

# Avantgardní šéfkuchař

**Ta restaurace nemá ve svém názvu slovo avantgarda náhodou. Menu AvantGarde tu sestavuje šéfkuchař PETR VLÁSEK (34) s jasným cílem - experimentovat a prolínat různé světové kuchyně. A tak se tu mísí evropská tradice s asijskými ingrediencemi a kombinuje tradiční i méně běžné suroviny. Sám Vlášek ví, jak se vaří ve světě, neboť absolvoval několik zahraničních stáží v italském Toskánsku a francouzských regionech Provence a Bourgogne. A krom toho se jako člen reprezentačního týmu šéfkuchařů České republiky připravuje na neoficiální kuchařské mistrovství světa v Singapuru.**



■ **Chtěl jste být kuchařem už od mládí? Přece jenom díky různým televizním pořadům, kde vystupují slavní šéfkuchaři, je tento obor stále populárnější...**

Když jsem šel do učení, tak v televizi běžel maximálně tak Sváta Kuřátka (seriál Rozpaky kuchaře Svatopluka s Josefem Dvořákem v hlavní roli, pozn. red.). Ne, že bych ho nesledoval, ale určitě to nebylo to, co by mě motivovalo být kuchařem. Spíše jsem byl na dni otevřených dveří v hotelu International, kde sídlila i Střední hotelová škola, a to prostředí na mě zapůsobilo natolik, že bylo rozhodnuto. A v prvním ročníku jsem měl v Internationalu i praxi.

■ **V rámci učení jste byl na praxi v restauracích, kam jste později nastoupil. To už si vás zamluvili na škole?**

Od druhého ročníku nás mistři rozdělávali do pražských restaurací, takže jsem byl půl roku v Obecním domě, další půlrok v hotelu Schwaiger v Dejvicích a potom ve třetím ročníku jsem měl praxi ve Flambée a Internationalu. Hodně záleželo, jak se učeň v restauraci uvedl a mně přišla nabídka z Flambée, jestli bych tam

nechtěl po škole nastoupit. Věděl jsem, jak to tam funguje, a i proto jsem tam pak nastoupil. Druhou možností bylo jít do Obecního domu, kam mě chtěl šéfkuchař Jirka Král.

■ **Měl jste štěstí na šéfkuchaře? Ve Flambée vás zauřoval Dušan Jakubec, v Obecním domě Jiří Král a v Sovových mlýnech Pavel Sapík, samé vyhlášené osobnosti české kulinářské scény...**

Určitě, pracoval jsem s těmi nejlepšími v oboru a hodně se od nich naučil. Nejvíce jsem spolupracoval s Pavlem Sapíkem. Po Flambée jsem pracoval v Obecním domě a odtud šel do Sovových mlýnů, kde tomu šéfoval. Kromě Sovových mlýnů měl na starosti i Terasu U Zlaté studně, což bylo hodně náročné, a tak se s majitelem obou restaurací domluvil, že zůstane jen U Zlaté studně. A mě si vzal s sebou.

■ **U Zlaté studně jste byl sedm let. Nebylo to už moc?**

Bylo to už dlouhé, a to byl také důvod, proč jsem odešel. Jak člověk chodí pořád na jedno a to samé místo a už přesně ví, co bude vařit, tak to začne být monotónní.

## „O smažený sýr je mezi hosty stále velký zájem.“

Jinak to bylo krásné prostředí s fajn lidmi. Dokonce jsme tam s mou ženou, se kterou jsem se v 21 letech seznámil v Obecním domě a která pak přešla za mnou do Zlaté studně, měl svatbu... (Linda Vlášková je šéfcukrářkou, dvakrát byla vyhlášena cukrářkou roku, pozn. red.) Ale profesně jsem se chtěl někam posunout. A v tu dobu přišla nabídka jít dělat šéfkuchaře do nové restaurace na Národní třídě, takže jsem to přijal a šel zkusit něco nového. Bylo to ale začarované místo, kdy se hledal koncept restaurace a já musel dělat vedle šéfkuchaře i manažera. Ve finále tu restauraci dokonce zavřeli a já se po angažmá v hotelu Questenberk dostal do AvantGarde.

■ **Bylo pro vás výzvou začít vařit v luxusní restauraci AvantGarde?**

Že mohu vařit v AvantGarde je určitě super. Byla to výzva, navíc jsem potřeboval změnu. V Questenberku jsem měl na starosti kompletně oddělení restaurace a už



Design autentického interiéru s otevřenou kuchyní navrhla architektka Bára Škorpilová.

z Národní jsem věděl, že dělat manažera a šéfkuchaře příliš nejde. Jsem kuchař a baví mne stát v kuchyni a ne připravovat rozpočet v kanceláři.

