Fiatalon a csúcson

A 2010. évi Hagyomány és Evolúció verseny győztese a 27 éves Széll Tamás, az Onyx étterem sous-chefje szerencsésnek érezheti magát: jó csapatban dolgozik, és a versenyzéshez minden segítséget megkap munkaadójától. A fiatal szakácsot arról kérdeztük, mit hoz számára a siker.

Mondhatjuk, hogy a 30-35 év alattiak között Ön ma a legjobb magyar szakács?
Nem! Magyarországon ma úgy háromtucatnyi szakács dolgozik ebben a korosztályban hozzám hasonló értékrend szerint, közülük most én teljesítettem a legjobban. Persze a siker a befektetett munkát tekintve nem volt túl nagy meglepetés: dobogós helyezésért mentem.
Jól esik elmondani, hogy a Gault Millau-rendszerben pontozó zsűri két tagjától is 16 pontot kaptam, ami a közismert kiadvány értékelése szerint egy Michelin-csillagnak felel meg.

Mi motiválta a felkészülésben és a versenyzésben?
Az adrenalin, ugyanis szeretek nyomás alatt lenni, ez hozza ki belőlem a maximális teljesítményt. Természetesen meghatározóak voltak a „tudatos" szempontok is. Egyrészt a verseny, mint egyfajta öntréning, szerintem a szakmai fejlődés egyik fontos része, de a mindennapi munkám tekintetében is szerencsés az ilyen jellegű tréning: az Onyxban főzve, az étlapot alakítva számos olyan ötlet született bennem, amit aztán a Hagyomány és Evolúción is alkalmaztam, és ez a folyamat fordítva is működött.

Hogyan készült a versenyre?
Mentálisan már három éve készülök, azóta veszek részt aktívan az MGE által szervezett megmérettetéseken. Fejben hónapok óta állítom össze és készítem el a versenymenüt, az utolsó időszakban pedig az ételsor két teljes lefőzésére volt lehetőségem – ekkor már a munkára fordítható időre is figyelnem kellett.
Az étteremtől gyakorlatilag szabad kezet kaptam, minden adott volt a felkészüléshez, mind az időt, mind az eszközöket és az alapanyagokat illetően, és persze közvetve nagy segítséget nyújtottak munkatársaim, Szulló Szabina és Hamvas Zoltán is.

Ki a mestere?
Nincs és nem is volt olyan mesterem, akit így ki tudnék emelni; mi hárman együtt próbálunk igazi műhelymunkában együttműködni, együtt fejlődni, ennek kézzelfogható eredménye meg is mutatkozik az Onyx értékelésében a különféle étteremkalauzokban és a médiában is.

Milyen konyhát vezetnek?
Bár az étterem ételválasztéka két jellemző – magyar és nemzetközi – részre osztható, az Onyxnak nincs definiálható konyhai stílusa. Nem dolgozunk receptekből, hármunk kreatív munkája nyomán alakul ki a menü; nevezhetjük ezt saját koncepciónak, vagy akár komplex egyedi megközelítésnek, a lényeg hogy a tevékenységünk markáns jegyei láthatóak az étlapon

A győzelem után nem bánja, hogy a Bocuse d'Or-ért nem szállhat ringbe?

Volt alkalmam látni, mit kíván egy ilyen verseny a részvevőktől. Óriási szellemi és fizikai megterhelés, az anyagiról nem is beszélve, ez utóbbit pedig a legjobb indulattal sem lenne képes előteremteni egyik hazai szakmai szervezet sem. Ilyen körülmények között aránytalan lenne a küzdelem bármelyik magyar szakács számára. És ott vannak persze a jól ismert, a két verseny mezőnyét is elválasztó okok, elsősorban a magyar Bocuse d'Or-ral kapcsolatban nem orvosolt bizonytalanság, ki is áll valójában a szervezők mögött.

Ezek után hogyan tovább?
Az idei Czifray versenyen még részt veszek, de más konkrét terveim egyelőre nincsenek. Fáradtnak érzem magam ez után a három év után, és lassan ki is öregszem a versenyzőkorból.
A győzelem, az elért cél holnap már eszköz a továbblépésre. De a fejlődést hosszú időre itt képzelem el, a mostani munkatársaim között. Természetesen pár hétre, egy-két hónapra szívesen elmennék sztázsolni külföldre, de most, úgy érzem, ennél hosszabb időre nem fogadnék el ajánlatot.

Elmehetünk valamikor Széll Tamás éttermébe?
Egyszer talán igen, de azért ne tervezzen ilyet 10-15 éves távlatban. Mindenki szeretne a saját konyhájában bizonyítani, az én végső célom is a Michelin-csillag, de azt tartanám a legnagyobb sikernek, hogy az étteremben, ahol főzök, csak pár hétre előre lehetne asztalt foglalni. Most még az is igazi örömet okoz, amikor azt hallom: ma Széll Tamáshoz megyünk vacsorázni!