

průměru a ceny v ní už dlouho neodpovídají kvalitě poskytovaných služeb.

Alizée byla otevřena v závěru loňského roku a kmotrem jí byl Pavel Landovský. Ne náhodou, provozovatelem je totiž jeho synovec Pavel Slabý, který léta sbíral zkušenosti ve Francii i jinde po světě. Na samém konci Široké ulice, hned za Filozofickou fakultou UK najdete v přízemí rohového domu útulnou restauraci, ze které chtějí mít provozovatelé místo, kam se hosté budou vracet nejenom kvůli dobrému jídlu a perfektní obsluze. Proto zde pořádají různé společenské a kulinářské akce.

Interiér je přirozeně dělen do dvou částí – klasicou restauraci s barovým pultem a brasserii. Provoz v Alizée začíná na pražské restaurační poměry nezvykle brzy. Už od devíti hodin je zde totiž možné na úrovni posídat. Podávají se tři druhy kompletních snídaní – francouzská, anglická a fit v cenovém rozpětí od 125 do 225 korun. Kdo si chce dát jenom typický croissant s horkou kávou, má ho mít.

Tak jako všechna jídla se i snídaně servírují na příjemném porcelánu z renomované lucemburské porcelány Villeroy Boch.

Kuchyni vládne rodilý Francouz Tarek Chaker, kterého se Pavlovi Slabému podařilo pro Alizée získat na Azurovém pobřeží. Vařil tam i v restauraci pyšníci se čtyřmi hvězdičkami Micheline, což je nejvyšší a nejprestižnější gastronomické ocenění.

Když slyší slovo Provence, hned se rozzáří. „To jsou nádherné vůně bylinek, skvělé suroviny, víno – zkrátka nekonečná nádherná inspirace pro každého kuchaře.“

Za svou lásku k vaření vděčí babičce, která vlastnila restauraci, a od ní se naučil základním kuchařských dovednostem. „Byla skvělá kuchařka a největší deviza, kterou jsem od ní získal, je její krédo, že jídlo se musí připravovat s láskou. Jenom tehdy je skutečnou pochoutkou a ne jenom čímsi k za-



Tarek Chaker si kuchaření vybral navzdory přání otce, který z něj chtěl mít právníka. Vyhověl mu jenom částečně – práva sice studoval, ale představa života stráveného někde na prokuratuře pro něj byla natolik hrozná, že skončil v milované kuchyni. Kuchaření považuje za výsostně tvůrčí a vzrušující povolání. Ve volných chvílích se ve Francii věnoval surfování, má kapitánské zkoušky na jachtu a ve francouzské armádě sloužil jako potápěč. Mohl by se živit i jako učitel surfování a potápění, protože i k této činnosti má příslušné oprávnění.

hnání hladu.“ Velmi důležitým prvkem provenšalské kuchyně je zelenina. Samozřejmě vždy jenom čerstvá. Její struktura, barva a jedinečná chuť dávají základ různorodosti a pestrosti jídel. Samozřejmostí, která nám ještě není zcela vlastní, je spojení jídla a vína. V tom má v Alizée dobrého společníka ve skutečně pestrém vinném listku. Je v něm zastoupen ve velmi slušném výběru celý vinařský svět. Dobré víno, podle Tareka Chakera, umocňuje chuťové požítky, protože uvádí do stavu bdělosti chuťové pohárky. Dobře vybrat víno k jídlu považuje za stejně důležité, jako připravit jídlo samo.

Při vaření se snaží zachovat přirozenou chuť a aroma výchozích potravin, což je zdánlivě jednoduché, ale ve skutečnosti velmi těžké a právě při takových úpravách se pozná skutečné mistrovství kuchaře. ●

**Kateřina Šmálková
Libor Ševčík,**
libor.sevcik@economia.cz

Recepty

Vařte s námi

RAJČATOVÝ KOLÁČ ZAPEČENÝ S PANENSKÝM OLIVOVÝM OLEJEM A PARMAZÁNEM

- 500 g sušených rajčat
- 200 g rajského protlaku
- 3 cl olivového oleje
- 1 polévková lžíce bazalkového pyré
- 150 g hoblin z parmazánu
- 400 g listového těsta

Těsto rozválíme na tloušťku zhruba 1 cm a vyřízneme kruh o průměru 24 cm. Na něj roze-

třeeme rajský protlak a na něj položíme sušená rajčata. Vše polijeme olivovým olejem, bazalkovým pyré a posypeme hoblinami parmazánu. Dáme do trouby vyhřáté na 160 stupňů péct na 25 minut.



PROVENŠALSKÝ SALÁT S PLÍSŇOVÝM SYREM A OŘECHY

Potřebujete jeden listový salát, například hlávkový nebo šťerbák, kousek syra s modrou plísní (raději ne nivu, spíše vyzkoušejte nějaký francouzský), hrst vyloupaných vlašských oře-

chů, vinný červený ocet, panenský olivový olej, pepř a sůl. Natrhajte opraný salát na kousky a rozložte na něj pokrájený sýr a vlašské ořechy. Smíchejte olivový olej a ocet (poměr podle chuti) a zálivku dochutíte solí a pepřem. Salát polijte zálivkou a podávejte.

KARAMELIZOVANÝ KRÉM S HNĚDÝM CUKREM

- 250 ml polotučného mléka
- 250 ml smetany
- 6 žloutků
- 120 g krupicového cukru
- 3 vanilkové lusky
- 4 cl pastisu
- 20 g hnědého cukru

V míse rozšleháme cukr a žloutky, zalijeme mlékem a smetanou. Z vanilkových lusků

vyndáme semena a přidáme je s pastisem do mísy a vše dobře rozmícháme. Rozlijme do čtyř misek z varného porcelánu s asi dvanácticentimetrovým průměrem a zapečeme 55 minut při teplotě 100 stupňů. Necháme úplně vychladnout, posypeme hnědým cukrem a necháme v troubě zkaramelizovat. Podávejte ještě horké ozdobené rozkrojenou čerstvou jahodou nebo jiným čerstvým ovocem.



Karamelizovaný krém s hnědým cukrem

Tip

Doporučené jídlo

Pokud si chcete udělat drobnou radost a nemáte čas ani peníze na kompletní menu, zaskočte si do Alizée spravit náladu i chuť Salade de chèvre chaud au miel čili na míchaný salát s teplým kozím sýrem a medem zapečený na toustu.

180 Kč