

FOTO: BLOOMBERG (RESTAURACE COMME CHEZ SOI, BRUSEL)

Očima odborníka

Stane se, že vám nechutná

Tomáš Karpíšek,
zakladatel sítě
restaurací Ambiente



Tomáš Karpíšek patří k pravidelným návštěvníkům Michelinových podniků. Chodil do nich a také v nich pracoval za svého pobytu v Rakousku. Nedávno se vrátil z měsíčního studijního pobytu v Anglii.

„Byl jsem ve všech podnicích slavného kuchaře Gordona Ramseyho, který má restauraci i v Praze. V té nejlepší, londýnské Royal Hospital Road, jsem si dal desetichodové degustační menu a velmi mě potěšilo, že bylo pojaté hodně konzervativně; žádná molekulární kuchyně, jak ji dělá Španěl Ferran Adria ve své slavné restauraci El Bulli. Měl jsem mimo jiné fileť z královské dorády se salsify, liškami a tymiánovým velutě, černý pudink, fileť z mléčného jehněte s konfitovanou plecí a ratatouille. Tady jsem mohl srovnávat, protože předtím jsem byl v Alsasku u Jeana-Georga Kleina v jeho tříhvězdičkovém L'Arnsbourg. Každé ratatouille bylo trochu jiné, ale obě dokonale.“

Zklamán jsem byl naopak ve slavné Ramseyho londýnské restauraci Petrus, kde mi nechutnal makrelový tatarák. Byl slaný a bez chuti. Také vepřová pečeně s liškami, hlívou ústřičnou a smržovým velutě byla chuťově zmatená a kokosovou panacottu posypali oschlou mátou!“

kou získal i pro svou nejnovější Maze v pražském hotelu Hilton.

Některé české listy přinesly před časem zprávu, že Ramsey bude vařit v Praze. Omyl! Ramsey možná dvakrát ročně přicestuje pouze zkontrolovat, jak se jeho pražské restauraci daří. I když je v provozu už od loňského roku, majitel se v ní ukázal na dva dny až nyní v lednu. Po expanzi z Anglie do New Yorku otvírá své restaurace také v Amsterdamu, Singapuru, Hollywoodu a ve Versailles. Má svůj televizní pořad, vystupuje v různých show a hodnota jeho 69procentního podílu v holdingu nesoucím jeho jméno se odhaduje na 55 milionů liber.

České naděje

Být vidět ve špičkových restauracích je pro určité vrstvy otázkou společenské prestiže. Kromě všudypřítomných snobů však roste i počet lidí, kteří si opravdu rádi pochutnají na dobrém jídle a mají na to peníze. Také v Česku začíná dobrá kuchařina získávat →

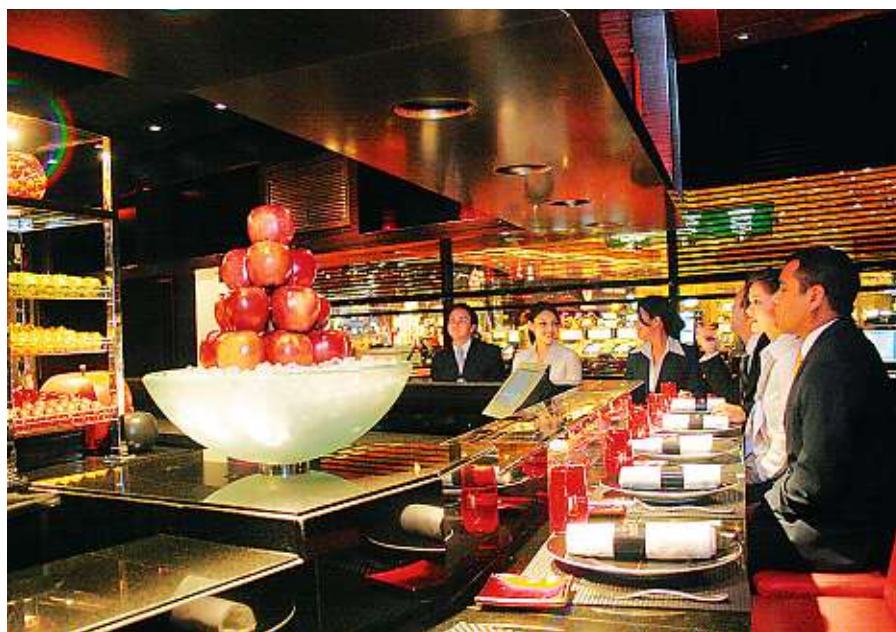


FOTO: BLOOMBERG (L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON, LAS VEGAS)