

# Przychodzi kucharz do restauracji...

**Nie samą swoją kuchnią kucharz żyje. Osobistości świata kulinarnego – choć nie wszyscy się do tego otwarcie przyznają – chętnie odwiedzają lokale kolegów po fachu. Czasami wpadną tylko po to, aby doznać podniebiennej uczt, innym razem, szukając natchnienia i pomysłu. Można już mówić o lokalach, które cieszą się szczególnym uznaniem kulinarnego światka.**

– Zgodnie z zasadą, iż pracy nie należy zabierać do domu, razem z rodziną jadamy z reguły poza domem – twierdzi Dawid Łagowski, Szef Kuchni Pałacu Mierzęcin. Wybierając się na śniadanie czy lunch nie myśli, co będzie jadł – o tym decyduje na miejscu. Najpierw istotne jest, czy będzie stać w korku, jadąc do restauracji, czy w jej pobliżu znajdzie miejsce parkingowe, czy w lokalu znajdzie się mini plac zabaw dla syna i dziecięce menu. Niebagatelna

Fakt, że wiem nieco więcej o jedzeniu, nie powinien psuć atmosfery przy stole z powodu zbyt gęstego sosu czy przeciągniętej jagnięciny. Powinniśmy być wyrozumiali dla siebie, budować mosty zamiast barier – uważa Grzegorz Łapanowski.

## Test rosółem

– Chodzę tam, gdzie wydaje mi się, że będzie ok. Nawet bardzo niepozorne miejsce może okazać się magicznym, pachnącym oraz smacznym. Testem dla danego lokalu jest rosół – jak pachnie włoszczyzną, jest esencjonalny, posypany koprem i natką, już jestem po części przekonany, że to był właściwy wybór. Jeżeli rosół jest zrobiony wcześniej – ja to nazywam, że wali garem lub lodówką – szybko moje odwiedzin w takim miejscu się kończą. Rosół, ktoś powiedział mi kiedyś, że to najprostsza zupa, jaką można zrobić. Absolutnie się nie zgadzam. Prawdziwy rosół to zupa potrzebująca poświęcenia, dobrych składników, w dużej ilości i właściwie gotowana – mówi Andrzej Polan. Rzadko wyjeżdża w „plener”, ale gdy już mu się to uda, wybiera te restauracje, które łączy coś z danym miejscem. Cały czas poszukuje smaków kuchni lokalnych.

Z kolei Beata Śniechowska, zwyciężczyni II edycji programu Master Chef, nie ma takich wymagań. – W zależności od nastroju, okazji oraz miejsca, w którym aktualnie się znajduję wybieram restauracje typu fine dining, street food, a czasem zasiadam przy social table w lunch barze. Zwracam uwagę, kto jest szefem kuchni. Polegam też na rekomendacji znajomych. Ważny jest wystrój wnętrza, panujący w środku klimat oraz miła i kompetentna obsługa – deklaruje. Natomiast Jarosław Walczyk, szef kuchni warszawskiej restauracji Strefa, chętnie odwiedza restauracje, które wyróżniają się ciekawym wnętrzem, a ich gościnność czuć i widać już z ulicy. – Bardzo ważne, by stworzyć wewnątrz ciepło w znaczeniu emocjonalnym. W takiej restauracji chętnie zostaje się przecież dłużej i właśnie do takich się wraca. Lubię obserwować, jak detale aranżacji, a nie tylko karta menu wpływają na gości – mówi. Ogromne znaczenie mają produkty sezonowe – to jego kulinarny konik, dlatego wybiera lokale, które skupiają się na tym aspekcie oraz oferują niestandardowe, inspirujące i godne wysokiej oceny potrawy.

