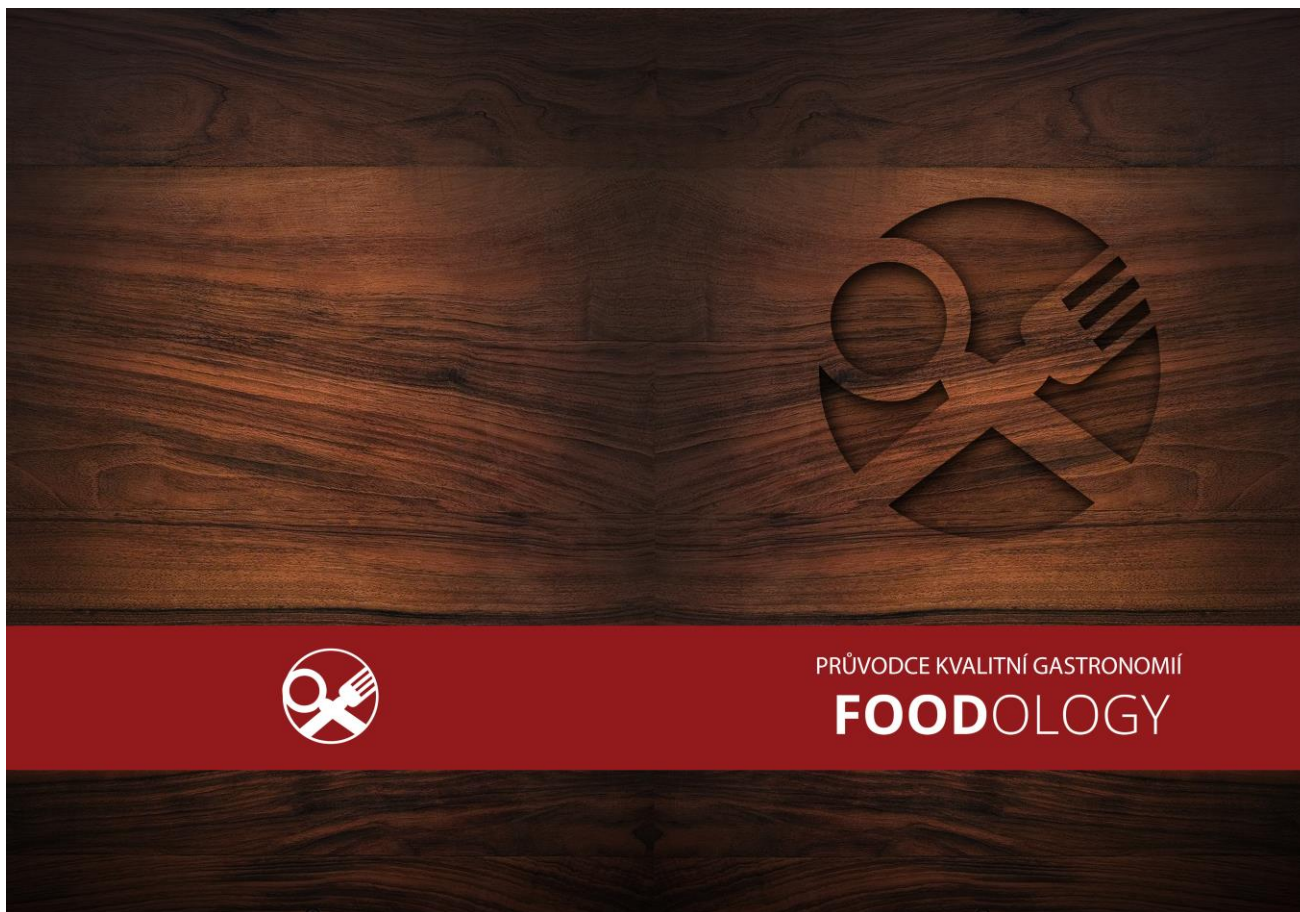


FOODOLOGY 2017

ELENA GIERTLOVÁ

obálka



stránky

OBSAH

Jak hodnotíme 4-5
Na které sme nezapoměli 6-7



BELLEVUE 10-11

Restauraci na Setanově Nábřeží tlačí vzhůru nápaditý přístup k obměňování hostujících šéfkuchařů. Nezpochybnitelnou zásluhu na vzestupu podniku má ale i ten, který zůstává – Petr Bureš.



