

MIGUEL ROCHA VIERA

„EZEK MEG MIT CSINÁLNAK?”

Ő A COSTES ARCA, DE NEM SZERETI MAGÁT EKKÉNT APOSZTROFÁLNI. VEZETÉSÉVEL AZ ÉTTEREM HATALMAS VÁLTOZÁST HOZOTT MAGYARORSZÁGON, ÉS FELTETTE ORSZÁGUNKAT A GASZTRONÓMIA VILÁGTÉRKÉPÉRE. EZÜTTAL INSPIRÁCIÓIRÓL, A CSAPATÁRÓL ÉS A COSTES KULISSZATITKAIRÓL MESÉL.

Portugáliából származik, és nyilvánvalóan rengeteget utazott. Milyen inspirációkat hozott magával a világ különböző tájairól? Abban nem vagyok biztos, hogy Portugáliából hoztam-e valamit, mert onnan már '99-ben eljöttem. De valóban nagyon sokat utaztam, mielőtt itt kikötöttem. Arra már nem is emlékszem, milyen Portugália – de ahogy viselkedem, és amilyen szenvedélyes vagyok, az nyilván mediterrán dolog. Azonban arra törekszem, hogy mindenhonnan azt gyűjtssem össze, amit a legjobban szeretek. A konyha, amit a Costesben csinálunk, valamelyest visszatükrözi mindazt, amit az idegen kultúrákból magamba szippantottam. Ezért is utazunk: új kultúrákat keresünk, és rengeteget tanulunk mindenféle ételről és feldolgozási módokról.

Hogyan került Magyarországra? Kifejezetten a Costes miatt jöttem. Az első pillanattól itt voltam. Azelőtt Dél-Spanyolországban dolgoztam sous chefként, úgyhogy ez nagy ugrás volt számomra is.

Mit gondol, hogyan szerepel az étterem a várthoz képest? Szerintem nagyon jól. Eleinte nehéz volt, és új helyet elindítani sosem könnyű. Ráadásul az ország is új volt a számomra, a nyelvet sem ismertem. A magyar gasztronómia hatalmas fejlődésen ment keresztül az elmúlt öt-hat évben. Néhány évvel ezelőtt a helyzet tényleg nagyon más volt, s a Costes céljai köz szerepelt, hogy változtassunk ezen.

Mi volt a magyarok reakciója a fine dining jelenségre? Eleinte úgy néztek ránk, mint akik azt kérdezik: „ezek meg mit csinálnak...?” Az első évben senki nem értette igazán, mit akarunk. Aztán jött a Michelin-csillag, és minden megváltozott. Az egyik nap még nem vagy olyan izgalmas, ám másnap három hónapos várólista van az étteremben, és mindenki látni akarja, mit csinálsz. Bár a vendégeink 90 százaléka ma is külföldi, de akkor is sikerült feltennünk Magyarországot a gasztronómiai világtérképre.

Milyen változást hozott a Michelin-csillag? Egy nap alatt megváltozott minden. Ha nincsen csillagod, az emberek nem feltétlenül akarnak veled dolgozni. Aztán hirtelen ellepnek az önéletrajzok. A főzés ugyanaz maradt, ami azonban a kiszolgálást illeti, mi is nagy fejlődésen mentünk keresztül. Egy csapat vagyunk, össze kellett szokni, és együtt váltunk jobbbá és jobbbá.

Mi a véleménye a magyar szakácsképzésről? Azt gondolom, a magyar képzés évekkal le van maradva. Londonban diplomáztam, de Franciaországban, Spanyolországban és Olaszországban is vannak nagyon jó iskolák, amelyek jóval Magyarország előtt járnak. Persze van a Costesben egy szakács, aki annak idején magyar iskolában végzett, és van egy gyakorkomunk is. Most derült ki számukra, hogy húsz év a korkülönbség közöttük, de mindketten ugyanabból a könyvből tanultak. Vannak itt olyanok is, akik kikerülnek a hároméves képzésből, de életükben nem láttak halat – nem

tudják az alapokat. Magyarországon az alapokkal van a probléma. De a helyzet javul.

