

JÍDLO NENÍ JEN NA HLAD

Šéfkuchař, který doma nevaří, ale rád jí. Šéfkuchař, jenž si v mládí nehrál s vařečkami, nicméně v kuchyni zůstal. Šéfkuchař, který rád sleduje, jak hostům chutná. Petr Vlášek, člen Českého národního kuchařského týmu, vládne restauraci AvantGarde v Praze a sbírá ocenění i zkušenosti po světě. **Letos „jeho“ tým získal zlato v FHA Culinary Challenge v Singapuru – sošku lva z bronzu.**

text: **Michaela Šmergllová** / foto: **Jakub Stadler, Mikuláš Gottwald a Facebook**

Babička, maminka, hostinský ze sousedství... Kdo vás přivedl k vařečce? Nejvíce babička.

Co vařila tak, že to vnuk chtěl napodobit? V paměti mi utkvěla její svíčková. Od babičky bylo vše vynikající a máma se od ní učila, přebírala recepty. I ona umí!

Ale dětskou kuchyňku jste neměl?

Ne, zapálený kuchař od narození jsem nebyl, ale občas jsem s něčím pomohl. Při výběru školy rozhodly dny otevřených dveří – škola v devickém hotelu International v Praze mě nadchla.

Chodil jste s rodiči do restaurací?

Skoro vůbec ne. Oni na to nejsou. Ani v rodu nemáme žádnou Magdalénu Dobromilu.

Prubířský kámen kuchaře; prozradí toho dobrého houbová, nebo rajská omáčka?

Omáčky o kuchaři prozradí hodně, ty patří ke komplikovanějším pokrmům, k top disciplínám kuchyně. Podle toho, jak kdo krájí rajčata, se kvality kuchaře příliš nepoznají.

Omáčkář je jednička?

Nelze to říci přesně takhle, ale omáčka dělá jídlo, buď ho povznes, nebo zabije. Ať jde o hotovku, nebo minutku.

Herci bývají kastování do škatulek: naivka, zloduch, milovník... a často na to že-

hrají. Je v kuchařské branži čest být zařazen jako polévkář či omáčkář?

V kuchyni je nejvyšší post šéfkuchaře a ten musí umět víc než „jen“ omáčky. Musí umět všechno! Ale u nás je v restauračních kuchyních jiné profesní dělení než na Západě. Není tu tolik lidí v kuchyních, takže



Šéfkuchař Petr Vlášek

omáčky připravuje většinou ten, kdo má na starost maso.

A vy se vyřadíte nejvíce na...

Mě hodně baví omáčky a masa.

Hovězí, vepřové?

Hovězí. A nemusím moc cukrářnu.

Proč? Nejste na sladké? Vaše žena je skvělá cukrářka.

Aby se dezert povedl, je třeba navázat přesně všechny ingredience, což je také umění! A manželku za to obdivuji. Ale v kuchyni je to trochu uvolněnější, více svobodné.

Kuchař, který má invenci a nápady, je receptem omezen? Že jídlo musí být stále podobné, neřkuli stejné, protože ho tak mají hosté rádi a vyžadují, její ničí?

Až tak to není. Host nesmí poznat, jaká směna kuchařů právě vaří, pokrm musí být vždy chuťově vyvážený. Myslím to tak, že pro kýžený výsledek v teplé kuchyni nemusí být postup tolik striktní jako u cukrářů.

Ale co autorský rukopis kuchaře? Chci jako host chodit na vás!

Na mě jako šéfkuchaře, který udává celému menu tón, směr. To ano, ovšem ten tón musí udržet Tonda i Honza, kteří pode mnou oba ta jídla vaří a servírují.

Existuje studená i teplá kuchyně, ve které můžete více čarovat?

V obou, ale já mám větší vztah k té teplé. Možná i proto, že mi samotnému víc chutná... Maso je maso.

Aha, běžný kuchař nemůže být vegetarián.

Ve vegetariánské restauraci ano, ale je fakt, že já také nejím všechno. Tedy spíš vše nevyhledávám, ale uvařím! Kupříkladu tofu a ryby. Nicméně i ty ochutnám. Každopádně, co mám rád, se asi pozná, i mé menu k tomu více inklinuje.

Hodně jste cestoval, absolvoval stáže mimo republiku. Všude dobře, doma nejlíp? Nebo všude dobře, v Toskánsku nejlíp?

