

# Kong Neptuns stjernekjøkken

Gérald Passadat er den første marseillechefen som oppnår tre stjerner i Guide Michelin. Hans lette og raffinerte kjøkken er en hymne til Middelhavet som han har vokst opp med og som gir ham alle hans kjære råvarer.

**D**a Gérald Passadat var liten, hadde han to drømmer: bli kaptein på en cruisebåt og kokk på familiens restaurant. Denne våren oppnådde han noe av det største en kokk kan oppleve, nemlig høyeste skår i det som regnes som gastronomiens tempel, Michelin-guiden.

I den berømte guiden heter det: "Dette imponerende havets kjøkken, kreativt og raffinert, fortjener at man setter seg til bords i denne eventyrlige restauranten. Hjemmekoselig atmosfære, fantastisk utsikt over det store blå Middelhavet samt et tidsriktig og samtidig personlig interieur med preg av diskret luksus karakteriserer de to vassene fra 1910 som huser Le Petit Nice".

## Tro mot det lokale

Passadat ble født i Marselle for 48 år siden. I denne metropolen og smeltedelen av en havneby som ble grunnlagt i det sjette århundre f. Kr. av folkegruppen som opprinnelig ble kalt fokøerne. I dag er storbyen med 800.000 innbyggere fra alle verdenshjørner, men spesielt mange fra Nord-Afrika.

Marselle-kjøkkenet skiller seg fra det franske ved at couscouskulturen er sentral i tillegg til olivenoljen, bouillabaisse'n og selvsagt Provinces urter.

– Jeg lager mat inspirert av "syden", som både er påvirket av Middelhavet og av landet innenfor Marselle,

sier Passadat. Et område med et jordsmonn som er like tørt som havet er vått.

Passadat kom tilbake til fødebyen etter å ha prøvd lykken over det ganske Frankrike: kokkeskole i Nice, deretter Le Bristol og Le Crillon i Paris, så en tur innom brodrørene Troisgros i Auvergne og hos Michel Guérard i Landes. En veritabel og nyttig Tour de France som har bidratt til at han er der han er i dag.

## Ferran Adrià viste veien

Spesielt har oppholdet hos Troisgros preget ham: – Jeg tilbrakte et og et halvt år hos brodrørene. Jean lærte meg alt om sauser og steiketeknikk, sier Passadat og gjør den siste smaksjusteringen mellom to serveringer: – Og Pierre ga meg forståelsen for hva et kjøkken er.

I dag er det hans egne initialer som er brodert på kokkejakken, og alle matkritikere er skjont enige om at han har lykkes i å gi sine fiskeretter det samme raffinement som Jean Troisgros klarer å gi til sine versjoner basert på kjøtt.

Da Passadat overtok ansvaret for komfyren på Le Petit Nice etter faren i 1965, not han godt av så vel farens viljestyrke som de store kokkene han hadde trent sammen med. Han klarte dessuten å beholde de to stjernene faren oppnådde i henholdsvis 1979 og 1981.

I 1999 skjedde det imidlertid noe som forandret hans



LES MER HER [WWW.APERITIF.NO/MAT](http://WWW.APERITIF.NO/MAT)

Spisesalen - et stort rundt rom - som om dagen lyses opp av det store blå havet og om kvelden av store perlemorsmuslinger.

innstilling. Og det var etter et besøk hos den store spanske chef'en Ferran Adrià.

– Jeg tilbrakte noen dager i hans atelier, og da jeg kom hjem til Marseille, så jeg til meg selv. 'Fy, så dårlig jeg egentlig er'. Gjennom kontakten med Adrià oppdaget jeg at jeg hadde gått rundt med skylapper, og rotet rundt i et ganske så tradisjonelt fransk kjøkken. Jeg ble vekkelig deprimeret. Jeg hadde brukt lang tid på å få opp øynene, og der som en åpenbaring lå Middelhavet, og jeg stupte uti, forklarer han.

Etter Olivier Roellinger på Les Maisons de Bricourt, i Cancale, er Passadat den andre franske chef'en som oppnår full pott hos Michelin for et kjøkken som er hundre prosent viet til havets frukter.

#### EGNE FISKERE

Denne tredje stjernen tillater ham å gå fra klarhet til full visshet. For i løpet av de siste knappe ti årene har Passadat ikke bare totalt gjenskapt sin måte å lage mat på, men kanskje først og fremst funnet sitt endelige kulinariske kall. Et kjøkken han i dag definerer som

«lett som en bris». Lettheten og kontrastene dominerer. Fettkomponentene er erstattet med sjyer, buljonger og emulsjoner. Med utsikt til havet med Château d'If og Frioul-øyene i forgrunnen er han hjemme. Han peker ut mot horisonten og sier: – Middelhavet er min kjøkkenhage.

En kjøkkenhage som er godt representert i menyen. Her finnes lokale og i dag glemte fiskeslag som sarrazin, gallinette, mostelle og girelles. Side om side med mer ettertraktete sorter som havabbor, daurade og rouget de roche. Passadat ønsker for øvrig å se verden gjennom sine kokkeøyne, og er veldig åpen overfor det ukjente. Hans kjøkken er derfor like preget av nysgjerrigheten hans som hans evne til å sette god smak på maten.

– For å få tak i det jeg ønsker, har jeg måttet finne fiskere som var villige til å fiske slik man gjorde på 1800-tallet, altså med pill.

Et dusin fiskere arbeider fast for Le Petit Nice. Som Jean-Claude, en erfaren fisker som har spesialisert seg på «klippeskik» (poisson de roche). Han opererer i klippemarkedet ved Sourmiou, ikke langt fra Marseille.