Hogyan választja ki, kivel dolgozik együtt? Az önéletrajzok alapján döntünk. Nincs semmiféle különleges teszt: akit kiválasztunk, az eljöhet hozzánk egy napra, így meglátja, mi a követelmény, és nekem is rálátásom lesz, mire képes az illető. Általában erre elég egy nap.

Mire van szükség azon túl, hogy valaki kiválóan főz? Az a legfontosabb, hogy igazán akarja. Én pedig a szenvedélyt akarom látni rajta. A kis dolgokat meg tudom tanítani, ám sokkal fontosabb, hogy büszkék legyenek rá, hogy itt lehetnek, és hogy nyitottak legyenek. Ha valaki idejön, és az első öt percben a túlóráról és a fizetésről érdeklődik, nálam elvágta magát.

Hogyan működik a konyha? Különböző részlegekre van osztva. Vannak a hideg és a meleg előételek, a snackek és *amuse bouche*-ok, a meleg ételek, a desszertek és a díszítés. Minden részlegnek van egy felelőse. Hétfőn és kedden zárva vagyunk, szerdán általában segíték megtisztítani a halat és a húsokat, a hét további részében pedig ott segíték, ahol szükség van rá, kóstolok és elvégzem a papírmunkát. És persze megcsinálom mindazt, amihez másnak nincs kedve.

Igaz, hogy az alapanyagok nagy részét külföldről hozzátják? Amikor hat évvel ezelőtt megnyitottunk, mindent külföldről rendeltünk. Három hónappal a nyitás előtt érkeztem, és bár alapos kutatómunkát végeztem, arra jutottam, hogy nincs olyan beszállító, aki folyamatosan a legmagasabb minőségű alapanyagokkal tudna ellátni. Ez mára sokat javult: manapság a tengeri hal az, amit külföldről hozatunk, hiszen itt nincs tenger, és bizonyos húsok. Nagyon jó minőségű húsok találhatók Magyarországon is, például a mangalica és a kacsamáj. Sokat vásárolunk a Vásárcsarnokban. Azt mondanám, hogy hatvan-negyven százalék arányban oszlik meg a külföldi, illetve a hazai alapanyag.

Sztárséfként van valami allűrje? Nagyon józan ember vagyok, és sosem felejttem el, honnan jöttem. Véres verítékkal jutottam el ideáig, és úgy vélem, nagyon fontos, hogy ne feledkezzem meg a gyökereimről. Ezt tanultam a szüleimtől is. Gyerekkorom óta ugyanazok a barátaim, nem sokat változtam.

Mi volt a legjobb étel, amit valaha elkészített? Nem tudnék egyet mondani. A főzés nem csak az ételről szól. Amikor az ember azt érzi, élete legjobb ételét fogyasztotta el, az az élmény számos kis részletből tevődik össze: mit ettünk előtte, mit iszunk, kivel vagyunk... Rengeteg jó ételt készítettem, órákig tudnék erről beszélni. De hiába eszi az ember a világ legfinomabb ételét, ha rossz társaságban van vagy rossz a kiszolgálás, fabatkát sem ér.

Mely magyar éttermeket látogatja szívesen? Mindenhova elmegyek, ahova csak tudok. Szeretem a Borkonyhát, de pont a Zónában voltam a minap, és briliáns volt az étel. Ha olasz ízekre vágyom, a Pomo D’Oróba megyek, ha pedig tapast kívánok, a Pata Negrát választom.

A gyorskajával hogy áll? Azt is eszem. Évente egyszer a McDonald’s is finom.

Hova utazik a legszívesebben? Délkelet-Ázsiába. Holnap pont Bolíviába repülök, de Kam bodzsa, Vietnam és Laosz utánozhatatlan.