Určitě doma, i proto tu jsem. Ale v začátcích je pro každého kuchaře dobré, aby se podíval do cizích kuchyní, jak se vaří jinde. Nejde tolik o recepty, ale o styl práce, o to zjistit, jak mají práci rozdělenou v kuchyni

jinde, jak zacházejí se surovinami, jaké používají kuchařské metody a techniky.

Nejhorší nebo nejpřekvapivější bylo...

Největší rozdíl je v pracovním nasazení. Ve většině zemí, kde jsem byl, se pracuje dvanáct hodin denně, šest dnů v týdnu, jeden je volno. Pro osobní život extrém, pro naučení se řádu, sebedisciplíně a preciznosti ideál. Pro začátek kariéry bezvadné, ale celý život se to tak dělat nedá.

V Česku jste prošel řadou restaurací. Mezi hosty mají přídomek „hoch, nóbl“.

Odpočívají názvy a ceny i kuchyni? Měl jsem štěstí, nešlo o „navrch huj, vespod fuj“. Většinou těm restauracím šéfovaly špičky oboru, za nic se nemusím stydět.

V pořadech o vaření, které obsadily televize, občas kuchaři míní, že Češi neumějí vařit, jíst, vybírat potraviny, jsou v gastronomii kdesi za džunglí... Jsme?

Tak děsivé to není, každopádně Češi mají k jídlu odlišný postoj. Ovšem ten se mění. Přibývá hostů, kteří jdou do restaurace za zážitkem; za kvalitním jídlem, atmosférou, chvílí pohody, setkáním. Není jich tolik jako v zahraničí, ale jsou. U nás zatím není



běžné se v restauraci v neděli setkávají nad jídlem s rodinou, přáteli.

Našinec přichází víc do restaurace s hladem než nutnou potřebou zážitku, to je špatně? Ne vždy je s touhou jíst spojen neomezený čas, což nevyloučí, že dotyčný vnímá i prostředí.

Jistě, něco jiného jsou rychlejší obědy ve všední den, ale jinou kategorií jsou večere a sváteční dny. S uměním si jídlo vychutnat v restauraci souvisí i umění relaxu, touha v klidu si užít jazykem i očima.

Mimochodem, je pro nás pobyt v restauraci tradiční?

Vezmu to jinak; jídlo pro Čechy představuje hodnotu, blahobyt a jistotu. Ovšem tak, že je ho plná lednice a spíž. Co a jak se z něj uvaří, je otázka... Navíc jídlo umíme kupovat hlavně levně, výhodně a do zásoby. Pro řadu našich je dobré jídlo v restauraci spíše „zbytečná útrata“.

Vaše oblíbená restaurace?

AvantGarde. (smích) Nemám jednu, ale rád navštěvuji třeba asijská bistra, z restaurací pak třeba Bistrot 104 v Praze na Vinohradech nebo restauraci Entrée v Olomouci.

Na jídlo, na okukování...

Bistra jsou na hlad a v restauracích se rád dívám, jak to dělají jinde.

Je těžké nekopírovat?

Nelze, ani profík neodhadne přesně recept kolegy. Navíc to není žádoucí. Pravda je, že vše zásadní bylo vymyšleno, a je složité přijít s něčím převratným, každopádně u většiny jídel se dají použít jiné suroviny, jiná kombinace. A vzniká originální jídlo.

Řídíte velkou kuchyni, nemůžete ráno s košem běhat po zeleninových trzích a vybírat si čerstvý celer, rajčata...

Jezdíme do tržnic pro nákup zeleniny, taky máme dodavatele – třeba bylinky dvakrát týdně nosí pán, který pěstuje bylinky a jedlé květy, a pak sem zajíždějí firmy, starající se o zásobování restaurací. Vše si vybereme my, ať je zboží z Čech, nebo Německa. Pokud to jde, dávám přednost produktům od českých farmářů. Potýkáme se ale s tím, že nejsou schopni garantovat dodávky pravidelně a v množství i kvalitě, jaké potřebujeme. To je pro nás nejdůležitější kritérium.

Koprovka je koprovka, musí obsahovat pro ni typické ingredience, ale provedení může být různé.

Jako šéf kuchyně si specifické bylinky či zeleninu doma nepěstujete, aby měla restaurace originál?

Doma ne. (smích) Ale čas od času si nalozíme jeřabiny, nasbíráme smrkové výhonky, uvaříme sirup z černého bezu, nasušíme smrže... Tohle děláme, když je čas a chceme některé suroviny prodloužit sezónu.

