



Realizuje swoje kulinarne  
wizje łącząc kuchnię  
brytyjską z polską

## Rozmowa z Bartoszem Rosą, szefem kuchni L33 Bistro&Bar w Hotelu Liberté 33 w Poznaniu.

**Heidi Handkowska:** Od czerwca 2021 r. kieruje Pan ośmioosobowym zespołem w nowopowstałym Hotelu Liberté 33. Jaki ma Pan model zarządzania?

**Bartosz Rosa:** Skuteczna komunikacja to priorytet. I oczywiście zaufanie. Zespół ocenia wiarygodność szefa na podstawie jego działań, wiedzy i umiejętności dzielenia się nią z pracownikami. Należy swoją postawą dawać dobry przykład, bowiem to jak działasz i odnosisz się do innych, jest dokładnie tym, jakie działania w zachowaniu otrzymasz od swojego zespołu. Ludzie będą wiedzieć, że liczysz się z ich zdaniem i ich opinie mają znaczenie. Na przykład jak składamy kartę to zawsze proszę każdego o propozycję, co by chciał wprowadzić. Nie jest tak, że o wszystkim decyduję sam.

Nie mam też problemu, aby wyszorować podłogę jak jestem na zmianie. Dla mnie to przyjemność, że mogę pomóc chłopakom po ciężkim dniu pracy. Oczywiście czasem trzeba podnieść głos i zwrócić uwagę, ale najważniejszy jest szacunek człowieka do człowieka. A w sytuacjach kryzysowych po prostu rozmawiam i próbuję znaleźć wspólne rozwiązanie.

**Restauracja L33 Bistro&Bar znajdują się w zabytkowej willi z 1920 r. Czym różni się od innych obiektów? Czy często jest postrzegana, jako niedostępna, ekskluzywna i zarezerwowana tylko dla gości hotelu?**

Zgadza się, że większość restauracji hotelowych żyje z gości biznesowych w okresie targów. I od czasu do czasu z przyjęć okolicznościowych czy konferencji. Nasze bistro od samego początku odwiedzają nie tylko osoby podróżujące, ale też mieszkańcy Poznania czy lokalni przedsiębiorcy. Więść o naszej kuchni rozeszła się pocztą pantoflową. Zapraszamy też nowych gości m.in. poprzez obecność w social mediach.

Uważam, że wiele też zależy od lokalizacji obiektu. Jesteśmy małym hotelem butikowym o bardzo wysokim standardzie, położonym w centrum miasta w otoczeniu zabytkowych willi. Dzieli nas dosłownie 1,5 km od poznańskiej starówki, dworca PKP Poznań Główny czy terenów MTP.

Nasza restauracja ma format nowoczesnego bistro. Układając menu staram się skalkulować ceny tak, aby były przystępne. Dania nie są zbyt wyszukane, ale też nie są pospolite. Nie chcemy być postrzegani, jako miejsce ekskluzywne, nieprzystępne czy snobistyczne.

Możemy się poszczycić też jedynym chyba w Poznaniu barem, którego specjalnością jest gin we wszystkich odmianach, zawiaduje nim Rafał Zawierucha. A także winoteką Foodwine, która proponuje wina z własnego importu oraz z Winnicy Edison naszego drugiego hotelu Best Western Edison w Baranowie pod Poznaniem.

**Karty hotelowych restauracji powszechnie zioną międzynarodową**

### Bartosz Rosa

- Od czerwca 2021 r. szef kuchni L33 Bistro&Bar w Hotelu Liberté 33 w Poznaniu.
- W 2020 r. powrócił do ojczyzny dołączając do ekipy szefa kuchni restauracji Lumière Dawida Wysockiego w podpoznańskim Best Western Hotel Edison.
- Od 2008 r. do 2020 r. pracował jako kucharz, a potem szef kuchni w Wielkiej Brytanii w ekskluzywnym kompleksie gastronomicznym The Custom House w Cardiff.
- Absolwent Technikum Gastronomicznego w Poznaniu na ul. Podkomorskiej. Po zakończeniu nauki prowadził jedną z Jeżyckich restauracji a następnie otwierał restaurację w Bydgoszczy.
- Z zamiłowania zapasnik i amator mieszanych sztuk walki.
- Na niwie kulinarnej niestrudzenie poszukuje najlepszych smaków i estetyki na talerzu.

