



## Adrenalină și piper

Viața lui este bucătăria, dar și-ar risca-o oricând de dragul celeilalte mari pasiuni, sporturile extreme. A lucrat în restaurante cu stele Michelin, dar visează la ziua în care va avea propriul său local cu... mâncare românească reinterpretată. Samuel LeTorriellec este un chef francez absolut atipic, pentru care mâncarea merge mână-n mână cu adrenalina, psihologia și poezia.

de Diana-Florina Cosmin  
Foto: Horia Manolache

„**Uite, aici** am două plăci de inox”. Samuel se apleacă peste masă pentru a-mi arăta locul în care a fost operat în urmă cu câțiva ani, când și-a spart capul la Wakeboard. „Toată buza a fost tăiată, ah și am avut toate degetele fracturate, iar odată mi-am tăiat până și tendoanele”. Zâmbește, apoi tresare, ca și cum ar fi uitat ceva important. „Eh, și mi-am rupt și patru oase, la Muay Thai, dar asta a fost mai demult”. Îi zâmbesc și eu, dar parcă nu e chiar zâmbetul meu.

Recunosc, sunt luată prin surprindere de interlocutorul meu glumeț și înflăcărat în poveștile lui, care îmi explică în lux de amănunte cum și-a fracturat craniul în trei locuri la surf, cu aceeași seninătate cu care îmi descrie rețeta de Île Flottante, un fel de mâncare pe care nu l-ar putea scoate sub niciun chip din meniul restaurantului la care lucrează (Loft) fără să-și atragă protestele clienților. Deși în general *chef*-ii nu se pricep la patiserie (de aceea există *mâitres pâtisseries* specializați), lui Samuel îi place arta dulciurilor și se pricepe să facă și cea mai gustoasă pâine, ceea ce-l umple de mândrie: „Poate că un chef nu e obligat să gătească așa ceva conform fișei postului, dar faptul că știu să le fac îmi dă confort și un soi de împlinire interioară”.

Gătește de la 16 ani și îmi spune din

prima clipă că bucătăria este ceea ce iubește mai mult pe lume.

*Enfin*, la egalitate cu Wakeboard, Bodyboard, Skimboard, surf, Muay Thai și celelalte sporturi extreme pe care le practică tot din copilărie (când a locuit câțiva ani în Tahiti) și în numele cărora, recunoaște cu cel mai larg zâmbet posibil, a avut parte de cel puțin o spitalizare pe an, de când se știe. Și da, zâmbetul cu care-i răspund nu e chiar zâmbetul meu obișnuit, din simplul motiv că nu sunt obișnuită ca un om care muncește în primul rând cu mâinile să depene cu atâta lejeritate istoricul fracturilor sale din ultimii 25 de ani. În preajma lui Samuel însă, nu poți decât să te relaxezi și să intri în joc, pentru că perspectiva lui asupra vieții nu seamănă cu cea a niciunui alt *chef* trecut prin marile restaurante ale lumii. „În fiecare an, în ianuarie, plec în America să mă antrenez cu cel mai bun antrenor din lume pe gimnastică acrobatică”, explică el. „E cel care antrenează și echipa Cirque du Soleil”. O realitate nespuse de firească pentru Samuel, și, dacă ar fi să-și rezume viața printr-un procentaj, acela ar fi „80%”, ponderea lucrurilor care îi plac, din totalul activităților dintr-o săptămână obișnuită. „Pentru mine nu contează decât ceea ce mă face fericit”, explică el. „Iar bucuriile mele sunt bucătăria în primul rând, apoi activitățile

sportive care implică frica și controlul riscului”. Că Samuel nu prea are frici majore de necunoscut este evident din modul în care a ajuns să conducă bucătăria restaurantului bucureștean Loft. A venit pentru trei zile, cu un prieten român care îi fusese coleg la prestigiosul restaurant parizian Fouquet's (de pe Champs-Élysées) și are deja cinci ani de când locuiește în București. „Și când vrei să-ți schimbi viața trebuie să-ți asumi riscuri”, zâmbește el. „Avantajul acestei meserii este că, dacă ești bun, poți să-ți găsești de lucru rapid, oriunde în lume”.

