

Má v Čechách luxus šanci?

Očekáváme zážitek. Má být zvláštní, neopakovatelný, jedním slovem: mimořádný. Takový, jaký si obvykle dopřejeme v divadle nebo na koncertu sezony. Stejně strhující ale může být i návštěva restaurace.



Umíme vlastně degustovat?

La Degustation Bohême Bourgeoise – první degustační restaurace v Čechách. Ve světě je to už zcela běžný jev. Naše země však v oblasti gastronomie za ostatními stále lehou pokulháva. Čtyřlístek let komunismu nechalvé ovlivňuje i českou kuchyni. Tradice vymizela, jako tradiční menu se obvykle vnímá na nejvyšší tak oblíbená svíčková nebo guláš se šesti. A do toho v Praze přichází degustační restaurace s nabídkou nejen pro gumáry, ale i náhodné návštěvníky, kteří jsou i večeř v restauraci schopni vnímat jako kulturní zážitek. Otázkou je, co od takové návštěvy očekávají, a především, kolik jsou ochotni do kulinařského skvostu investovat.

Fernando David Diaz Delgado

Šéfkuchař první degustační restaurace v Čechách pochází z Katalánska. Původně je právníkem, působil dokonce u jedné z renomovaných právních kanceláří. Brzy po zahájení studia zjistil, že právo rozhodně není tím, čemu se chce věnovat po zbytek života. Začal proto studovat v prestižní kuchařské škole Joviate v Barceloně. Už od prvního ročníku se učil u šéfkuchařů v restauracích, jejichž kvalitu cenil i hvězdičky světově uznávaného Michela. Po ukončení studií prošel David několika kurzy u kuchařského guru Fernanda Adría, majitele kulinařského paláce El Bulli. Pracoval i v dalších restauracích tohoto slavného šéfkuchaře, například ve známé Itálie Mar.

Toulky českou gastronomickou historií

Možná by se historie české kuchyně u nás měla vyvíjet. Kdo se dívá na českou gastronomii srst prsty, zřejmě netuší, že pokud se dívá v české panské rodině připravoval pečeno, postup práce byl následující: tři bažanty se upekli a z pěti dalších se připravila omáčka tak, aby byla hutná a chutivá pána. Nás předtím tedy v žádném případě netrošili!

Tomáš Karpišek je spoluzájemcem nové restaurace, která přichází na český trh s nabídkou degustačního menu s prvky české i mezinárodní kuchyně. Využeny kuchař získal zkušenosti v prestižních zahraničních restauracích, studoval management v Innsbrucku a po svém návratu spolupůsobil v Čechách sí obilných restaurací Ambiente. Spolu s kolegy vlastní ochrannou známku Ambiente a formou franchisingu poskytují licenci všem těmto restauracím.

Cena za zážitek

Interiér restaurace je velice zajímavý. Návíc kolem 17. hodiny, kdy se v La Degustation Bohême Bourgeoise otevírá, dostává návštěvník patičkové naservírování i další zážitek. Magickou hru světla. Venku se stmívá a po rozsvícení svíci na zdi dopadají přímo na čtyři talíře prostřeného stolu světla. I tak je ale dobře vidět na cenu, za jakou si jednotlivé menu můžete dopřát. Každé menu se skládá z dvaceti chodů. Pokrm, který si vychutnáte dvěma až třemi sousty, se podává na velkých talířích a je dokonale upravený. Malé, skvělostí vyzdobené výtvary dle.

První menu, La Degustation Bohême Bourgeoise, je velmi nápadité a zdejší kuchaři je pod vedením šéfkuchaře Fernanda Davida Diaze připravují nejmodernější kuchařskými technikami. David předtím školou moderních extravagančních kuchyní. Pokrmy, které v rámci menu připravuje, obsahují nejdražší suroviny.

Nejvyšší hodnotou je služba

„Vyčíst náklady, za které jsme pořídili jednotlivá menu, a srovnat je s hodnotou finálního produktu, je u tohoto typu podniků obtížné,“ říká Tomáš Karpišek. „Jsme na začátku, naším cílem je uvést do provozu restauraci v nejvyšší možné kvalitě. Samozřejmě, že už máme připravené další kalkulace. Je to však stále ještě jedna věc, která dosud zkoumáme. Až po několika měsících provozu budeme vědět, jak jsme se dostali na surovinovou náročnost prodejní ceny. Chceme-li, aby náš

projekt začal fungovat ekonomicky, víme, že se nejprve musíme dopracovat k jistému standardu. Jednu věc vám ale už dnes mohu říci s určitostí. Konečná cena všech tří menu je ještě změní. Dommínám se, že bude vyšší. Uvažujeme dokonce o tom, zda nebudou a po svém návratu spolupůsobil v Čechách sí obilných restaurací Ambiente. Spolu s kolegy vlastní ochrannou známku Ambiente a formou franchisingu poskytují licenci všem těmto restauracím.

