

Skończyłam Le Cordon Bleu z wyróżnieniem!

FOT. NATALIA ZAKRÓCKA

Długo miesiące wyjątkowego wysiłku, wiele godzin zgłębiania cukierniczych i kulinarnych tajemnic – ale opłaciło się. Iwona Niemczewska, na co dzień właścicielka oraz szef kuchni i cukierni restauracji Z Drugiej Strony Lustra w Szczecinie, ukończyła prestiżową szkołę Le Cordon Bleu – i to z wyróżnieniem! Dzisiaj opowie, czy to było cukiernicze Hell's Kitchen, czy solidne przygotowanie do pracy cukiernika. Porozmawiamy też o przesłodzonych smakach i przeroście formy nad treścią.

rozmawiała: Anna Kania

Iwona Niemczewska – w 2010 r. rzuciła intratną posadę prawnika, żeby zrealizować marzenie o własnej restauracji. Cukiernictwo uczyła się pod okiem mistrzyni Bożeny Sikoń. W latach 2012–2014 studentka w londyńskim oddziale szkoły Le Cordon Bleu, gdzie ukończyła najwyższy poziom – Grand Diplome. W 2012 r. we francuskim Paul Bocuse Institute odbyła 6-tygodniowy kurs dla profesjonalistów. Pobierała też nauki u Waltera G. Vogta w znanej na całym świecie szkole cukierniczej działającej przy restauracji Espai Sucre w Barcelonie. Często podróżuje po świecie, skąd przywozi kulinarne smaczki i pomysły na desery.

Anna Kania: Ukończyłaś cukiernictwo w Le Cordon Bleu z wyróżnieniem. Wiedziałaś, że jesteś ambitna, zdolna, ale czy to był powód, żeby jechać do Londynu uczyć się robić ciasta? W Polsce też mamy świetnych mistrzów!

Iwona Niemczewska: Mamy znanych i cenionych mistrzów, ale nie mamy ani jednej szkoły na wysokim poziomie, w której masz wszystko: i kadre fachowców, i sprzęt, i produkty na najwyższym poziomie. Wówczas nie chodziło mi o kursy, na których się doszkalasz, tylko o rzetelną teorię połączoną z praktyką – która tworzy solidne podstawy do dalszej pracy.

MB.: Dlaczego akurat Le Cordon Bleu?

I.N.: Bo tutaj są fantastycznie prowadzone metodyczne szkolenia – od podstaw po poziom mistrzowski – dla cukierników i kucharzy. Największym uznaniem w Londynie cieszy się jednak cukiernictwo – grup cukierniczych jest tam zawsze dwa razy więcej niż grup kulinarnych. Zajęcia prowadzą nauczyciele z całego świata, głównie francuscy i angielscy – mistrzo-

wie w swoim fachu. Ludzie przyjeżdżają tutaj z różnych krajów, by poznać tajniki robienia chleba, croissantów, tortów, czekolad czy deserów na talerzu. Co istotne, część przekazywanej wiedzy jest trudna do zdobycia w Polsce.

MB.: Ile czasu zajęła Ci nauka?

I.N.: Na co dzień prowadzę restaurację Z Drugiej Strony Lustra w Szczecinie, dlatego szkołę kończyłam etapami – co roku, począwszy od 2012 r., zaliczałam wszystkie poziomy nauki: *basic* (podstawowy), *intermediate* (średnio zaawansowany) oraz *superior* (najwyższy). Zrobiłam dwa pełne kursy – kulinarny i cukierniczy jednocześnie. Trzy semestry po trzy miesiące, czyli łącznie dziewięć miesięcy. W trakcie jednego kursu zajęcia odbywają się trzy razy w tygodniu, gdy jednak zdecydujesz się na obydwa jednocześnie – spędzasz w szkole pięć – sześć dni od rana do wieczora. To konkretna dawka zajęć i mało osób się na nią decyduje.

