

Hody s Michelinem

Systém hodnocení kulinářského průvodce Michelin jsme popisovali loni (IN č. 36). Dnes přinášíme svědectví pražského labužníka Ladislava Vostárka. Protože u nás se zatím žádná restaurace pověstnou hvězdičkou chlubit nemůže, vypravil se člen starobylého společenství Chaine de Rottisseur s hodností Conseiller Gastronomique přímo k prameni – do Francie.

JAK SE TAM DOSTAT

● Autem z Paříže –

1. Po dálnici A71 výjezd Montmarault a pokračovat směrem na Varennes – La Palisse – Roanne
2. Po dálnici A6 výjezd Chalon-sur-Saone sud a pokračovat směrem na Montceau-les-Mines/Paray-le Monial – Roanne
3. Po dálnici A6 výjezd Belleville-sur Saone a dále směrem na Beaujeu/Charlieu

● Autem z Lyonu nebo Ženevy – Po dálnici A6 směrem na Paříž, výjezd Roanne Tarare

● Autem z Côte d'Azur – Po dálnici A7, pokračovat po A47 do Saint-Etienne a po A72 směrem na Clermont-Ferrand, výjezd Roanne

● Vlakem T.G.V. – Z Lyonského nádraží v Paříži a po 3 hodinách vystoupit v Le Creusot Montchanin a pokračovat autobusem do Roanne nebo vystoupit v Lyonu a pokračovat autobusem do Roanne

Labužníkovovo vyznání

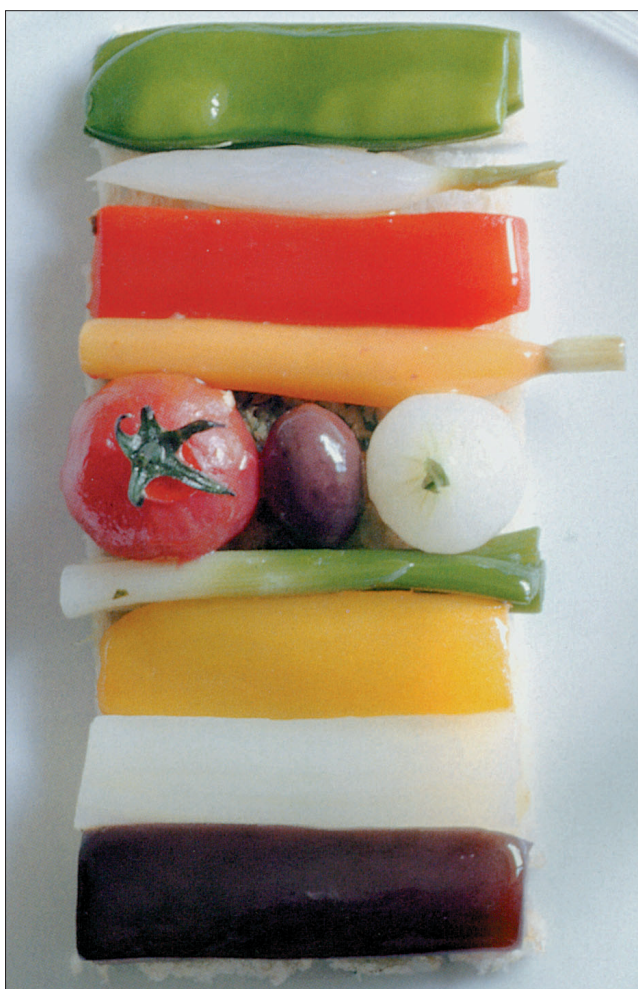


FOTO: ARCHIV AUTORA

České pohostinství za socialismu za moc nestálo a dosud mu mnohé chybí. Fandím však nepokrytě všem, kteří mají odvahu pokusit se o nápravu i na tomto velmi obtížném poli a ve skrytu duše jáším, že se i u nás začíná zejména u mladých blýskat na lepší časy.

Letošního roku jsem si dovolil dopřát dovolenou, ze které jsem celé tři týdny věnoval soukromému studiu výsledků práce 8 z těch nejvyhlášenějších francouzských kuchařů, tak jak je každoročně s velkou slávou dekoruje nejvyšším počtem tří hvězd červený průvodce Michelin.

Jejich získání je stejná pocta jako vyhrát Stanley Cup v hokeji nebo Ligu mistrů ve fotbale. A je stejně obtížné jako ve sportu je obhájit i v novém ročníku.

Jsa omezen rozsahem, nemohu se věnovat každému z nich separátně, byť by si to zcela určitě zasloužili. Volba padla na muže jménem Michel Troisgros, který pokračuje v rodinné tradici a již ve třetí generaci šéfuje restauraci v Roanne, kde průmysl a s ním spojený rozvoj srovnal se zemí veškeré pamětihodnosti, a největší atrakcí města je právě jeho rodinný podnik.

Náměstí po kuchařovi

Představte si město velké jako Karviná, přibližně stejně malebné, které navíc leží skoro 400 km od Paříže a 100 km od Lyonu, stranou všech hlavních cest a turistických atrakcí. Přímou naproti vchodu do nádraží na malinkém náměstíčku, které se ještě nedávno jmenovalo "nápaditě" Place Gare, stojí typický nádražní hotýlek. Před pár lety bylo náměstí přejmenováno na Place Jean Troisgros. Před vchodem do hotelu stojí bronzový památník složený z vidliček, který zde postavili vděční gourmeti zakladateli podniku, otci současného provozovatele.

Interiér haly dává obratem zapomenout na dojem nádražního hotýlku a poté, co jsme otevřeli dveře pokoje, jsme majitele i architekta v duchu odprosil. Totéž jsme učinili i při bližší prohlídce hotelu, ale zejména patia se zahradou, ze které bylo vidět velkým oknem do kuchyně, kde se činily více než dvě desítky asistentů a pomocníků mistra kuchaře při přípravě večere.

Listování nabídkou

Večer jsem poděkoval prozřetelnosti, která mne přiměla

INFORMACE

Kontakt:

Hotel Restaurant Troisgros
Place Jean Troisgros
42300 Roanne
Tel.: 33 04 77716697
Fax: 33 04 77703977

