

Davidas Nysas – garsaus šefo Jeano-Francois Rouquette'o („Park Hyatt Paris-Vendome“, 2 „Michelin“ žvaigždutės) dešinioji ranka ir vyriausiasis restorano virtuvės šefas. Talentingas prancūzas, stipriai siekiantis savo svajonių restoranų pasaulyje.



PAVASARIO KĄSNIAI

pagal prancūzą **DAVIDĄ NYŠĄ**



Kai susijungia klasika ir modernumas, aistra ir darbas, prancūziška elegancija ir pasaulio prieskoniai, gimsta geriausių žodžių verti kūriniai. Būtent prancūziškai subtilių stilių jau keliasdešimt metų palaikančių „Stiklių“ žiemos sode mėgaujusi pokalbiu su Davidu Nysu, šefu iš pačios Prancūzijos širdies – Paryžiaus. Apie įkvėpimą kurti, aistrą dirbti, apie kasdienius ritualus ir nekasdienį požiūrį.

Urtė Mikelevičiūtė, www.supperlithuania.lt

Kokie kvapai priviliojo prancūzą į Vilnių?

Davidas Nysas – garsaus šefo Jeano-Francois Rouquette'o („Park Hyatt Paris-Vendome“, 2 „Michelin“ žvaigždutės) dešinioji ranka ir vyriausiasis restorano virtuvės šefas. Talentingas prancūzas, stipriai siekiantis tikslo. Bet apie viską iš eilės.

Prieš 5 metus Davidas pradėjo dirbti su J. F. Rouquette'u, kurį dabar drąsiai vadina savo vedliu ir mokytoju. Prieš 15 metų restorano „Stikliai“ bendraturčiai Romas Zakarevičius, Aleksandras ir Ana Ciupijai Paryžiuje tuomet įdomų pavadinimą turėjusioje „Gurmanų valgykloje“ („La Cantine des Gourmets“) susipažino su J. F. Rouquette'u – tada dar būsimu Davido darbdaviu.

Tuomet ten ypatingais patiekalais mėgavosi viso pasaulio gurmanai – ne tik restoranų ir viešbučių industrijos atstovai, bet ir garsios, nusipelnusios meno, muzikos ir kitų sričių įžymybės. Ten prasidėjo „Stiklių“ trijulės draugystė su paryžiečiu, perkėlusiu gastronominius stebuklus į jų virtuvę Lietuvos ir viso pasaulio gero maisto mėgėjams.

Šis interviu nebūtų įvykęs be minėtos priešistorės. Šiandien D. Nysas atvyko į Vilnių kaip J. F. Rouquette'o dešinioji ranka ir patarėjas, kad pristatytų naujai sukurta pavasario ir vasaros meniu, apmokytų „Stiklių“ restorano šefų komandą.

Šefo charakterio ir patiekalų sąsajų paieškos

Pasirenku įdomesnį būdą pirmai pažinčiai su šefu – paprašau, kad pirmiausia galėtume apžiūrėti ir susipažinti su naujo pavasario meniu patiekalais. Laikausi nuomonės, jog kaip tapyboje paveikslai, madoje – dizainerio kurti drabužiai, muzikoje – dainos, taip ir restorane patiekalai parodo daug šefo charakterio savybių ir atskleidžia įkvėpimo šaltinių užuominų.

Pirmas įspūdis: pasaulio virtuvių simpoziumas ir talentas iš paprastų dalykų sukurti idilę

Kaip užkandis buvo patiekta lašišų filė, marinuota alyvuogių aliejuje, su paskrudintomis

anyžių, pankolių sėklomis, keptais burokėliais, rūkytų burokėlių piurė, agurkų tofu su žaliosiomis citrinomis bei sojų pienu, posifloromis, ruoštomis žaliojoje arbatoje su garstyčiomis, kmynais ir krapais.

Davidas pokalbio metu labai stipriai akcentavo, kad vienas pagrindinių dalykų, parodančių, ar šefas turi talentą, – tai kokybiško, gero ir aukštus standartus atitinkančio patiekalo sukūrimas. „Juk taip lengva turint šviežių trumų bet kuriam patiekalui suteikti išskirtinumo. Bet sukurti išskirtinį patiekalą iš agurkų, lašišų ir krapų – gana sudėtinga. Tokie kūrybiniai opusai reikalauja daug atsidavimo, stipraus žinių pagrindo, ilgametės praktikos ir, žinoma, nusiteikimo.“

Paryžiaus šefas itin pabrėžė nuolatinį mokymąsi, bandymus ir judėjimą tikslo link. Be abejo, dar vienas svarbus aspektas – tai įkvėpimas, patirtas keliaujant, skaitant, ragaujant. Visi patiekalai ir paties šefo požiūris pasižymi ingredientais iš įvairių pasaulio šalių: gausu šiaurietiško preciziškumo, japoniškos harmonijos, rytietiško šarmo. ►

Antras įspūdis: ritualai ir improvizacijos

Pagrindinis patiekalas – vilkešeris, iš kurio paruoštas jau kelintus metus restoranų pasaulyje labai madingas suktinukas (šefų kalba – vadinamasis *rolas*), įdarytas tobulai įkomponuotu anyžiniu sviestu, pagardintas sezamų sėklomis, porais, pievagrybių drožlėmis, itališkų virtinukų (*gnocchi*) interpretacija, mėlynųjų bulvių traškučiais ir turbūt didžiausią skonį ir įspūdį sukūrusiu degintu baklažanų kremu, nudažytu juodu sepijų rašalu.

