

Prawdziwy talent, upór i pasja!

Czyli jak zostać szefem kuchni na najwyższym światowym poziomie – historia Arkadiusza Wilamowskiego.

Ma zaledwie 25 lat i ponad 7 letnie doświadczenie w pracy z najlepszymi Szefami Kuchni świata w restauracjach, w których jedna, bądź więcej gwiazdek Michelin to standard. Najzdolniejszy absolwent prestiżowej szkoły kulinarnej CFA Louis Prioux w Bar le Duc. Obecnie współwłaściciel i Szef Kuchni jednej z najbardziej obiecujących restauracji w Polsce, która ma ambicje zdobycia najwyższych laurów. Czy to wszystko może dotyczyć skromnego chłopaka z województwa łódzkiego? Arkadiusz Wilamowski udowadnia, że tak!

Pierwsze szlify zdobywał w łódzkich restauracjach m.in. pierwszą inspiracją i osobą, która zaraziła Arka miłością do gotowania była Pani Krystyna Wierzbicka. Szefowa Kuchni w restauracji Dworek Braci Zielińskich, która uczyła się zawodu u boku słynnego Paula Bocuse. Współpracował także z Dariuszem Kuźniakiem, znanym z programu Top Chef. Dariusz Kuźniak opowiadał Arkowi o swoim pobycie we Francji i szkole jaką tam otrzymał, od tego momentu Arkadiusz postanowił rozpocząć naukę francuskiego, by dostać się do prestiżowego CFA Louis Prioux, szkoły kulinarnej we francuskim Bar le Duc.

Mając jedynie 17 lat wyjeżdża do Francji. Podczas egzaminów wstępnych w Bar le Duc, uzyskuje najlepsze wyniki w historii szkoły.

Szkoła CFA Louis Proix otworzyła dla przyszłego mistrza, możliwości pracy w najlepszych francuskich restauracjach.

Pierwsze miejsce, w którym praktykował było Au Pampre d'Or*, która konsekwentnie broniła gwiazdki Michelin od przeszło 20 lat. Tam Arkadiusz trafił pod skrzydła Jean-



Claude Lamaze, bardzo wymagającego Szefa Kuchni, narzucającego surową dyscyplinę i standardy wymagające nawet skrupulatnego miernienia warzyw... linijką! Dosłownie!

To co działo się później, to już prawdziwy rajd po najlepszych restauracjach świata. Arkadiusz trafia do Magasin* we francuskim Metz, gdzie wraz ze słynnym Olivierem Valade prowadzi kursy dla pasjonatów kulinarnych, między innymi dla Szefów Kuchni z całego świata.

Następnym przystankiem był Sketch** u boku Pierre Gagnaire, gdzie poznaje niebanalne połączenia smakowe jak foie gras z bananami i mięta, które szczególnie zapadają w jego pamięci.

Następnie Arkadiusz wyjechał do Marsylii do Le Petit Nice Passedat***, gdzie pracował jako Chef de Partie, była to kuchnia w której obowiązywał totalny zakaz użycia masła, mąki i śmietany. Kuchnia była oparta głównie

o owoce morza, jeden z ulubionych produktów Arkadiusza, stąd też tak często można znaleźć je w jego autorskiej karcie menu.

Opuszcza Francję by zdobyć Londyn! Czas na Hibiskus** u Clude Bosiego, skąd odchodzi po burzliwej potyczce z szefem kuchni, przez co trafia na języki całego kulinarnego Londynu, jako niepokorny młody talent.

Kolejne jest Dorchester***. Arkadiusz aby dostać się do pracy musiał przygotować osobiście dla Szefa Kuchni trzy dania, które zachwycił go smakiem, przez co od razu otrzymał stanowisko Chef de Partie.

Wilamowskiego cechuje skromność, taka też jest jego kuchnia, jeśli w ogóle można mówić o skromności przy jednoczesnym użyciu iście królewskich produktów jak homar bretoński, kawior z jesiotra i najlepsze foie gras. Kuchnia Wilamowskiego to klasyczna, francuska sztuka kulinarna oparta o sosy przygotowywane wg. historycznych receptur, świeże owoce morza, mięsa najwyższej jakości, przy jednoczesnym braku ulepszcaczy i wzmacniaczy smaku.

Wilamowski już sięgnął po prestiżowe „Trzy czapki” – wyróżnienie Żółtego Przewodnika Gault & Millau przyznawane dla najlepszych. Marzy o gwiazdce Michelin dla jego restauracji Chłodna 15 by Wilamowski w Warszawie, gdzie zarządza kuchnią wraz ze swoim rodzonym bratem Pawłem Wilamowskim, który jest jego prawą ręką. Przede wszystkim jednak liczy się dla niego zadowolenie Gości.

Jego autorytet, słynny Alain Ducasse powiedział mu niegdyś – „Nie gotuj dla Michelin, gotuj dla ludzi” i te słowa stanowią jego credo do dziś.

CHŁODNA 15
by Wilamowski

Chłodna 15 by Wilamowski
ul. Chłodna 15, 00-891 Warszawa
tel.: 730 737 644