KULATÁK 12-13

Když v listopadu 2009 otevřel své dveře v pořadí desátý pražský – a osmnáctý v zemi – podnik řetězce Pilsner Urquell Original Restaurant, byl jeho úspěch do velké míry zaručen.



SOHO+ 14-15

Tato restaurace měla vždy vysoké ambice. Teprve v posledním čase se však zdá, jako by docházely naplnění. Impulsem byla výměna na postu šéfkuchaře.



RESTAURANT GOLDIE 18-19

Podnik v tábořském hotelu Nautilus je místem, kde se o originální meníčka stará šéfkuchař Martin Svatek. A věru má co nabídnout.



DEPO 20-21

Není lehké ve městě spojeném se slavnou historií situovanou do časů Rožmberků vybudovat restauraci, která by tuto dobu pominula. A přece se to podařilo.



DVŮR HOFFMEISTER 22-23

Představovat kouzelně rekonstruovaný statek spojený se jménem Hoffmeister nejspíš není třeba, aspoň někomu. „Koně se tam maj líp než lidi, ty vado,“ zaslechl jsem tuhle. Pokud se však zastavíte v tamní restauraci, možná o pravdivosti citovaného výroku zapochybujete.



ATMOSPHERE 26-27

Mezi patnácti subjekty zařazenými do kolony gastronomie v olomoucké obchodní galerii Santovka stojí na nejvyšším stupínku. Proč?



RESTAURACE U LABUTĚ 28-29

Gastronomická oáza v Přerově stále hledá nové cesty. Zdobí ji kuchyně vařící převážně ze sezónních surovin a místních zdrojů.



MIURA 30-31

Nadčasová stavba stejnojmenného hotelu v Čeládkách je předmětem desítek diskuzí. Vesmírná loď z dalších světů, tvrdí jedni, obří kytovec z pravěku objevený na úpatí Beskyd, myslí si druzí. Ať tak či tak, hotel a jeho restaurace jsou výzvou.



JAK HODNOTÍME

Za co dostávají restaurace body, za co jim je strháváme a proč.

Tato publikace má za cíl upozornit na tuzecké restaurace, které během uplynulého roku udržovaly nadstandardně vysokou úroveň nabízených pokrmů, nápojů a tím spojených služeb. Základní výběr z několika desítek podniků provedla pětičlenná porota, z něj podle požadavků návštěvě vykrystalizovalo 60 nejlepších restaurací. Při výběru nicméně bylo zohledněno geografické hledisko. Praha zastupují tři desítky restaurací, tedy stejný počet zástupců, jako mají Čechy a Morava dohromady. Restaurace nerozdělujeme podle zaměření kuchyně, a dokonce ani cenové hladiny, což může vyvolávat pochybnosti. Ve výběru se totiž setkávají podniky nejvyšší třídy jako je Alcron či La degustation nebo střednědobou restauracemi střední třídy, jako je třeba děvčický Kalafák či ostravský Comedor. V bodovém ohodnocení každého podniku je nicméně vždy přihlíženo k jeho kategorii – to znamená, že 90 bodů u restaurace Pasta Fresca není totéž jako 90 bodů pro pizzeriačku hospody U Šelamánů, nároky hostů na tyto podniky se v mnohém odlišují. Výběr přitom zahrnuje restaurace, které jsou natolik kvalitní, aby dosáhly minimálně na 75 bodů celkového hodnocení, přičemž jídlo nesmí být ohodnoceno hůře než 35 body z padesáti. Znamená to u většiny zkontrolovaných podniků optimál-

