

Originální chutě Amazonie

PORTRÉT ALEXE ATALY, BRAZILSKÉHO KUČAŘE SVĚTOVÉHO FORMÁTU

Bez michelinovských hvězdiček, a přesto ve světové špičce je restaurace D.O.M. v brazilské megapoli Sao Paulo. Slavné ocenění nechybí proto, že by si je nezasloužila. Michelin totiž zatím žádného průvodce po latinskoamerických restauracích nevydal.



FOTO: RESTAURANT MAGAZINE

Atalův podnik D.O.M., mimochodem 40. mezi padesátkou nejlepších restaurací světa (viz IN magazín č. 20/2008), nehýří přehnaným luxusem ani dekorem. Pohodlné židle, pěkně prostřené stoly, v dolní části nějakých čtyřicet míst, na balkóně dalších šestnáct.

Informace

Restaurante D.O.M.

Gastronomia Brasileira

R. Barao de Capanema 549

www.domrestaurant.com.br

Cenová kategorie: ●●●●●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ● do 1500 Kč: ●●●●● nad 1500 Kč: ●●●●●

Rozluštěná zkratka už tak skromně nepůsobí. Písmena totiž znamenají Dominus Optimus Maximus. A co se týče kulinářských požitků, nejsou rozhodně jenom přehnaným reklamním trikem. V proskleném koutě pod balkonem kmitá parta kuchařů pod mistrovským dohledem. Žádné improvizace, přesně sladěné pohyby a na talířích se v rychlém sledu objevují mistrovská díla už od pohledu.

Jsme ohlášení, a proto máme rezervované místo. Protože se sem hned tak zase nedostaneme, nedáváme si některé z hlavních jídel, ale objednáme si dvanáctichodové degustační menu (viz následující strana). Začíná koncert vůní a chutí, který umocňují doušky vybraných brazilských vín.

Na své si do sytosti přijdou všechny smysly. Nečekané kombinace a nápady. Maso z hrbu zebu, které se na mírném ohni vaří 24 hodin, čerstvé bylinky z jeho farmy v Amazo-

nii, které nerostou nikde jinde na světě, ryby sladkovodní i plody mořské. Japonská wasabi se sorbetem z jabuticaba i starý chleba. Brambory maštěné olejem z pequi, palmová srdíčka s tuňákem.

Plánované dvouhodinové posezení se protahuje na hodiny čtyři. Atala navíc přidává mimo oficiální „program“ ještě zvláštní přemluvy, které přece musíme také ochutnat...

Z DJ kuchařský velmistr

Dnes devětatřicetiletý Alex Atala (1968) odešel z domu ve 14 letech a živil se mimo jiné i jako diskžokej. Vydal se do Evropy, a když mu v Belgii došly peníze, začal si přivydělávat vařením. V Itálii se oženil a dosáhl prvního uznání v kuchyni. Postupně dokonale poznal všechna tajemství špičkové evropské kuchyně a rozhodl se získané znalosti transformovat do brazilských podmínek a převést vším originálních surovin.