Mit gondol, mi lenne a Costesszel, ha ön elmenne? Csak akkor megyek el, ha úgy érzem, hagytam magam után valamit. E nélkül nem lenne értelme. Lehet, hogy én vagyok a séf és az emberek velem azonosítják a Costest, de én is ugyanúgy egy csapat tagja vagyok, mint a srác, aki az edényeket mosogatja. Mindnyájan fontosak vagyunk. Biztos vagyok benne, hogy ha egy nap elmegyek, a Costes ugyanolyan jól fog működni.



„WHAT ARE THESE PEOPLE DOING?!”

HE IS THE FACE OF COSTES, BUT HE DOESN'T REALLY DEFINE HIMSELF LIKE THAT. WITH HIS LEADING COSTES MADE A CHANGE IN HUNGARY AND PUT OUR COUNTRY ON THE GASTRONOMIC WORLD MAP. NOW HE IS TALKING ABOUT HIS INSPIRATIONS, HIS TEAM, AND WHAT HAPPENS BEHIND THE SCENES IN COSTES.



Originally you are from Portugal and obviously traveled a lot. What are the inspirations that you've brought with yourself to Costes? I'm not sure I took something with me from Portugal, because I left the country in 1999, and I've been traveling quite a lot before I came here. I don't even remember how Portugal looks like anymore. The way I behave and the passion I put on things are sort of Mediterranean. But I try to collect things I like from everywhere, and I think that the kitchen and the food we make here is a bit of a reflex of everything I learned from different cultures. There's nothing specific, but the things you like are obviously become the part of your world. That's why we travel: looking for new cultures and learn about new foods, new ways of processing food.

When did you come to Hungary? I exactly came here to start this new project. I was here from the beginning. Before that I was in South-Spain, and worked as a sous chef, so it was definately new to me.

How do you think „the project” worked? I think it's working well. It was difficult at the beginning, but it's always difficult to open a new place anywhere else, and on the top of that I was in a different country where I knew nothing about the culture and the language. Gastronomy has gone through a big evolution in the past five-six years. A few years ago things were really different, and it was our goal to make a change.

How did Hungarian people react to fine dining? At the beginning they looked at us like: „what are these people doing?”... In the first year nobody really understood what we did here. And then the Michelin-star came and it changed everything. One day you are not that good, the next day you have three months long waiting list and everybody wants to see what you are doing. Ninety percent of our guests are still foreigners. But actually we put Hungary on the gastronomic map.

What did the Michelin-star change? The changes happened in one day. When you don't have a star, people don't really want to work with you, and the next day you receive tons of CV-s. Cooking is the same, but we have gone through a big evolution especially when it comes to service. We are a team, we have to adapt each other and become better and better together.

What do you think about Hungarian cooking education? I think cooking schools in Hungary are years behind. I took my degree in London, but there are really good schools in France, Spain and Italy, and they are ahead of Hungary. There's a cook in this kitchen who learned cooking in Hungary 20 years ago and a guy from school. They realized that they learned cooking from the same book. We have guys here who finished three years in school but never saw a fish. They don't know the basics. In Hungary there's a big problem with basics.

How do you choose your team? We choose about the CV-s. We try to work mostly with Hungarians. There's no special test, they come here and spend a day with us, so they can see what the requirement is and I can have a feeling what they can do. Usually one day is enough to see.

What do you think your teammates have to know beyond cooking? The most important thing is that they have to really want it. I want to see passion. Little things I can teach. I want them to be proud of being here, I want

them to be open to learn. If someone asks me in the first five minute about working hours and salary, I don't want to work with them.

