



APETIT S CMROKA - SADA I U SREDIŠTU ZAGREBA!

Priradio ŽELJKO SUHADOLNIK

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

BEČKI KUHAR, RESTORATER i GASTRONOM CHRISTIAN CABALIER i NJEGOVA SUPRUGA HRVATICA SANJA, VLASNICI i VODITELJI VRLO POSJEĆENOG BISTRÒA u ELITNOME DIJELU METROPOLE, UNATOČ OVIM KRIZNIM VREMENIMA OTVORILI SU NOVI UGOSTITELJSKI OBJEKT, U SRCU GRADA

Došao je u Hrvatsku iz Austrije prije šest godina, i sa suprugom Sanjom u elitnoj četvrti blizu Cmroka ustrojio, pod nazivom Apetit, ugostiteljski objekt koji se ubrzo pokazao jednim od najposjećenijih – i to jako dobrim gostima! – u glavnome gradu Lijepe naše. Uspjeh Apetita dao mu je podstrek i ulio hrabrost da otvori novi, veći restoran Apetit, u najužem središtu grada. I to upravo u ovom već duže u nas trajućem kriznom vremenu, kad se brojni drugi ugostitelji najvećeg hrvatskoga grada gdje živi gotovo četvrtina ukupnog stanovništva ove zemlje i gdje je uglavnom i koncentriran kapital, dakle koji jeste tržišni potencijal, žale da je posao *gadno opao*...

Svijet u čaši upitao je Christiana Cabaliera, Bečanina srednje životne dobi a s dugim kuharskim iskustvom ne samo u svojoj domovini nego i u Švicarskoj: u čemu je tajna komercijalnog uspjeha bistròa Apetit, i što očekuje od novog Apetita, sredinom siječnja službeno promoviranoga u prostoru nekadašnjeg lokala Dvorišće u uzanom prolazu što, paralelno s Gundulićevom ulicom, od Massarykove vodi do Varšavske. Naravno, pitanja su u kontekstu ovih sadašnjih gospodarski osobito nepovoljnih vremena kad je, barem u Zagrebu, ugostiteljska ponuda brojem velika te kad mnogi ljudi nemaju dovoljno novaca uopće a kamo li za potrošačke izlaske, zatim kad neki od onih koji imaju novaca već stanovito vrijeme uživaju u remetinečkoj kuhinji, i kad neki drugi, koji imaju novaca, posebice u posljednje vrijeme zaziru od izlazaka u restoransku javnost u Hrvatskoj pa svoje hedonističke prohtjeve, što ih sebi mogu priuštiti, zadovoljavaju u Lijepoj našoj više u krugovima iza zatvorenih privatnih vratiju ili ih pak zadovoljavaju u lokalima negdje u inozemstvu, gdje ne očekuju da budu na oku javnosti odavde.

- Uspjeh Apetita objasnio bih time da naša djelatnost počiva na čvrstim obiteljskim temeljima, konkretno da se u posao maksimalno unosimo kao obitelj, da radimo puno toga sâmi, kad je gužva i osoblje možda ne stiže sve obaviti, spremno prikačemo upomoć na raznim poslovima. U bistròu Apetit ja sam i voditelj lokala i nabavljač namirnica i šef kuhinje... Kao kuhar i kao voditelj objekta, nastojim da jela izađu iz kuhinje pred gosta takva kakva će se potrošaču i dopasti, nisam npr. krut u prilozima nego sam vrlo fleksibilan, i ako vam se ne dopadne neki ponuđeni prilog možete zatražiti i bez problema



Christian i Sanja Cabalier: vlasnici i voditelji dvaju zagrebačkih restorana Apeti. U trenucima dok mnogi naši ugostitelji jadikuju zbog lošeg prometa, Sanja i Christian Cabalier odvažili su se na otvaranje novog lokala! Svečanost otvorenja bila je na rođendan Sanje Cabalier.

