

**M**adame Caramel to ja. Uwielbiam miękki, słony, lekko ciągnący się karmel. Ktoś mnie tak kiedyś zalotnie nazwał. Nie bez powodu. Pomysł na biznes przyszedł sam, choć wiele lat mi to zabrało... Ale, jak w tytule książki ulubionej szefowej kuchni Hélène Darroze, „nikt mi nie ukradnie tego, co wytańczyłam”. Dziś prowadzę warsztaty z francuskich słodkości, francuskiej kuchni w akademiach kulinarnych w Poznaniu, Zielonej Górze i Gorzowie. Uczę, doradzam restauracjom, stylizuję jedzenie do sesji fotograficznych. Bardzo to lubię.

■ KASIA SUDA-TO-

„Nikt mi nie ukradnie tego, co wytańczyłam”

– Historia Madame Caramel

Jestem warszawianką z krwi i kości. Lubię to miasto. Mam swoje drogi z dala od modnej Warszawy, ciepły dom, Warszawski Festiwal Filmowy, spacer z przyjaciółką po Agrykoli, która 20 lat temu była raczej miejscem sportowych katuszy dla świeżo upieczonej licealistki Batorego.

Po dobrym liceum, maturze z historii, dostaję się na wymarzone prawo na UW. Kiedyś będę adwokatem! Wakacje przed pierwszym rokiem spędzam w Paryżu. Przez trzy miesiące uczę się języka, zwiedzam, smakuje. Pamiętam, jak na placu Madelaine wpatruję się bez opamiętania w słodką witrinę Fouchon. Czekoladowa biżuteria kusi! Magia! I myśl, że tego nie można się nauczyć, że nawet talent nie wystarczy...

Wracam. Warszawa. Studia. UW. Stypendium. Staże. Praca. Syn.

Na piątym roku studiów coś pęka. Nie tędy droga! Może naoglądałam się Ally McBeal, gdzie fikcja była o wiele bardziej porywająca, a może mój perfekcjonizm wytyka mi, że nie jestem wystarczająco dobra. Nie wiem...

Chwytam się różnych zajęć, a te zawsze prowadzą i tak do kuchni. Sporo podróżuję z moim mężem. Indie, Wietnam, Kambodża, Tajlandia, Malezja, Indonezja, Borneo, Zimbabwe, Mozambik, Brazylia, Gwatemala, Algieria, Portugalia, Hiszpania, Włochy i dużo

więcej... Uwielbiam targi. Wszędzie zaglądam w garnki. Te na tyłach kuchni zostają w pamięci najbardziej ;-) Smakuje. Jem. Gotuję. Często w lokalnych szkołach dla turystów, czasem w pociągu, a czasem na plaży tuż po połowie. Zawsze znajduję kulinarną bratnią duszę, która pokaże mi coś więcej. Zabierze na połów anchois, po całonocnym winobranii podaruje butelkę merlota z zeszłorocznych zbiorów, pozwoli wyfiletować turboty, które zaraz trafią na talerz michelinowskiej restauracji, podaruje worek przypraw, bo w Europie pewnie takich nie dostanę. Odmienny kolor ryżu, wielopalczaste owoce, morskie ogórkowate dziwolągi, lokalne specjalności wymagające odwagi, by je zjeść, oczekiwanie na danie, które wskazują palcem w menu, bo nazwa to chińska magia, wprawia mnie w euforię. Próbuję wszystkiego.

#### PARYŻ 2009. OMOTANIE KULINARNE

Mieszkam w mieście, które jest jedną wielką kulinarną inspiracją. Finezyjne witryny, targi z żywo gestykulującymi i zachwalającymi swoje specjały sprzedawcami, programy telewizyjne, wielcy chefowie są wszędzie... Smak. Na wyciągnięcie ręki. Dostępność produktu (ryby na targu jak w TV, warzywa zapomniane, o których mówi Alain Ducasse, maestro francuskiej kuchni), długie rozmowy z targowymi sprzedawcami, którzy z pasją i humorem częstują i tłumaczą różnicę między echalote a grelot. Co czwartek odbieram tydzień wcześniej optacony wiejski koszyk-niespodziankę sezonowych i lokalnych warzyw. Razem 5–6 kg. Uczę się tych nieznanych korzeni i liści, niekiedy tak wielkich, że mogłyby służyć za parasol i które dziś robią furorę w Polsce. Francja, Francuzi uczą wrażliwości, celebracji, bycia uważnym... Zwykła-niezwykła bagietka posmarowana słonym masłem smakuje doskonale ;-)



Z okazji październikowego La Semaine du Gout (Tygodnia Smaku) szefowie kuchni odwiedzają francuskie szkoły, by uczyć młode pokolenie kulinarnych fundamentów. Do Alliance Francaise, gdzie ucze się języka Baudelaire'a, przyjeżdżają chefowie z Cordon Blue, słynnej paryskiej szkoły gotowania. Chef de Cuisine Franck Poupard odkrywa na moich oczach sekrety galaretki z kaczej wątróbki, krem z dyni i palonych kasztanów, capuccino z boro-

w i -

ków... Jest warsztat sommeliarski, degustacja i konkurs wiedzy o kulinarniej Francji, a nagrodą zaproszenie na staż w Cordon Blue. Co to jest bouquet garni? Skąd pochodzą calisson? Jak nazywają się bąbelki z miasta na literę R? I dwadzieścia innych... Wygrywam! Niezapomniane dni... Marzę o roku w tej szkole. Ale nie mam ani roku (za chwilę przyjdzie na świat mój drugi syn), ani 21 tys. euro, bo tyle kosztuje sam kurs cukierniczy.

