

SE ŠÉFKUCHAŘEM  
**PETREM VLÁSKEM**  
O VÍTĚZSTVÍ NA SOUTĚŽI  
V SINGAPURU I O TOM,  
JAK SE MĚNÍ ČESKÁ  
GASTRONOMIE

**MOHOU UŽ DNES NAŠE  
RESTAURACE KONKUROVAT  
TOMU NEJLEPŠÍMU VE SVĚTĚ?**

„Některé určitě ano, jen mnoho Čechů bere pořád jídlo jako nutnost, nevnímáme ho jako zážitek,“ říká šéfkuchař **PETR VLÁSEK (35)** z pražské restaurace AvantGarde. Ten letos na jaře společně s kolegy z Národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů České republiky vyhrál velkou mezinárodní soutěž ve vaření v Singapuru.

TEXT VILIAM BUCHERT

**Ochutnal a uvařil jste tisíce jídel, co máte ale vy nejraději?**

V tom jsem, myslím, typickým Čechem. Podobně jako mnoho lidí byl mým domácím dětským kulinařským zážitkem především řízek. To mi vydrželo dodnes. Navíc jsem takzvaně masový, což je většina lidí u nás, protože to vychází z tradic a podmínek, za kterých se v tomto regionu vařilo.

**Každý, kdo někdy vařil, se pokouší o různé varianty pokrmů, jež už existují. Vy jste šéfkuchař, vymyslel jste nějaké úplně nové jídlo?**

Myslím si, že to by se rovnalo zázraku. Všechno už bylo v tomto případě vymyšleno. I když si myslíte, že je to absolutní novinka, je spíše pravděpodobné, že to už někdo někde na světě udělal či zkusil. Jen o tom třeba nevíte. Každý dobrý kuchař ale při své práci může přijít pomocí kombinací různých surovin a ingrediencí na jídlo, které je něčím nové. Možností jsou nekonečné.

**Když na něco přijdete, na kom to kromě vás zkoušíte?**

Je to i určitá odvaha zkusit něco nového. Vidím to na svých rodičích, na nichž jsem to někdy zkoušel.

**Jaký byl výsledek?**

Ne všechno jim chutnalo.

**Co je pak rozhodující při posuzování toho, zda to lidem v restauraci skutečně chutná? Stejně jako jsou nekonečné kombinace toho, jak jídlo vznikne a co obsahuje, velmi rozdílné jsou i lidské chutě. Každý člověk má přece jinou chuť.**

Každý, jak už jsem říkal na začátku, je zvyklý na určitě chutě z dětství. Chutná vám to, co vařila maminka nebo babička. Jste na to zvyklý. Ale pak vlastně celý život objevujete další jídla, nové chutě. A rozhodující může být v restauraci pro zákazníka právě překvapivá chuť, překvapivá kombinace, objevení něčeho nového.

**Překvapení je v jídle skvělé, ale lidé se do restaurací vrací zejména proto, že si tam chtějí dát totéž, co už jim chutnalo předtím. Jak toho dosáhnout?**

Nejlepší jídlo musí chutnat skoro vždy stejně. Vymyslet ho, naučit →

Uspěl v klání pořádaném v rámci akce Food@Hotel Asia Culinary Challenge v Singapuru je něco, jako kdybyste postoupili na prestižní sportovní šampionát a tam vyhráli

# JAK DOSÁHNOUT ORGIE CHUTÍ

ho vařit i ostatní kolegy a správně ho naaranžovat, to je otázka cviku. Je pak těžší to neustále držet na špičkové kvalitě. Protože to, co jste jednou ochutnal a je to dobré, chcete znovu a znovu. Proto za to platíte.

**Co nakonec rozhodne o tom, zda uvaříte špičkové jídlo? Co je nejdůležitější?**

Kvalitní hlavní surovina. Nerozhodnou o tom přílohy, i když někteří zákazníci posuzují jídlo často i podle nich.

