

Král mlsá Wittamera

BRUSELSKÁ FIRMA ZÁSObUJE PRALINKAMI BELGICKÝ KRÁLOVSKÝ DVŮR

Kultovní hranolky, vynikající pivo, proslulé mušle, vydatná polévka Waterzoi, kachní paštika, dušená čekanka, králík na švestkách nebo teplé vafle. Že vám ve výčtu belgických pochoutek něco chybí? Něco opravdu typického, i když malého? Pokud hádáte pralinky, trefili jste se.



U Wittamera najdete desítky druhů pralinek. Většinu z nich vymýšlí Michael Lewis-Anderson (na snímku).

Belgičané se rádi rozmazlují a užívají si. Především co se jídla a pití týká. Tamní kuchyně, na rozdíl od sousední nizozemské, má skvělou pověst. V gastronomickém průvodci Michelin mají belgické restaurace nejvyšší průměrné hodnocení v Evropě. A co vás tedy v tomto království půvabných měst čeká, když si tam budete chtít dát něco doslova na zub?

Kolik se jich vyrobí?

Pralinky jsou už letitým vynálezem – začal je vyrábět kuchař francouzského hraběte Plessis-Praslin (1598 – 1675) v 17. století. Po něm také získaly první pojmenování: praslinky. Jejich jádro tvořily mandle obalené kandovaným cukrem. Belgické pralinky pak vytvořil před první světovou válkou bruselský cukrář Jean Neuhaus, původem lékárník. K jejich výrobě použil drcené mandle a přidal čokoládu.

Jeho původní myšlenka se během dalších let rozvinula do množství variací všemožných tvarů i chutí. Mnohé z pralinek už ani mandle a čokoládu neobsahují. Ale jsou vynikající a hlavně levnější než v Česku, kde navíc nedostanete ty nejlepší belgické.

Leonidas, Neuhaus, Godiva, Marcolini... Mezinárodně známé firmy, jejichž obchody s pralinkami vypadají jako módní butiky vě-

hlasných návrhářů. Decentní, sladěné, vkusné. Ale také stovky malých rodinných manufaktur cukráren, kde se pralinky vyrábějí ručně, často před vašimi zraky. Mají své speciality, tajemství i stále zákazníky. V Belgii ročně vyrobí asi 172 tisíc tun pralinek a sladkou pozornost nebo dárek lze pořídit ve více než dvou tisících specializovaných prodejnách. Vstupme do jedné z nich.

Cukrář s velkýma rukama

Michael Lewis-Anderson je kus chlapa. U Wittamera pracuje tento Brit už dvacet let. Postavou ragbyového hráče příliš hlavního cukráře-designéra firmy nepřipomíná. Přesto se v jeho hlavě a pod jeho silnými rukama rodí jedny z nejlepších pralinek v zemi. Z mléčné i hořké čokolády, ručně plněné do desítek elegantních křehkých tvarů různých odstínů. V porovnání s bonboniérami, které kupujeme maminkám a babičkám k svátkům, jsou o několik tříd výše.

S Michaelem hovoříme v hlavním obchodě společnosti na živém bruselském náměstí Grote Zavel. Kdysi tu bývali jediní, dnes se tu napařuje hned několik čokoládových obchůdků. Ačkoliv je Wittamer rodinným podnikem, expanzi se nebrání. V Japonsku má společnost deset poboček, kam Michael čas

od času jezdí a tamním cukrářům předvádí, co vše jeho ruce dovedou.

Diplom za čokoládu

Svůj první obchod si zakladatel společnosti Henri Wittamer otevřel na Grote Zavel už v roce 1910. Pekařství postupně získávalo reputaci a slávu. V pracovních dnech tu pekli chléb a o nedělích ovocné pecny, veky a několik tradičních ovocných dortů. Po smrti Henriho Wittamera v roce 1945, stále ve frustrující době přidělových lístků, převzal otěže rodinného podnikání Henri Wittamer junior, jediný zakladatelův syn, spolu se svou ženou Yvonne. V roce 1955 zvětšili a modernizovali prodejní prostory.

O deset let později se na delikátní čokoládové scéně vynořil Henri-Paul Wittamer, třetí tohoto jména. K tradici a zkušenosti přidal k tomu navíc výborné vzdělání – diplom umění výroby čokolády získal na prestižní škole COBA ve Švýcarsku. V podniku popustil uzdu své tvořivosti a vymyslel svůj první dezert mousse. A nežloutlo jen u toho. Zřídil rovněž obchod s čokoládou a cukrářnu. V roce 1980 se k němu ve vedení firmy připojila jeho sestra Myriam.

Na přelomu tisíciletí – stále pod vedením Paula a Myriam – se Wittamer stal oficiálním dodavatelem belgického královského dvora. A králi Albertu II. zjevně dobroty s hnědým W v logu chutnají. Wittamer totiž rozmazuje panovnickou rodinu dodnes. Kalorie vezmi čert! ■

TOMÁŠ WEHLE

tomas.wehle@economia.cz



FOTO: TOMÁŠ KUBES