

Jak chutná Londýn

POD POKLIČKOU KULINÁŘSKÉHO FESTIVALU TASTE OF LONDON

Svátky jídla určené gurmánům i gurmetům jsou stále populárnější. Svědčila o tom ostatně i hojná účast na druhém ročníku Prague Food Festivalu. Srovnávat ho s londýnským Taste of London dost dobře nejde, ten britský má větší jméno. Přesto na obou festivalech najdeme něco společného.



ILUSTRACI FOTO: BLOOMBERG

Anglický šéfkuchař Mark Hix (na snímku) si pochutnává na hamburgeru. Na festivalu jídla Taste of London ho už čekaly vybranější pochoutky.

Především měly oba festivaly společné návštěvníky. Ti londýnští se sice víc vyznají, ale s pražskými je spojuje láska k dobrému jídlu i pití. Podobný je také systém prezentace a úhrady. Shodou okolností se obě oslavy gastronomie konaly ve stejném termínu.



Pod vlajkou aerolinek

Velký trojúhelník Regent's Parku byl doslova našlapán nejrůznějšími stánky, stany, hangáry a předváděcími pódii. Dva velké stany zde měla mimo jiné letecká společnost British Airways, hlavní partner celé akce. Návštěvníci tady mohli ochutnat vína z celého světa i jídla, která se podávají VIP klientele na palubách jejich letadel. Navíc bylo pod patronací aerolinek v centru parku i hlavní pódium, kde se s kuchaři střídali muzikanti.

Stejně jako v Praze, i zde jste si zakoupenou vstupenku rozměnili na místní peníze, jimiž se platilo za jídlo ve stáncích vyhlášených špičkových restaurací nebo za nápoje u jiných. Pražský organizátor Pavel Maurer se ostatně netají tím, že se před pořádáním tuzemské akce v Británii inspiroval. Špičkových londýnských restaurací zde bylo zastoupeno čtyřicet, včetně podniků, které se pyšní hvězdičkami Michelin. Zvláštní pavilon byl určen všem, kdo chtěli otestovat čínská

jídla. Vybrané londýnské čínské restaurace totiž mají vynikající pověst. Vaří se v nich skutečná „čína“ a ne pokrmy přizpůsobené evropským jazyčkům. Zájem byl obrovský a nasazení personálu obdivuhodné.

Nejenom suroviny, ale hlavně lidé

Londýn je pověstný opravdu pestrou nabídkou špičkových restaurací prezentujících originální kuchyně z celého světa. Největší rozdíl mezi Londýnem a Prahou však nebyl ani tak v kvalitě nabízených jídel a nápojů, ale v nasazení personálu. Podmínky měli v Praze i Londýně sice podobné – polní, ale v Londýně se jelo od otevření až do obsluhy posledního zákazníka naplno a host byl na prvním místě i za těchto okolností. Měl jsem možnost nahlédnout i do zákulisí restaurací, kde měli kuchaři k dispozici skutečné kuchyně a jídla připravovali od základu. Vše bylo opravdu čerstvé, ale před hosty se dělaly až závěrečné operace. Nejedlo se na procelánu