A czym się kieruje Giancarlo Russo, znany w polskiej gastronomii Włoch? – Chętnie odwiedzam lokale ser-

Fot. Archiwum G. Russo



**Giancarlo Russo**  
Właściciel i Szef Kuchni  
Trattoria Giancarlo w Warszawie

Karol Okrasa podbił moje serce kaczką z duszoną kapustą. Robert Sowa uwiódł policzkami wieprzowymi z piwem miodowym, a Wiesiu Bober zaszarował moje kubki smakowe giczą jagnięcą w sosie rozmarynowym. Jeśli chodzi o danie, które utkwilo mi w pamięci, zawsze będę wspominał gościnę u śp. Tadeusza Matysiaka. Grasicca w jego wykonaniu była bezkonkurencyjna.

kwestią pozostaje także jakość obsługi. Postawa Dawida Łagowskiego nie jest jednak – co ciekawe – powszechna. Okazuje się bowiem, że tego typu kwestie najczęściej są przez kucharzy i szefów kuchni pomijane.

Kiedy idą do restauracji, liczy się tylko dobre jedzenie. Wystrój czy obsługa to sprawy drugorzędne. Kelner może mieć gorszy dzień. Skoro fryzjer może jechać na drugi koniec miasta, żeby tylko dobrze się ostrzyć, tak kucharze uczynią wiele, by znaleźć restaurację z odpowiednim menu. – Nie jestem krytykiem kulinarnym, dlatego unikam kategoriycznych ocen. Pomijam pracę kelnerów i obsługi. Nawet gdy dostrzegam potknięcia w serwisie czy na talerzu, staram się nie zwracać na nie uwagi. Koncentruję się na pozytywach, szukam zalet.

wujące tradycyjną kuchnię polską oraz włoską. W zależności od tego, gdzie akurat przebywam, wybieram dania polskie z danego regionu, chociaż niekoniecznie muszą być one aranżowane klasycznie. Doceniam inwencję twórców – zapewnia Giancarlo Russo. Martwi go jednak fakt, iż niewielu kucharzy interesuje stara kuchnia polska. Jeżdżąc po kraju odwiedza wiele zamków i pałaców – rzadko jednak trafia na dania nawiązujące do historii danego obiektu. – Młodzi kucharze z małym zainteresowaniem podchodzą do tego tematu, nie mówiąc już o umiejętnościach przygotowania ciekawych, ale niejednokrotnie trudnych w obróbce dań – uważa.

### Znajomi w cenie

Szefowie kuchni nie zawsze chętnie opowiadają, jakie konkretne restauracje najbardziej lubią i czyj kunszt gastronomiczny najbardziej odpowiada ich podniebieniu. Czasem zasłaniają się tym, by nikogo nie pominąć. Innym razem nie chcą nikogo wyróżniać. Nam jednak udało się uzyskać garść interesujących nazwisk i destynacji. – Nie lubię wyróżniać osób po nazwisku, szanuję każdego, kto kocha pracę w kuchni, każdego kto się stara, docenia ten zawód i oczywiście gości. Każdego, kto chociaż troszkę daje z siebie, aby danie, które przygotowuje, było jego wizytówką. Takich osób jest coraz więcej i bardzo dobrze – twierdzi Andrzej Polan. Jarosław Walczyk przyznaje z uśmiechem, że jest admiratorem kulinarnego kunsztu wszystkich swych znajomych szefów kuchni. – Mogę śmiało powiedzieć, że jest ich niemało. Zaglądam do ich restauracji, ilekroć odwiedzam miasto, w którym pracują.

### Beata Śniechowska zwycięzczyni II edycji programu Master Chef

W zależności od nastroju, okazji oraz miejsca, w którym aktualnie się znajduję wybieram restauracje typu fine dining, street food, a czasem zasiadam przy social table w lunch barze. Zwracam uwagę, kto jest szefem kuchni. Polegam też na rekomendacji znajomych. Ważny jest wystrój wnętrza, panujący w środku klimat oraz miła i kompetentna obsługa.