ní způsob úpravy (nepřehášené maso, správně viskózní omáčky, nerovně zelenina), výběr kvalitních surovin a nápaditý přístup k výběru receptur do menu (včetně sezónních obměn jídelního lístku). Autorem většiny recenzí je Milan Ballík. Na průvodci se rovněž podíleli Pavel Vysokoušil (Densova 6, Restaurace U labutě), Milan Badal (Slovesec, Na kopci, Areál Botanika) a Milan Sedláček (Koiishi Fish & Sushi). Všechny recenze v nekrácené podobě jsou k dispozici rovněž na stránce www.foodology.cz. Celkové hodnocení podniku zahrnuje čtyři hlavní položky, přičemž u každé z nich je zároveň přihlíženo k cenové hladině podniku. Nejvyšší počet bodů (50) mohou restaurace obdržet za pokrmy, které svým hostům podávají. Bereme přitom v potaz jak nápaditost pokrmů nabízených v jídelním lístku, tak celkový zážitek z jídla, počínaje kompozicí na talíři a konče jeho chutovými vlastnostmi. Pokud jde o menu, hlavní roli při hodnocení hraje, jak často restaurace jídelní lístek obměňuje, zda je nabídka dostatečně pestrá a odpovídá zaměření podniku. Pokud je k dispozici rovněž degustační menu, považujeme i to, nakolik spolu jeho jednotlivé součásti ladí. Při skládání krmé hodnotíme kvalitu zvolených surovin, vhodnost a úroveň jejich úpravy, ale také to, nakolik se je-

**JÍDLA
NÁPADITOST, MENU,
JEHO OBMĚNITELNOST,
SUROVINY, ÚPRAVA,
50 BODŮ**

**NÁPOJE
NABÍDKA, VÍNO A,
DOPORUČENÍ
OBSLUHOV, CENA
20 BODŮ**



**OBSLUHA
UVÍTÁNÍ,
PŘÍSPŮSOBNOST,
SERVÍROVÁNÍ
20 BODŮ**

**PROSTŘEDÍ
PREZENTACE, INTERIÉR,
BAREVNÉ LADĚNÍ, HLUK,
ZALOŽENÍ STOLŮ
10 BODŮ**

lich chut uplétáje v celkové skladbě jídla a jak si rozumí a použitým kořením. V případě pokrmů typických pro ten který region sledujeme rovněž jejich autentičnost. V polské nápoji (maximálně 20 bodů) se zohledňuje nabídka restaurace jak v ranku nealkoholických nápojů včetně vody, tak vína a piva, případně míchaných drinků. Opět záleží na třetí záberu, cenovém rozpětí i způsobu podávání. Záleží rovněž na tom, zda číšník sleduje upřesnění nápoji. V případě vína do této kolony spadá i vhodnost doporučení k objednanému pokrmu, způsob otevření či připosádní dekantace. Hodnocení přístupu obsluhy (maximálně 20 bodů) začíná uvítáním hosta a jeho uvedením ke stolu. Poznajeme, nakolik je personál pozorný a

vestičný, zda je schopen vysvětlit složení pokrmů a případně některý doporučit. Důležité je rovněž to, aby jednotlivé chody přinášel na stůl ve správném okamžiku, hosty netlačil, ale ani nenechal zbytečně dlouho čekat. Záleží přitom i na skutečnosti, zda se dle příslušnosti různým typům hostů, a podstatný je rovněž způsob servírování pokrmů a nápoji. Poslední položkou hodnocení je prostředí (maximálně 10 bodů), které se věnuje vnější prezentaci restaurace stejně jako celkovému rozvržení a ztvárnění interiéru. V potaz se bere barevné ladění, úroveň hluku (sť už způsobemú hosty anebo neproduktovnou hudbou) či kvalita klimatizace. Zároveň si všimáme vhodnosti použítého mobiláře a v neposlední řadě založení stůlů.



NA KTERÉ SME NEZAPOMĚLI

Proč se některé podniky zvoucých jmen do výběru nedostaly

Jednou z nich je Aromi. Vyhlášená restaurace Riccarda Lucqueho, která v minulých letech několikrát získala ocenění Michelinu Bib Gourmand za příznivý poměr kvality kuchyně vůči cenám, se na podzim přestěhovala ze svého dlouholetého útočiště v Mlánesově ulici na Náměstí Míru. Zároveň se částečně rozšířil záber restaurace, a především místo šéfa kuchyně již v červenci opustil Miroslav Grusz. Nyní Aromi dávají tvář pokrmů Roberta Loose. Zatím se přitom zdá, že mu nebude dělat sebemenší problém podnik mezi elitou tuzemské gastronomie udržet.