**Použil jste v poslední době nějaké nové suroviny, které ozvláštnily vaše jídla?**

To dělám prakticky neustále. V nedávné době jsme použili rostliny jako čisticí nebo kořen kerblíku. To je to zkoušení, experimentování, vymýšlení těch nových chutí. **Jak jsem zaznamenal, trendem mnoha dnešních kuchařů je nechat vyniknout především chuť suroviny, proto méně solí či koření. Není to už extrém?**

Není, každý at si vaří, jak chce. Nechat vyniknout chuť však podle mě neznamená, že nebudete solit. To jen na stole v některých restauracích nejsou slánky, to ovšem neznamená, že se jídlo neosolí.

**Ve většině restaurací se snaží také využívat suroviny odpovídající ročnímu období. Jak to děláte vy?**

Vždy to upravujeme podle sezóny, to je přirozené. To nevymyslela žádná restaurace, tak se vařilo odjakživa i doma. Dám příklad z naší restaurace AvantGarde z letošního roku. Na menu se v březnu objevil i medvědí česnek, v květnu chřest, začátkem června jahody. Vždy využijeme to, co je právě čerstvé, co odpovídá tomu období.

**Dalším trendem jsou domácí, myslím české, suroviny. Jaká je jejich kvalita?**

Máme to půl na půl, domácí a zahraniční suroviny. V Česku existuje mnoho výborných výrobců, ale ne každý je schopen vyrobit dostatečné množství. Týká se to například masa. Není ale možné pořád měnit dodavatele a nebýt si jist, zda dostaneme nejkvalitnější zboží. Proto nakupujeme i suroviny ze zahraničí. A z ciziny máme samozřejmě hodně ryb a mořských plodů.

**Jsou Češi v něčem rozdílní, když navštíví restauraci a chtějí dobré jídlo?**

Neustále se to zlepšuje, stále více lidí dokáže posoudit a ohod-



Členem Národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů České republiky je Petr Vlášek od roku 2009

notit dobrou kvalitu, ale pořád to ještě není jako jinde ve světě. Tam se jídlem více žije, někdy to působí až jako obřad. Češi často nevnímají dobré jídlo jako zážitek, nýbrž jako nutnost.

**A máme už dostatek dobrých restaurací?**

Dobrych restaurací je v České republice dost, ale pokud bychom

chtěli být na úrovni New Yorku, Londýna či Tokia, tak o tom rozhoduje ekonomická situace lidí. Špičková kvalita, nejlepší suroviny i dobrý personál, to něco stojí.

**Se zlepšováním ekonomické situace budou přibývat i lepší restaurace, ne?**

Z logiky věci ano.

**Co patřilo mezi nejoblíbenější jídla poslední dobou ve vaší restauraci?**

Bramborové noky s černým láným, jarní cibulkou, chřestem, parmazánem a smržovou omáčkou. A telecí svíčková s brzlíkem, špenátovou nádivkou, celerem a hlívu. **Podívejme se teď do Singapur, kde na jaře český národní tým**



Porota hodnotila dokonce i to, kolik zbytků po kuchařském týmu zbylo. Kdo plýtval, neměl šanci vyhrát.

**kuchařů a cukrářů, jehož jste členem, vyhrál prestižní gastronomické klání. Kolik má náš tým členů a jak se na takovou soutěž připravujete?**

Celkem je to 13 lidí, v tom nejsou jenom kuchaři a cukráři. Na tuto konkrétní soutěž jsme se připravovali skoro rok ve speciálně upravených prostorách pražského Zemědělského muzea. Měli jsme kolem 10 tréninků. Logistika a příprava nejsou jednoduché, protože na samotné soutěži už jedete naostro a na zaváhání není ani prostor, ani čas.

**Jaké jste měli soupeře?**

Bylo to devět týmů ze Singapur, z Austrálie, Malajsie, Tchaj-wanu, Thajska, Hongkongu, ze Spojených arabských emirátů, z Nového Zélandu a my. Ve všech týmech byli špičkoví kuchaři a cukráři. Mimořádně silná konkurence, někteří ze soutěžících pracují ve velmi známých restauracích.

