Grzegorz Labuda: Polacy otwierają się na nowości (wywiad)

data aktualizacji: 2014.10.10

27 września reprezentacja restauracji T-Bone Grand Hotelu Tiffi zdobyła pierwsze miejsce w kategorii dań głównych na prestiżowym konkursie kulinarnym Food & Wine Noble Night. Z tej okazji spotkaliśmy się z Grzegorzem Labudą, szefem kuchni, by porozmawiać o samym konkursie i zaserwowanych daniach, ale również o planach na kolejną książkę kulinarną i wszechobecnej modzie na gotowanie.

27 września reprezentacja restauracji T-Bone Grand Hotelu Tiffi zdobyła pierwsze miejsce w kategorii dań głównych na prestiżowym konkursie kulinarnym Food & Wine Noble Night. Z tej okazji spotkaliśmy się z Grzegorzem Labudą, szefem kuchni, by porozmawiać o samym konkursie i zaserwowanych daniach, ale również o planach na kolejną książkę kulinarną i wszechobecnej modzie na gotowanie.

Info Iława: Naszą rozmowę chcielibyśmy zacząć od pogratulowania Panu i zespołowi zdobycia pierwszego miejsca na konkursie kulinarnym, w którym biorą udział najlepsi szefowie kuchni z całej Polski. Proszę powiedzieć coś więcej na jego temat.

Grzegorz Labuda, szef kuchni restauracji T-Bone w Grand Hotelu Tiffi: Był to konkurs Food & Wine Noble Night, w tym roku odbyła się jego piąta edycja. Jest to jeden z najbardziej wymagających konkursów kulinarnych organizowanych w Polsce, również ze względu na duże wymagania logistyczne i organizacyjne. Spośród kilkudziesięciu propozycji trzech dań (przystawek, dań

głównych oraz deserów), które nadsyłają restauracje z całej Polski, jury wybiera 12 najlepszych, najatrakcyjniejszych propozycji. Udało się nam dostać do tej ścisłej „dwunastki”. Następnie, już podczas samego konkursu, najlepsze dania w trzech kategoriach wybierają zaproszeni na konkurs goście (a jest ich 1200), oddając swój głos na na jedną z 12 przystawek, 12 dań głównych oraz 12 deserów.

Dlaczego konkurs jest aż tak trudny logistycznie?

Kuchnie, w których podczas konkursu przygotowywane są potrawy liczą tylko 25m2, podczas gdy kuchnia hotelu, w której pracuję na co dzień ma 800m2. Są one wyposażone w jeden parowy piec kondukcyjny, jedną kuchenkę i jeden podgrzewacz do talerzy, a podczas jednego wieczoru przygotować trzeba po 350 porcji każdego z trzech dań. Dlatego też na konkurs pojechaliśmy z całą ciężarówką swojego sprzętu, była to naprawdę wymagająca pod względem logistycznym wyprawa.

Jakie dania przygotowaliście na konkurs?

Jako pierwsza serwowana byłą przystawka, w tej kategorii udało nam się zdobyć drugie miejsce. Na przystawkę zaproponowaliśmy polskie produkty sezonowe, zaserwowaliśmy najlepszą w październiku gęsinę glazurowaną w żelu z żurawiny z musem z gęsiej wątróbki, puree z jesiennej, szarej renety i buraczkami marynowanymi w czerwonym winie. Jednak naszym największym sukcesem było zdobycie pierwszego miejsca w kategorii dań głównych. Zaserwowaliśmy rzadko spotykany ogon wołowy z puree z podwędzonego czosnku, sos ze szpikiem wołowym oraz szalotkę glazurowaną w sosie z cielęciny i risotto z pęczaku i słonecznika. Ogon wołowy był dość odważną propozycją, ale swego czasu również policzki wołowe były traktowane jako kontrowersyjne, a dziś trafiają do podniebień i gustu gości.

Ilu Pana współpracowników uczestniczyło w konkursie?

Hotel istnieje już od 1,5 roku, a 90% zespołu na kuchni jest ze mną od samego początku. Udział w konkursie był formą wyróżnienia i nobilitacji dla kucharzy. Mogłem ze sobą zabrać ograniczoną ilość osób i musiałem dokonać trudnego wyboru, bo moich współpracowników, którzy zasłużyli na to wyróżnienie, było zdecydowanie więcej. W konkursie, razem ze mną, uczestniczyli: Grzegorz Drozdowski, Karol Kaszlewicz, Radosław Gierałtowski, Rafał Pluta, Sebastian Truszkowski i Dariusz Mikołajczak.