Miroslav Grusz z Aromi odešel proto, aby se věnoval nově založenému restaurantu při nadohospodářském areálu nesoucí jeho iniciály. Stejně jako ve svých minulých působitích sází hlavně na pokrmy Středo- a Jižní Evropy, které však tentokrát prokládá recepturami rozvíjející moderní českou kuchyni. MG restaurace díky tomu příjemně obohacuje gastronomickou nabídku ve Středočeském kraji a jsme zvědaví, nakolik se tento – na první pohled sympatický – projekt uchytí. Ještě více než o změnách v Aromi se celý loňský rok hovořilo o osudu restaurace Le terroir. Podnik ve Vejdovské ulici, který na špičku v průběhu uplynulých let vylíčil Jan Puncůchář, měl s posledním dnem roku zrušen z tuzemské gastronomické scény nadobro. Nestalo se tak. Ať už to bylo díky kvalitám týmu v čele se šéfkuchařem Pavlem Pavlíkem, anebo něčím jiným, doslova na poslední chvíli restauraci převzal nový investitor, společnost Living Venues. Le terroir tak pokračuje a bude zajímavé sledovat, jakou budoucnost mu nový majitel plánuje. Jinou jistotou pražské kulina-

rie je už dlouhá léta francouzská restaurace Obecního domu. Loni v říjnu však zůstajícím opustil tamní šéf šéfkuchaře Jan Horlý, což podnik – patrně pouze dočasné – vyvolalo z hlediska tohoto průvodka. Kontinuální prezant zachovával Dušan Svoboda, který působil jako sous-chef Horlého a nyní je pověřen vedením kuchyně. Po osmnácti letech v restauraci nebude mít jiné problémy udržet nastavenou úroveň. Otázkou nicméně zůstává, zda šéfkuchařem bude i celý letošní rok, případně jak se popasuje s rolí stavitele nových menu.

Začta na postu šéfkuchaře se zveřejnila ani restauraci Soboh na Podolském nábřeží. Tamní kuchyni opustil Petr Kunc, který ji za poslední rok dokázal odvíjet a citelně posouvat vzhůru. Jeho nadějné účinkování skončilo údajně proto, že hosté podniku nebyli dostatečně připraveni na nové trendy. Uvidíme, jak bude vypadat menu Soboh pod novým šéfkuchařem, a zároveň budeme bedlivě sledovat, ve které restauraci se Kunc objeví.

Hedečovičská restaurace SaSaZa prošla loni podobnou proměnou jako Aromi. Po pěti letech existence ji opustil její hlavní protagonist, izraelský šéfkuchař Shahaf Shabat, a místo něj se kuchyně ujal Andy Tan. Kvůli tomu se trochu změnil koncept, nicméně silnou stránkou podniku má být nadále zaměření na různé kuchyně jihovýchodní Asie. „Navrhněte byzps v Kambodži, detaily proberte ve Vietnamu a rukama si polévejte v Singapuru“, to je nová forma obědů chytaných v SaSaZu. Někdy rok začal romězi indonéský šéfkuchař Ari Murtandji. Loni pouze po



příměsíčkách provazu musel zavítat svou vlastní restauraci Ari's – The Flavour of the East, nicméně brzy se na gastronomickou scénu vrátil. Nyní je šéfkuchařem podniku Asian Temple sídlícího v Bílkově ulici 13 na Starém Městě. Dostalo se mu tam honosného prostoru o mnoha místech, kde se mltě plně rozvíjet, což zatím zdárně činí. S hodnocením však ještě pár měsíců počkáme. K podnikům, které budou usilovat o zařazení mezi ty nejlepší pražské restaurace, se přičítá rok zařadí nejspíš také Red Pif. Restaurant a vinným barem, sídlící v pražské Beletenské ulici, totiž loni získal do kuchyně nečekanou, o to však zdatnější posilu. Šéfkuchařem podniku se stal Stephen Senowitz, který donedávna působil v restauraci Spices hotelu Mandarin Oriental. V Red Pifu se nyní snaží inovovat francouzskou kuchyni nápadnými exotickými podněty. A pokud jde o asistkou kuchyni, ještě pečlivěji budeme sledovat dění v Café Buddha na Vinohradech. Do tamní kuchyně se po bok Štěpána Návraty, majitele a kuchaře restaurace, postavila pražským laubovníkům známá, původem irsko-asijská šéfkuchařka Sofia Smithová.

