



PRAŽSKÉ RESTAURACE

Nekonečný je vesmír, ale i inspirace chutí Dvě pražské restaurace, kde v kuchyni vládnou ženy

Objev nového jídla znamená pro štěstí člověka víc než objev hvězdy. Tento výrok francouzského gastronomického génia Savarina rád připomíná i majitel dvou vyhlášených pražských restaurací Barock a Pravda – Tommy Sjöo. Sice obdivuje nekonečnost vesmíru, nicméně stejně nekonečné možnosti nejrůznějších chutí nabízí vesmír gastronomický. Přesvědčit se mohou hosté vyhlášených restaurací, které jsou obě na fascinujícím pražském bulváru, Pařížské ulici.



Radka Lichtenberková a Jana Janatová

„Mohlo by se zdát, že už všechno bylo vymyšleno, v našem případě uvařeno, ale opak je pravdou. Jen člověk musí chtít, zkoušet, ochutnávat, hledat inspiraci,“ tvrdí Jana Janatová, sedmadvacetiletá šéfkuchařka restaurantu Barock, pro níž jsou cesty za inspirací a stáže po celém světě nutností a koníčkem současně. „Vždycky jsem obdivovala thajskou a japonskou kuchyni,“ říká mladá žena, která se k šéfkuchařskému rondonu vypracovala od píky. „V thajské kuchyni jsou skutečně fascinující chutě a kombinace, ale vystačit jen s nimi nelze. Jak se vyvíjí požadavky a přání hostů, a to nejen zahraničních, ale i domácích, musíme se přizpůsobovat také my. Thajská a japonská kuchyně byla atraktivní v devadesátých letech hlavně pro svou exotičnost. Pak ale restaurace s touto nabídkou zažily veliký rozmach. Dnes už přirozeným vývojem inklinujeme víc ke kuchyni mezinárodní. Ovšem s tím, že některé speciality thajské i japonské máme dál. Jsme například vyhlášení naším sushi menu. Proti dřívějšímu je velkou výhodou, že se i na tuzemském trhu seženou všechny potřebné suroviny.“

Jana „velí“ deseti podřízeným v kuchyni, muži jsou v drtivé převaze. „Problémy s tím nemám. Máme dobrý kolektiv, což ale neznamená úlevy, co se kvality týče. Spíše naopak. I já umím zvýšit hlas!“

Naposledy vyrazila s dalšími kuchaři z Barocku na zkušenou do Paříže a Londýna. Jak byla tato cesta podnětná? O tom se můžete přesvědčit přímo v Barocku.

V „sesterské“ restauraci společnosti Bacchus Group v Pařížské ulici, v restauraci Pravda, vaří třicetiletá Radka Lichtenberková. Také ve zdejší kuchyni se připravuje mezinárodní menu. „V praxi to zjednodušeně řečeno znamená mít na lístku zastoupené všechny druhy masa a ryb připravené na různé způsoby, aby si mohl vybrat opravdu každý.“

Ráda vzpomíná na své kuchařské začátky, když jí ruku vedly rady, babičky a maminky, reprezentantek staročeské kuchyně. Na tu Radka ostatně nemusí jen nostalgicky vzpomínat. Nedávno totiž byla na zkušené ve Vietnamu, kde nejenže sbírala nápady a pronikala do tajů exotických chutí a kombinací, ale společně s kolegy připravovala typicky české pokrmy v jednom z nejvyhlášenějších hanojských mezinárodních hotelů Daewoo. „Původně to měla být dovolená, ale nakonec jsme vařili v rámci Týdne české kuchyně. Chtěli jsme tam něco

ukázat a zároveň se leccemu přiučit.“

Jak ale vařit české speciality z tamějších surovin? „To jste měli vidět, jaká jsme do letadla nesli zavazadla. Na sebe jen rondony, boty a jen to nejnütnější. Zbytek povolené váhy doplnily mouky, droždí, bramborové těsto apod.“

A čím se Radka a spol. v Hanoji vytáhli? Ovocnými knedlíky, špekovými knedlíky, plackami, gulášem, ale i moravskými vrabci se zelím, jablkovým závinem a pemíčky. „Bylo příjemné na recepci, na níž byli také lidé z ambasády, slyšet češtinu z úst mnoha Vietnamců.“

Čím se naopak inspirovala Radka ve Vietnamu? „Hlavně nápady na přípravu rýže, zeleniny a kombinací zeleniny a ovoce.“

Inu, objevit nové jídlo je, pane Savarine, asi opravdu těžší než objevit novou hvězdu...