MB.: Czy mając doświadczenie i potwierdzone kwalifikacje w zawodzie, można zacząć naukę od poziomu *intermediate*?

I.N.: Nie. Każdy musi zacząć od podstaw – nawet jeśli jest się cukiernikiem z doświadczeniem i umiejętnościami, nie ma możliwości, by przejść od razu na poziom średni. Na pierwszym etapie zdobywasz wiedzę z tradycyjnych technik francuskich, które są podstawą, aby kontynuować naukę na kolejnych poziomach.

MB.: Czego można nauczyć się na poszczególnych poziomach?

I.N.: Poziom *basic* poświęcony jest podstawowym technikom cukierniczym w zakresie ciast, kremów i musów. Tutaj też zyskujesz podstawy piekarnictwa. Zaczynamy od krojenia sałatki owocowej, a kończymy na przygotowaniu eklerów, prostych tortów i tart. Średni poziom to rozwinięcie podstawowych tematów, do których dochodzą bardziej skomplikowane technicznie torty i desery oraz pieczywo. Na tym poziomie poznałam też tajniki temperowania czekolady i pracę z cukrem.

Poziom najwyższy daje możliwość tworzenia własnych tortów czy deserów, mając określoną liczbę składników. Dodatkowo w programie *superior* dochodzi przygotowanie angielskiej *afternoon tea*,

Le Cordon Bleu to francuska szkoła kulinarna działająca nieprzerwanie od 1895 r., czyli już 120 lat, prawdopodobnie najstarsza na świecie, a na pewno zaliczająca się do elity szkół kulinarnych. Gdy wyrobiła sobie solidną markę, otwierano kolejne jej oddziały. Swoje filie ma na całym świecie – m.in. szkołę w Londynie, działającą od 1933 r., w której uczyła się Iwona Niemczewska.



gdzie w ciągu dwóch dni trzeba przyszykować ok. 50 różnych ciast i deserów. Na tym poziomie cenne są także seminaria, na których pracuje się w grupach nad konkretnym zadaniem, np. otwarciem cukierni w 5-gwiazdkowym hotelu, dla którego trzeba stworzyć menu, ceny, strategię marketingową...

MB.: Czy mistrzowie przyglądają się na nieprzygotowanie lub nieobecność uczestników na zajęciach?

I.N.: Czy jest sens w płaceniu grubych pieniędzy (przyj. red.: 20 tys. funtów) i opuszczaniu zajęć, których nie można odrobić? Reguły są proste: trzy nieusprawiedliwione nieobecności na zajęciach w ciągu trzech miesięcy kończą się niezaliczeniem danego poziomu. Frekwencja na zajęciach jest więc zwykle blisko 100-procentowa.

MB.: Co z systemem oceniania – jest równie rygorystyczny?

I.N.: Każde zajęcia rozpoczynają się od oceny właściwego ubioru. Podczas zajęć praktycznych prowadzący oceniają Cię jeszcze w 5 kryteriach: higiena, organizacja, prezentacja, przygotowa-

nie oraz praca zespołowa. Wszystkie te noty są podstawą do oceny przejściowej w trakcie kursu, a także do oceny końcowej uczestnika. Ponadto na każdym poziomie trzeba zaliczać egzaminy zarówno pisemne, jak i praktyczne. Na poziomie podstawowym egzaminy praktyczne obejmowały: eklery, tartę i tort z bitą śmietaną, na średnim poziomie: torty Opera, Sabrina i Fraisier, a na poziomie najwyższym uczestnik miał egzaminy w zasadzie co tydzień lub dwa tygodnie z każdej dziedziny. Począwszy od pieczywa, poprzez desery, pracę z czekoladą, cukrem, torty, aż po nowoczesne tarty i desery.

Warunkiem ukończenia szkoły jest przygotowanie końcowego portfolio, w którym trzeba szczegółowo opisać metody pracy z czekoladą, cukrem, zamieścić wiele przepisów oraz zdjęć własnych wyrobów cukierniczych. Do tego dochodzi napisanie kilku esejów (w każdym semestrze jest inny temat) w języku angielskim.