V případě luxusu, jaký restaurace nabízí, nepochybně není v hodnotě nabízených degustačních menu určující cena surovin. Jak sám majitel restaurace tvrdí, nejdůležitější je tedy služba. Host nepřichází proto, aby si koupil sto gramů masa. Jde za zážitkem, za mimořádnou chutí. Devadesát procent hodnoty, kterou dostává, je práce, kterou zaměstnanci restaurace věnují přípravě pokrmů, obsluze a péči o hosta. Je těžké tuto hodnotu kalkulovat nějakým násobkem marže.

V první řadě jde o chut

Sebelepší kuchařský postup nenahradí kvalitní suroviny. V této restauraci je proto získávání z biofarm, od soukromých pěstitelů z Podkonoší nebo jížních česků. Dodávky jim zajišťuje několik nadšených, kteří se zabývají bioprodukty. Dovážejí maso, zeleninu i bylinky. Pro dovoz ze zahraničí zase využívají dostupných distribučních sítí, kvalitní suroviny dovážejí z celého světa. Menu jsou velmi mála – zdejší kuchaři jsou proto schopni připravit až 36 minutárních porcí třeba z pouhých dvou kilogramů masa. A ještě něčím je degustační restaurace typická. Nabídka jejich pokrmů se denně mění. Přesně podle stávající nabídky nejkalnější surovin. Ani rozložení služeb tedy není typické, to znamená dvě směry a kratší a dlouhý týden. V La Degustation pracují pouze jedna směna kuchařů, jeden den v týdně má volno. Šéfkuchař navíc přijde a věnuje se přípravě a vývoji jednotlivých chodů. Urti, jaká bude konečná podoba menu a jakým způsobem se budou podávat. Přijede-li například raz dodavatel s nabídkou zcela čerstvého masa, případně jiné sezónní zeleniny, můžete se spolehnout na to, že i hlavní šéfkuchař už se začíná odlišit nová podoba nabízeného menu. Přesně podle

Kuchařka Marie Svobodová

Zajímavá kniha, kterou se v jednom z pražských antikvariátů podařilo objevit Tomáš Karpiškovi. Marie Svobodová je ve vlastním nákladu vydala kolem roku 1890 a kniha byla určena jako příručka pro kuchařskou školu hospodyní v domácnostech bohatých



možnost, jaké nabízené suroviny skýtají. Významnou součástí degustačního menu je samozřejmě i pestrá nabídka vín. Moravská, francouzská, italská vína, zajímavá je tedy například i skladba šampaňských vín. Pokud vás zajímá cena, také tady je rozmezí velké pestré. Nicméně absolutně nejdražší top víno z mistri nabídky pořídíte za 14 000 Kč. Zdejší sommeliéři pracují pod vedením známého odborníka Petra Viciany, který je šéfem Sommelierské akademie.

Není to pouze o platu

To tvrdí Tomáš Karpišek a dodává: „Najde to, že vezmete pěť nebo třeba dvačet milionů a otevřete si drahou restauraci, kde kuchaři

rodin. Kuchařka je skutečný klenot. Při přípravě omáček v nové restauraci La Degustation vycházejí právě z poznatků Marie Svobodové. Zdravě jednoduché jídlo, jako je například koprová omáčka, se připravuje sláztou cestou. Pokrm se zahušťuje vařenou biomaslanou a máslem. Takto

dáte dejme tomu 100 000 Kč jako mzdu. Má-li být podobný projekt úspěšný a výjimečný, je třeba nemalého nasazení. Douhám jsem o tom přemýšlel i nakonec se rozhodl, že vyberu nejlepší manažery a kuchaře z našich restaurací. Filip Trčka, vedoucí manažer této restaurace, působí jako manažer v Ambiente na Vinohradech, pan Svoboda je manažerem a společníkem v restauraci v Cetelvé ulici, Oldřich Sahajdák je šéfkuchařem šéfkuchař Ambiente. Přizval jsem je do projektu jako společníky a spoluzájemce restaurace. Tím pádem jsou přímo zainteresovaní na jejím zisku. Náš šéfkuchař David Diaz má dvoacetiprocentní podíl na zisku restaurace. Choťe-li v gastronomii úspěšně realizovat podobný projekt, musíte tímto způsobem vřádnout lidi do hry.