Šis patiekalas dar labiau atskleidžia pasaulietišką požiūrį ir polinkį improvizuoti. Bet kalbama ne apie bet kokią improvizaciją, o apie improvizaciją su tikslu. „Tiksliai žinau, ko noriu, ir kasdien judu artyn savo tikslo. Žinau, kad vieną dieną tapsiu vyriausiuoju šefu ir turėsiu savo restoraną. Tikiu, kad reikės dirbti dar daugiau, keltis dar anksčiau ir eiti miegoti dar vėliau, bet man svarbiausia – tikslas“, – paklaustas apie siekiamybes dėsto Davidas.

„Turiu puikią žmoną ir žavias 10 ir 12 metų dukras. Esu dėkingas joms už palaikymą ir, žinoma, už pusryčius ir vakarienes, kai būnu pavargęs nuo darbo virtuvėje“, – labai žemiškus daugumos šefų gyvenimo faktus pasakoja prancūzas. Beje, užsimena ir dar apie vieną įdomų kasdienį ritualą: kiekvieną dieną Davidas pats, kartu skatindamas ir kolektyvą, skiria bent 10 minučių kulinarijos knygoms, gastronomijos vadovėliams skaityti. „Tai man ir savotiškas poilsis tarp darbų, ir didžiausias įkvėpimo šaltinis.“



Kiekvieną dieną Davidas pats, kartu skatindamas ir kolektyvą, skiria bent 10 minučių kulinarijos knygoms, gastronomijos vadovėliams skaityti. „Tai man ir savotiškas poilsis tarp darbų, ir didžiausias įkvėpimo šaltinis.“



Užkandis. Lašišų filė, marinuota alyvuogių aliejuje, su paskrudintomis anyžių, pankolių sėklomis, keptais burokėliais, rūkytų burokėlių piurė, agurkų tofu su žaliosiomis citrinomis bei sojų pienu, posifloromis, ruoštomis žaliojoje arbatoje su garstyčiomis, kmynais ir krapais.

nomijos vadovėliams skaityti. „Tai man ir savotiškas poilsis tarp darbų, ir didžiausias įkvėpimo šaltinis.“

Paragavus patiekto patiekalo tampa aišku, kad prancūziškai elegantiškas įvairių pasaulio virtuvių skonių derinys yra tikras meno kūrinys.

Trečias įspūdis: kšnis klasikos ir grįžimas į vaikystę

Gal teiginys „kaip pas močiutę“ atrodo banalus, bet aš pati, nelabai mėgstanti kalbėti banalybių, tik šitaip galiu apibūdinti to minkšto, malonaus, saldžiai rūgštaus, gailaus deserto kšnius. Moderni klasikinio prancūziško citrininio deserto (pranc. *tarte au citron*) interpretacija su švelniai degintomis avietėmis nubloškė tiesiai į močiutės glėbį. Jau seniai ragavau tokio deserto, kuris nukonkuruotų iki tol ragautus.

Įdomiausia, kad jau ir taip įdomiai pateikto (su nedideliais morengais) pyragaičio viduje laukia mažytės staigmenėlės – keliose vietose įkomponuotos šiek tiek rūgštesnės vietos, kurios priverčia kaskart maloniai nustepti ir primena apie pagrindinį deserto ingredientą – citrinas.

Prie šio gardaus kšnio ir kalbame apie vaikystę, herojus ir guru. Davidas pamini keletą jam svarbių įkvėpėjų – Emanuelį Renaut'ą, Pascalį Barbot'ą, Frechoną Ericą, Yannicką Alleno.

Kiti – gal ne tokie ir skanūs, bet svarbūs „šefavimo“ aspektai

Su Davidu plepėjome kone daugiau nei valandą, rimtai diskutavome apie sezoniskumo svarbą ir ne tokį kūrybiškai įdomų šefų darbo aspektą – patiekalų skaičiavimą, kainas ir savi-kainas.

„Virtuvės šefas turi būti ne tik menininkas, bet ir finansininkas – kitaip verslas, ar paties, ar kaip restorano savininko, žlugs. Juk visur svarbu skaičiuoti. Pavyzdžiui, prieš kurdamas dienos valgiaraštį pasiskambinu žvejui, paklausiu, kokios šviežios žuvies turi, įvertinu kainos logiką ir tuomet užsakau. Ir asmeninį biudžetą kruopščiai planuoju. Tik negaliu atsispirti aistrai: kiekvieną mėnesį paskiriu atskirą dalį pajamų kulinarijos knygoms įsigyti“, – primena apie savo įkvėpimo šaltinį prancūzas.

Galbūt Davido gebėjimas derinti aistrą ir darbą, tinkamas realybės suvokimas leidžia vadovui J. F. Rouquette'ui visiškai pasitikėti šefu ir atsiųsti jį į Vilnių, kad suteiktų kulinarinį malonumą „Stiklių“ restorano lankytojams. „Tikiuosi, kad susitiksimė rudenį ir vertinsime kito sezono patiekalus!“ – draugiškai ir motyvuotai atsisveikina šefas iš Paryžiaus.

O apie „Stiklių“ sėkmės fenomeną ir restoranoose vyraujančias patiekalų, lėkščių, mėsos ir virėjų tendencijas pašnekėsime kitame žurnalo „Virtuvė. Nuo... Iki...“ numeryje. ■