MB.: To wszystko zaczyna przypominać Hell's Kitchen, tylko w wersji nieinscenizowanej...

I.N.: (śmiech) Le Cordon Bleu to codzienny egzamin, spory stres, ale także znakomita nauka dyscypliny i dokładności, tak istotnych w cukiernictwie. To po prostu studia gastronomiczne z prawdziwego zdarzenia, które dobrze przygotowują teoretycznie i praktycznie do pracy w tej branży. Dlatego ukończenie szkoły jest równoznaczne z uzyskaniem w Polsce licencji. To dobry wybór dla osób, które chcą być np. szefami cukiernictwa – wiedzy zdobytej na tym „uniwersytecie” nie zastąpią żadne weekendowe szkolenia.

MB.: Kiedy mówisz o LCB, często padają określenia: „podstawy cukiernictwa”, „tradycyjne techniki”. W tej szkole nie uczą nowych technik?

I.N.: Ta szkoła hołduje tradycji, co nie oznacza, że jest skostniała. Tutaj pracujesz przy użyciu najlepszych jakościowo surowców i poznajesz wszystkie podstawowe techniki pracy. Najpierw należy przyswoić solidne podstawy, aby bawić się nowinkami ze świata. I chyba z takiego założenia wychodzi dyrekcja w Le Cordon Bleu – choć tamtejsi nauczyciele nie są zwolennikami kuchni molekularnej, to doceniają zalety gotowania w ni-

skich temperaturach sous vide i obecnie przygotowują swoich uczniów do pracy również w tej technice.

MB: Też masz dystans do nowinek?

I.N.: Nie, lubię nowinki, ale połączone z solidną bazą. Mam dystans do kuchni i cukiernictwa, które są tak bardzo nowoczesne, że ich twórcy zapominają o najważniejszym – smaku i technice. Zauważ, że ostatnimi czasy wiele osób uważa się za speców od kuchni molekularnej, a mało kto tak naprawdę potrafi zrobić smaczne, klasyczne dania. Idąc do restauracji lub kawiarni, rzadko trafia się na dobry technicznie i jednocześnie smaczny deser. Czasami desery są dobrze przygotowane pod względem technicznym, ale pomimo wielu nazw smaków w opisie tych deserów jedynym jest smak słodki; innym razem smak jest odpowiedni, ale brak techniki.

Większość szefów wychodzi z założenia, że je się oczami, a prawda jest taka, że oczami się kupuje. Czyli marketingowo przyciągniemy gości wyglądem naszych



◉ We własnej restauracji Z Drugiej Strony Lustra w Szczecinie Iwona realizuje swoje dwie największe pasje: gotuje i tworzy desery, których smak zapada w pamięć

wyrobów, ale dopiero połączenie techniki i smaku zapadnie w ich pamięć – i dopiero wówczas będą chcieli tam wracać.

MB.: Jak zatem podchodzą mistrzowie w Le Cordon Bleu do artystycznej strony cukiernictwa? Czy

cukiernik bez plastycznego zacięcia ma szansę podciągnąć się w tej sztuce?

I.N.: Artyzm jest tutaj oceniany w drugiej kolejności, jednak nauczyciele zwracają uwagę, czy dana linia jest płynna, równa, powtarzalna... Od zawsze uważałam, że jestem ▶

◉ Cukiernictwo to oczko w głowie Iwony Niemczewskiej. Cokolwiek robi, musi być ładne, i smaczne. Smaczne – czytaj: nieprzesłodzone





🍯 *Głodna wiedzy? Zawsze Iwona Niemczewska uczyła się cukiernictwa od najlepszych: mistrzyni Bożeny Sikoń i Waltera G. Vogta (Espai Sucre). Szkoliła się w Le Cordon Bleu oraz w Paul Bocuse Institute. Ponadto często podróżuje, co – jak wiadomo – najlepiej kształci*

antyartystyczna – tymczasem w Le Cordon Bleu „wyrobili” mi rękę. Dzięki temu potrafię zrobić np. rzeźbę czy też pudełko z czekolady. Dobrze szła mi praca z karmelem; ostatnio polubiłam nawet royal icing.