dobiti drugi. Zatim, što je vrlo važno, jelovnik mijenjamo često, češće nego mnogi drugi ovdašnji ugostitelji, promjene unosimo svaka dva do 2,5 mjeseca. Ponuda se, jednostavno, mora dinamizirati. Ako želite da vam ljudi dolaze, pogotovu kad znate da ste u okruženju u kojemu se manje-više ista grupa gostiju izmjenjuje po restoranima, nužno je češće izaći s nečim drugime, drukčijime, da se gost ne zasiti od predugo iste kreacije. Sanja, koja se bavila administracijom, s odnosom s javnosti i prihvatom gosta ali koja je uskakala toliko puta i pri posluživanju gostiju, sada je voditeljica restorana Apetit u gradu, no po potrebi obavlja i tu razne druge poslove za kojima se ukaže potreba. Inače, šef kuhinje u Apetitu u gradu je Čakovčanin **Raul Lajtman**, koji se kao kuhar kalio u Njemačkoj, gdje je radio 19 godina. Uglavnom, dnevno Sanja i ja radimo punom parom po 15 a ponekad i do 17 sati. Jela prigotavljamo uvijek od sasvim svježih namirnica po koje odlazim svakoga dana na tržnicu Dolac i tu biram ono što je toga dana najbolje u ponudi. Ustrojili smo i bogatu vinsku kartu s više od 200 različitih, hrvatskih ali i inozemnih etiketa, od ponajboljih proizvođača. Gosti su prepoznali vrijednost tog našeg obiteljskog angažmana, uvjerali su se u kakvoću jela i stalnost te kvalitete, našu kontinuiranu inovaciju, zadovoljni su velikim izborom vina i drugih pića i posluživanjem pića i na čašu, dobar glas se širio,

i to je to – veli Cabalier.

Kod Cmroka elitno, u gradu povoljnije

Što se tiče krize, sigurno je da je ona duboka, ali činjenica je i to da još uvijek u Hrvatskoj ima dovoljno ljudi s dovoljno novaca.

- To da u Hrvatskoj i dalje ima ljudi koji mogu potrošiti za svoje užitke odnosno da ima tvrtki koje iz marketinških razloga žele prezentaciju na određenoj razini i mogu je sebi i dopustiti zaključujem po tome što u bistròu Apetit na Cmroku imamo i dalje neprekidno rezervacije i po nekoliko dana unaprijed za ručak i večeru, te narudžbe za svadbeno i rođendansko slavlje, za slavlje vezano uz krštenje, stjecanje diplome, a i za razne prezentacije. U Zagrebu su veleposlanstva, trgovinska izaslanstva, tu je nekako ipak poslovna aktivnost najrazvijenija, tu su vodeći sportski klubovi zemlje, tako da glavni grad Hrvatske ima, i to kroz cijelu godinu, dosta stranaca, bilo da dolaze ovamo poslovno, bilo da su čisti turisti. Dakako, svi moraju negdje jesti, tako da ne smatram da su, unatoč činjenici da je kriza ostavila i još ostavlja traga, šanse za ugostiteljstvo ovdje slabe. Samo, valja se potruditi i ponuditi *nešto drugo*, tako da gostu izlazak u restoran ostane u sjećanju ne samo kao puko hranjenje nego kao ugodan i zanimljiv doživljaj na društvenom planu – kazao je Christian Cabalier.

Cabalier je predvidio da bistro Apetit blizu Cmroka – smješten u neposrednom susjedstvu medijski razvikanog Marcellina, kojega se, usput veli, nije prijavljao kao moguće silne konkurencije naime u Apetitu je, objašnjava, postavio drukčiji koncept ponude od načina na koji funkcionira Marcellino – ostane kao ekskluzivniji objekt s rafiniranijim kreacijama na tanjuru, s ponudom vina elitnih hrvatskih i svjetskih proizvođača, te time i skuplji, a da Apetit u gradskome centru, u nekadašnjem, prije tri godine kad još kriza nije pokazala zube ovako kao što to čini sada od strane Cabalierovih kupljenome i potom preuređenome Dvorišću, bude mjesto namijenjeno brojnim zaposlenima koji u pravilu i nemaju mnogo vremena za obroke pa bi im se tu posluživala hrana što se može prigrizati hitrije. Iako i ovdje u ponudi postoji nekih gotovo 200 etiketa domaćih i inozemnih vinskih kuća, ipak tu nema npr. Masetta, Ornellaie, Sassicaie, Gaje i takvih imena. Inače, toliko vina na vinskoj karti mogu imati u ponudi bez problema za plasman zahvaljujući tome



