

Vašata by se divil

GASTRONOMICKÝ PROJEKT

V pražském pětihvězdičkovém Corinthia Towers hotelu dovedou svými originálními kulinářskými akcemi překvapit i zkušené labužníky.



FOTO: ARCHIV

Osobnost a cena

Jaroslav Vašata (1905 – 1995)

Bylo mu 20 a už byl vedoucím ve vyhlášené pražské restauraci U Procházků, v 29 se stal ředitelem Černého pivovaru, v 31 si otevřel vlastní restauraci na Václavském náměstí. V 33 si pronajal Obecní dům. V roce 1948 prchá před komunisty a ve 47 letech začíná jako nižší číšník v Chicagu. V roce 1953 otvírá v New Yorku restauraci Beseda.



Držitelé plakety Jaroslava Vašaty

2000 Restaurace Jarmark, 2001 Restaurace Ambiente, 2002 Restaurace Potrefená husa, 2003 Sodexo, 2004 Kolkovna Group, 2005 Středověká krčma Dětenice, 2006 Corinthia Towers Hotel

Tuhle stavbu tyčící se na okraji pankrácké pláně rozhodně nejde přehlédnout. Ze stanice metra Vyšehrad jste v ní za minutku. Ubytovaný host i návštěvník zvenku zde mohou pod jednou střechou ochutnat tradiční českou kuchyni s pivem v hotelovém bowlingovém baru, italské speciality v restauraci Toscana, mezinárodní kuchyni a speciality na grilu v restauraci Let's eat, asijské a orientální delikatesy v restauraci Rickshaw nebo posedět u kávy a zákusku v kavárně Praha. Kdo někdy navštívil některou akci v prostorách 24. patra nezapomene na velkolepý výhled na Prahu. Dalo by se však říci, že něco víceméně podobného lze nalézt i v jiných pražských vícehvězdičkových hotelech. Co však nikde jinde nedělají s takovým nasazením a rozmachem, jsou jejich skutečně velkolepé kulinářské akce zaměřené na některý exotický region. I proto se hotelu a jeho restauracím letos dostalo prestižního domácího ocenění v podobě bronzové plakety Jaroslava Vašaty, kterou každoročně uděluje odborný časopis Food Servis.

Invaze škeblí

I zkušený restaurátér Vašata by se asi divil, co lze dnes v srdci Evropy připravit za neobvyklosti. Hosté kulinářských akcí pořádaných Corinthia Towers tak už mohli ochutnat skutečně exotická jídla z Austrálie a Nového Zélandu, připravovaná s originálním kořením původních obyvatel, které je v Evropě zatím neznámé. Na jejich tři noci humrů a invaze korýšů a škeblí labužníci dodnes vzpomínají. Humrů se pokaždé snědla tuna a mušlí bylo 25 druhů. Zatím poslední akcí ze seriálu Touch and Taste bude Jižní Afrika.

Jihoafriickou kuchyni přijede do Prahy představit teprve dvaadvacetiletá pohledná blondátá Jacqueline Cameron, která je v JAR považována za kuchařské zázračné dítě. Šéfuje kuchyni v hotelu Hartford House v provincii KwaZulu-Natal. Duší tohoto nadstandardního podnikání je generální ředitel Corinthia Towers Christian Grage, který byl původně šéfkuchařem a má k této profesi dodnes blízko.