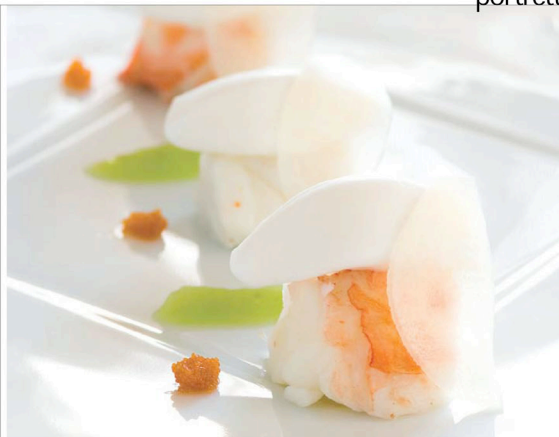
Passadats kraftig moderniserte versjon av bouillabaisse som han dessuten har deopt om til Bouille-Abaisse.



Delikat piggyar slik den serveres på Le Petit Nice.



Havabor inspirert av Passetads bestemor Lucie.



En ytterst raffinert og delikat tolkning av lokalfanget langust er et av høydepunktene i Passetads oppdagelsesmeny.

På kaiet sjekker Passetad fiskene en etter en etter hver som de løftes opp av båten. Han studerer dem nøye, berører dem lett og bruker lang tid før han bestemmer seg. Der midt mellom tauverk og garn får du følelsen av at han er i sitt rette element.

#### Nysansen med havsmak

Enkelte mandagsmorgener drar han til og med ut med sine fisker venner. Noen timer i vind og sjøryk setter han i nærkontakt med sitt kall. Mellom oktober og januar, hans favorittperiode, kommer store fete dauraer og havaborer inn til Rhône-deltaet.

Da Passetad var yngre dro han ofte ut med venner for å dykke under klippene. Men øreproblemer har satt en stopper for denne muligheten for nærkontakt med havet. Han prøver imidlertid å viderefremme det han tidligere opplevde under havflaten gjennom maten.

– Min Découvertes de la mer-meny demonstrerer nedfarten i 13 trinn. En reise som starter helt øverst i strandkanten og som ender så dypt du kan komme, sier han mens han stryker hånden gjennom håret. Akkurat

slik dykkeren gjør når han kommer opp av vannet. Han kaller seg en instinkstyrt kokk, som tilpasser seg havets egen sesong. Et måltid hos Passetad er som en reise gjennom nysansen av havsmak.

Programmet byr på fem ulike menyer, alt bestemt av fisket, markedet og kokkens luner. Her finnes en god blanding av Sarran-fisk forsiktig tilsmaakt med flytende karoten og emulsjon av algeekstrakt, Rougets de roche med pistasjanering og stjerneanis-consommé, Små østers og knivskjell i sylrlig nage og Hummer med klart ingefærsmør.

#### Alltid i kulissene

Fisk er menyens sentrale element som den er det i den mest typiske av alle Marseilles tradisjonelle retter, nemlig bouillabaisse. Passetad som kaller den Bouille-Abaisse vekker barneminner også utenfor den lokale tradisjonen: sju ulike fiskesorter og skaldyr serveres med en smaktinnende suppe basert på småfisk i tillegg til "noen overraskelser". Slik klarer han å skape en gammel klassiker på ny. Han har dessuten dedikert en av

sine signaturretter til Lucie, sin bestemor på farsiden: Havabor slik Lucie likte den er dampet fisk, servert med squashskiver og løvtynne trofleskiver. En usedvanlig delikat hyllest.

Begge hans bestemødre, som brukte å ta seg av han mens foreldrene var opptatt i kjøkken og spisesal, har spilt en veldig viktig rolle på veien mot det han er i dag. Lucie er fortsatt skytsengelen, født som hun er av en slekt som viet seg til sangen og gastronomien.

Som operasanger sto hun modell for fotografutredningene Lumière, hvis sju autokromer (de første fargefotosene oppfunnet av Lumière i 1903, red. ann.), fortsatt dekorerer restaurantens vegger. Jean-Paul, sønn av Lucie og mannen som sikret familien to stjerner, brukte lang tid på valget mellom sangen og komfyren.

Av denne mannen har Passetad ikke bare arvet to stjerner, men også strenghet og korrekthet.

– Men det har vært tolt å skape seg sitt eget navn utover det å være "sønnen til", understreker han på den typiske syngende Marseille-dialekten.

Selv om faren i dag er pensjonert, er han den første

du møter når du trer inn i restauranten. På den måten holder han et øye både med sønnen og huset. Men når sønnen snakker om musikk, er det ikke farens valg det går i, heller Frank Zappa enn Roberto Alagna.

#### Marseilles fyrstårn

Passetad junior er en følsom perfektionist som er fullstendig oppslukt av oppgaven og i stand til å gi klikk til både sansene og til magen. For Passetad finnes det ingen annen vei enn gjennom perfektion samt å aldri hvile på laurbærene.

Egentlig burde Le Petit Nice, som ligger i det samme huset Passetads bestefar kjøpte i 1917, heller hete Le Grand Marseille. Nice er mer enn 150 kilometer unna og har ingenting i denne suksesshistorien å gjøre. Le Petit Nice befinner seg midt i solsteiken, i ly for den evige mistralvinden, noe som bestefaren håpet ville trekke engelske turister på vei til Nice og Promenade des Anglais. I dag, og spesielt etter at den tredje stjernen er en realitet, er Le Petit Nice Marseilles fremste fyrstårn, navnet til tross.