

in.ihned.cz/sport



FOTO: JAKUB TUREK

Až se vrátíte k restauraci, najedte na zdejší klenot, kterým je červená sjezdovka Double M. Pravidelně se po ní jezdí ženské obří slalomy Světového poháru. Nahoru se vyvezte sedačkovou lanovkou Lanches a po modré Genépy si v klidu užijte další krásný sjezd.

Ráj terénních aut

Další lanovka Bollin nás dovede na hřeben Toviere, ze kterého už sjedeme do Val d'Isère. Můžeme si vybrat z několika variant, ale ve spodní části by-

chom neměli vynechat průsek lesem, kudy vede závodní trať pro jízdu v bouřích, neboli v lyžařském žargonu moguly.

Ve čtvrti Daille nasedneme do další podzemní lanovky a ta nás vyveze na Belvedere. Tuto jízdu stojí za to opakovat dvakrát, protože dolů vedou souběžně dvě červené sjezdovky Orange a OK. Během závodů sloužívají jako tratě pro ženské superobří slalomy.

Nad Belvedere se rozprostírá obrovský sněhový kotél, který křižuje několik lano-

Savojské speciality

Strava horalů je tradičně tučná a kalorická. Ani v Savojských Alpách tomu není jinak. Oblíbené jsou brambory zapékané v sýru a smetaně. I tak jednoduché jídlo dokážou v restauracích připravit jako delikatesu. Známe jsou fondue, které se podávají jako hrnec s horkým sýrem, pod kterým hoří lihový kahan, a do kterého si hosté namáčejí kostky bílého chleba. Ty se nabodávají na speciální dlouhé vidličky. Komu kostka upadne do hrnce, platí láhev vína. Ze Švýcarska pochází raclette. Servírování vyžaduje zkušenosti, protože se jedná o půl kola sýra, které ze strany ohřívá elektrická spirála. Jen co sýr změkne (ani dříve, aby se dal jíst, a ani později, aby se nepřipálil), kolo se odklopí od spirály, a dřevěnou špachtlí se vrstva roztaveného sýra seškrábne na talíř. Raclette se jí s bagetou, tmavým chlebem i vařenými brambory.

Tradiční pochoutkou jsou buřtíky z mletého masa zvané diots. Uvnitř najdete vepřové, hovězí, ale také zelí, česneček a koření z místních rostlin. Specialitou k pití je kir podávaný jako aperitiv, borůvkový sirup zalitý bílým vínem. Kir royal se zalévá šampaňským. Jako digestif se pije horká směs kávy, pomerančové kůry, místních kořalek a cukru, zvaná grol.



Raclette

CIZÍ INVESTOŘI DO FRANCOUZSKÝCH HOR

Francouzi mají ohledně cizinců podobné pocity jako Češi. Moc jim nevoní, že do jejich skiareálů investují cizinci. Finanční realita je k tomu ovšem dotlačila. Britové se zabydleli především v Meribelu a Val d'Isère. Obě střediska byla totiž původně chudými horskými vesnicemi a až Angličané je před sto padesáti lety objevili pro turistiku a později i lyžování. V některých rezidencích se mluví pouze anglicky, protože jejich klientela je pouze britská. Rusové skupují jednotlivé apartmány i celé hotely v Courmayeuru. Je to totiž také oblast, kam jezdili už před sto lety. Středisko má pověst centra snobů celého lyžařského světa. Němci, Belgičané a Dánové řadí ve Val Thorens. Na pořadu dne jsou divoké snowboardové

party ve večerních podnicích i na ubytovnách. Majetek je však stále ve francouzských rukou.

Američané investují do Les Arcs. Zatím vybudovali ve vlastní režii jedno sídliště, ale mluví se o jejich podílech i v dalších ubytovacích zařízeních.

Komu to všechno patří

Ve velkých francouzských střediscích vládne tamní byrokracie. Část ubytovacích kapacit sice patří soukromým společnostem a některé apartmány dokonce jednotlivcům, ale bookovací centra pracují v režii státu. Lanovkářské společnosti, které mají na starosti nejen dopravní zařízení, ale také úpravu sjezdovek a bezpečnost při lyžování, jsou také v rukou státu.

CENY

Val d'Isère

Permanentka na propojenou oblast Espace Killy na 6 dnů
Dospělí 181 eur
Děti (5-12 let) 136 eur
Senioři (60 – 74 let) 154 eur
Zdarma: Děti do 5 let, senioři nad 75 let
www.valdisere.com

Tignes

Permanentka na středisko na 6 dnů
Dospělí 154 eur
Děti (5 – 12 let) 115,50 eur
Senioři (60 – 69 let) 131 eur
Zdarma: Děti do 5 let, senioři nad 70 let
www.tignes.net

KDE SE NAIJŠT

Kde se najíst ve Val d'Isère

Casserole – starý statek uprostřed městečka je populární restaurací, kam je potřeba se předem objednat. V bývalém chlévě, hostinském pokoji i na půdě se tu podávají raklety a fondy, k tomu se pijí nasládlá savojská vína a hosté vychutnávají atmosféru pod zčernalými trámy na rozvrzané dřevěné podlaze.

Edelweiss – teprve před Vánoci otevřená chata ještě voní dřevem. Lze se k ní dostat pouze na lyžích po sjezdovce ze sedla Iseran do obce Fornet. Specialitou kuchaře je fayette s houbami, což jsou dušené hříbky na smetaně v listovém těstíčku.

Vilaises Maison – stylová vesnická hospůdka má kořeny v prastarém kamenném zájezdni putyce těsně nad soutěskou Isère ve čtvrti Daille. Uvnitř můžete

na chvíli zavřít oči, nevnímat obří paneláky okolo a představit si tvrdý život na zdejším horském statku.

Kde se najíst v Tignes

La Ferme – restaurace v části Lavachet nabízí místní speciality fondue, raclette i zapékané brambory. Známa je především svým architektonickým řešením. Bývalá stáj je pouze předsílená skleněnou stěnou a hosté v jedné části mohou při jídle pozorovat krávy vedle.

Saint Jacques – pivní bar v centru Val Claret nabízí ve stylovém duchu osm druhů piva. Plzeňské mezi nimi ovšem není.

Panoramic – do velké samoobslužné restaurace na horní stanici podzemní lanovky Grande Motte se vyplatí zajít na oběd. Za pět eur si tady naložíte středně velký talíř čerstvých salátů, salámů a omáček, za padesát centů k tomu koupíte bagetku, nebo za osm eur dostanete kopec těstovin.