

## TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

## Nejlepší restaurace

## Deset nejlepších restaurací světa

1. El Bulli (Španělsko)
2. The Fat Duck (Velká Británie)
3. Pierre Gagnaire (Francie)
4. Mugaritz (Španělsko)
5. The French Laundry (USA)
6. Per Se (USA)
7. Bras (Francie)
8. Arzak (Španělsko)
9. Tetsuya's (Austrálie)
10. Noma (Dánsko)

Zdroj: S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants

## Podle zemí

Francie	12
Velká Británie	7
USA	7
Španělsko	6
Itálie	6
Austrálie	2
Belgie	1
Dánsko	1
Finsko	1
Švédsko	1
Indie	1
Brazílie	1
Nizozemsko	1
Jižní Afrika	1

Je radost pozorovat v už zmíněném předjamím Madridu na pódiu skutečnou světovou špičku gastronomie a její vzájemné povzbuzování, předvádění a diskuse. Tady jsou mezi svými a nemusí si na nic hrát a nic předstírat. Však je také sledují profesionálové, a ne zástupy snobů.

Tady neuslyšíte vzájemné pomluvy, tak jak je to bohužel ještě pořád časté v našem, poloprofesionálním prostředí. Rtuťovitý Španěl Ferran Adria z restaurace El Bulli si dá skleničku sektu s Angličanem Hestonem Blumenthallem s postavou ragbyového zápasníka, který šéfuje restauraci Fat Duck, a v kladu si popovídají o tom, co vymysleli. Přitom jsou to šéfové nejlepších světových restaurací. Opodál uctivě stojí španělský ministr a velmistři se neodvážejí rušit.



V dubnu pak vyjde dnes prezentovaný přehled S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants a není divu, že v první desítce jsou právě lidé, kteří v Madridu s chutí vařili před vyprodaným sálem. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Ferran Adria, šéfkuchař vítězné restaurace El Bulli

## 1. El Bulli

**O**pakovaně nejlepší restauraci Evropy i světa proslavil rtuťovitý charismatický Katalánc Ferran Adria. O nejslavnější restauraci světa jsme přinesli rozsáhlý materiál v IN magazínu č. 7/2007. Je v provozu jenom pět měsíců v roce, od dubna do srpna. Na místo se čeká i dva roky, protože se do ní za sezonu vejde jenom osm tisíc šťastlivců, kteří mohou ochutnat čtyřicetichodové menu, složené z opravdu originálních nápadů.

Restaurace El Bulli leží na pobřeží Costa Brava na stometrovém útesu v malé zátce Cala Montjoi u Roses, asi dvě hodiny jízdy od Barcelony. V polovině minulého století si zde postavil dům německý lékař Hans Schilling se svou českou manželkou Markétou. V říjnu 1983 sem jako kuchtík nastoupil Ferran Adria a za rok už byl šéfkuchařem. Deset let zde vařil tradiční katalánskou kuchyni a potom se nechal inspirovat myšlenkou francouzského mistra kuchaře Jacquese Maxima, že „být kreativní není vůbec složité, stačí jenom nedělat to co ostatní“.

Sám Adria mi v Madridu řekl, že asi největší rozdíl mezi ním a ostatními je v tom, že zatímco jiní stále hledají nové recepty, on se snaží najít nové koncepty a techniky.

„Dnes není nic nedostupné a pestrost toho, co dává moře, pole, sady a celá příroda, je takřka nekonečná. Když máte fantazii, můžete připravit zcela nečekané chuťové kombinace a skvělý kulinářský zážitek i ze zdánlivě obyčejných surovin,“ říká Adria a dává mi ochutnat sousto na špejli, které předtím bylo v termosce s tekutým dusíkem. Z nosu vám po takové jednohubce

vyrazí oblak páry, ale na jazyku se vám rozplyne božská chuť.

Zaplatit v El Bulli 150 až 200 eur za degustační menu se může zdát hodně, ale Ferran Adria zde letos zaměstnává 42 kuchařů, aby vše bylo dokonalé. El Bulli ho neživí, je to „jen“ jeho výkladní skříň. Pravda, nejlepší na světě. Adria je totiž už dobře prosperující obchodní značka a vyhledávaná kulinářská akademie. ➔

## Informace

## El Bulli

Apartado 30, 17480 Roses en Cala Montjoi,  
Španělsko  
Tel.: +34 972 15 04 57 (po 15. hodině)  
[www.elbulli.com](http://www.elbulli.com)