**Co vlastně taková soutěž obsahuje?**

Má to tři části. Studená tabule, kde vystavujete jídlo, jež jste připravili už předtím. Dále musíte uvařit za šest hodin tříhodové menu pro 85 lidí a pak dezerty. Tři týmy postoupily do finále, kde

se dělá menu podle surovin, které dodají pořadatelé. Na to, co se dělá před finále, si suroviny většinou dovezete. Proto ta složitá logistika a příprava.

**Jak probíhalo finále, v němž jste zvítězili?**

Tam dostanete takzvaný tajný úkol. Dodají vám suroviny a tým má hodinu na to, aby sestavil tříhodové menu pro 50 lidí, jež se pak musí uvařit za čtyři hodiny. Ve finále musíte používat jen to, co vám dají k dispozici, nic si nesmíte přinést. Vymyslet to a zcela přesně zkoordinovat tým není nijak jednoduché. Ale právě proto jsme předtím tvrdě trénovali.

**Co přesně se hodnotí?**

Kromě samotného jídla se velká pozornost přikládá také jeho prezentaci, takže nejenom, zda to dobře chutná, ale i jak to vypadá. Také můžete pohořet na takové věci, jako je nakládání se surovinami. Když jste hovořil o různých světových trendech, tak trendem ve světě je i šetrné nakládání se surovinami pro vaření a jejich velmi důkladné využití.

**Co to konkrétně znamená?**

Nesmíte mít moc zbytků, pokud plýtváte, nemáte šanci vyhrát. To je správné, tak by to mělo být

## JÍDLO, S NÍMŽ ČEŠI USPĚLI NA SVĚTOVÉ SOUTĚŽI V SINGAPURU



### STUDENÁ TABULE

Terina z halibuta a královského kraba, koláček s uzeným halibutem, raviola ze žluté řepy a crème fraiche, topinamburové pyré, fenyklový salát s řapíkatým celerem, račí omáčka

### HLAVNÍ CHOD

Telecí panenka metodou *sous vide*, smažený telecí brzlík, bůček pečený v těstě filo, květákové pyré, zeleninový pudink (custard), *foie gras* pěna (espuma), zelenina pošírovaná na másle

### DEZERTY

Čokoládová kostka s maracujou, čokoládové páté plněné banánovým krémem, ganache z tmavé čokolády, mangová zmrzlina, banány, maracujová pěna (espuma)

### MENU V ROZHODUJÍCÍ BITVĚ O VÍTĚZSTVÍ

**Předkrm:** losos, mušle slávky, mušle sv. Jakuba

**Hlavní chod:** dušená hovězí líčka s omáčkou z červené řepy, hovězí kýta

**Dezert:** bílá čokoláda s mangem, jahody a kokosové pyré

**KDYŽ JSTE VYHRÁLI, TAK VÁS PAK CHVÁLILI? A VÍTE, ŽE ANI NE? KDYŽ VÁS DALI NA PRVNÍ MÍSTO, TAK JE PRO NĚ AUTOMATICKÉ, ŽE JSTE VÝBORNÍ.**

moc zbytků. Velká pozornost byla věnována také udržování čistoty při práci. Upozorňovali nás rovněž na to, že máme pracovat vždy jako tým, dobře sladěný tým. To bývá v restauracích mimořádně důležité, aby se to všechno zvládlo.

**Jak to ta porota hodnotí? Opravuje vás? Usměruje?**

Nikoli! Nemluví vám do toho. Ale pořád nás kontrolovali, dívali se, fotili si to, obcházelí kolem, pozorovali.

**Když jste vyhráli, tak vás pak chválili?**

A víte, že ani ne? Když vás dali na první místo, tak je pro ně automatické, že jste výborní, jinak byste přece nevyhráli. Mezinárodní porota spíše při hodnocení připomínala chyby a chybičky, abyste se jich příště vyvarovali. Je to spíše takové ponaučení, co dělat lépe. **Podle mých informací se ještě v žádné podobné soutěži, jaká proběhla v Singapuru, nepodařilo Čechům vyhrát. Je to tak?**

Ano. Na podzim pojedeme na velkou soutěž do Lucemburska, proto musíme opět hodně trénovat. Když vyhraje jednou, chcete vyhrát znovu. A je to i důkaz toho, že česká gastronomie je na mnoha místech na výborné úrovni. ❏