

Očima odborníka

Jak to chodí u tří hvězdiček

Mirek Kalina,
šéfkuchař hotelu
Hoffmeister

Mirek Kalina pracoval i byl hostem v řadě restaurací oceněných michelinovskými hvězdičkami. Naposled loni v listopadu působil v tříhvězdičkové restauraci Michela Guérarda Les Prés d'Eugénie, nacházející se v lázeňském městečku Eugénie les Bains na jihozápadě Francie.



FOTO: MIREK KALINA

„Les Prés d'Eugénie má tři hvězdičky nepřetržitě 36 let, a stejně je musí rok co rok obhajovat. Na jídelníčku jsou zde dosud i jídla podle původní majitelovy receptury, uvedená i s rokem vzniku, například 1979. Od té doby se vaří den co den pořád stejně a lidé si sem na ně neváhají zajet i stovky kilometrů. Nejsem ekonom, ale provoz takové restaurace je nesmírně náročný. Tak velkolepě vedený podnik nemůže podle mého názoru sám o sobě kvůli nákladům na použité suroviny a početný personál nijak zvlášť vydělávat. Host vidí jenom konečnou cenu. Ta byla v době mého pobytu u hlavních jídel jednotných 190 eur, u různých variant plodů moře činila 170 eur, dezerty stály 26 eur. V takové restauraci však hosté na cenu nehledí. Jezdí za nedostižnou kvalitou a dokonalým servisem.

Majitel tohoto podniku má vlastní zahrádku se třemi zahrádky, kde pěstuje zeleninu a bylinky. Vše je absolutně čerstvé. Například podávané ryby jsou skutečně vylovené z moře v noci před dodáním do kuchyně. V přípravě je taková zima, že by člověk potřeboval rukavice, ale salát tam rozhodně nezvadne. Při kuchyňských úpravách tady cítí zásadu, že pokrmu by měla být zachována základní chuť použitých surovin. A toho nejde docílit z potravin zmrazených nebo jinak předtím zpracovaných.

Na nějakou improvizaci tam rozhodně není prostor. Každý má v dokonale vybavené a obrovské kuchyni své přesné místo a jasné určené úkoly a totéž platí na placi, kde nikdo nepostává a neklábosí s kolegy. Takové pracovní nasazení hned tak nespátříte. Viděl jsem tam po směně kluky plakat vyčerpáním. Šéfkuchař se třeba nerozpákoval nakopnout kuchtíka, který něco zkazil, a bolestivě plácal přes ruce každého, o kom si myslel, že dělá chybu.“

je na cestě. Restaurace jich může získat rovnou víc, ale také o ně naráz přijít.

Šéfkuchař hotelu Hoffmeister Mirek Kalina zná případ z Německa, kde v době nepřítomnosti majitele-šéfkuchaře naservíroval kuchař hostu, utajenému Michelinovu hodnotiteli, plněného smrž. Ten si kousl, v zubech mu zaskřípal písek ze špatně očištěné houby, a bez diskuse bylo po hvězdičce.

Pro ilustraci, o jak složitou proceduru jde, uvolnil Michelin statistiku z Velké Británie. Po celý rok hodnotilo dvacet utajených profesionálních inspektorů přes 5500 restaurací. Nakonec devadesát osmi z nich udělili jednu hvězdičku, jedenácti dvě a jenom třem nejvyšší počet tři. Tento postup se každoročně opakuje a podléhá mu i restaurace tříhvězdičkové. A udržet hvězdičky je těžší než se k nim dopracovat. Navíc ztráta hvězdičky obvykle znamená dramatický odliv hostů a tím propad tržby.

Na čem vydělávají

Udělení hvězdiček od Michelinu znamená pro restauraci okamžitý příliv hostů. I tak je ale provoz takové tříhvězdičkové restaurace finančně nesmírně nákladný. Britský deník The Times si dal práci a spočítal, že na každých 100 eur tržby dá její majitel 38 eur za suroviny a ingredience a 60 eur na výplaty, energie a nájem.

Držitelé prestižního ocenění ovšem díky věhlasu vydělávají jinak. Propůjčují své jméno nejrozumnějším potravinářským produktům, vystupují v televizi, píší kuchařky a články do novin, provozují další restaurace, které sice nemají podobné ocenění, ale vydělávají na jméně svého majitele.

Příkladem je michelinovskými hvězdičkami ověřený Gordon Ramsey. Ve svých restauracích jich nasbíral dvanáct a rád by něja-



FOTO: BLOOMBERG (RESTAURACE USUKI FUGU YAMADAYA, TOKIO)