Fot. Archiwum B. Śniechowska

Uważam, że każdy z nich jest doskonałym kucharzem, dlatego zawsze wybieram nowości z karty. Czasami bywa, że wspólnie coś sobie przygotowujemy – mówi.

Także Giancarlo Russo początkowo operuje ogólnikami. Trudno mu podać nazwy wszystkich ulubionych restauracji i nazwiska kucharzy, których dania szczególnie sobie upodobał. Jak twierdzi, zna wielu wspaniałych szefów kuchni, iż nie sposób o wszystkich wspomnieć. Tymczasem nie chciałby, aby któryś z nich przez pominięcie poczuł się urażony lub niedoceniony. Jednak daje się nakłonić do podania nazwisk. Wymienia kilku bliskich przyjaciół, z którymi widuje się przy okazji prywatnych spotkań. – Karol Okrasa podbił moje serce kaczka z duszoną kapustą. Robert Sowa uwiódł policzkami wieprzowymi z piwem miodowym, a Wiesiu Bober zaczarował moje kubki smakowe giczą jagnięcą w sosie rozmarynowym. Jeśli chodzi o danie, które utkwilo mi w pamięci, zawsze będę wspominał gościnę u śp. Tadeusza Matysiaka. Grasica w jego wykonaniu była bezkonkurencyjna – wylicza Giancarlo Russo.

Także Dawid Łagowski opowiada konkretniej, skupiając się na poznańskim rynku. Jego listę otwiera Gusto

REKLAMA



## FAGOR RAIFFEISEN LEASING

# 103%





**Jarosław Walczyk**  
Szef Kuchni  
Restauracji Strefa w Warszawie

Bardzo ważne, by stworzyć wewnątrz ciepłe w znaczeniu emocjonalnym. W takiej restauracji chętnie zostaje się przecież dłużej i właśnie do takich się wraca. Lubię obserwować, jak detale aranżacji, a nie tylko karta menu wpływają na gości.

Food&Wine. – Kiedy nachodzi ochota skosztowania dobrej domowej kuchni w nowym, ciekawym wydaniu, odwiedzam restaurację A Nóż Widelec. Na kolację czy menu degustacyjne wybieram Blow Up Hall, Cucina, hotel Bazar lub Mugę. Świadomie wybieram miejsca, w których dobrze znam szefów kuchni. Z większości z nich się przyjaźnię. Znam ich dbałość o produkt – jego jakość i pochodzenie. Nie muszą się obawiać tego, co jem wspólnie z najbliższymi. Poznań wyraźnie zaznaczył swoją obecność na gastronomicznej mapie Polski. Szefowie kuchni, którzy pracują w stolicy Wielkopolski, rozumieją, że tylko współpraca, wymiana doświadczeń i otwartość sprawiają, iż stajemy się coraz lepsi, a co za tym idzie, rodzima gastronomia się rozwija – opowiada Dawid Łagowski.

Beata Śniechowska ceni Pawła Oszczyka (La Rotisserie w hotelu Regina). Jak twierdzi, jego kuchnia jest zaskakująca, twórcza, inspirująca, pełna nietuzinkowych smaków i aromatów.

**Menu tańsze i droższe**

Zdaniem naszych rozmówców coraz więcej restauracji oferuje ciekawe posiłki, za które nie trzeba słono płacić. – Jeżeli ktoś lubi odkrywczą kuchnię, polecam lunch w restauracji Concept 13 na Brackiej w Warszawie – można tam zjeść pięć autorskich, niesamowitych dań Dariusza Barańskiego za ok. 55 zł. Wspaniała podróż po różnych smakach w bardzo przystępnej cenie. Na domowy makaron z niecodziennymi dodatkami oraz pyszne desery warto udać się na warszawskie Powiśle do Dziurki od Klucza – zachęca Beata Śniechowska. Grzegorz Łapanowski zachwycony jest street foodem. W jego opinii to przyszłość krajowej gastronomii. – Ostatnio w podniebiennej pamięci pozostaje mi potrawa pork ramen, którą jadłem w warszawskim lokalu Enoki. To zupa podobna nieco do rosółu, będąca swego rodzaju mieszanką kuchni dalekowschodnich, z mięsem, wieloma dodatkami i alkalicznym makaronem. Bardzo