### PARYŻ 2010

Z dzieckiem na ręku idę do sąsiadki zaproszona na naleśniki. Zapytana o życie w Paryżu, pasje, z wypiekami na twarzy zanurzam się w moim świecie. Opowiadam o kulinarnych fascynacjach, o ulubionych oliwkach z Nyons, o tym, że wolę dużo bardziej kawowy makaronik z Laduree niż od mistrza Herme, o francuskich chefach, o tym, że w Bovidzie i Morze (paryskich sklepach dla kucharzy) zostawiłam fortunę i że marzę o maszynie do lodów PacoJet... I tak aż do momentu, gdy Delphine mi przerwie i swoim delikatnym głosem jak gdyby nigdy nic powie, że razem z mężem są właścicielami -

cielami restauracji, co prawda tylko z jedną gwiazdką, ale może chciałabym postawić... I że to żaden problem! *Sans souci*. Nogi mi się ugięły.

I tak zaczyna się moja nieprawdopodobna przygoda. W za dużej bluzie i spodniach, które dostałam na czas stażu, w jasnych converse'ach, choć szybko dowiem się, że to nie są właściwe buty, z aparatem w ręku wkraczam do kuchni. Niezwykłe uczucie, dreszcz, który mi wówczas towarzyszył - bycie we właściwym miejscu - będzie powracał w innych restauracjach, cukierniach, na stażach. Do dziś... Trochę się ze mnie podśmiewali, z tego aparatu, fotografowania wszystkiego, każdego nowego składnika na talerzu, ale na koniec wszyscy o te zdjęcia prosili ;-). Do dziś pamiętam każdy detal każdego dania. Że cieniusińskie plasterki Saint Jacques pokropione były oliwą, posypane błyszczącymi kulami pomarańczowego kawioru, sojowym diamentem i miniaturowymi kuleczkami *citron caviar*. Manuela, młodszą ode mnie o kilka lat, sous chef w Chez Jean, cierpliwie tłumaczyła i z humorem pokazywała, jak nie zostawiać linii papilarnych na talerzu, otworzyła dla mnie serce... To było to. Takie gotowanie, taka kuchnia, jakiej chciałam się uczyć. Haute Cuisine.

Mój mąż wtedy mówił: „Opisz to i wyślij do kobiecej prasy!”. Co skwitowałam krótko: „A kogo to interesuje!”. Dziś wielu...

### BUDAPESZT 2011

Mieszkam w Budapeszcie. W domu prowadzę swoje małe atelier i uczę towarzysko gotowania Polki, Węgierki, Amerykanki... Na weselo. Pierwszy krok do spełnienia marzeń... Oprowadzam po kulinarnym



Budapeszcie, organizuję warsztaty sommeliarskie. Uczę się od Natachy, krytyczki kulinarnej (jej *foie gras mi-cuit* nie ma sobie równych) i od chefów, którzy przyjeżdżają nad Dunaj na zaproszenie francuskich ekspatów. Podróżuję po Węgrzech. Uwielbiam Tokaj, Region i wino.

### FRANCJA 2014

Jadę na staż do cukierni w małym alzackim miasteczku. Peggy, cukierniczka, gdy każdego dnia przychodzi o szóstej, zdążyła już zrobić eklerki i wypiec 50 croissantów. Częstuje jeszcze ciepłymi, otwiera serce i uczy. Tysiąc pytań, tysiąc odpowiedzi. Widzę, jak zagniata ciasto na pamięć, jak nosi kilkukilogramowe worki z czekoladą, jak pieczołowicie dekoruje ciastka, których smak lubię. Finezja i piękno zarazem. Ciastko jest małym arcydziełem, choć stąd do Paryża daleko, gdzie te arcydzieła podniesione są do sześcianu. Nie umiem ich jeszcze powtórzyć, ale wiem, że znalazłam s w o j ą drogę.



Kilka dni później jestem w Paryżu. Tym razem we własnej bluzie, odpowiednich butach, z walącym sercem staję na Saint Germain w drzwiach L'Atelier de Joël Robuchon. Olivier Bagnol, chef cukierni, zabiera mnie w swój słodki świat. Bez taryfy ulgowej. Jest tempo, perfekcja, porządek. W kuchni i na talerzu. Czasami patrzę tylko, bo nie ma czasu na próby stażystów. Najlepsza czekolada, wanilia, owoce od wyselekcjonowanych dostawców. Ilość detali, połączeń smakowych, niebanalnych lodowych aromatów. Poraża! *Haute Patisserie*. Ciężko mi zapamiętać, a co dopiero zjeść. Bezkarnie smakuję. Dzień zaczynam od robienia *caramels*, francuskiej krówki, którą później pakuję w papierek. Chef cukierni zalotnie nazywa mnie Madame Caramel. „Bonjour Madame Caramel” - słyszę od rana. Podoba mi się. I tak zostanie ;-)

Rok później, kiedy pojedę na staż do ROUX Cooking Travel, szkoły, w której uczy chef Olivier, dostanę w prezencie dużo karmelu i zadam pytania, których rok wcześniej na Saint Germain nie zdążyłam zadać. Dużo się nauczę ;-)

### POZNAŃ. OD 2014

Dziś prowadzę warsztaty z francuskich słodkości, francuskiej kuchni w akademiach kulinarnych w Poznaniu, Zielonej Górze i Gorzowie. Uczę, doradzam restauracjom, stylizuję jedzenie do sesji fotograficznych. Bardziej to lubię. Ale marzę - i nad tym teraz pracuję - o małym cukierniczym atelier. Pracowni Madame Caramel z moimi francuskimi makaronikami. Kwintesencja smaku zamknięta w filigranowym ciasteczku to moja specjalność. I chcę się nią dzielić. Dziś przygotowuję je tylko na specjalne okazje. ■