U bistròu Apetit često se organiziraju razne prezentacije i gostovanja najpoznatijih domaćih i vanjskih vinara, iz inozemstva osobno su nazočili Joško Gravner, Angelo Gaja, Michel Rolland... Cabalier, koji je šest godina bio voditelj Cantinette Antinori u Beču, najavljuje uskoro i dolazak markiza Piera Antinorija.

što su angažirali sommeliera, evo, u Apetitu u gradu to je vrlo vrijedna **Jelena Šimić**, koja kad zatreba uskoči i u Apetitu u Jurjevskoj. Apetit u gradu zamišljen je da bude s nešto nižim cijenama od onoga kod Cmroka.

- Inače, čuo sam primjedbe da je bistrò Apetit preskup, međutim nastojimo da naše cijene budu na razini onih objekata koje smatramo sebi dostojnom konkurencijom. Na prvi pogled, ako se uzme u obzir samo brojka, može ispasti da su cijene u nas nešto više nego drugdje, ali to je doista izraženo samo kao brojka, u okviru naših cijena nudimo više jela i užitka za stolom nego neki drugi lokali koji nam spočitavaju skupoću a cijenom su jednaki ili tek mrvicu niži od nas, istodobno s ponudom siromašniji. Odziv publike u naš bistrò govori da vodimo pravilnu politiku i cijena.

I u tom, kako kaže, *nešto jeftinijem* ugostiteljskom objektu Apetit u centru grada Cabalier najavljuje dodatne elemente u ponudi:

- Želja nam je gostima u središtu grada, tj. Zagrepčanima te brojnim turistima pružiti kako mogućnost da i u zbog svojih dnevnih radnih obveza odnosno programa eventualno organiziranome vremenu kojime raspolažu uživaju u osobito okusnim jelima i dobroj kapljici, tako i mogućnost da uživaju i u dodatnim trenucima što se ne moraju nužno odvijati za stolom nego mogu biti uz šank i stoječki te izrazito kratki, konkretno da pojedu hitro tek neki mali fini zalogaj i poprate ga čašom dobra vina, odnosno da, primjerice uvečer nakon predstave u kazalištu, ili u kinematografu, pa nadohvat ruke su Hrvatsko narodno kazalište, kazalište Gavella, kino Europa, naiđu ovamo u poseban prostor gdje bi imali prilike još malo podružiti se uz prigrizak i,

opet, čašu dobrog vina. U ponudi *na čašu* imamo barem 25 različitih etiketa istodobno, smatram to lijepim našim doprinosom širenju kulture dobrog vina i kulture pijenja vina. U podrumskome dijelu zgrade bivšeg Dvorišća veliki smo prostor uredili kao vinoteku u kojoj jednom mjesečno, ako ne i češće, namjeravamo organizirati prezentacije raznih vinara i njihove kapljice. U tom smislu nabavili smo nekih 15 hladionika ili bolje reći temperatora za vino, ponudili smo vinarima da u njih stave svoje butelje tako da svaki taj uređaj za temperiranje bude u znaku

po jednog vinara, a on bi onda povremeno tu održavao degustacije, promocije novih proizvoda, pressice itd. Odziv hrvatskih vinara na ovu ponudu vrlo je dobar.

Internacionalna klasika i mediteranske arome

Bistrò Apetit i restoran Apetit – kakve su tehničke razlike?

- Bistrò Apetit ima 60 sjedećih mjesta unutra i oko 70 komotnih vani na terasi. Upošljava ukupno 15 osoba. Restoran Apetit u središtu grada ima 110 komotnih sjedećih mjesta, a kad su prezentacije stoječki možemo ugostiti istodobno i 180 osoba. Kuhinju smo tu sami projektirali, onako kako po našim radnim iskustvima mislimo da treba biti, i nismo se prevarili, napravili smo odličan posao. Ovdje upošljava oko 22 ljudi – izjavio je Cabalier.