■ **Vařil jste ve Francouzské restauraci Obecního domu i italskou kuchyn v Pizza Colosseum Národní a v Toscana Grill Praha. Který styl je vám nejbližší?**

Za svůj život jsem byl nejvíce ovlivněn Francií a Itálií. V AvantGarde se ale hodně vaří asijská kuchyně, kterou kombinujeme s Francií a s Českem. Díky tomu, že děláme týdenní menu, se to dost často mění a je to různorodé.

■ **Co chutná Čechům nejvíce?**

Myslím, že i když lidé stále více koukají na zdravou výživu, tak v Česku jsou pořád hodně zakořeněné těžké omáčky a hotovky. Dokonce i u nás je velký zájem o smažený sýr, to je jedno z nejoblíbenějších jídel.

■ **Co je vaší největší specialitou?**

Moje signaturní jídlo jsou nyní smažené bramborové noky plněné lanýžovou pastou se smržovou omáčkou (porce vyjde v restauraci na 345 Kč, pozn. red.). Dřív jsme měli k tomu chřest, ale protože jeho sezona už skončila, tak nyní je podáváme s brokolicí.

■ **Ovlivňuje sezonnost hodně váš jídelníček?**

Sezonnost má na základ jídel velký vliv. Ať už jde například o ovoce nebo o houby. Teď začala zima a je to hodně o kořenové zelenině. Co se týče vaření, tak je to takové nejsmutnější období. Že bychom se ale nějakou sezonností řídili striktně, to ne, protože dneska seženete vždycky všechno.

■ **V dnešní době není problém mít na stole čerstvou mořskou rybu. Je o to mezi hosty zájem? A objednávají si i české ryby?**

Ryby jsou v restauraci jedna z nejvíce prodávaných položek. České ryby však příliš oblíbené nejsou, i když si myslím, že například candát je vynikající ryba. Určitě převažuje zájem o mořské ryby než o ty české. Máme na lístku položku „ryba dne“ a denně objednáme čerstvé ryby, například halibuta, kambalu, mořského řasa nebo méně běžné smuhu či parmice. Taková klasika mezi běžnými rybami je losos. Nejlépe odněkud ze severských zemí.

■ **Dá se říci, že kuchaře nyní ovlivňuje hlavně styl severských zemí?**

INZERCE



Dejvická restaurace AvantGarde se nachází na boku proskleného sídla finanční skupiny PPF vedle hotelu Diplomat. Moderní restaurace slouží také jako luxusní „jídlna“ pro zaměstnance firmy.

Tyto země jsou, co se týče vaření, hodně ve předu a pocházejí odtud výborní kuchaři. Je to jiný styl – sázejí vyloženě na sezonnost a připravují jídla hlavně z toho, co se nachází v okolí restaurace. A řídí se tím, že by se surovina měla sdělat úplně celá, nic se nemá nevyhodit. Nějakým způsobem se to dostalo do Česka a spousta restaurací je tím inspirována. A musím říci, že mně se to líbí také. Teď jde o boom a těžko říci, jak móda severského vaření dlouho vydrží.

#### ■ Snažíte se při přípravě menu hodně experimentovat?

Když sestavuji menu, tak kolikrát vybírám suroviny, které se třeba až tak moc v restauracích neobjevují. Zkoušíme i různé barevné druhy zeleniny – kupříkladu fialovou mrkev, která je chutí podobná obyčejné mrkvi, ale můžeme si hrát s barvou. Nebo nyní jsme objednávali teltowskou řepu, což je něco mezi křenem, řepou a kedlubnou. Mám rád, když se jedna surovina zpracuje u jídla do více textur. Mrkev můžete dávat jako dušenou, jako pyré, pečenou, ve formě čipsů, slám nebo prachu. Prostě, cokoliv mne napadne... A jsou jídla, do kterých je lep-

## „Nyní je boom vaření podle severského stylu.“

ší používat místo tradičních surovin jiné, třeba do rizota nebo tataráka dávám zásadně místo cibule šalotku.

#### ■ Kde berete inspiraci?

Hodně koukám na internet a sleduji i okolní restaurace. Chodit na jídlo je konkurenci považují skoro za povinnost, motivuje to při práci a některé poznatky vás mohou inspirovat. A samozřejmě si kupuji kuchařky od zahraničních šéfkuchařů.