K nejedovatějším novým počínům na tuzemské gastronomické scéně bude v tomto roce patřit i alespoň pro nás – restaurace Entrée v okomoučném Rescourtu Hodolany. Šéfkuchař Fremek Forejt tam připravil umělejší menu, které by mělo podnik vystřílet na špičku hanácké metropole. Zároveň tak svůj talent podložil účinkováním v brněnských restauracích U Karolína a Koihi stejně jako zkušenostmi z ciziny. Má pitnou ambice oblesnout hlavní trendy současné gastronomie, přičemž se inspirovat kuchyní ipičkového australského šéfkuchaře Petera Gilmorea, který přitomává suroviny k přírodním živlům.

Několika novině se dočkal rovněž brněnská scéna. Na středomořskou kuchyni zaměřené Il Mercato – dosud provozované Riccardem Lucquem, Ondřejem Růžičkou a Martinem Němcem – v lednu skončilo šéfkuchař Tadeáš Gojdič odešel. Podnik totiž převzala společnost Magnum Gastronomy Michala Prachate, která již v moravské metropoli dlouho sklízí úspěchy se svým Bogo Agnese. Kuchyni nové restaurace na Zelném trhu, nyní coby La Maison de Marché, povede David Viktorin. Martin Němec, jeden z původních majitelů, se bude naplno věnovat svému novému podniku Retro Comissorium – baru spojenému s restaurací, který loni otevřel v Městové ulici v centru Brna. Zajímavé nás budou rovněž osudy Krajinkář 27 v Českých Budějovicích. Opuštěný rozejřý podnik vznikl v létě 2014. Po zhruba roce v něm ale došlo k zásadním personálním změnám. Šéfkuchař Petr Hajný odešel do Park Hotelu v Popovických nedaleko od Prahy, do hlavního města se přesunul i manažer restaurace David Burian, který dnes působí po boku Jana Puncůcháře v Grand Cru. Mincepřivazr spojený s restaurací v Krajinské ulici tak čeká nastřezovací ruku, zda přežije výraznou změnu ve vedení, aniž by utrpěla kvůli podáváním jídel. Předestli jsme vám výčet podniků, které jsme byli nuceni z tohoto průvodka vyřadit kvůli změnám, jimž prošly či procházejí. Ostatní nepředběhdy kvalita, kterou od nejlepších 60 tuzemských restaurací očekáváme. Přesto je možné, že některý uměl naši pozornost. Proto pokud byste měli na stránkách www.foodology.cz nenašli restauraci, která na špičku patří a již jsme podle vás opomněli, pošlete nám svůj návrh na adresu zajimama@foodology.cz. Rádi se tam podíváme.



KULAŤÁK

Vítězné náměstí 820/12 160 00 Praha 6 +420 773 973 037
www.kulatak.cz

Když v listopadu 2009 otevřel své dveře v pořadí desátý pražský – a osmnáctý v zemi – podnik řetězce Pilsner Urquell Original Restaurant, byl jeho úspěch do velké míry zaručen. Na jedné z nejrušnějších pražských křižovatek hromadné dopravy se Kulaťák, jak se podnik podle své lokace na Vítězném náměstí nazývá, o klientelu bát nemusel.

Děky přístupu personálu a úrovni služeb, které Kulaťák nabízí, popularita pletěné restaurace nečekaně brzy předčila očekávání majitele, jímž je pletěnský pivovar. Zkusme poodhalit tajemství úspěchu těhle „obyčejné“ hospody, kde se dveře každý den v týdu od otvírání po policejní hodinu netrhnou. Předem je dobré udělat si rezervaci.

Vyhnete se skládkám z toho, že vás servírka či číšník přes veškerou snahu vyhovět budou muset odmítnout.

I když občas po ně až tak dlouhé chvíli čekání pro vás místo nějakými kouzly vyšetří.

Členitý interiér, oproti svým „sestrám“ z řetězce poněkud atypický, působí uklidňujícím dojmem. A to přes masakr, který se tu dimenzálně odlehřává. Pokud vám nevaří obvyklý hospodský kluk desítek rozjařených hlasů, usedněte a vrhněte se na lístek. Je obsáhlý, hlavní pozornost přitom upírá na českou klasiku. V té je Kulaťák výjimečný. Pokud zvolíte polévku z arzenálu české tradice, třeba bramboračku, neuděláte chybu.