**nudą. Menu w restauracji to połączenie kuchni brytyjskiej z polską. Skąd taki pomysł?**

Przez 14 lat pracowałem na Wyspach Brytyjskich. Doświadczenia z całej kariery przekładałem na wymyślanie i opracowywanie nowych potraw. Realizuje po prostu swoje kulinarne wizje łącząc kuchnię brytyjską z polską. Jednak, aby powstało nowe danie muszę się czymś zainspirować. Najczęściej jest to produkt sezonowy, do którego dobieram kolejne elementy. Komponując danie, staram się pobudzić wszystkie zmysły. Zwracam uwagę na zapach, smak, konsystencję i oczywiście na formę podania.

**Jak bardzo ważny jest produkt w kuchni?**



Fot. AdFather Agency

Sam produkt w kuchni jest niezmiernie istotny. Jeśli mamy go dobrej jakości i świeży, to zawsze te dania zupełnie inaczej smakują i wyglądają. Można powiedzieć, że to właściwie same korzyści dla restauracji – tak wizerunkowe, jak i smakowe.

Wprowadzając sezonowe menu pokazujemy gościom, że stawiamy na składniki najwyższej jakości, dbamy o ciekawe, urozmaicone dania. Sezonowość najłatwiej podkreślać dodatkami, bowiem nawet najbardziej tradycyjne dania można odświeżyć za pomocą odpowiednich warzyw czy owoców.

#### **A czy w restauracji znajdziemy coś ekstra spoza regularnego menu?**

Tak, od poniedziałku do piątku w godz. 13-16 proponujemy specjalne menu lunchowe w bardzo przystępnej cenie, zmieniające się co tydzień i dające zawsze wybór dań mięsnych i wegetariańskich.

W niedziele cyklicznie wprowadziliśmy Sunday Roast, czyli niedzielny obiad w brytyjskim stylu, a w jego ramach bulion z perliczki/chrupiące warzywa/makaron własnego wyrobu/oliwa lubczykowa,

stek z sezonowanego schabu/chrupiące ziemniaki z tymiankiem, czosnkiem i rozmarynem/mix warzyw/Yorkshire Pudding/sos demi glace. A na deser oczywiście Bread and Butter Pudding z lodami waniliowymi. Pomalutku to się rozkręca.

#### **Niedługo wiosna. Co pojawi się w karcie dań?**

Prace już trwają. Rozpoczęliśmy od deserów. W karcie dań znajda się trzy. Jeden klasyczny – Sticky Toffee Pudding, który jest z nami od samego początku i dwa dodatkowe. Ale na razie nie będę zdradzał. Będą się pojawiały kolejne potrawy, które nauczyłem się przyrządzać w Anglii np. Beef Wellington. Można było go już posmakować w walentynkowym menu. Jeśli chodzi o polskie dania to opieram się na doświadczeniu zespołu. Najczęściej wprowadzamy je do karty lunchowej np. krem pomidorowy/imbir/mleko kokosowe czy filet z kurczaka/szpinak/ser feta.

#### **Coraz częściej słyszy się o zero waste, ekologii i ratowaniu planety. Jakie są Pana działania?**

W naszej branży na marnowanie jedzenia nie można sobie pozwolić, zarówno z punktu widzenia etyki, jak i matematyki. Jak wiadomo korzyści z racjonalnego gospodarowania odpadami w restauracji oznaczają lepsze wykorzystanie zakupionej żywności, ograniczenie strat, mądrzejsze, czyli bardziej racjonalne i oszczędne planowanie menu. Staramy się prawie w 90 % wykorzystać wszystko z produktu.

#### **W ubiegłym roku wywalczył Pan ze swoim zastępcą Pawłem Spodzieją pierwsze miejsce w 9. edycji Kulinarnego Rajdu Mistrzów. Czy powoli szykujecie się do jesiennego startu w Kulinarnym Pucharze Polski?**

Obecnie czekamy na temat do KPP. Przed nami jeszcze jeden konkurs – Wielkopolski Kucharz Roku, gdzie będzie startował nasz najmłodszy kucharz, Wojtek Nogacz.

