

warto na temat

brand produkujący krótkie serie unikalnych T-shirtów. Po raz kolejny nadszedł moment, w którym musiałem podjąć decyzję o zmianach. Gotowanie bardzo mnie wciągnęło, zacząłem „legalizować” swoje umiejętności, rozpocząłem naukę w college’u, w związku z czym zaczęło mi brakować czasu na HPS, dlatego sto procent uwagi skupiłem na gotowaniu. Po roku w college’u zacząłem studia na uniwersytecie na kierunku International Culinary Arts, a od roku kontynuuję naukę na kierunku Hospitality Management. Teraz robienie T-shirtów to tylko hobby. Nie potrafię powiedzieć, kiedy było łatwiej lub trudniej. Ja przyjechałem tam z takim optymizmem i determinacją, że nie zauważałem przeszkód, skupiałem się na możliwościach. Dość szybko odnalazłem swoje ścieżki i poczułem się u siebie.

Przygotowywanie posiłków to coś więcej niż praca?

— O tak! Zawsze pociągała mnie kracja, a ten zawód pozwala mi wyżyć się kreatywnie, jest moją pasją. Oczywiście, poza tą bardzo przyjemną stroną tego zawodu jest druga, mniej glam strona, którą są

długie godziny ciężkiej fizycznej pracy. Mnie to jednak nie przeszkadza, bo gotowanie to coś więcej niż zawód — to sposób na życie, subkultura, która mi odpowiada. Piśzę o gotowaniu, jestem felietonistą „Monitor Magazine”. Zaczynałem od bloga, którego celem było zapisanie, ocalenie przed zapomnieniem osób, sytuacji czy miejsc, które kiedyś spotkałem na swojej drodze, był to taki rockandrollowy pamiętnik z przepisami.

Spotykasz w Londynie wielu ciekawych ludzi...

— To tygiel, a kuchnia to piracki statek pełen najemników i wyrzutek (śmiech). Trafiają tu ludzie z najróżniejszych „bajek”. Mój pierwszy szef kuchni był w latach siedemdziesiątych menadżerem zespołu Pink Fairies, a później didżejem i promotorem, zorganizował pierwszy w Londynie koncert nieznanego wówczas R.E.M., przyjaźnił się z Elvise Costello, Lemmym z Motorhead i innymi muzykami. To on przedstawił mnie wielu osobom i był dla mnie żywą encyklopedią. Pamiętam, kiedy pierwszy raz zobaczyłem w drzwiach kuchni Micka Jones’a z The Clash, ugięły mi się kolana. Zresztą



puborestauracja, w której pracuję ma długą tradycję zatrudniania i goszczenia celebrytów. Seal był ochroniarzem, agent 007 Daniel Craig barmanem, a George, perkusista grający jako „najemnik” u Paula McCartneya i The Clash, obierał mi ziemniaki. George para się takimi zajęciami od czasu do czasu, ponieważ jest personifikacją pojęcia „biedny artysta”, co jest rezultatem organicznej niezdolności do kompromisów. A ja? Mieszkam w Notting Hill a pracuję w Hackney, tam prawie codziennie spotykam kogoś ze świata muzyki czy filmu, jest to coś naturalnego, nie jest to wydarzeniem, więc spotkanie Kazika tak też potraktowałem, a on nie stwarzał żadnych barier, mieliśmy bardzo koleżeńską rozmowę. Poza tym Kazik i Kult to bardzo mili, normalni ludzie i piją Guinnessa. Świetnie wspominałem spotkanie z Kasią Figurą, ciepłą i megasympatyczną osobą, pełną pozytywnej energii. Oczywiście za każdym razem kiedy koncertują w Londynie, staram się spotykać z Vader’em i starą ekipą olsztyńsko-warmińskich metalowców na emigracji.

Wracasz do domu?

— Niezbyt często, chociaż w ostatnim roku udało mi się

spędzić dłuższy czas w Polsce, w grudniu pomagałem Wojtkowi Amaro jako jego sous chef w Atelier Amaro. Jednak im jestem starszy, tęsknota wzrasta. Za Śródmieściem, gdzie mieszkałem, za Zatorzem, które uwielbiam, i za Kronowem gdzie się wychowałem.

Jakieś plany?

— Mówiąc szczerze, jesteśmy z żoną otwarci na to, co przyniesie nam przyszłość i nie określamy się jednoznacznie. Jedno jest pewne, jeżeli wrócimy do Polski, będziemy tęsknić za Londynem, a jeżeli zostaniemy tam, będziemy tęsknić za Polską. Pytasz, czy to możliwe, żeby ułożyć sobie tam życie, oczywiście, że tak. Znam na to wiele przykładów. Moim celem na przyszłość jest stworzenie bistro z prawdziwego zdarzenia. A gdzie — to już mniej istotne. W tej chwili realizuję się w Londynie, tworząc Projekt Kornwalia, który ma na celu zwiększenie zatrudnienia w Kornwalii poprzez zwiększenie popytu na ich produkty. Moją filozofią jest to, że wszędzie są ludzie, którzy zasługują na to, by jeść pyszne rzeczy w stylowym otoczeniu i świetnej atmosferze.