



k včasné rezervaci místa na večeri na oba dny pobytu, neboť restaurace byla beznadějně obsazena.

Po příchodu jsme byli usazení do nenápadně elegantního baru, abychom si při aperitivu promysleli večerní menu, popř. vybrali i příhodné nápoje. Volba padla na menu degustation. Což je průřez tím nejlepším, co restaurace tohoto typu poskytuje. Byl jsem už jenom pouhým čtením nabídky nadšen, zejména Tronçon d'anguille a la chicorée, en douce amerture, což jsou kousky úhoře na cikorii se sladko pálivým sosem a Piece de boeuf au fleurie et a la moelle, gratin forézien, což je filátka z býčka Charolais na morku.

Konzultace vhodných nápojů k jídlům se zkušeným sommelierem opravdového formátu byla pro Středoevropana odstaveného na víno určené speciálně pro Pražáky skutečným potěšením. Poté, co jsme společně našli záchytné body, jako je Gevrey Chamberlin od Guillarda a Puligny Montrachet od Lequina, jsem byl i přes bídou francouzštinu akceptován jako osoba, s níž lze diskutovat.

Ústřice k aperitivu

Mezi tím nám k aperitivu, kterým byla tradiční sklenka šampaňského, servírovali neuvěřitelně jednohubky, jako ústřici v limetkovém rosolu, miniaturní krevetku panýrovanou v sezamových semínkách, třešňové toматы v balzamikovém karamelu, servírované na ledové tříšti. Estetickým vrcholem však byly želírované

proužky rozličné zeleniny na plátcích černého chlebového těsta.

Koncert začíná

Začal koncert s menu degustation, jehož přesnou skladbu si sice již nepamatuji, neboť jsem se marně pokoušel sledovat práci číšníků a sommeliera u našeho stolu. Personál byl prakticky neviditelný, ale vím že talíře přistávaly na stůl tak nenápadně a pravidelně, že jsem nikdy neměl sebe-menší prodlevu ve stupňující se rozkoši z jídla. Také sklenky jsme neměli ani chvíli prázdné, aniž bychom pronesli k personálu jediné slovo, kromě komentáře k vínům.

Vyhlednutý úhoř na cikorii i býček na morku překonali veškeré očekávání. A pak se velký šéf menší postavy, Michel Troisgros, dostavil ke stolu, aby s námi probral kulinářské zážitky. Jistě pochopíte, jak je těžké vyjadřovat s malou slovní zásobou cizího jazyka velké nadšení, nicméně jsme si porozuměli a dokonce jsem si dokázal domluvit speciální degustační menu na příští večer.

Den druhý

Následující den mi připadal nekonečný. Nevydržel jsem čekat déle než do osmé hodiny. V recepci nás s úsměvem upozornili, že pro nás „chef“ ob-

jednal stůl a k osobně sestavenému menu (viz reprodukce) sám navrhl vína. Posadili jsme se do baru, ze kterého se na nás již z dálky opět usmívaly jednohubky, které dokázaly společně se sklenkou šampaňského tak báječně povzbudit chuťové pohárky, tvorbu enzymů a žaludečních šťáv. Po chvíli se dostavil chef osobně. Probírali jsme jednotlivé chody a mistrem navržená vína, kterými bylo Condieu La Côte, Dom. Yves Cuilleron, ročník 1996, Bienvenues-Batard-Montrachet, Dom. Henri Clerc et Fils ročník 1995 a Mazis Chambertin Cave Privee Chambertin Cave Privee D'Antonin Rodet 1994.

Večer pokračoval tak slibně, jak začal. Napřed přišel tatar ze syrového mořského vlka na celeru, pokračovali jsme jemným bujónem z hřebenatek, následovaly velké krevety a řezy z telecích jater obalované v mandlích na rybízovém sosu. Přes vlažné cannelloni z kozího sýra a nepopsatelné dezerty jsme se s výše citovanými víny dostali k fortisimu symfonie gurmetských chutí, kterou už nic nedokázalo přebít. Koncert dalších „michelinovských“ kuchařů, které jsem navštívil, se zážitku z hostýlku u nádraží dokázal jenom přiblížit.

LADISLAV VOSTÁREK



FOTO: ARCHIV AUTORA

VAŘTE S NÁMI

Omeleta s parmezánem



Porce pro 4

- hrnek mléka (25 cl)
- 60 g másla
- 4 vejce
- 40 g mouky
- 100 g parmezánu
- jemná sůl

Rozbijte vejce a oddělte bílky od žloutků. Žloutky dejte do misky, přidejte mouku a šlehejte je do hladka.

Mléko nalijte do malé pánvičky, přidejte cca 40 g másla a přiveďte do varu a vlijte našlehané žloutky. Našlehejte bílky do tuhého sněhu, lehce osolte a vložte na směr.

Zahřejte větší pánev, lehce vymastěte máslem a vložte směs a přiveďte do varu. Jakmile se začne směs vařit, sundejte ji z ohně a vložte na 5 minut do trouby, předehřáté na 180 stupňů.

Vyndejte z trouby a posyp- te parmezánem nastrouhaným na jemné hoblinky. Přeložte omeletu na půlku a přendejte na vyhřátý talíř.

SOUTĚŽ

V 34. čísle jsme vám u článku o mistrovství republiky sommelierů položili tři otázky. Třem nejrychlejším, kteří správně odpověděli po internetu, jsme slíbili po lahvi Bohemia sekt Prestige. Absolutně správně neodpověděli nikdo.

Nejlepší byli a lahve ze Starého Plzeňce dostanou:

Erich Mösner z Mostu, Jiří Ficner z Olomouce a jiri.peter@kopos.cz.

Správné odpovědi:

Ze 100 kg hroznů lze získat 65 – 80 l vína.

Habánské sklepy vznikly v 17. století.

Cuvée sektu Bohemia Regia brut je složeno z odrůd Ryzlink vlašský a Veltlínské zelené.