MB.: Wszystko robisz od podstaw, tradycyjnie, ale na przekór tradycji minimalizujesz cukier. Jak reagowali na to Twój mistrzowie w LCB?

I.N.: Na początku nauki nikt się nie wychyla i każdy z uczestników dokładnie realizuje receptury otrzymane w szkole. Ja już na poziomie basic obniżałam ilość cukru i koledzy

pracujący obok mnie mieli wątpliwości, ale gdy dałam do oceny przygotowany deser z mniejszą ilością cukru i szef mnie pochwalił, to był to mój sukces, sam przyznał, że deser ma pełniejszy smak. Porównując receptury z LCB sprzed paru lat, kiedy byłam na poziomie basic, i te z 2014 r., zauważyłam, że zmniejszyła się w nich ilość cukru. Cukier jest oczywiście bardzo ważny w cukiernictwie, ale ja nawet na egzaminach używałam go mniej, niż było podane – i wyszło mi to na dobre. Myślę, że tym podejściem do cukru wpłynęłam na tę szkołę pozytywnie (śmiech).

MB.: A czy nauka w słynnej szkole wpłynęła na Twoje prowadzenie firmy? Zrobiłaś rewolucję w restauracji Z Drugiej Strony Lustra?

I.N.: Nie było takiej potrzeby. Gdy otwierałam w Szczecinie restaurację w grudniu 2010 r., moje przekonania dotyczące szeroko pojętej gastronomii nie zmieniły się. Nigdy nie używałam półproduktów, a mój zespół wkładał w przygotowywanie dań mnóstwo rzemieślniczej roboty. Dzięki Le Cordon Bleu zyskałam jednak ogromną wiedzę, którą wykorzystuję w codziennej pracy.

MB.: Jakie trendy zwróciły Twoją uwagę podczas ostatniego pobytu w Londynie?

I.N.: W Europie modne stają się deserowe bary. Cukiernik przy swoim stanowisku ma do dyspozycji kilka syfonów z różnymi substancjami i cały zestaw rozmaitych dodatków, np.: prażone orzeszki, kruszonkę, kilka rodzajów kremów, galaretki, musy. Z tych produktów tworzy on na oczach klienta deser na zamówienie. Oczywiście musi zachować zasady komponowania, czyli zadbać o różne tekstury, tak, żeby w deserze był element zaskoczenia. Dużą furorę robią też nowoczesne tarty.

MB.: Jak przygotowuje się nowoczesną tartę?

I.N.: Pierwsza część składa się z kruchego ciasta, francuskiego kompotu (przyp. red.: jest to dżem-kompot z cukrem, czasami z żelatyną) i *crispy layer* – najczęściej jest to zatemperowana czekolada z chrupiącymi dodatkami. Druga część to biszkopt, odpiekany w mniejszym ringu, i mus owocowy. Tak przygotowany biszkopt z musem obracasz, oblewasz polewą i nakładasz na tartę... Te smakołyki są czasami i pracochłonne, dlatego w Europie ich ceny sięgają nawet 70 euro.

MB.: Próbowalaś wprowadzić taką tartę do menu własnej restauracji?

I.N.: Tak, choć z trudem sprzedawałam ją za 20 zł (śmiech). Cena dla polskich konsumentów wciąż jest najważniejsza. Ale to mnie nie zraża. Według mnie restauratorzy, podobnie jak cukiernicy, powinni stawiać na jakość, przyzwyczajając i otwierając swoich klientów na nowe formy, w których najważniejszy jest smak połączony z formą.

Dziękuję za rozmowę.