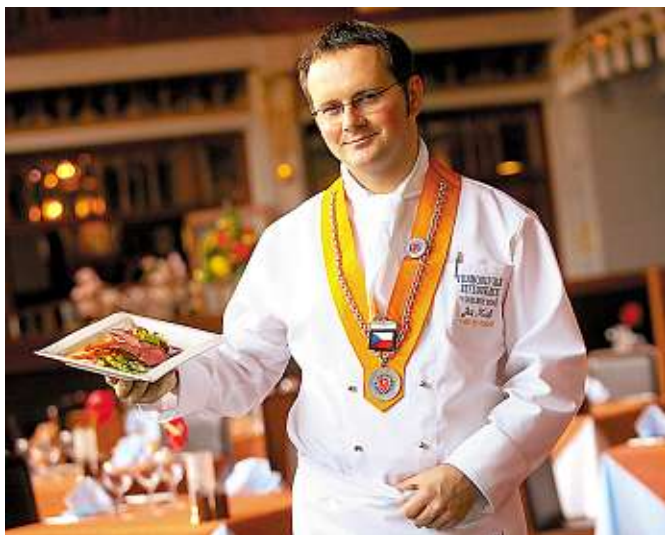


4. Francouzská restaurace, Obecní dům

Navštívit Francouzskou restauraci Obecního domu, to je zážitek nejenom kulinářský, ale i kulturně-historický. Mohutný objekt, v jehož přízemí vpravo od vchodu je restaurace umístěna, byl otevřen právě před 94 lety 22. 11. 1912. Šlo o českou protiváhu naproti ležícímu Německému domu s kasinem, dnešnímu Slovanskému domu. Neobaroko, neorenesance, vlivy zápa-

du i orientu se zde prolínají s českou secesí. Mikoláš Aleš, Alfons Mucha, Jan Preisler, Max Švabinský, František Ženíšek, Josef Mařatka, Josef Václav Myslbek, Karel Novák, František Uprka – co jméno, to pojem. Ti všichni a řada dalších se podíleli na stavbě a výzdobě rozlehlého domu sousedícího s Prahou bránou na počátku královské cesty. Tady měl Václav IV. svůj Králův dvůr.

Francouzská restaurace má původní interiér plný secesních detailů s dřevěnými obklady a boxy. Dokonce i stoly jsou původní. Lustry byly zrestaurovány na konci devadesátých let minulého století podle původní dokumentace. Francouzská restaurace Obecního domu má proto neopakovatelnou atmosféru, která sama o sobě stojí za návštěvu. A to jste ještě neochutnali nic z mistrovských výtvarů zdejšího šéfkuchaře Jiřího Krále. Už v roce 1996 však získal titul Kuchař roku a ve své sbírce má celou řadu zlatých medailí z nej-různějších mezinárodních soutěží a mistrovství. Právem je uznávaným kapitánem našeho národního týmu kuchařů a cukrářů. Jeho výtvary sice nemají trvanlivost výše vyjmenovaných kulturních osobností, ale jsou to také mistrovské kousky, které potěší všechny smysly smyslného člověka.



Šéfkuchař Francouzské restaurace Obecního domu Jiří Král má celou sbírku mezinárodních trofejí.

FOTO: ARCHIV

Informace

Francouzská restaurace

Obecní dům, náměstí Republiky 5, Praha 1

Tel.: 222 002 770, www.obecnidum.cz

Cenová kategorie: ● ● ●

5. U Kastelána

Michal Göth a brněnská restaurace U Kastelána jedno jsou. Letos oslavili neuvěřitelných 15 let věrnosti a po celou dobu se neznepronevěřili svému renomé. Začátky v roce 1991 byly více než skromné v malém snack baru. Zájem hostů rostl, prostory nestačily, a tak se Michal s manželi Lambartovými, kteří stáli u zrodu Kastelána, přestěhovali v roce 2000 do daleko větších prostorů bývalé spilky pivovaru v Kotlářské ulici, kde jsou dodnes.

Zatím největšího úspěchu Kastelán dosáhl v roce, kdy v gurmánské ročence získal první místo, což se dodnes žádné mimopražské restauraci nepodařilo. V první desítce se však objevuje pravidelně, což svědčí o skutečně dobrém výkonu nejenom šéfkuchaře, ale celého týmu restaurace. Michal Göth neusnul na vavřínech, ale pravidelně

vyjíždí do zahraničí, aby okoukl, co je v branži nového. Všude pozoruje, jak mistři řemesla umějí zacházet se surovinami i jak přistupují k zákazníkovi. Neváhá jet pro opravdu čerstvé ryby do Vídně nebo vlastnoručně na jaře natrhat medvědí česnek v osvědčených lokalitách. „Dnes už mám spolehlivé domácí dodavatele kvalitního jehněčího, kůzlečího, holoubat, králíků i zvěřiny,“ říká čerstvý třicátník Martin. „Pro mne byla nejotřesnějším zážitkem školní jídelna na učitelišti. Na ni jsem dodnes nezapomněl.“

U Kastelána mění jídelníček podle sezóny a připravují nejroznější kulinářské akce včetně snoubení jídla s vínem. K tomu mají k dispozici bohatě zásobenou vinotéku. Právě v těchto dnech zde můžete ochutnat zvěřinové speciality.



U Kastelána dostanete na talíř vždy to nejlepší, co sezóna nabízí

Informace

U Kastelána

Kotlářská 51/a, Brno

Tel.: 541 213 497, www.ukastelana.cz

Cenová kategorie: ● ● ●



FOTO: RESTAURACE U KASTELÁNA