głęboka w smaku. Cena za to jednogarnkowe danie – 22 zł – z pasją opowiada Grzegorz Łapanowski, który często odwiedza też Toan Pho przy Chmielnej, Mąkę i Wodę, Pizzę Inferno czy Kebab Efes na Saskiej Kępie – półtorej baraniny, cienkie ciasto, sos mieszany. Wybierając lokale, kieruje się głównie relacją ceny do jakości. – Wiadomo, że jeśli ktoś często je na mieście, nie będzie stołował się w najbardziej ekskluzywnych restauracjach. 80 proc. klientów poszukuje dań w cenie 10 – 25 zł. Za takie pieniądze można naprawdę smacznie zjeść – zapewnia.

Zdaniem Jarosława Walczyka istnieje wiele miejsc, rozsianskich po całej Polsce, w których można się smacznie acz niedrogo posilić. – Choćby Nordowi Mól w Celbowie koło Pucka, do którego zaglądam, kiedy jestem nad polskim morzem. Uważam, że ceny są tam przystępne, a wspomnienie smaku dań regionalnych zawsze wywołuje u mnie uśmiech smacznego zadowolenia – poleca.

Szefowie kuchni mają swe ulubione lokale dla bardziej zamożnych klientów. Wśród naszych rozmówców najczęściej przewijają się kuchnia Pawła Oszczyka czy restauracja Nolita, w której dowodzi Jacek Grochowina. Uznanie cieszą się oba przybytki Daniela Pawelka – Brasserie Warszawska oraz Butchery and Wine. – Jeżeli ktoś lubi kuchnię francuską w najlepszym wydaniu, z pewnością powinien odwiedzić Bistro de Paris, gdzie królują najwyższej jakości produkty. Serwis i obsługa u Michela Morana jest na bardzo wysokim poziomie, atmosfera miła i przytulna, a potrawy to prawdziwa uczta dla podniebienia. Godna polecenia jest również Aruana, gdzie szefem kuchni jest utalentowany Witold Iwański – wylicza Beata Śniechowska.

– Jeżdżę dużo po Polsce i widzę, iż klienci z grubszym portfelem mają coraz szerszy wybór poza stolicą. Nie zawiodą się jeżeli skosztują dań Przędzalni w pabianickiej Fabryce Welny (przyrządzane pod czujnym okiem Wiesława Bobera). Pyszna jest kuchnia Janusza Pyry na Zamku w Dubiecku. Dobre dania znajdziemy także w La Riva hotelu Willa Park w Ostródzie czy Rukola w Bielsku-Białej. W Warszawie polecam Platter by Karol Okrasa w Intercontinental oraz Piątą Ćwiartkę w Arkadach Kubickiego – opowiada Giancarlo Russo. Jarosław Walczyk do tej listy dodaje Szafarnię 10 w Gdańsku.

W opinii Andrzeja Polana podział na restauracje dla statystycznego Kowalskiego i klientów z grubszym portfelem jest nieco sztuczny. – Ci drudzy, mimo że mają więcej, o dziwo często wolą wydać mniej aniżeli ten Kowalski. Natomiast ten pierwszy lubi się pokazać. Nie ma za dużo, jednak co jakiś czas zaprasza swoich znajomych i bliskich do miejsc – nazwijmy to – droższych. Coraz częściej widzę, że ci zamożni jadają w miejscach takich, jakie Kowalskiemu nawet by może do głowy nie przyszło. Pod warunkiem, że jest smacznie – zastrzega. ■

Więcej na stronie [www.poradnikrestauratora.com.pl](http://www.poradnikrestauratora.com.pl).