španjolsku, gdje

sam počeo ozbiljno raditi u restoranima. Radio sam s Arzakovom desnom rukom.

Nakon toga otišao sam u Portugal i zaljubio se u prirodu, more, ljude... Prvi put su me negdje primili kao da nisam izbjeglica. Počeo sam slagati svoj život oko kuhinje. Otišao sam u Francusku i radio dvije godine s Michelom Chabranom. Prvih godinu dana besplatno. Tamo sam naučio cijeli svjetski zanat kuhanja. Prvi restoran otvorio sam u Cascaisu i držao ga pet godina. Borio sam se za Michelinovu zvjezdicu. Onda sam bankrotirao jer sam neoprezno otišao u Kinu na godinu dana, gdje sam trebao pokrenuti veliki projekt, a radnici su mi počeli krasti. Uz to 2009. godina je velike krize. To mi je bila najbolja škola o restoranima. Odjednom nitko me nije htio čuti ni vidjeti. Počeli su kružiti razni tračevi da imam traume od rata, da se drogiram, bolujem od side... To je u meni probudilo inat, pa sam posudio 10.000 € od prijatelja koji mi je danas poslovni partner, otvorio restoran i nakon osam mjeseci isplatio sve dugove bivšega restorana. Budući da nisam imao previše novca, išao sam svaki dan na plac i kupovao što sam tamo našao te slagao dnevni meni od deset jela. Sve je krenulo dobro i danas imam ovaj restoran, bistro, Nacional (tradicionalni portugalski restoran), pekare i sve ostalo. Danas sam bolje organiziran, nezainteresiran za Michelinove zvjezdice, ali zainteresiran za goste.

Lanac restorana kao ideja?

Ne mislim otvoriti ovakve restorane u lancu, već ulične, koji mogu biti u Los Angelesu, Brazilu, Africi, Kini, Europi. Imam ideju da otvorim deset uličnih restorana. To će biti kao portugalski tramvaj koji može stati bilo gdje na ulici, poput onih kioska s burekom, čevapima, pljeskavicama. U tom slučaju neće se prodavati pljeskavice, nego prava gurmanska hrana koja se može jesti na ulici, prava gastronomska demokracija.

Osnova je (ipak) portugalska kuhinja?

Osnova moje kuhinje je čitav svijet. Školovan sam u Francuskoj, zaljubljen u pravu kinesku hranu u Kini, obožavam portugalske okuse... Moja kuhinja nema jedan karakter. Kod mene na karti ima janjetine na saću, burek, lovačka jela, azijske linije... Fusion svih okusa i iskustva. Definitivno nema karakter čiste portugalske kuhinje, ne bih mogao raditi samo tako.

Nakon toliko godina u fazi ste rekompozicije, spremni na miran napredak?

Svaku večer radim ovdje, gore ili u trećem restoranu. Sve vrijeme trčim. Prije pola godine došao sam kući oko 5–6 ujutro (restoran radi do 2, ali gosti ostanu skoro do 4 jer se prodaju kokteli), sin mi se probudio i pitao me kad će me vidjeti, da stalno radim. To me potreslo jer ja nisam imao oca, pa sam malo sagledao situaciju oko sebe. Imam milijune eura prometa godišnje, šezdesetak zaposlenih, dva hotela u Africi, još jedan ovdje, gdje sam konzultant. Samo posao, posao, posao, a obitelj ostala iza. Sva zanimanja u životu kreću se gore-dolje. Kad daš sve što si imao, počneš stagnirati ili padati. Ne želim ponovno proći tu fazu. Želim putovati, stažirati, otkrivati nove ljude i proizvode, želim saznati kako i zbog čega su nastali poznati sirevi, posvetiti se svojoj obitelji, podijeliti sve to s njima dok su još mali (prvi sin mi ima 7 godina, a drugi 8 mjeseci). Svi kažu da sam lud što to želim, ali ja mislim da je sasvim u redu. A djeca su oduševljena.

Svakih mjesec, dva doći ću ovamo da vidim što se događa u mojim restoranima. Instalirao sam kamere po kuhinjama, tako mogu izravno putem Skypea vidjeti što se događa i komunicirati s osobljem.

Jeste li već dogovorili restorane koje ćete posjetiti?

Ne želim stažirati, to sam prošao. Želim biti sa chefovima, donijet ću im nešto iz Portugala. U većini restorana bit ću po tjedan dana. Quique Dacosta i Rocca su već zakazani. Na ljeto ću i do Hrvatske...

Hvala na razgovoru i laku noć!





RESTORAN

LJUBOMIR STANIŠIĆ



BISTRO

