



Michelinke prihajajo v Slovenijo tiskati svoje kuharske knjige

Eric Briffard, glavni kuhar restavracije v najprestižnejšem pariškem hotelu Four Seasons George V., je prišel v Kranj pogledat, kako tiskajo njegovo knjigo, potem pa okušal še, kako ustvarjajo slovenski kuharski mojstri pri Krištofu, JB in Ančki

Čeznamenite Michelinove zvezdice nikakor ne pridejo v Slovenijo – glavni razlog je bržčas, da smo za ta kulinarični vodnik premajhni in premalo pomembni –, pa z njimi ozaljšani kuharji kar pogosto prihajajo v našo deželo. **Joël Robuchon**, znameniti Francoz, ki si je v karieri v številnih restavracijah pripel skoraj dva ducata michelinke, je s Prekmurjem celo vsaj malo poslovno povezan, nedavno pa je bil nekaj dni, tudi iz poslovnih razlogov, v Sloveniji **Eric Briffard**.

Ta zadnja tri leta vodi več kot

stotnijo kuharjev v znani restavraciji Le Cinq v najprestižnejšem pariškem hotelu Four Seasons George V., ki ga že devet let zapored razglašajo za najboljši mestni hotel na svetu, Briffard pa nestrpnost čaka nov Michelinov vodnik, ker je prepričan, da bo njegova restavracija dobila še tretjo Michelinovo zvezdo. Francoski kulinarični vodnik Pudlo ga je na primer 2009. razglasil za čefa leta!

In kaj je pripeljalo glavnega kuharja najprestižnejšega hotela v Slovenijo? Prišel je v Kranj, v Gorenjski tisk storitve, kjer tiskajo njegovo reprezentančno kuharsko knjigo. Dr. **Andrej Kropce**, direktor tiskarne, podrobneje pojasni: »Knjiga Le Cinq, v kateri sta predstavljena ho-

tel George W. in podrobneje njegova restavracija, je zelo zahtevno delo, saj je v njej množica receptov in fotografij jedi. Briffard si je pred tiskom hotel lastnoročno ogledati, kako so uspele fotografije in kako bodo videti natiskane, čla bodo prav take barve, kot so jedi na njegovih krožnikih. Bil je zelo zadovoljen; peljali pa smo ga tudi v tri znane slovenske gostilne: h Krištofu v Predoslje, k JB v Ljubljano in k Ančki v Šenčur.«

Pri Krištofu, povesta **Tomaž in Krištof Bolka**, so mu postregli s piranskim brancinom za glavno jed, za tople predjedi pa s svojimi že znanimi krožniki: vlivanci s pečenico, granatnim jabolkom in ovčjim sirom, krvavico s potočnimi raki, čilijem, pomarančo, korenjem in drobnjakom ter krompirjevimi štruklji s kranjsko klobaso in paprično omako. Zlasti predjedi so naredile lep vtis na kuharskega mojstra.

J. S.

To je naslov kuharske knjige **Erica Briffarda**, glavnega kuharja istoimenske restavracije hotela Four Seasons George V. v Parizu. Trda vezava, format 27,0 x 35,5 cm, 352 strani, šestbarvni tisk + lak, naklada 5000 izvodov v francoskem in angleškem jeziku, zlata obreza. Dobava v marcu 2012, tisk GTS.

Gorenjski tisk storitve je tiskarna in knjigoveznica, ki več kot 60 odstotkov svojih prihodkov ustvari na tujih tržiščih, od Rusije na vzhodu do Velike Britanije na zahodu. Doma in v tujini slovi po izvrstni kakovosti in servisu, ki ju ponuja strankam. Predvsem je prepoznavna po tisku in vezavi visokokakovostnih kuharskih knjig. V letu 2010 je v Parizu prejela prestižno nagrado gourmand award in bila razglašena za najboljšo tiskarno tovrstnih knjig na svetu.

Nagrade gourmand world cookbook awards za najboljše dosežke na področju kuharskih knjig v različnih kategorijah že 17 let podeljuje združenje Gourmand International. Njegov ustanovitelj in predsednik je **Edouard Cointreau**, ki prihaja iz znane francoske družine, povezane s priljubljenim likerjem cointreau.

Letošnja podelitev bo 6. marca v zgodovinskem gledališču Les folies bergere v Parizu. Finalist in kandidat za prestižno nagrado je tudi slovenska knjiga avtorja **Janeza Bogataja** Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije, ki jo je založila **Založba Rokus Klett**, natisnila pa tiskarna in knjigoveznica GTS. Od 7. do 11. marca 2012 bo sledil pariški sejem kuharskih knjig Paris cookbook fair 2012. Na njem se bo s stojnico in svojimi knjižnimi mojstroviniami ponovno predstavil tudi GTS.

Eric Briffard - v sredini - si ogleduje, kako napreduje njegova knjiga v kranjski tiskarni.



Direktor Gorenjskega tiskarstva dr. Andrej Krope s Tomažem in Kristofom Bolko v gostilni Kristof v Predosljah (FOTO: CELJAN JANVORNIK)



Briffardovo posvetilo s pohvalo, da je pri Kristofu odlično jedel!



Krvavica s potočnimi raki, čilijem, pomarančo, korenjem in drobnjakom



Vlivanci s peščico, granuliranim jabolkom in ovčjim sirom