**Din 2009** încoace, relația lui Samuel cu publicul autohton care-i savurează preparatele a evoluat considerabil, în paralel cu gusturile românilor pentru gastronomia fină. „Acum cinci ani, toți voiau un singur lucru”, râde el. Nu vorbește româna fluent, dar îmi pronunță perfect numele preparatului aflat cândva pe buzele tuturor. „Mușchi de vită bine-făcut”, își amintește, amuzat. „*C'était toujours ça*”. În prezent, doar 20% dintre clienți mai cer din când în când așa ceva, pentru restul există ficat de rață pe plită, calcan la grătar cu sos perigourdine sau tempura de calamari și creveți în sos iute, cu sare de chili.

Samuel a ajuns să-și cunoască publicul atât de bine încât are clar delimitate categoriile

**Bucătarii români vor să facă gastronomie franceză, italiană sau internațională, înainte s-o înțeleagă pe cea românească. Să ai plăcerea bucătăriei natale nu înseamnă să faci sarmăluțe după modelul bunicii, ci să reinterpretezi preparate clasice și să deconstruiești rețete. Și, mai ales, să folosești ingrediente autentice, nu să încerci în van să faci magie cu produse de la supermarket.**





de clienți români: cei care călătoresc, știu ce se întâmplă în afară și recunosc rapid calitatea; cei care au fost prin străinătate, dar preferă să mănânce tot lucrurile cu care s-au obișnuit, fără să experimenteze vreodată ceva nou și respectiv cei pentru care mâncarea este o simplă necesitate, nicidecum una dintre plăcerile vieții.

**Samuel** e un gurmand declarat, dar istoricul său sportiv (pe lângă sporturile extreme, practică de la vârsta de trei ani judo, baschet, handbal și înot de performanță) îl salvează de la imaginea clasică a bucătarului plinuț, care ronțăie tot timpul câte ceva. De fapt, îmi explică el, toate

clișeele asociate imaginii chef-ilor de top se nasc din presiunea extraordinară asociată acestei meserii care, pentru neavizați, ar putea pasiionant-boemă. Cu același zâmbet mucalit, Samuel îmi enumeră câteva statistici întocmite în cei 25 de ani în domeniu: 80% dintre prietenii săi bucătari sunt divorțați („Nimeni nu e dispus să te aștepte când pleci la ora 7 dimineața și te întorci după miezul-noptii”), iar din cei 32 de colegi cu care a studiat arta culinară în Normandia, la Cherbourg, doar doi mai practică această meserie. („Restul au clacat, n-au putut rezista ritmului de lucru și presiunii”).

La 18 ani, Samuel a plecat la Paris cu celebrul chef francez

Bernard LePrince, iar amintirile lui din lumea restaurantelor celebre precum Le Meurice sau La Tour d'Argent mă fac să înțeleg mai bine presiunea incredibilă care i-a împins pe unii bucătari celebri până aproape de sinucidere, după pierderea unei stele Michelin sau după o cronică malițioasă a unui critic. „E un domeniu foarte dur, dar numai prin disciplină se deprind respectul și rigoarea”, îmi explică Samuel. „Pe mine sportul m-a învățat că nu faci performanță fără disciplină și exact asta e valabil și în bucătărie”. În marile restaurante ale lumii, un bucătar-șef nemulțumit de prezentarea unui anumit preparat culinar își poate pune oricând echipa să

**Samuel are prieteni care au câștigat toate concursurile culinare posibile, dar care abia dacă au câțiva clienți în restaurantele lor, și alții care nu au primit niciodată vreă distincție, dar ale căror localuri sunt mereu pline-ochi.**

demonteze toate ustensilele din bucătărie și să le lustruiască temeinic cu perișta de dinți. Ah, și s-o facă în ora de masă, singura lor pauză dintr-o zi interminabilă de muncă.

Și Samuel a trecut prin asemenea momente, dar sportul a fost cel care l-a ținut mereu puternic și echilibrat. „Când fac sport, toată tensiunea pe care am acumulat-o se duce”, zâmbește el. „Și iubesc presiunea tocmai pentru că este resortul care te obligă să faci totul mai bine, mereu”. Presiunea nu ține, însă, doar de numărul de stele sau de *fourchettes* (furculițe, premergătoare stelelor Michelin) pe care le are localul la care lucrezi, ci de numărul oamenilor care-ți trec pragul și de satisfacția lor.

