

Wylądowałem w gastronomiku. Trzy lata zawodówki, potem technikum, matura. W szkole nie nauczyłem się wiele – chciałem działać, gotować, teoria mnie nudziła. W tamtym czasie najwięcej dały mi praktyki zawodowe w stołówce studenckiej w Krakowie przy Reymonta, gdzie wydawaliśmy dziennie 1200 obiadów. To był kosmos. W końcu trafiłem do pracy w profesjonalnej gastronomii – miałem poczucie, że w restauracji nauczę się najwięcej.

Dziś uważam, że miałem niezwykle szczęście, bo wcześniej odkryłem, co chcę robić, jaka praca daje mi spełnienie. Nigdy nawet nie myślałem o innej karierze, nie wysiedziałybym za biurkiem. Uwielbiam być w ruchu. Muszę działać, potrzebuję emocji, które można znaleźć zarówno na boisku, jak i w restauracyjnej kuchni. Dlatego gdyby nie gotowanie, pewnie zostałem zawodowym sportowcem.

Sześć dni w tygodniu, 3,50 za godzinę

Pierwszy staż w restauracji odbyłem jeszcze jako nastolatek, później pracowałem w knajpie z kuchnią meksykańską. Zasuwałem sześć dni w tygodniu, zarabiając 3,50 zł za godzinę. Potem na trzy lata trafiłem do restauracji w hotelu na krakowskim Kazimierzu, gdzie zrozumiałem, że tym, co wyróżnia profesjonalną kuchnię, są rygor i porządek. Zajmowałem się tam wszystkim – gotowałem, ale też stałem na zmywaku – i byłem zachwycony.

Stamtąd trafiłem do topowej krakowskiej restauracji i to był kamień milowy w moim rozumieniu gastronomii. Poznałem zupełnie inny świat. Spotkałem chłopaków, którzy przyjechali do Polski z Londynu, gdzie pracowali w gwiazdkowych restauracjach.

Następna była Warszawa. Kolega dał mi znać, że do Polski wraca świetny szef kuchni i będzie otwierał własną restaurację. Zapytał, czy nie chcę z nim tam pracować. W tydzień podjąłem decyzję, że się wyprowadzam. Odszedłem z pracy, zostawiając za sobą całe swoje krakowskie życie.

Potem były kolejne warszawskie restauracje i wspaniali szefowie kuchni, a w końcu – po półrocznej przerwie na regenerację, udziale w *Top Chefie* oraz niekończących się rozważaniach, czy zostać w Polsce, czy jechać do Kopenhagi – pierwsza w Polsce restauracja odznaczona gwiazdką Michelin. Spędziłem tam ponad trzy lata. Miałem poczucie, że pomagam tworzyć wspaniałe, unikalne miejsce. W tym czasie poznałem wielu wybitnych szefów kuchni, prawdziwe ikony gastronomii. Jeździliśmy