

LYŽOVÁNÍ

in.ihned.cz/sport



FOTO: OT VALMEINIER

Apartmánové domy ve Valmeinier jsou jednoduché, v přízemí mají – podobně jako česká sídliště po přestavbách kočárkárny – restaurace, prodejny nebo půjčovny lyží. Na vleky blízko, parkoviště po ruce. Funkčnost má přednost před romantikou. Ceny za pronájem apartmánu pro čtyři osoby bývají velmi proměnlivé. Začínají přibližně na 250 eurech v okrajových částech sezony a šplhají se k 900 eurům v době, kdy ve Francii probíhají školní prázdniny.

Napoleonova cesta

Že přehrady patří jen do nížiny a údolí? Kdepak. Nad dalším savojským střediskem Val Cenis byla na konci šedesátých let vystavěna třetí největší přehrada ve Francii: Mont-Cenis. A to v bezmála dvoutisícové nadmořské výšce.



FOTO: OT VAL CENIS



FOTO: OT VAL CENIS (LANSLEVILLARD)

Abyste ji viděli, nemusíte nikam namáhavě stoupat. Stačí si vzít lyže a sítí kabinkových a sedačkových lanovek se nechat vyvézt až na zdejší nejvyšší bod sjezdovek ve výšce 2600 metrů nad mořem. Jen co opustíte poslední sedačku, otevře se před vámi výhled na hladinu jezera ležícího v hloubce pod vámi. V létě se tu pasou krávy, aby daly mléko na sýr Beaufort. Teď v zimě ale spatříte spíš psí spřežení. Plátěné stany a doslova sídliště z jednoduchých dřevěných psích bud si musel vybudovat v horském sedle nedaleko přehrady.

Z Val Cenis stoupá do těchto míst silnice, kterou nechal vystavět císař Napoleon pro přesun svých vojsk. Aby se po ní dala přes hory převézt těžká děla, má pouze mírný sklon do osmi stupňů a v zimní sezoně slouží jako jednoduchá zelená sjezdovka.

Pozor! Jean přichází

V části Val Cenis zvané Lanslevillard rozehrává každý večer originální divadlo kuchař Jean ve své restauraci Le Dahut. Na vysvětlenou: Dahut je bájný alpský pták, který má údajně od svého postávání na strmých svazích jednu nohu delší. Pravděpodobnost, že ho spatříte, se prý zvyšuje s počtem vypité pálenky. Ale o tu u Jeana nejde.

Co ochutnat

Ze záplavy stovek francouzských sýrů se vyplatí zaměřit pozornost na čtyřicetkilogramové kulaté bochníky beaufortu. Na výrobu jednoduchý, ale na chuť bohatý sýr je specialitou savojských farmářů, kterou chrání certifikát kontrolovaného místa původu: Appellation d'origine Contrôlée (A.O.C.). Pro jeho výrobu stačí mít pouze tři věci: plemeno krav Abondance nebo Tarine, pastviny Savojských Alp



FOTO: OT VAL CENIS

a sůl. Od jara do podzimu se krávy pasou v bezmála dvoutisícových výškách na pastvinách pod alpskými štíty. Zatímco si pochutnávají na čerstvé trávě a bylinách, farmáři pro ně suší seno na zimu. Každý den se čerstvé nadojené mléko sváží do mlékárny v údolí, kde se bez jakékoliv úpravy zahřeje na 33 stupňů, přidá se syřidlo a začne tradiční výroba. Po odkapání a vymačkání syrovátky se základní hmota čerstvého sýra zformuje pomocí dřevěné obruče, povrch se několikrát potře slanou vodou a po pěti měsících zrání v desetistupňové teplotě se lahůdka může servírovat.

Jean je kuchařský showman připravující jídla v duchu moderní gastronomie. Místo jídelního lístku za vámi pošle ke stolu pomocníka, který se zeptá, na co máte chuť. A aby ji řádně podpořil, začne vám vyprávět o báječných čerstvých husích játrech, které by vám v kuchyni připravili. Když kývnete, můžete se těšit na překvapení. Sám Jean v tu chvíli netuší, jaká bude konečná úprava a co vám na talíř poskládá. Nakonec k játrům přidá orestovanou šalotku, porci červeného zelí, několik horkých višní a čerstvě upečený malý koláč s rozinkami. Rafinované, skvělé!

Poděkovat můžete osobně, Jean se několikrát za večer vydává mezi hosty. V rohu restaurace roztleská skandováním pokřikem „Sladkosti! Sladkosti!“ děti, které poslušně dojírají večeri. Mladé dvojici upeče přímo na ohni v otevřeném krbu velký steak a jde si do kuchyně podle momentálních nápadů připravovat dezerty. Za okny je už tma, ale jeho bílý rondon připomíná, že po sladké teče vás zítřka čeká další porce lyžování. ■

VÁCLAV POUSTKA

IN magazín Hospodářských novin • Šéfredaktor listu: Petr Šimůnek • IN magazín: Tomáš Wehle (vedení), Daniel Pácek (editor), Libor Ševčík, Tereza Hromádková, Kateřina Hovorková, Eva Petrová (grafika) • Redakce: Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, mail: in.hn@economia.cz, telefon: 233 073 071, fax: 233 072 060 • Příjem inzerce: Inzertní oddělení Economia a.s., Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, telefon: 233 071 782 • Tisk: Moraviapress, a. s., Břeclav • Samostatně neprodejný