



Za planetarnu popularnost zanimanja - šefa kuhinje zaslužan je čuveni pariski šef, Antoan Karem (Marie Antoine Carême 1784 - 1833.), koji je nauku o kuvanju podigao na nivo umetnosti. Sa kraćim pauzama, taj prestižni status ovog zanimanja zadržan je do danas. Jedan iz grupe najdarovitijih „velikih majstora kuhinje“ nove generacije sigurno je Milan Radusin, šef Cubo Concept Bar & Restaurant.

Za sebe voli da kaže da je mlad čovek bogatog iskustva, jer je još kao đak SŠ „Svetozar Miletić“ deset godina prolazio put od perača sudova do šefa kuhinje u restoranu Aqua Doria, jednom od brendova Novog Sada. U restoranu „Cubo“ radi 3,5 godine, nešto više od godinu dana kao šef. Kaže da iza sebe ima složan tim uvek spreman da sprovede nove ideje, i vrlo važnu podršku gospodina Baštovanova, menadžera restorana. Srđana Perića, koji je punih 20 godina karijeru gradio u poznatim nemačkim restoranima smatra desnom rukom. Njih dvojica su kreatori originalnog stila, novog kvaliteta jela i ono što probate u ovom restoranu ne možete ni na jednom drugom mestu na svetu.

- Trudimo se da u našem jelovniku budu zastupljena raznovrsna jela i dopunjujemo ga tokom cele godine. Pokušavamo da usavršavamo nova jela ali samo dokle nam klijenti dozvoljavaju. Novi Sad ne trpi radikalne eksperimente, zbog čega smo nekada imali i problema, pa se trudimo da to ispoštujemo. Restoran dobro radi i to smatramo potvrdom da i mi radimo dobro - kaže gospodin Radusin.

Po njegovom mišljenju „Cubo fest“ je vrhunac i orijentir svakog narednog koraka. I ove godine predložene su suptilne, čak provokativne kombinacije na koje bi trebalo da reaguju sva čula. Jer, ovde je stvaranje jela proces koji se odvija u fazama, od inspiracije, do finalne interpretacije.

Kada je hrana u pitanju, ovaj tim nikada ne ide ispod unapred dogovorenog standarda, pa su i najjednostavnija jela uvek sa primesom neočekivanog, što im daje karakter i rafiniranost.

Da biste bili vrhunski potreban je uporan istraživački rad, volja, ideja, želja za postignućem. Od nivoa aspiracije zavisi krajnje ishodište, koje je ograničeno jedino količinom talenta. A ovde svega ima u izobilju, što se demonstrira na svakom tanjiru.

To se može videti i na fotografijama 2,3,4,5 koje slede:

- hobotnica u kombinaciji sa pečenom chorizo kobasicom od „Pata Negra“ Ibérico svinja, sa pireom od ljubičaste i žute šargarepe;
- pačje grudi sa pireom od paštrnaka, sa smokvama lubeničarkama kuvanim u crnom vinu, šećeru sa dodatkom cimeta i Shimeji pečurke;
- bakalar sa rižotom od cvekle, preliven uljem od estragona;
- mus od čokolade sa sladoledom od mente.

