

2. The Fat Duck

Kouzelník, vědec, umělec, kulinářský alchymista, gastronomický mesiáš, to vše je podle odborníků Heston Blumenthal. Mimo svou kuchyňskou svatyni je to zdánlivě obyčejný brýlatý chlapík v džínsech, s oholenou hlavou. Urostlou postavou připomíná víc profesionálního hráče amerického fotbalu či ragby než šéfkuchaře vytvářejícího na talíři neuvěřitelně jemné kreace.

Když jsem s ním mluvil letos v Madridu, choval se jako starý známý a rozhodně se nepředváděl jako nějaká hvězda. Tou totiž skutečně je. Mimo jiné má vlastní televizní pořad na BBC2. Ač sám rovněž majitel tří michelinovských hvězd, velmi si považuje přátelství svého největšího soka Ferrana Adrii. Studuje



FOTO: RESTAURANT MAGAZINE



FOTO: RESTAURANT MAGAZINE

kuchařskou historii a daří se mu transformovat staré recepty do kuchyně 21. století.

„Čím víc zkoumám staré recepty, tím víc si uvědomuji, že prakticky všechno už vyzkoušeli naši předkové. Jde jen o to, jak to podat dnešním lidem, aby jim to skutečně chutnalo,“ pověděl mi v Madridu. Jeho Testing Menu The Fat Duck's už patří ke gurmetským legendám stejně jako hořící ledový sorbet složený z vína a čokolády.

Informace

The Fat Duck

High Street, Bray, Berkshire, SL6 2AQ, Anglie
Tel.: +44(0)1628 580 333
www.fatduck.co.uk

3. Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire je jeden ze zakladatelů francouzské tzv. nouvelle cuisine, která v posledních dvou desetiletích minulého století ovlivnila celý kulinářský svět. Ovšem jeho první kuchařskou štací byly válečné lodě francouzského námořnictva. Dnes má jeho pařížská restaurace tři hvězdy Michelin a stejnojmenné „hvězdičkové“ restaurace provozuje v Tokiu a Londýně. Říká sice, že není žádným byznysmenem, ale jenom krea-

tivním kuchařem. Anglicky se prý naučil pouze proto, že má rád anglický humor.

To mu sice nikdo nebere, ale fakt, že letos otvírá další dvě stejnojmenné restaurace v Dubaji a Soulu, svědčí o tom, že je i velmi zdatným obchodníkem. Jeho jméno, to je značka světové kvality. Od roku 2006 má titul Chevalier de la Légion d'honneur, což dokazuje, jak si Francouzi cení svých mistrů kuchařů.



FOTO: RESTAURANT MAGAZINE



FOTO: RESTAURANT MAGAZINE

Informace

Pierre Gagnaire

6 rue Balsac, 75008 Paříž, Francie, tel.: +33(0)1 5836 1250
www.pierre-gagnaire.com