Pokračování seriálu o historii vína – minule jste si přečetli něco o čtyřech vinařských politice a organizaci pěstování vína Otrce vlasti, dnes vám přibližíme odrůdy pěstované v 18. a 19. století.

Burgundské bílé a modré, Muškát, Ryzlink vlásky, Svatovavineček, Tramin bílý a červený, 19. století znamenalo především pro Moravu a její vinaře požehnaný věk. V této době vznikla i vyhlášená vinice Šobes, zpočátku s kontrolováním, později vyhlášenými vini. Pěstovaly se odrůdy „Rzemiznik“, dále „Cinfat“ neboli „Cinfandele“, Sylvánské modré, Červenomodré a zelený „Muškát“. Z mistřích odrůd to byly například Rybečka, Klenka, Prorok, Dubinka, Petruželka, Kypčák, vajčka, Berančí ovesek, melounke nebo Čubka. Neštěstím nejen pro moravské bílé byla kalami révkovka. Jeho první výskyt byl zaznamenán v roce 1880 v Satově a v devadesátých letech postupně zasáhli téměř všechny moravské a české vinice. Počátkem 20. století bylo na Moravě už méně než 12 000 hektarů vinné a révkovka ničl další a další plachy. Zjistilo se, že jediným řešením je úplná obnova vinné vinice. Především zaslouhou C. K. technické služby na potírání révkovky“ ve Znojme se toto velké dílo podařilo. Vinníci dostávali od státu americké

připravená koprová omáčka je údajně zcela nedostupné chuti. A navíc – tvoří nejdražší položku z ceny nabízeného tradičního českého menu a i zkoušené gumáry, čizovka, třeba právě tato „koprovka“, pražská šunka s křenem či pečeny boky selátka jsou čuti fascinují.

Podobný postoj je naproti záklád.“ Spousta pražských restaurací se dnes orientuje především na cizince. První degustační restaurace se však chce opřít převážně o českou klientelu. Vychází z teorie, že už i u nás existuje mnoho podnikatelů, kteří finančně zastají rodinu. Pořádli si domy, auty, jezdí na zahraniční dovolené a navíc, a to je velmi podstatné – učí se žít kulturně. A tento typ gastronomie jistě formou kulturní nepochybně je. Do La Degustation Bohême Bourgeoise najdete pouze uspokojit svou základní životní potřebu. Bude důvod k návštěvě je jiný. Jdete sem za něčím zcela mimořádným, za výjimečným zážitkem.

Alena Strobová
Foto: Dagmar Hájková

O víně

V 18. století se porněné vinařství začíná obnovovat. O pítí vína je stále zájem, a to i přes výrazný vzrůst počtu nových pivovarů. To se projevuje mnohem více v Čechách, které už nikdy nedosáhnou původní rozdíly vinné. Morava je na tom lépe; zde se zakládají nové vinice (úd z mnohem poučenější než v minulosti) na přirodních tratič. Za vlády císaře Josefa II. je upravena pozemková a její zaveden nový Vinařský řád; to všechno proto, že panovníci si uvědomují ekonomický význam vinařství pro státní kasu. Podle Josefovského katastru bylo kolem roku 1790 na Moravě 29 266 hektarů vinnohradů, tedy třikrát více než dnes. Zato vinice v Čechách byly tak poněkud zapsotněny, že vinohradníci zde téměř zaniklo. Přesto se ještě v 19. století v Čechách pěstovalo mnoho odrůd, které už dnes neznáme. Byly to například: Arabské červené, Beranos, Buzin modrý, Debrozovne, Chlunčevín bílý a modrý, Erabsk, Fecon, Chvátná, Kocinka, Kubeta, Prorok, Plynč, Tarant, Topol, Tvrđák... Ještě se pěstovaly odrůdy, které známe i dnes:

révové podnože, rezistentní vůči révkovku. Dne 1. prosince 1907 vyšel v platnost Nový vinařský zákon, začaly se zakládat vinařské společnosti, konaly se vinařské sjezdy, rozvíjely se společenství žvot. V roce 1914 už je opět na Moravě téměř 12 000 hektarů vinné a zdálo se, že nejhorší léta má moravské vinařství za sebou. V letech 1928 a 1929 však přišly kruté mrazy, takže v roce 1930 bylo na Moravě pouhých 3788 hektarů vinné. Situace se postupně zlepšovala, po různých výkyvech je dnes v České republice více než 19 200 hektarů vinné (na Moravě asi 19 000 hektarů), které ve 377 vinařských obcích obhospodaruje více než 18 000 vinníků.

Karel Mařk,
Autor je členem Asociace sommelierů.
Foto: Albestock