

La Veranda s novou koncepcí



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

INFORMACE

Cafe la Veranda Restaurant a wine bar

Elišky Krásnohorské 2
Praha 1–Josefov
Tel.: 224 814 733
www.laveranda.cz

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: ●●●●●●●●●●●●●●●●



Tři roky se už snaží šéfkuchař Radek David, kterému je teprve něco přes třicetku, aby měl jeho podnik ten nejlepší zvuk mezi skutečnými labužníky a vyznavači špičkové kuchyně. Přes své mládí se může pochlubit i dvojnásobným titulem Kuchař roku. V pražském podniku Cafe la Veranda je od samého začátku a za tři roky od otevření mu dokázal vtisknout punc výjimečnosti.

Nový projekt

Vše se vyvíjí a i ve špičkové světové gastronomii probíhají pozvolné, ale významné změny. Proto letošní prázdniny Radek David zasvětil cestování po kulinářských světových

centrech a zkoumání nejnovějších trendů. Vše, co ho na cestách po Evropě, USA a Asii zaujalo, vtělil do nové koncepce tvorby nabídky jídel i vín.

„Dnes je hlavním trendem opravdu světové gastronomie používání nejvyšší kvality surovin a sezónnost. I když u nás ještě pořád není nabídka tak pestrá a opravdu špičkové kvality, jako třeba v Paříži, Londýně nebo i Berlíně, už se tady dají získat kvalitní suroviny, z kterých je potom radost vařit pro hosty, kteří to dokáží ocenit,“ říká Radek David. Ideální podle něj není super jídelníček, který je „na place“ beze změny třeba celý rok a kuchař jenom trpně čeká, co mu do-

davatelé přivezou. Ve světě špičkové gastronomie jde o aktivní přístup. Kuchař se sám vydá do tržnice, k prvovýrobci, a koupí to nejlepší, co najde a potom to nabídne svým hostům. Když vidí skvělou rybu, je v polední nabídce ryba, když je pěkná perlička, holoubata či králík, připraví je k obědu či večeři. Zdánlivě prosté, protože tak to dělaly babičky, když ještě nebyly mrazáky a prefabrikované polotovary. Proč dělat v květnu zajíce, který ležel nejméně pět měsíců v mrazáku, když je nejlepší uleželý na podzim v době honů. A stejné je to s chřestem, houbami, kůzlaty i jinými dobrotami.