Jídlo vaříte pro strávníky, ale ve vaření i soutěžíte. Co je větší radost?

Pro mě je lepší vařit pro plnou restauraci lidí, kterým chutná. Proto jsem kuchař. Soutěž je příjemnější radostného stereotypu. Na soutěži se poměřují síly, učí se... je na druhém místě. Ale baví mě to.

Jaro, léto, podzim, zima – který čas je pro tvůrce pokrmů nejinspiračnější?

Jaro a léto. Ale spíš jaro, kdy je k dispozici mnoho bylinek, ovoce a zeleniny... My navíc stavíme jídelní lístek podle sezon.

Které jídlo nejraději vaříte? Řízky, buchtičky se šodó?

Nejvíce mě těší příprava steaků. A buchtičky nebo nákyp moc nevnímám jako jídla, pro mě jsou i ovocné knedlíky dezert. (smích) Neumím si je dát k obědu jako hlavní chod, tak abych se jimi najedl. Klidně si dám jeden coby moučník.

Na dobrém kuchaři stojí restaurace. Řada dlouho a dobře prosperujících restaurací dnes zavírá s tím, že ti lidé nejsou. Mají dobří kuchaři vyděláno, mizejí do ciziny?

To není problém jen gastronomie a kuchařiny. Dobrých a šikovných lidí je nedostatek v mnoha oborech. A ti lepší si výrazně diktuji i platové podmínky, tak pro majitele restaurace není lehké dobrému kuchaři vyhovět a současně podnik nezruinovat.

Když šikovnému kuchaři volá do Prahy hotel z Písku?

Záleží na něm, já bych tam nešel, protože mám v Praze rodinu. To je ovšem teď, třeba se později za podobnou nabídkou pohrnu.

Je kritériem výběru kromě renomé i velikost restaurace?

Myslím, že ne. Menší provoz je pro jistý druh gastronomie výhodou... Osobně si raději víc pohraju v restauraci mající šedesát

míst než v továrně s kapacitou tří set židlí. V menším jde o jiný typ práce.

Ve velkém provozu je nutno uspokojit více „jazyků“. Vymýšlí se do menu i exotická koprovka, aby se nalákal klient?

Vždy by se mělo vymýšlet něco nového, ať je restaurace jakkoli velká. Hosty je třeba překvapovat a zároveň posouvat sebe i restauraci. Koprovka je koprovka, musí obsahovat pro ni typické ingredience, ale provedení může být různé. Maso se dá uvařit ve vakuu, žloutky z vejce lze nasušit a pak strouhat, omáčku dát do šlehačkové lahve... Možností, jak pokrm ozvláštňit, ale totálně nezměnit, je víc. To jsou cesty, které mě baví.

Na novátorsky připravený pokrm máte copyright?

Petr Vlášek

executive chef AvantGarde Restaurant & Café

► kariéru zahájil roku 2001; skončil druhý v soutěži mladých kuchařů Gastro Junior

► po studiu v Praze pracoval v restauraci Flambée a francouzské restauraci Obecního domu, kde získal zkušenosti a rozšířoval si gastronomický rozhled

► působil v restauraci Sovovy mlýny v Praze, sedm let v Terasé U Zlaté studně jako executive sous chef

► od roku 2013 vedl z pozice chef de cuisine tým v restauraci butikového hotelu Questenberk na Hradčanech

► absolvoval řadu zahraničních stáží v italském Toskánsku i francouzských regionech Provence a Burgundsko

► dlouholetý člen Českého národního kuchařského týmu, s nímž získal řadu ocenění: prestižní Villeroy & Boch World Cup Luxembourg, FHA Culinary Challenge Singapore nebo IKA Olympiade der Köche v německém Erfurtu

► od září 2016 je executive chef restaurace AvantGarde v pražských Dejvicích; prezentuje moderní světovou gastronomii v kombinaci tradičních i méně tradičních surovin

► ženatý, manželka působí v gastronomii jako cukrářka; mají dvě děti, dceru Nelly a syna Dominika

Kdepak. Ale své recepty mám, nicméně se o ně nebojím, neschovávám je. Netřeba říkat všechno, ale utajování není nutné! Jedině tak se může náš obor zlepšovat.

Vaříte doma?

Výjimečně. Ale děti mají rády syrovou pizzu, takže tatínek dělá pizzu, protože tu maminka neumí.