How exactly does your kitchen work? The kitchen is devided by sections. There's a pastry section, the cold starters and the hot starters, the snacks and amuse bouches, and the hot, which includes the fish, the meat and the garnish. Every section has a responsible for the section. On Monday and Tuesday we are closed, on Wednesdays I help cleaning the fish and the meat, on Thursdays I help whatever I can, I do a bit of tasting and do the paper-work. Weekends are very busy. And I do the things that nobody really wants to do.

Do you have any whimsy as a star chef? I'm very down to earth and I never forget where I come from. I had a lot of sweat and tears to get here, and I think it's very important not to forget where I started. That's what I learned from my parents. I've had the same friends since my childhood, I didn't change.

Is it true that you get your ingredients from abroad? When we opened six years ago we bought everything from abroad. I came three months before the opening, and I traveled around the country to find really good ingredients, but I couldn't find anybody who I was sure to deliver the finest ingredients constantly. Nowadays we buy the sea fish from abroad, but that's normal, because Hungary has no sea, and some meat. For example mangalica and duck liver is very good in Hungary. We buy a lot in Vásárcsarnok. I would say that 60 percent is from abroad, and 40 percent is local.

What was the most fantastic meal that you've ever done? I can't choose one. It's not just about food. The experience, when you feel you had the most fantastic meal of your life has a lot of other important details: what you did before, what you drank, who you were with... I had many good meals, I could talk about them for hours. And you can have a very good food, but if you are with someone who doesn't talk to you, or the service is bad, or you feel cold, the experience is not good.

Where do you like to eat in Hungary? I go everywhere I can. I like Borkonyha, I was in Zona the other day, and the food was brilliant. If I feel Italian, I go to Pomo D’Oro, and I choose Pata Negra if I want some tapas.

Do you eat streetfood? I eat everything. Once a year McDonald's is delicious, too.

Where do you like to travel the most? I'm in love with South-East Asia. I'm flying to Bolivia tomorrow. I travel a lot, but Cambodia, Vietnam and Laos are my favorite places.

What do you think would happen to Costes if you left? When I leave, I want to have the feeling that I left something behind. I would never leave without this. Maybe I'm the boss here and if people talk about Costes, they talk about me, but I'm part of the team just like the guy who clean the dishes. We are all important. The day I leave I'm sure the place will still going very well.

PIZZA *Me*®



PIZZA *Me*®

N°03

FASHION STREET
DEÁK TÉR 3.

BUDAPEST V.,
DEÁK FERENC TÉR 3.

TELEFON | PHONE
+36 (1) 266 0377

NYITVATARTÁS | OPEN
10:00-24:00
Péntek-Szombat
Friday-Saturday
10:00-03:00

100% ITALIAN | CENTOx100 ITALIANO

A Pizza Me hálózat új tagjaként,
megnyitottunk a Fashion Streeten!

Minőségi, friss pizzaszeleteink olasz recept alapján,
100% olasz alapanyagokból készültek.

Egy szelet Olaszország,
kiváló minőségben, elérhető áron.

Pizza Me Fashion Street is a new member
of the Pizza Me team.

Quality fresh pizza made with love
from 100% Italian ingredients.

Taste it and feel the difference.
Pizza Me, what else...



pizzamefashionstreet

A NextArt Galéria profilját meghatározó festészet mellett az animáció, a videó, a grafika, az installáció és a fotó is fontos szerepet kap. A NextArt elsősorban a hazai kortárs képzőművészet újabb nemzedékének alkotóira fókuszál, akik a legrangosabb hazai és nemzetközi képzőművészeti díjakat mondhatják magukénak. Új művészeti kezdeményezések, nemzetközi együttműködések bemutatóhelye, olyan eleven közösségi hely, amely közvetlen lehetőséget biztosít a művészet iránt érdeklődőknek művekkel és alkotójukkal való megismerkedésre.

1054 Budapest, Aulich street 4-6.
t/f: +36 1 302 7882
info@nextartgaleria.hu
www.nextartgaleria.hu
open: Thursday-Friday: 11-17h
Saturday: 10-16h

... next ART