Hutná, se všim co do ní patří, spoustou zeleniny, brambor a jasně žlutou přilivností kůl. Optimálně kořeněná, kdy se česnek ve správném množství potkává s voňavou majoránkou. Takto se trefit, v tom je velký kus kuchařské zručnosti.

Ne vždy se v tom zápfáhu a kvantu kovářů, které kuchyně chrlí pro očekávaním nadřené jedličky od pondělka do neděle, všechno povede bez chybičky. Když například oheď došlo na porci moravských vrbáčů, na pohled bylo všechno jako obvykle. Porce, po níž by se daly skály lámat, byla na oválu talíře uspořádána tak, aby oko dostalo signál. Dřavé chutně provokovala i vlnitě, takže nezbyvalo než se chopit příboru.

První dojem byl jako vždy v pořádku. Vrbace si tu dávám často, je to můj zdejší etalon výkonu kuchařů. Měkké, mimořádně upečené maso, provázené chutnou šťávou a oběma druhy zeli, nastartovalo známý pocit blaha. Housokový knedlík byl jako vždy skoro domácí, ten špekový měl však tentokrát do umístění na bedně dál, než je v Kulaťáku zvykem. Byl trochu přesušený, podivně se drotil, ani jeho nasázkovost nebyla optimální a sousto jako by drhlo v ústech.

Pokud něco takového nastane, začnete být ostražití. Najednou si uvědomíte lehkou disonanci chuti, protože o díl vyšší podíl česneku vyvolal hořkavou podstě, který narušil celkovou harmonii. Není to zle časté, možná takovou drobnou fází v souhrně ne každý zaznamená. Nicméně je to dáň, kterou zřejmě čas od času musí zaplatit každý takto enormně vytížený provoz.



89%
★★★★★

Kulaťák přitom nehráje pouze na tuzemskou klasiku. Můžete si ho bez zardění zapast coby restauraci, kam se nemusíte bát pozvat ani hodně miláného hosta. Stačí ochutnat třeba hřbet z jelena s perníkovým knedlíkem, kaštanovým pyré, líškami, listovým špenátem a omáčkou z portského vína.

Do arzenálu mu navíc poslední dobou přibýlo pár příjemných novinek. Kvalita piva, s níž podnik poměrně dlouho zápasil, se už před časem dostala na stejnou výši jako kuchyně, takže souhra proitku z jídla s douškem pečlivě ošetřené ležáku je bez poskvrny. Hlavně však Kulaťák povýšil o posezení na nové zbudované zimní zahradě. Utápen

v záplavě hřejivého slunečního svitu deroucího se prosklenou střešou, zpřeměňuje tento komorní prostor pobyt v restauraci o několik řádů. Evokuje totiž spíše náladu vinárny, kde můžete kromě pracovaných pokrmů ocenit zdejší sortiment vín, který je na pivnici nečekaně obsáhlý.

Kulaťák tím potvrdil pověst mimořádné pivnice s kvalitní kuchyní. Ony drobné ústřední minuly jsou tak málo četná, jako řířafa procházející se po Václaváku, a přes pochopitelnou občasnou únavu personálu, kterou ten ovšem dokáže a stolu zamaskovat důvěryhodným nakažlivým úsměvem, patří stále k nejvyšší špičce, jakou pražská scéna pivnic vyšší třídy nabízí.



DVŮR HOFFMEISTER

Velké Čičovice 45 252 68 Čičovice +420 604 142 438
www.dvur-hoffmeister.cz

Představovat kouzelně rekonstruovaný statek spojený se jménem Hoffmeister nejspíš není třeba, aspoň někomu. „Koně se tam maj líp než lidé, ty vado,“ zaslechl jsem tuhle. Pokud se však zastavíte v tamní restauraci, možná o pravdivosti citovaného výroku zapochybujete.

Hosté restaurace Dvůr Hoffmeister, kterou najdete kousek od Prahy ve Velkých Čičovicích, nedostatkem pozornosti netrpí. Lokál si vás podmaní, jakmile tam vstoupíte. Desítky osobnosti světové umělecké scény vyvedené na stěních i malebné obrazy na stěnách vzbudí v hostu pocit určité spřízněnosti s velkým světem umění. Restaurace tak každého připraví na to, co bude následovat. Můžete si vybrat, s kým ze slavných chcete stolovat, a dejte se věst. Personál i šéfkuchař se postarají o to, abyste se cítili opečovávaní přinejmenším stejně jako místní koně.