Co do Kulinarnego Rajdu Mistrzów to był nasz drugi start w barwach Hotelu Liberté 33 i L33 Bistro&Bar. Wcześniej nasza restauracja brała udział w konkursie na najlepszego śledzia w ramach

Ogólnopolskiego Festiwalu Dobrego Smaku w Poznaniu. Na stworzenie koncepcji i dopracowanie dania mieliśmy zaledwie 4 dni, próby odbywały się późnymi wieczorami z uwagi na wytężoną pracę restauracji w godzinach jej funkcjonowania. Organizacja konkursu była na najwyższym poziomie, a jury w pełni profesjonalne i zaangażowane.

**Wróćmy może do Pana pobytu w walijskim Cardiff, gdzie pod okiem wybitnego szefa kuchni w szybkim tempie stawał Pan na coraz wyższych stanowiskach.**

W 2008 r. wyjechałem na Wyspy Brytyjskie. Zaczynałem jak każdy od zmywaka i obierania warzyw (dziennie ok. 150 kg) w restauracji TGI Friday. Bardzo szybko tam awansowałem na sekcję zimną, aby po kolejnych 3 miesiącach zostać w pełni odpowiedzialnym za sekcję grillową, która w weekendy potrafiła obsłużyć 2000 osób dziennie. Wszystko przygotowywaliśmy od podstaw. Nawet jagnięcinę sami rozbieraliśmy na porcje. Często pracowałem po 14 h dziennie.

W 2010 r. przeszedłem do ekskluzywnego The Custom House w Cardiff – kompleksu

gastronomicznego specjalizującego się w owocach morza. Lokal znajduje się w zabytkowym budynku przy porcie, gdzie kiedyś mieścił się urząd celny. Są tam dwie restauracje – na piętrze La Marina (bardziej ekskluzywna i czynna od czwartku do niedzieli) oraz na parterze El Puerto z otwartą kuchnią i tarasem widokowym na morze.

Po kilku miesiącach pracy zostałem szefem kuchni La Marina Restaurant. Jednak Executive Chef widział we mnie duży potencjał i poświęcał mi dużo czasu na naukę i w konsekwencji po kolejnym roku objąłem szefostwo kuchni dla obu restauracji – La Marina i El Puerto.

Na każdym piętrze pracowało po 5 kucharzy plus 4 osoby w przygotowalni. W soboty obsługiwaliliśmy od 600 do 1000 osób. Zdarzało się, że zamówiony na weekend np. okoń morski – 250 kg nie wystarczał już do niedzieli.

Swój pobyt w Anglii traktuję jako cenne doświadczenie, które sprawia, że dzisiaj szerzej patrzę na sztukę kulinarną. Mocno mnie wtedy wspierała moja żona, za co dzisiaj jej bardzo dziękuję. Nie był to lekki okres w moim życiu i przetrwać go nie było łatwo.

Bez jej pomocy nie wiem, czy by się udało.

**Jak Pan ocenia poziom restauracji w Polsce i Anglii. Da się je porównać?**

W Anglii spożywanie większości posiłków w ciągu dnia w restauracjach jest czymś zupełnie normalnym, bo w domu się nie gotuje. Ewentualnie podgrzewa się gotowe wyroby. Można rzec, że między godz. 13 a 14 cała Wielka Brytania wychodzi na lunch. A potem wieczorami na kolacje. Restauracje pękają w szwach. W Polsce do restauracji zaglądamy rzadziej. Myślę, że jest to spowodowane zarobkami. A teraz po pandemii każdy liczy grosz. Mam nadzieję, że to w niedługiej przyszłości się zmieni.

**Jakie są kulinarne marzenia i cele Bartosza Rosy?**

Rozpoznawalność L33 Bistro&Bar w Poznaniu i nie tylko. A także chciałbym ukończyć kursy pedagogiczne, abym mógł przyjmować młode osoby na staż. Co prawda mam certyfikat z Anglii, ale tu nie obowiązują. ✕