Mají kuchaři noční můru?

Prázdnou restauraci. Tedy dlouhodobě prázdnou.

Prázdnou je, i když se začíná.

Je otázkou marketingu, jak dlouho si to mohu dovolit. Byl jsem u rozjezdu nové restaurace v Praze, kde se několikrát předělával koncept, protože nefungovala. To místo bylo zakleté, hosté odcházeli spokojeni, ale bylo jich málo na to, aby se restaurace užívala. Není to lehké ani příjemné. I když stav není vaše vina. Zažil jsem i opak, kdy jsme restauraci budovali od začátku, měl jsem ji v tu dobu celou na starost a hostů bylo dost od otevření. Ovšem to bylo jiné místo! Vhodná lokalita je důležitá.

Restaurace AvantGarde už „jela“, když jste přišel. Měl jste k hostovi pokoru, nebo hned servíroval změny?

Nejdřív jsem okukoval situaci, ale s vědomím, že moc nechci vařit to, co můj předchůdce. Vedení očekávalo změny, ovšem ty je moudřejší dělat pomaleji.

Jaký je ideální host a strávník?

Spokojený.

Dítě, mklér, žena v domácnosti... ten kdo vytře talíř knedlíkem dočista?

Ten, kdo se vrací a sem tam vzkáže do kuchyně, že to bylo dobré. K nám nejvíce chodí hosté, kteří už mají s gastronomií zkušenosti. A ti mohou ocenit i mé menu.

A to je shrnuto pod pojmem mezinárodní kuchyně.

Z různých koutů světa čerpáme zajímavá jídla – mě převážně ovlivňuje francouzská, italská a česká kuchyně. V poslední době jsme se výrazněji zaměřili i na asijskou. V nabídce máme „jídlo dne“ a zde nejčastěji připravujeme asijské speciality. Myšlenka je: rychlé a dostupné jídlo na obědy.

Sledujete jako šéfkuchař trendy v hubnoucích dietách?

Nejlepší cesta, jak hubnout, je nejíst, s dietami se asi nepotkám. (smích)

První jedí oči. Jaká barva nesmí na talíři nikdy být?

Nejdůležitější je chuť, zdobení špatnému jídlu nepomůže! Ano, je třeba i estetika, proto jídla od začátku připravujeme tak, že přemýšlíme, jak budou vypadat na talíři. Maso se třeba vykrojí do válečku. Design pronikl i sem... Azakázaná barva není. Jde o její vhodné použití. Růžová ale bude spíše pro cukráře.

Oku lahodí upravený talíř, leč mnohdy české „echt“ muze deptá při tom pohledu v moderní gastronomii malá porce.

S miniaturností se to nesmí přehánět. A mnozí pánové mají skutečně představu, že pokud jídlo z talíře nepadá, není to pořádné jídlo. Tím se vracím k našim jídelním zvyklostem; my nejíme po malých dávkách: předkrm, polévka, hlavní jídlo, dezert. Někdy z časových důvodů, z ekonomických nebo jen tak. Je to věc kompromisu, zaměření restaurace i cíle hosta.

Je jídlo, které byste na lístek rád dal, a nelze?

V Česku? Zatím jsem se nesešel s velkým zájmem o šneky, většinu vnitřností, ani jehněčí není zcela vyhledávané. Většina lidí sází na jistotu než na velké experimenty.

A luxusní pokrmy? Doplněné diamanty, zlatem.

Nalepit na kuře plátek zlata mi nepříjde propracované. Zvednu hodnotu jídla, ale host z toho nic nemá. To není můj směr.

Je něco v kuchyni totálně tabu?

V těch dobrých by se měli kuchaři vyvarovat používání polotovarů a zaměřit se na kvalitní a hlavně čerstvé suroviny.

Musíte jako kuchař korigovat ruku? Se solí, s pálivými ingrediencemi. Pro koho má být jídlo akorát, pro vás, nebo pro hosta?

Sám solím hodně, ale hosty šetřím. Je umění chuť korigovat. Chuťové pohárky mám ale v pořádku, navíc jsem nekuřák, takže se v tom ohledu neničím.

Hodil vám host už jídlo na hlavu?

Nikdy! Nikdo nevběhl do kuchyně s nádkami... Pojdme o tom nemluvit.

A o tom, zda jíte doma z hrnce, můžeme? Klidně. Jím. A před dětmi. (smích)