Obsluhující tu pracují při stolníčerni ne tak noblesně jako při královských tabulích, zato však se srdečným šarmem. V atmosféře osvobozeného uvolnění se až koupete. A to jíst nepřítla řada na jídla.

Kuchyní vládne Jozef Evan, který delší čas působil v Británii a Francii. Jakkoli tohle jméno možná neznáte, buďte si jisti vším, co si z jeho nabídky vyberete. Mezi specialitami vládko v podzimní nabídce zasažené vepřové kolenko s kysaným zelím a domácími spätzlemi. Nabídka však obsahuje propracované receptury během celého roku, vždy s přihlédnutím k ročnímu období a pokudž

duchu českého základu šmrncutého světovou kuchyní.

Pokud začnete svůj gastronomický pořad salátem s dýní, cizrnou, hruškou, modrým sýrem a vlažnými ořechy, neuděláte chybu. Rozmanitost chutí dává dohromady vyzrálý celek, na každou komponentu salátu se přitom dostane, aniž by se mezi sebou popraly. Sýr a ořechy obstarají, aby se o nevidných podzimních dnech nestrádali. Hruška s dýní naopak sousto odlehčí a dodají mu na svěžesti.

Ukážou toho, co znamená české pojetí světové kuchyně, může být třeba candát. Ivan sladkovodní rybu servíruje v objeti slávek a cassouletu, zemité jihofrancouzské speciality na bázi fazolí. Fazole jsou coby partner ryby v tomto případě oproti základní receptuře „otřizeny“ o klobánu, vepřovou kůži i maso, přesto dokážou v souhře chuti držet důstojnou pozici.

Neméně podstatná je variace na mladé selátko připravované sous-vide s cibulovým pyré, krocketkami, šalotkou a omáčkou na bázi Madeiry. Křehké, mladé maso s jistě ne docela vyhraněnou chutí nabývá právě díky kontrastu v šalotce a vinné omáčce charakteru, takže nenudí.



93%
★★★★★

A vyloženou chybou by bylo při návštěvě Dvora Hoffmeister neočkat, jak Jozef Evan pracuje se zvěřinou. Tohle maso se po době jistého útulmu těší nové přízni jak kuchařů, tak konzumentů a Evan dokáže jeho přednosti vytěžit do poledního vlákna. Stačí třeba ochutnat jeho chudové nabele, bohatou kompozici: jelení hřbet a lanýžovým pyré, špenátem, houbami a omáčkou s jeřábina. Tóny českého lesa v ní podporuje francouzská kulinařská aristokracie prostřednictvím svého věhlasného zástupce – lanýže. Na druhé straně spektra pak stojí omáčka s jeřábinami a rustikální průvodce českých pečeni, špenát. Pokud se vám ještě bude dostávat místa na dezert, zkuste čokoládový dort s kaštaný.

Vinná karta pak poskytuje vhodné víno ke všemu,

co menu nabízí. Atraktivní výběr za vedle akceptovatelné ceny sahá od slušného sortimentu domácí provenience přes elegantní part Nového světa až k etiketám velkých domů Francie.

V konceptu restaurace ve Velkých Čičovicích se prolíná frankofilní rodiny majitelovy s vytříbeným smyslem pro kouzlo kuchyně – jak přímořské, tak té vnitrozemské, selasky prostě. Jozef Evan navíc francouzský základ výsostně seržal s českou klasikou, čímž pro Dvůr Hoffmeister vytvořil nabídku, které nelze odolat. Věrmate-li v áváhu, že vedle dobrého jídla vás atmosféra restaurace nadlouho vyžadí do příjemné, přátelské polohy, těžko odolat.



BELLEVue

Smetanovo nábř. 18 110 00 Praha 1 +420 222 221 443
www.bellevuerestaurant.cz

Restauraci na Setanově Nábřeží tlačí vzhůru nápaditý přístup k obměňování hostujících šéfkuchařů. Nezpochybitelnou zásluhu na vzestupu podniku má ale i ten, který zůstává – Petr Bureš.

