

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

6. Per Se

Když sláva kalifornské The French Laundry překročila hranice státu, rozhodl se její zakladatel Thomas Keller v roce 2001 vrátit zpět do New Yorku a otevřít tam další restauraci. S kalifornskými veterány založil restauraci Per Se a zakrátko měli, stejně jako v Napa Valley, tři hvězdičky od Michelinu. Stal se tak teprve druhým člověkem na světě, který to dokázal ve dvou různých restauracích. V roce 2004 byl prohlášen za největšího žijícího amerického šéfkuchaře.



FOTO: RESTAURANT MAGAZINE

A na co do Per Se letos zajít? Zde je název jídla v originále: Pan-roasted Maine Sea Scallop, Confit of Winter Citrus „Suprém“, Ni-

coise Olives, Broccoli Purée and Blood Orange Reduction. Dnes Thomas Keller pravidelně pendluje mezi východním a západním pobřežím USA, aby dohlédl, že jeho restaurace budou stále ve světové špičce. Newyorská Per Se poskočila oproti loňsku o tři místa nahoru.

Informace

Per Se

10 Columbus Circle, 4th Floor, New York, NY 10019, USA, tel.: +1 212 823 9335
www.persenys.com



FOTO: RESTAURANT MAGAZINE

7. Bras

Pokud chcete navštívit opravdu špičkový tradiční rodinný restaurant, zamiřte do Laguiole na jihu Francie do restaurace Bras, kterou vede Michel Bras. V kuchyni najdete nejenom šéfa, ale i jeho syna Sébastiena. Na „place“ je i matka Ginette a snacha Véronique. U domu s restaurací roste na 40 druhů zeleniny, spousta bylinek a květin. V restauraci dovedou vše dokonale zpracovat stejně jako plody a živočichy z okolních luk, polí, lesů a vod. Jídelníček mění podle toho, co zrovna dozrálo či dorostlo. Zavřeno mají jenom v pondělí, aby rodinný tým nabral síly a inspiraci k dalším kulinářským výtvorům. Vaří se zde totiž na špičkové úrovni, dle nejnovějších trendů, ovšem v souladu s tradičními postupy. Tady by si přišli na své ti, kdo v kuchyni uznávají především suroviny pocházející do sta kilometrů od sporáku. Oproti loňsku si Bras o jedno místo pohoršil.



FOTO: RESTAURANT MAGAZINE

Informace

Bras

Route de l'Aubrac, 12 210 Laguiole, Francie
Tel.: +33(0)5 65 51 18 20
www.michel-bras.com

8. Arzak

Pozorovat Španěla Juana Mari Arzaka při vaření je radost. Je obdobou Francouze Brase. Není už také sice žádný mladík, je mu letos 65, ale svou práci dělá pořád s viditelným potěšením. V Madridu střídavě předváděl s Adriou na pódiu kongresové haly, kdo připraví zajímavější jednohubky. Vzájemně si fandili, okukovali své výtvořky a bavili sebe i tisícíhlavé publikum. Je to hračka a v kuchyni své restaurace má na tisícovku ingrediencí. Ne na ozdobu, ale všechny umí používat. Pokud lze hovořit o rodinné tradici, tady ji máte v plné kráse. Tavernu zde otevřel už v roce 1897 jeho dědeček. Dnes v ní kraluje Juan se svou půvabnou a stejně kuchařsky talentovanou dcerou Elenou. Dovedou připravovat tradiční baskickou kuchyni z místních surovin v nejmodernějším provedení. Arzak si oproti loňskému roku polepšil o dva stupínky a rozhodně to není jenom díky půvabu jeho dcery.



FOTO: RESTAURANT MAGAZINE

Informace

Arzak

273 Avenida Alcalde Elsegui, 20015 Donostia/San Sebastian, Španělsko
Tel.: +34 943 278 465
www.arzak.es



FOTO: RESTAURANT MAGAZINE