



Snímek: Ivo Goldbach

Rybí pochoutky umění v Alcronu

Vnašich suchozemských končinách kupodivu panuje obecné přesvědčení, že připravit rybu není problém. Je na tom kus polopravdy, protože každý přece zná smaženého kapra. Ovšem připravit z některé z desítek sladkovodních, a především mořských ryb, které jsou dnes už i u nás běžně k mání, chuťový zážitek, to je práce hodná mistra. Při jeho hledání jsme nic neponechali náhodě a poradili se s ročenkou Gurmán (viz sloupek vpravo). Potom už vedla cesta přímo do hotelu Radisson SAS Alcron.

Rybí restaurace ve stylu Art Deco na nejvyšší kulinářské úrovni zde vznikla

vlastně až dodatečně po velké přestavbě v roce 1998. Je na místě původní křbové části hotelové haly a byla otevřena v roce 2000. Funkcionalistický hotel, postavený a provozovaný architektem Aloisem Kroftou v roce 1932, letos slaví sedmdesáté narozeniny. Za první republiky i po válce byl vyhledávaným centrem diskrétních setkání na nejvyšší úrovni. Po socialistickém úpadku a restitučních nevyjasněnostech mu nový život vdechl až celosvětový hotelový řetězec Radisson SAS.

Když už do Alcronu zavítáte do stejnojmenné restaurace za rybami (najdete ji vlevo od vchodu), neopo-

meňte zaskočit ještě před jídlem nebo i po něm do BeBop baru, který je umístěn vpravo. Zvláště když je za barovým pultem Alexander Mikšovič, guru našich barmanů a velmistr míchaných nápojů, který o nich napsal dokonce několik knih. Člověk, který je umí nejenom dokonale míchat a podávat, ale je zároveň živoucí barmanskou encyklopedií. Díky jeho badatelskému úsilí se slaví 13. května Světový den koktejlů. V archivech vypátral, že právě v tento den roku 1806 byla v USA poprvé publikována definice koktejlů. ●

Libor Ševčík

libor.sevcik@economia.cz

Gurmán

VÝBĚR
ČESKOMORAVSKÝCH
RESTAURANTŮ



Ročenka Gurmán je objektivním průvodcem po restauracích, které dle mínění hodnotitelů patří k těm nejlepším u nás. Generálním partnerem projektu je Bohemia Sekť a mediálním Hospodářské noviny. Hodnocení v Gurmánu 2002 vychází z názorů 456 nezávislých, vzájemně se neznajících hodnotitelů, kteří ocenili 296 pražských a 83 českomoravských gastronomických podniků, přičemž utratili 5 675 000 korun. Hodnotí se kvalita jídla, obsluha a celková atmosféra.

V ročence 2002 je hodnoceno mimo jiné podle typu kuchyně i 14 restaurací, kde můžete dostat dobře připravené ryby. Do první pětky z nich podle kvality jídla patří:

- **Radisson SAS hotel Alcron**, Štěpánská 40, Praha 2
- **Circle line**, Malostranské nám. 12, Praha 1
- **La Cambusa**, Klicperova 2, Praha 5
- **Da Emanuel**, Charlese de Gaulla 4, Praha 6
- **Diana Hotel**, Hůrská 12, Praha 9

Jmenované restaurace se zároveň umístily také v první dvacíce v celkovém hodnocení všech restaurací podle kvality podávaných jídel.



Snímek: Ivo Goldbach

Když se nechal šéfkuchař hotelu Radisson SAS Alcron, který měl velkou zásluhu na tom, že se podnik v hodnocení ročenky Gurmán stal nejlepším restaurantem roku 2002, zlákat jinam, gurmáni i gurmeti málem propadali zoufalství. Jeho žák Jiří Štítl však dokonale využil příležitosti. Svého mistra nejenom nahradil, ale k plné spokojenosti hostů vede kuchyňský tým k ještě větší kulinářské dokonalosti.

První zkušenosti sbíral v pražském Intercontinentalu. Za nejlepší trénink považuje půlroční

působení v kuchyni luxusní lodi Queen Elisabeth II. Obeplul s ní svět, přeplul tři oceány a naučil se vařit z těch nejexotičtějších surovin, které nakupovali cestou. Jídelníček přizpůsobovali navštíveným lokalitám. Právě na největší osobní lodi světa si Jiří Štítl zdokonalil a oblíbil přípravu mořských plodů a ryb.

Po návratu na pevninu získal místo sous-chefa v po rekonstrukci znovuotevřeném hotelu Alcron, patřícím do celosvětového řetězce Radisson SAS. Nový zaměstnavatel ho poslal na stáž do

svých dvou hotelů s nejlepšími rybími restauracemi v řetězci Radisson. První byla vyhlášena rybí hotelová restaurace Le Siècle ve Vídni a druhou Sea Grill v Bruselu. Tam se pyšní dvěma hvězdičkami od Michelinu.

Sám dohlíží na nákup čerstvých ryb a přesně ví, který dovoze má nejlepší jednotlivé druhy. K jeho nejoblíbenějším mořským rybám patří svatopeterská. Vypadá pěkně ohyzdná. Její maso, které doveze Jiří Štítl připravit skutečně mistrovsky, je ovšem kulinářským zážitkem.