Pravdou je, že restaurace Bellevue poměrně dlouhou dobu tápala. Není to tak, že by se tehdy oproti minulosti zhoršila. Vyrostly však nové konkurenční podniky, úroveň pražské gastronomické scény šla nahoru a na stagnaci podniku na vltavském nábreží se podepsala také krize před šesti lety. Proto došlo k určitému ústupu ze slávy kdysi jedné z nejvychylenějších bašt kulinářské.

Kde hledat příčiny comebacku Bellevue mezi nejlepší tuzemské restaurace? Patrně nikoli v interiéru. Od posledního faceliftu se totiž výrazně nezměnil, jen snad trochu zvedněl. Černé třásně na střítech už nesvědčí k přemýšlení proč a nač, jen evokují jistou nostalgii. Skleněné vázy, jakkoliv oslovující, se po čase staly ohehraným inventářem, který víceméně ignorujete. Atmosféře lokálu však stále věrodi panoráma Hradu nad le-
vým břehem řeky – ten pohled prostě nezevedněl.

Změnila se ovšem kuchyně a právě tam tkví jádro renesance Bellevue. Po odchodu Jacquese Auffraye neměla na šéfy kuchyně příliš mnoho štěstí: nepovedl se Gabriele Feliciani, za očekáváním zůstal i úzradský šéfkuchař Gilard Pedel. Pak se ale karta obrátila a díky ní jde renom. podniku stále vzhůru, nijak strmě, ale přece. Především se poměrně často na menu objevují va-

riace hostujících šéfkuchařů. Jsou ektétní a zaměřují se vždy na jednu ústřední bází, nebo striktně vyhraněnou oblast. Nedávno převlédl radostnou inspiraci kuchařskými cestami Carlo Bernardini, který na pořad uvedl risotto carnaudi s červenou řepou a maslem svatého Jakuba ovozenými pomerančem. Jakubky, už tak jeden z nejchutnějších darů moře, dostaly díky pomerančovému nádechu výraz, který o patro předtí jejich už tak známou chuť. Pokrm vyzněl jako pokřivený k atraktivním produktům z vod a ovocných sala Štředomoří.

Neméně úspěšně vyzněla úžasná kamba pečená v hrůbkové kůrce s podzimní zeleninou a omáčkou z černých lánů. Jemná ryba obkroužená hrůbkou, navíc oděná do éterického lanýžového sarařanu získala vstupem zeleniny, která měla za úkol krmí onadit. Jedny z nejvyrovnanějších suchozemských chutí se tak potkaly s graciózním váletem moře.

Po Bernardinim následovala plejáda vynikajících šéfkuchařů, kteří přijeli a očekáváním zplněli: obstarali nabližku restaurace, Norbert Niederlocher, Jean-Christophe Ritz, Hervé Rodriguez, Nicolas Sale a další. Díky jim se Bellevue vrátila do ohniska pozornosti domácích laubníků.



91%
★★★★★

Hvězdy ale přikáží a odcházejí, zatímco v kuchyni zůstává Petr Bureš. Bez něj jakých oslujících stáří – mistři na dávají lecke v jeho kuchyni, aniž by se o něm nějak blázně hovořilo – obstarává všechny ty hvězdné kuchaře, co by jejich prava ruka. Hlavně však se stará o to, aby restaurace v mezidobích, kdy v ní nikdo nehostuje, vykazovala stejně vysoký standard. A to se mu z velké míry daří. Pokud se mluví o starých hostech Burešovy kuchyně, potom, se všim respektu: řečeno, zčásti díky jejich jménům a postavení na světových žebříčcích. Ovšem kvality menu mimo dobu jejich návštěv jsou vnímány jako samozřejmost, která se

rozumí sama sebou. V tomto trochu nezaslouženém ústraní Petr Bureš už roky pracuje tak, aby Bellevue vrátil její někdejší lesk. Což v době, kdy je město restauracemi tohoto ranku až přesyteno, není nic snadného. Jakmile pak ochutnáte třeba jeho hrůbkou ze sumarské rry s fove gras, kapus-
tou a šípovou omáčkou, seznáte, že je mužem na svém místě. Ryze tuzemské zvěřinové krmí dodá esprtné francouzsky dovětek tuken překypující jater, která obroubí srnčí maso samotnou hladkostí. Se sklenkou Zweigeltrebe 2013 od Milana Šukála mu pak v duchu poděkujete, že je šéfkuchně Bellevue právě on.

