

Rozmowa z masterchefem ekskluzywnej restauracji LIDO w Darłótku

written by Archiwum Urzędu Miejskiego w Darłowie | 18 marca 2021



W czasie urlopu po spacerze kładką przyrodniczą w Darłótku Zachodnim wstąpiłem do położonej nad samym Morzem przy Bulwarze Zachodzącego Słońca restauracji „LIDO”, aby pokrzepić się belgijskim piwem z frytkami. Tam poznałem pasjonata i mistrza światowej kuchni Tomasza Trąbskiego, który kunszt kulinarny opanował do perfekcji. Dlatego postanowiłem w formie rozmowy podzielić się z Państwem tymi wiadomościami.

Skąd wzięło się u Ciebie zamiłowanie do gotowania i jak to się zaczęło?

Od gotowania z moją babcią Walentyną i mamą – od nich chyba nauczyłem się wszystkich smaków i zapachów, potem już wiedziałem, że właśnie to chcę robić w życiu. Uczyłem się i podróżowałem, aby jak najwięcej „wyciągnąć”, z każdej kuchni, w której pracowałem. Najlepsze w tym było, to że miałem możliwość pracować z kucharzami lub Chefami kuchni z całego Świata. A jeśli jest się pracowitym i okazuje się pokorę i skromność to znajdzie się prace w każdym zakątku Globu.

Od ilu lat pracujesz w gastronomii?

Nie pamiętam już (śmiech), ale trochę czasu minęło.

Gdzie praktykowałeś w zawodzie kucharza?

Nie wiem, czy można to nazwać zawodem, bo dla mnie jest to styl życia i pasja. Ale przejdźmy do konkretów – Francja, Anglia, Stany Zjednoczone, Irlandia, Turcja, Polska, Austria i Niemcy – jeżeli chodzi o konkretne restauracje to można je znaleźć w sieci.

Kto jest Twoim mistrzem i autorytetem kulinarnym?

Moja Babcia i mój syn. A tak poważnie uwielbiam kuchnię francuską, czyli Paul Bocuse, potem Adre Chaing, Rene Radzepli, ta są wybitni mistrzowie i kulinarni guru.

Podaj kilka popisowych potraw, które przygotowujesz dla wymagającej klienteli.

Dla naszych gości zawsze staramy się przygotować coś wyjątkowego, jeśli ktoś poprosi o menu przygotowane przez Chefa kuchni, oczywiście nie ma z tym najmniejszego problemu. Potrzebujemy tylko odrobinę czasu na przygotowanie produktów. Na pewno w naszej karcie znajdują się lokalne ryby i organiczne warzywa. Możemy pochwalić się Turbotem, Jagnięciną, leżakowanym Antrykotem i cudowną belgijską czekoladą.

Co będziesz polecał w LIDO – restauracji z widokiem na morze?

LIDO to przede wszystkim BRASSERIE – czyli miejsce, gdzie przyjemnie, lekko i niezobowiązująco można spędzić czas. BRASSERIE zachęca do tego, aby niespiesznie napić się świetnego wina (również w opcji „na kieliszki”), skosztować belgijskiego piwa (także z „nalewaka”), zjeść świeże i naprawdę dobre dania. Można tu również zamówić wykwintną kolację. Bazujemy głównie na lokalnych produktach, ale skupiamy się na kuchni belgijskiej – frytkach, gofrach, crepsach czyli cieniutkich naleśnikach, polikach wołowych. Widok w restauracji jest naprawdę zjawiskowy i to sprawia, że dobra energia w kuchni i restauracji jest obecna i udziela się wszystkim.

Co Ci sprawia największą radość w pracy?

Zawsze chciałem być kucharzem od 3 roku życia, kiedy tata zabrał mnie pierwszy raz do restauracji na połudwice wołową serwowaną przez kelnerów przy stole. Najważniejsze dla mnie jest, żeby Goście dobrze i smacznie spędzili czas i potem wrócili i polecali naszą kuchnię.

Czy masz jeszcze inne pasje?

Oczywiście jeśli mam czas – bieganie, tenis, kino i moja Pani A.

Dziękuję za rozmowę.