Kako bi po jelima koja nudi Apetit Cabalier definirao svoju kuhinju?

- Mi smo predstavnici internacionalne klasične kuhinje i mediteranske kuhinje. Dosta radimo s ribom i plodovima mora, što je normalno jer Hrvatska je i pomorska i ima dobre izvore hrane iz Jadranskoga mora, s druge strane zna se što danas i znači pojam mediteranske kuhinje. U Apetitu možete dobiti klasični Wiener Schnitzel ili bečki odrezak, ali ne tek stoga što sam ja Austrijanac nego i stoga da gosti vide kakav on doista i treba ostaviti dojam u ustima. Naime uočio sam da okus bečkoga odreska ovdje najčešće i nije onakav kakav bi trebao biti. Prikladno stanjeni teleći odrezak treba najprije uroniti u mlaku vodu pa ga potom valja provući s obje strane preko brašna, potom staviti u jaje i nakon toga blago prisloniti na krušne mrvice, a ne krušne mrvice pritiskivati u nj. Krušne mrvice

mi u Apetitu radimo sâmi, i to od bijeloga kruha ali samo od sredine, znači bez korice. Panirani odrezak stavlja se u rastopljeni vrući maslac i prži ga se pomalo, uz stalno lagano protresivanje tave, dok ne zarumeni. Voda koja je ostala na mesu nakon što je ono, prije prolaska kroz brašno, bilo uronjeno u nju, na vrućini se, unutra, rasprskava, i to daje dodatnu sočnost i lepršavost odresku. Uz bečki odrezak nudimo i onaj što naziv nosi po gradu Zurichu, dakle ciriški, potom imamo i ramstek Café de Paris... Mogu nas preporučiti i po odličnim slasticama. U Hrvatskoj nije toliko rašireno da se obrok završava slatkim desertom i čašom slatkog desertnog vina, ovdje bih s ponosom istaknuo da je kod nas u Apetitu suprotno, više od 90 posto naših gostiju odlučuje se i za slatki desert i čašu desertnog slatkog vina uza nj.

Christian Cabalier pohađao je u Beču – bilo je to, kaže, prije tridesetak godina – ugostiteljsku školu smjera kuharstvo i konobarstvo, kad je završio školu zaposlio se u u svome gradu kao kuhar, potom je pošao raditi kao kuhar u ugledni hotel Monte Cervem u poznatom švicarskom zimovalištu Zermatt, a ljeti je kuhao za jednoga grofa u kantonu Ticino, onda je neko vrijeme proveo kao kuhar u objektima renomiranoga lanca Château & Relais, da bi se vratio u Austriju i radio kao šef kuhinje u Arlbergu, iza toga šest je godina proveo kao direktor bečke Cantinette Antinori u vlasništvu toskanskog markiza i proizvođača vina **Piera Antinorija** kojega, uzgred, ima namjeru uskoro dovesti u svoj zagrebački Apetit na Cmroku, da Zagrepčanima i Hrvatskoj on i osobno predstavi svoja vina...

Suradnja s bečkim Kornatom

U vrlo uglednom bečkom restoranu Kornat, koji vodi naš **Željko Radić**, već godinama jedan od najuspješnijih ugostitelja u glavnom gradu Austrije, upoznao je sadašnju suprugu Sanju, inače Radićevu kćerku. I s njom je došao u dalmatinsko mjesto Marina, tamo su oni, u blizini luksuzne marine, otvorili restoran Šešula. Bogati jahtaši dolazili su kao gosti u velikome broju, i za Šešulu se šire pročulo, mnogi su Christianu i Sanji počeli predlagati da dođu u Zagreb kao mjesto gdje bi mogli raditi lijepo kroz cijelu godinu a ne samo kroz turističku sezonu, i da tu otvore lokal. Tako se rodio bistrò Apetit u glavnome gradu. Šešula i dalje radi, ali otvorena je samo kad za to ima doista i punog smisla: upravo u tijeku turističke sezone. Željko Radić ljeti dolazi u Šešulu iz Beča, a u Beču kao voditeljica Kornata, dok je on u Dalmaciji, ostaje supruga mu Tonka.