Jest Pan autorem kilku książek kulinarnych, czy planuje Pan kolejne publikacje?

Rzeczywiście, pracuję nad kolejną książką, jej tytuł to „Współczesna kuchnia polska według Grzegorza Labudy”. Publikacja jest planowana na wiosnę przyszłego roku.

Czy będą to wykwitne dania czy może raczej przepisy, które każda gospodyni domowa będzie mogła powtórzyć w swojej kuchni?

Mam już za sobą kilka publikacji poświęconych codziennym przepisom, które właściwie każdy może powtórzyć. W kolejnej książce chciałbym dać upust swojej kulinarnej wyobraźni i przedstawić bardziej artystyczne propozycje.

Dlaczego wybrał Pan zawód kucharza?

Pracuję w tym zawodzie już od 20 lat, a wszystko zaczęło się już w trzeciej klasie szkoły podstawowej, kiedy to mówiłem mojej mamie, że zostanę kucharzem. Dziś trudno mi powiedzieć, skąd się to wtedy wzięło, bo w mojej rodzinie nie było tradycji gastronomicznych. Jako uczeń szkoły podstawowej we Władysławowie, gdzie się wychowałem, często odwiedzałem bibliotekę miejską i

wertowałem książki kulinarne. Gdy kończyłem już podstawówkę, wielu moich kolegów miało problem z wyborem swojej dalszej drogi, a dla mnie był on oczywisty, poszedłem do szkoły gastronomicznej. Chciałem rozwijać się w tej dziedzinie, zostać dobrym kucharzem, a w przyszłości szefem kuchni. Dziś na pewno nie żałuję swojego wyboru.

Co poleciłby Pan z karty swojej restauracji?

Moje ulubione potrawy zmieniają się wraz z biegiem czasu i doświadczenia. Nie przywiązuję się zbytnio do karty, płynnie wymieniam zawarte w niej propozycje. Z aktualnej karty wybrałbym szponder wołowy, to niedoceniane danie, a dzięki duszeniu mięsa aż przez 24 godziny, jest bardzo soczyste.

W Polsce coraz popularniejsze są różnego typu programy kulinarne, coraz więcej osób niezwiązanych zawodowo z gastronomią świetnie gotuje. Czy w związku z tym zawód kucharza staje się coraz bardziej wymagający tak, by móc zaskoczyć gości i zaserwować im coś, czego nie spotyka się w kuchni domowej?

Odkąd jestem kucharzem, kuchnia nigdy nie była tak popularna jak teraz. Pojawiło się mnóstwo programów kulinarnych, w każdym z programów śniadaniowych część poświęcona gotowaniu jest obowiązkowym punktem programu. Zaczęło funkcjonować nawet trafne powiedzenie, że szefowie kuchni stają się celebrytami, a celebryci stają się kucharzami. Wszyscy dziś chcą gotować, chodzą na warsztaty, dokształcają się. Na pewno w parze z większą wiedzą i umiejętnościami idą również wyższe oczekiwania, ale z drugiej strony jeszcze kilka lat temu narzekało się na konserwatywne gusta kulinarne Polaków, które nie pozwalały się wykazać najbardziej kreatywnym kucharzom. Dziś jest już inaczej, ludzie są coraz bardziej otwarci na nowe smaki, nowości i doznania, tym samym kucharze mają większe możliwości rozwoju, a kreacje kuchenne mogą być coraz ciekawsze. Jestem bardzo zadowolny z tych zmian i mam nadzieję, że ten trend się utrzyma.

To dobra puenta naszej rozmowy. Bardzo dziękuję za spotkanie.

Ja również.

Fot. Info Iława

Grzegorz Labuda, szef kuchni restauracji T-Bone w Grand Hotelu Tiffi i dwaj kucharze, którzy towarzyszyli mu podczas konkursu Food and Wine Noble Night: Grzegorz Drozdowski (Executive sous chef) i Radosław Gierałtowski (sous chef).

Fot. Organizator konkursu Food and Wine Noble Night

Grupa kucharzy z Grand Hotelu Tiffi po ogłoszeniu wyników konkursu.

Fot. Archiwum prywatne Grzegorza Labudy

Zespół podczas pracy na konkursie.

Źródło: https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/51418-grzegorz-labuda-polacy-otwieraja-sie-na-nowosci-wywiad