Samuel recunoaște deschis că are prieteni care au câștigat toate concursurile culinare posibile, dar care abia dacă au câțiva clienți în restaurantele lor, și alții care nu au primit niciodată o distincție gastronomică, dar ale căror localuri sunt mereu pline-ochi. „Poți să fi un talent extraordinar, cu creații spectaculoase, dar să nu știi să imprimi mâncării personalitate”, explică Samuel. „E o meserie în care trebuie să știi nu doar gastronomie, ci și management și psihologia oamenilor”. Și, mai ales, trebuie să știi etapele prin care trebuie să treacă orice bucătar înainte de a deveni un

„chef“ în adevăratul sens al cuvântului. Primul lucru fiind stăpânirea gastronomiei țării din care provii. „Toți *chefii* români vor să facă bucătărie franceză, italiană sau internațională, înainte s-o înțeleagă vreun pic pe cea românească”, crede el. „E ca și cum eu, Samuel, francez, m-aș fi apucat de bucătăria asiatică înainte să am habar de cea franțuzească”.

Să ai plăcerea bucătăriei natale nu înseamnă însă să faci sărmăluțe după modelul bunicii, ci să inovezi, reinterpretând preparate de când lumea și deconstruind rețete clasice, pentru a le recompune într-o formulă originală. Și, mai ales, folosind ingrediente autentice, de la țară, nu

încercând în van să faci magie cu telemea cumpărată din hipermarket. „Există în lume locuri mici, nepretențioase, în care e mereu plin, pentru că bucătarul pune suflet, iar mâncarea are ceva din spiritul și pasiunea lui”, crede Samuel. „Mâncarea bună îi face pe oameni să viseze, de fiecare dată”.

**Iar visul** unui chef francez ar putea fi chiar... un restaurant românesc. Mic, cu maximum 30 de locuri, făcut după sufletul și imaginația lui Samuel, care își petrece zilnic cel puțin două ore pe zi citind cărți și navigând pe internet după noutăți în domeniu. „Fata mea are 14 ani și gătește excelent, așa că mi-ar

plăcea să ne deschidem cândva acest restaurant împreună”, zâmbește el. Să fie modul lui de a le arăta românilor cât de subapreciată este bucătăria lor națională și câte secrete poate ascunde încă. Atât fiicei lui, cât și oamenilor pe care îi are în subordine, ține să le explice mereu că secretul vieții este să știi ce vrei, profitând de fiecare etapă prin care îți este dat să treci. „Dacă ești nefericit în viața profesională, vei fi nefericit și acasă”, crede el. „Unii dintre oamenii cu care lucrez vor rămâne cu mine, alții poate vor pleca și își vor face propriile lor restaurante, important e să știe ce-și doresc, ca să-și poată modela personalitatea în

direcția aceluși scop”.

Dincolo de sport și de mâncare, Samuel este un filozof al mâncării și al vieții, unul școlit de experiențele prin care a trecut de-a lungul timpului. De anul trecut are și un blog personal - tradus în limba română - numit *samthings.com*, în care scrie despre toate lucrurile care îi plac și în care crede, de la rețete românești reinventate până la povestea neromanțată a pasiunii sale pentru Wakeboard. „Vreau să arăt oamenilor că se poate și altfel”, zâmbește el, „că putem face câte puțin din tot ceea ce ne place, cu condiția să ne asumăm ceea ce suntem cu adevărat”. Felul său de a privi viața și arta culinară

are atât de mult bun-simț și logică, încât plece de la întâlnirea noastră dorindu-mi, în secret, ca Samuel să-și vadă visul împlinit cât mai repede. Îmi povestește, în final, că a semnat și o carte de gătit, împreună cu alți bucătari, toate încasările urmând să meargă spre fundația românească Parada, care derulează programe pentru cei nevoiași. E a treia oară când participă la un asemenea proiect și i-a plăcut la nebunie. Și, firește, își planifică deja vacanțele din acest an, destinațiile fiind cele mai bune locuri de Wakeboard și surf. N-are teamă de accidentări, nu pentru că s-ar fi obișnuit, ci pentru că se ghidează după o vorbă franțuzească: *la peur n'évite pas le danger*. Frica nu înlătură pericolul, așa că n-are rost să-și piardă timpul cu griji inutile.

**Cuvintele** lui încă-mi răsună-n urechi - „Nu mă interesează decât ceea ce mă face fericit, restul ignor” - și cred că așa ar trebui să fie. În ziua de azi, când cuvintele cele mai vehiculate sunt „criză” și „stres”, mâncarea - fie ea sub forma unui platou realizat de un masterchef sau a unei rețete pe care o poți experimenta acasă - poate fi, cum spune cu drag Samuel, „*un morceau de rêve*”. O bucătică de vis. Și cum ai putea să-ți refuzi un lucru care aduce atât de multă fericire? ■