- Svojevrsni kuriozitet, zar ne: Hrvat Željko naprosto obara goste s nogu u Beču, a ja kao Austrijanac dobro sam se pozicionirao u ugostiteljstvu u Zagrebu! Moram zaista istaknuti da restoran Kornat u Beču radi sjajno, i tast i punica naprosto su prikovani za posao ali oni i žive za nj, ponudu baziraju

nije bila na toliko visokim granama. Kornat je dosegnuo status da za ručak ili večeru tamo treba rezervirati mjesto najmanje tri do četiri dana unaprijed. Ima još nekoliko vrlo uspješnih ugostiteljskih objekata u vlasništvu i pod vodstvom Hrvata u Beču, naveo bih tu npr. svakako još i Bodula, Lubina...



U novom Apetitu u središtu Zagreba: uz šank, uz koji se od dvjestotinjak butelja u ponudi može svakodnevno na čašu kušati oko 25 raznih vina, najvažniji dio ekipe, zdesna – Christian Cabalier, sommelijerka Jelena Šimić, Sanja Cabalier, šef kuhinje Raul Lajtman



Željko Radić (desno), otac Sanje Cabalier, vlasnik renomiranog bečkog restorana Kornat, na svečanosti otvorenja novog Apetita, u razgovoru sa zagrebačkim uvoznikom i distributerom vina Tomislavom Sagračkom (Vino.hr). Radić, ljeti voditelj objekta Šešula u Marini, najavljuje skorašnje bitno velike pomake u ponudi Šešule u pravcu još ekskluzivnije i elitnije gastronomije i vinske karte za najzahtjevnijeg gosta

na najsvježijim namirnicama iz mora a jela prigotavljaju po tradicijskim dalmatinskim odnosno istarskim recepturama, tako da jamčim da se u Kornatu jede stopostotno izvorno jadranski. Publika je to primijetila, i koliko sam vidio u mojim povremenim posjetama Beču, u novije vrijeme hrvatska kuhinja postala je iznimno popularna u austrijskoj prijestolnici, pravi hit, možda nikad prije

Zanimalo nas je, kad je već tome tako da je Apetit u trendu ovdje a Kornat u Beču, postoje li planovi i za kakva gostovanja Kornata u Zagrebu odnosno Apetita u Beču, ili možda kakvi drugi oblici suradnje, primjerice prezentacije austrijskih vinara u Apetitu a hrvatskih u Kornatu, itd. Cabalier je odgovorio da se planira šira suradnja na više frontova, a, evo, upravo tjedan kad je Pepelnica ove godine određen je bio za gostovanje bečkog Kornata u zagrebačkom Apetitu.

Kakvo je mišljenje Christiana Cabaliera o hrvatskom ugostiteljstvu i hrvatskoj gastronomiji u Hrvatskoj?

- Osnovne predispozicije su svakako jako dobre. Mislim međutim da bi bilo dobro da, čast iznimkama, neki voditelji restorana i neki kuhari pokažu malo više volje i angažmana te da objekte u kojima rade profiliraju jasnije, bolje. Često se u Hrvatskoj govori o cijenama u restoranima, ali ja tu ne vidim problem: svatko ima pravo staviti cijenu kakvu misli da treba, stvar je jedino u tome da iza te cijene mora stajati nešto što će potencijalnome gostu i reći zašto je tome tako, te nešto što će, kad gost proboravi u lokalu, i dokazati da objašnjenje drži vodu. Smatram, dalje, da bi zagrebački ugostitelji i kuhari, govorim za Zagreb jer tu živim i radim, trebali više međusobno surađivati, kako bi se u Zagrebu stvorila vrlo jaka eno-

gastro scena, kao zagrebački brand. Jedan od poželjnih pravaca suradnje svakako bi bilo to da jedan drugoga kolegijalno i susretljivo preporučujemo gostima, uopće ne mislim da bi onaj tko je prikladno postavio koncept rada i provodi ga trebao strahovati od konkurencije, nastradati mogu samo oni lokali koji sebi ne daju dovoljno truda da stvari odrade kako valja... 🍷