

Carlo Bernardini

aneb Kuchař světového jména v Praze



Mořský řas

Fanjiv Suri si nedá pokoj. Nestačí mu, že jeho pražské restaurace V Zátíší, Bellevue, Circle line a Mlýnec patří v jídle a servisu k tomu nejlepšímu, co je možné v hlavním městě poznat. Nespokojí se ani s pochvalnými recenzemi v renomovaných světových kulinářských časopisech, ani s každoročním umístěním svých restaurací v první desítce ročenky Gurmán.

Fanjiv Suri totiž ví, že spojit se s dosaženým a takzvaně usnout na vavřínech, je v každém podnikání, restaurátérství nevyjímaje, cesta do pekla. Proto pozval do své restaurace V Zátíší skutečnou hvězdu mezi světovými šéfkuchaři Carla Bernardiniho, aby jeho lidi seznámil s tím nejnovějším a nejlepším, co je dnes ve světě chutí aktuální. Osmatřicetiletý rodák z Benátek

má přes své mládí skutečně bohatý kulinářský životopis. Mimo jiné otvíral, což znamená, že vyškolil kuchyňský personál, hotely řetězce Four Seasons v Káhiře, Istanbulu, Berlíně, Lisabonu, Las Vegas, v Kalifornii a Miláně. Byl šéfkuchařem ve Four Seasons v Tokiu a Westin Plaza v Singapuru. Po studiích v Itálii absolvoval International Hotel Management Institut ve Švýcarském Luzernu. Mimo jiné působil i jako osobní šéfkuchař Luciana Pavarottiho. „To bylo celkem jednoduché. Mistr si přál nejméně šestkrát denně pořádnou porci rizota s parmezánem a nejméně pětadvacetiletým balzamikem,“ vzpomíná Carlo Bernardini.

Sebebohatší výčet funkcí a globálních zkušeností by neznamenal nic, kdyby Carlo Bernardini nebyl především skutečný mistr řemesla s neuvěřitelným citem pro ty nejemnější chutě a nejrůznější variace a kombinace surovin, koření a přísad. S provozním restaurace V Zátíší Liborem Pavlíčkem začal důkladným průzkumem trhu a zjišťová-

FOTO: IVO GOLDBACH



Šéfkuchař Carlo Bernardini s restaurátérem Fanjivem Surim.