#### ■ Co je váš nejoblíbenější nástroj v kuchyni?

Mám hodně rád thermomix, což je v podstatě mixér, který dokáže i zahřívát, takže se v něm dá vařit i připravovat různé omáčky. A hlavně dokáže všechny suroviny namixovat úplně dohladka.

#### ■ Jaké nové technologie se prosazují do kuchyní restaurací?

Dneska je toho strašně moc a z kuchyní se postupně stávají chemické laboratoře. Je mi to sympatické, ale musí být člo-



#### PETR VLÁSEK (34)

Už v roce 2001 skončil druhý na soutěži mladých kulinářů Gastro Hradec.

Po ukončení studia pracoval v restauraci Flambée a Francouzské restauraci Obecního domu. Dále působil v restauraci Sovovy Mlýny a poté v restauraci Terasa U Zlaté studně.

V letech 2011 až 2013 vedl v rámci skupiny Colosseum jako šéfkuchař Restauraci II-Convento Klášterní vinárna, Pizzu Colosseum Národní a Toscana Grill Praha.

Od roku 2014 byl šéfkuchařem restaurace ve čtyřhvězdičkovém hotelu Questenberk na Hradčanech.

Od září 2016 je executive chefem restaurace AvantGarde v pražských Dejvicích.

Je dlouholetým členem Národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů ČR, z kuchařských olympiád už přivezl tři bronzové a jednu stříbrnou medaili.

Je ženatý, manželka Linda je vyhlášenou cukrářkou, mají dvě děti – Nelly (8) a Dominika (3).

do Singapuru, kde toho o trendech ve vaření uvidíme hodně.

#### ■ V Singapuru jste v roce 2010 startoval poprvé v barvách národního týmu kuchařů...

Tenkrát to byla moje první větší zahraniční soutěž. Národní tým se mění každé čtyři roky a to období vždy vyvrcholí kuchařskou olympiádou. Poté se sestavuje nová reprezentace, protože někteří členové už třeba nechtějí pokračovat a trávit tolik volného času vařením i mimo své zaměstnání. A pak se tedy doplňuje tým novými nadějnými kuchaři. Já už jsem nyní ve třetím období a patřím mezi ty starší šéfkuchaře.

#### ■ Jak probíhá příprava národního týmu?

Veškeré věci děláme ve svém volném čase. A zkombinovat to s prací, která je vždy na prvním místě, je pro většinu lidí velice těžké. Míváme tréninky, kdy se sejdeme a řekneme si, co budeme dělat. Nejdříve se sestaví menu na základě nějakého zadání, udělají se fotky a pošle se to s přihláškou do soutěže. A když máme menu hotové,

tak ho trénujeme tak, že vaříme například pro sponzory. Přece jenom jde o tříhodové menu třeba pro 80 lidí. A my si na tom simulujeme podmínky, které jsou pak na soutěži. A druhá část soutěže je, že se dělá studená kuchyně – tabule se musí sestávat ze tří studených předkrmů, pětichodové-

## „S národním týmem pojedeme na mistrovství.“

ho menu, osmiporcové mísy a podobně. A každý z týmu připravuje nějakou z těch kategorií. Teď se připravujeme v Zemědělském muzeu, kde máme postavené tréninkové centrum – malou otevřenou kuchyň a vše pilujeme a doděláváme.

#### ■ Co je vaší nejsilnější stránkou?

Rád připravuji omáčky a masa. Hlavně steaky a hovězí. Nechci říkat, že jsem v tom nejlepší, ale to mě baví nejvíce.

#### ■ Kolik se pak „závodně“ vaří jídel?

Jak na které soutěži, ale zrovna na kuchařské olympiádě je to 110 jídel.

#### ■ Jaké má český tým šance na úspěch?

Náš tým se pomalu zlepšuje, ale konkurence je obrovská. Většinou končíme mezi 10. až 15. místem. Ve světové špičce jsou hodně Asiati – třeba reprezentace Singapuru je výborná, Švédové, Norové, Američané, Kanadčané a Švýcaři. Je zajímavé, že se těmto soutěžím z nějakého důvodu úplně vyhýbají Francouzi.

#### ■ Zatímco kuchařské „mistrovství světa“ je až na jaře, Vánoce už jsou za humny. Míváte na středověčerní tabuli klasického kapra?

Kapra si děláme, ale jen kvůli tradici. Manželka má alergii na ryby a na kapra jednu z nejsilnějších. Stačí se jen dotknout něčeho od kapra a to místo hned oteče. Takže základem bude řízek a bramborový salát a s tchyní si každý dáme symbolický kousek kapra.

Lubor Černošlávka

