

Hitam dan putih selalu abadi. Bahkan di atas gaun futuristik bergaya bolero dan rok balon dengan aksesoris tiga gelombang ini.

Perancang:
Gyongyi Varga (Hungaria) untuk koleksi Haute Couture dalam Budapest Fashion Week di Hungaria, 26 November 2010.



BELA SZANDELSZKY (AP)

dia

NADIA SAPHIRA
Target Wisuda



TONY HARTAWAN (TEMPO)

Nadia Saphira sebentar lagi bakal menyandang gelar sarjana hukum. Kuliahnya di Universitas Pelita Harapan memasuki semester akhir. Dua tugas wajib prasyarat kelulusan, skripsi dan praktek lapangan, juga hampir selesai.

Target Nadia, akhir bulan ini semua tugas sudah bisa selesai. "Tahun depan sudah bisa wisuda," tutur Nadia di Bogor, Selasa malam lalu. Namun ia menolak membocorkan judul skripsinya. Sedangkan untuk praktek lapangan, ia mengatakan dikerjakan di lembaga bantuan hukum milik kampus. "Saya magang sama dosen aku," tutur Nadia.

Berfokus mengejar wisuda membuat Nadia absen di jagat film nasional belakangan ini. "Tapi, kalau sudah selesai, saya mau kembali lagi," kata wanita yang, antara lain, bermain dalam film *Jomblo* dan *Cokelat Stroberi* itu.

● MUSTHOLIH

CHRIS SALANS MENGEKSPLORASI BUMBU LOKAL

Setelah menimba ilmu memasak dari pelosok dunia, Chris Salans memilih berdiam di Bali dan membuka rumah makan.

Saat Jakarta Culinary Festival di Grand Indonesia digelar, November lalu, lelaki berkebangsaan Amerika Serikat ini tampak sibuk. Dalam beberapa acara, dia melakukan demo masak dengan antusias. Pada waktu yang lain, dia berbincang hangat dengan rekan-rekannya para ekspatriat yang hadir dalam festival kuliner itu.

Dia adalah Chris Salans, satu dari sepuluh master *chef* internasional yang meramaikan Jakarta Culinary Festival. Dalam festival itu, para master *chef* lokal dan internasional berkumpul untuk memperkenalkan cita rasa baru kepada para penikmat makanan dan mempromosikan Jakarta sebagai pusat kuliner di Asia Tenggara.

Pada salah satu acara di festival kuliner itu, Salans menunjukkan kepiawaiannya dalam meracik bumbu lokal Indonesia menjadi masakan bercita rasa modern. Misalnya roti rasa ketan hitam, salmon jeruk purut, dan buah segar rasa rempah. Rasanya tentu saja tak biasa dan unik.

Ya memang akrab dengan masakan Indonesia. Salans sudah tinggal di Indonesia selama 15 tahun. Dia menikahi perempuan Jawa asal Semarang dan menikmati masakan tradisional Indonesia. "Saya suka Indone-

sia. Saya ingin tinggal di Indonesia. Itu sebabnya saya rutin mempromosikan wisata kuliner Indonesia."

Salans telah menimba ilmu memasak dari pelosok dunia. Suatu ketika, Salans pergi ke Prancis dan mencicipi masakan Barat yang dibuat dari bumbu tropis, seperti jeruk purut dan belimbing. "Di sana, bumbu ini sangat mahal, padahal bahan itu tumbuh bebas di halaman rumah saya di Bali," kata Salans, dengan bahasa Indonesia yang fasih, kepada *Tempo*.

Salans pun menghabiskan waktu lebih lama di halaman rumah dan dapurnya, mengolah bumbu lokal menjadi masakan bercita rasa unik. "Kreativitas dan gaya masakan saya berkembang dari eksperimen di dapur dengan bumbu dari halaman rumah atau pasar terdekat," katanya.

Menurut Salans, bahan yang sama bisa memiliki rasa berbeda. "Jeruk purut dari Bali berbeda rasanya dengan jeruk purut dari Jakarta," ujarnya. Rasa dari tiap bahan dipengaruhi oleh lingkungan tempat bahan itu tumbuh.

Maka itu, ketika Salans menjadi koki tamu di rumah makan atau hotel ternama, dia tak hanya memboyong asistennya, tapi juga bahan makanannya. Jika tak bisa membawa bahan sendiri, Salans akan meminta waktu tiga hari di dapur setempat. "Untuk menyesuaikan komposisi bahan agar cita rasanya tetap terjaga."

Salans lahir di Washington, DC, 40 tahun silam. Ketika berusia 2 tahun, ia pindah ke Prancis. Dia dibesarkan dengan masakan rumahan Prancis buatan ibunya. Sang ibu berasal dari

Sologne, daerah kaya jamur yang masyarakatnya masih memasak dari hewan buruan. Setelah menyelesaikan studi teknik di Boston, Salans berbelok haluan mengikuti panggilan hatinya.

Salans mempelajari seni memasak secara formal di Cordon Bleu Cooking School, Paris. Ia pernah menjadi asisten David Bouley, *chef* terkenal dari Amerika Serikat. Salans juga pernah bekerja di rumah makan ternama di Prancis dan Amerika Serikat sebelum akhirnya membuka rumah makan miliknya, Mozaic, di Ubud, Bali.

Nah, di rumah makannya itu, ia menawarkan gaya masakan

khas Salans berupa cita rasa Bali modern dari bumbu Timur, dengan takaran yang sesuai dengan lidah Barat. Dalam tiga tahun, Mozaic telah diakui oleh asosiasi Tradition et Qualité sebagai anggota eksklusif Les Grande Tables Du Monde (The Grand Tables of the World) bersama rumah makan ternama lainnya.

Ia juga membangun sekolah memasak dan lokakarya memasak serta rutin menjadi koki tamu. Menurut Salans, lokakarya memasaknya merupakan laboratorium modern bagi *chef* profesional dalam mengembangkan seni memasak. Sedangkan sekolah memasaknya berdiri khusus untuk *chef* profesional vila dan hotel yang ingin mengembangkan teknik memasak modern.

Tahun depan, Salans akan menerbitkan bukunya yang pertama. "Ada puluhan resep Bali modern yang ingin saya bagikan." ● AMANDRA MUSTIKA MEGARANI



Nama: Chris Salans
Tempat dan tanggal lahir: Washington, DC, 18 Juli 1970
Hobi: Memasak

PENDIDIKAN:
■ Tufts University, Boston, Amerika Serikat
■ Cordon Bleu Cooking School, Paris, Prancis

PENGALAMAN:
■ l'Oustau de Baumaniere, Les Baux de Provence, Prancis
■ Lucas Carton, France (Head Saucier)
■ David Bouley's Sous Chef
■ The Legian Suites, Bali, Indonesia (Executive Chef)
■ Bouley's Bakery, New York City,

Amerika Serikat (Head Chef)
■ Bouchon, Napa Valley, Amerika Serikat (Head Chef)
■ Ary's Warung, Bali, Indonesia (Head Chef)
■ Mozaic Restaurant, Bali, Indonesia (pemilik)

PENGHARGAAN:
■ Anggota Les Grande Tables Du Monde (The Grand Tables of the World)
■ Best Restaurant in Indonesia dari majalah *Food & Wine*
■ Award of Excellence for Wine List dari majalah *Wine Spectator*
■ 100 Best Restaurants in the World 2009 in the San Pellegrino Guide
■ Top 10 Best Restaurants in Asia in the 2009 Miele Guide



ANIF FADILLAH (TEMPO)