PRAGUE'S RESTAURANTS



A Chef's inspiration for new tastes is as infinite as the Universe.

Introducing two popular restaurants in Prague "inspired" by female chefs

"The discovery of a new dish does more for human happiness than the discovery of a new star." This statement by the renowned French culinary genius, Savarin, is often repeated by Tommy Sjöö, the owner of two popular Prague restaurants in the Bacchus Group – Barock and Pravda. While he does appreciate the infinity of space, he believes that the gastronomic universe offers an equally infinite variety of tastes – all it takes is innovation and inspiration.



You can experience such creativity for yourself when you visit his two highly-respected restaurants, both located on one of Prague's more cosmopolitan streets – Pařížská.

"It might seem that everything has already been discovered, or cooked, in our case; but quite the opposite is true. You just need to be willing to try new things, taste new tastes, and always keep searching for inspiration," says Ms. Jana Janatová, the 27-year old head chef at the Barock Restaurant – who, by the way, started at the lowest positions in the kitchen and worked her way up her chef's uniform.

Jana's personal quest for inspiration has resulted in cooking internships all over the world. She considers these internships both a necessity and a hobby for her. "I have always admired Thai and Japanese cuisines," she says. "Thai cuisine offers a really wide range of fascinating tastes and food combinations, but you cannot just bring the recipes back and serve them exactly the same in Prague. We usually need to adapt the recipes so that they more closely reflect the expectations and wishes of restaurant guests, both local and foreign. Thai and Japanese cuisines became very popular in Prague after the revolution in the 1990s, primarily due to their exotic nature. It wasn't long before the restaurants offering such cuisines experienced a great boom. Today, due to a natural evolution, we lean more toward an international cuisine at Barock. Nevertheless, we have still kept some Thai and Japanese specialties on our menu. In fact, we have become rather famous for our sushi menu. One of the

best things about being a chef today is that, in comparison to the past, it is now possible to procure all the necessary ingredients on our own domestic market."

Jana "commands" ten cooks in the kitchen at Barock, and most of them are men. "I don't have a problem with it. We have a good team and work well together, but this does not mean that I would ever let something inferior be served – there are no compromises when it comes to quality. And, when necessary, even I can raise my voice!" On a recent trip with some other cooks from the Barock Restaurant, she went to Paris and London to gain additional inspiration. How inspiring was that trip? You can find out by making a visit to Barock.

At the helm of the Pravda Restaurant, the sister restaurant of the Bacchus Group on Pařížská Street, is 30-year old Radka Lichtenberková. Like Barock, Pravda's cuisine is also primarily international. "In practice, to put it simply, it means having a menu with all kinds of meat and fish prepared in various styles, so that everyone can find something that they want."

She likes to think back to her culinary beginnings when she was guided by the advice of her mother and grandmother, experts in preparing the old Czech cuisine. However, as a chef, she doesn't have much time to be nostalgic with her busy life. She just recently returned from Vietnam where she traveled to gain new culinary insights and experience. Like her colleague at Barock, Radka discovered the secrets of exotic tastes and food combinations; but, in cooperation with her Czech team members, she also prepared typical Czech dishes in one of the most renowned international hotels in Hanoi, the Daewoo. "Originally, it was supposed to be a vacation, but in the end we cooked during a 'Czech Cuisine Week.' " We wanted to show them some new things and learn from them at the same time."

But how was it possible to prepare Czech specialties in Vietnam using local ingredients? "Well, you should have seen the amount of luggage we took with us. We almost maxed out our weight limit and the only clothes we took were our cooks' uniforms, shoes and some basic items. The rest of our luggage was filled with flour, yeast, potato dough etc."

And what did Radka and her team present in Hanoi? "We prepared typical Czech dishes, including fruit dumplings, bacon dumplings, pancakes, goulash, roasted Moravian meat with cabbage, apple strudel, and gingerbread." Radka was also pleased to hear Czech spoken by so many of the Vietnamese guests at a banquet she and her colleagues attended along with the Czech embassy staff.

And what inspirations did Radka bring back to Prague? "I returned with a lot of ideas for preparing rice and vegetables in different ways, and how to combine vegetables with fruit."

Well, Mr. Savarin, it would seem that discovering a new dish probably does mean much more for human happiness – at least at the Barock and Pravda Restaurants – than discovering a new star....

