

HN.IHNED.CZ 15. 3. 2012 00:00

# Michelin poprvé ocenil české šéfkuchaře

WEB: <http://HN.IHNED.CZ/c1-55053700-michelin-poprve-ocenil-ceske-sefkuchare>

Restaurace La Degustation Bohéme Bourgeoise na rohu pražské Haštalské ulice má nad vchodovými dveřmi vyvedené tři rendlíky, podobné těm, které visí v kuchyni uvnitř. Ty v kuchyni můžete vidět stejně snadno jako jejich obrázky nad vchodem - kuchyně je totiž plně otevřená do restaurace, a hosté se tak mohou kuchařům dívat doslova pod ruce.

Když podnik před šesti lety otevíral, rozhodl se majitel pro do té doby zcela nebyvalý koncept - degustační menu postavené na inovovaných českých receptech: kulajdě, koprové či hovězím jazyku. "Otevírali jsme s absolutním nadšením nad novým přístupem. Rozhodně mě tehdy ale nenapadlo, že nadchneme i inspektory Michelinu tak, že nám dají hvězdičku," říká šéfkuchař Oldřich Sahajdák poté, co zjistil, že La Degustation dostala v aktuálním vydání michelinského bedekru prestižní hvězdičku.

## Hvězdička za svíčkovou

Kromě La Degustation letos získal hvězdičku také Alcron, kde vaří Roman Paulus, na jehož menu najdete kromě jiného i české recepty: svíčkovou nebo telecí líčka se zadělávanou kedlubnou. "Je to průlomové ocenění nejen pro české kuchaře, ale i pro českou gastronomickou tradici," komentoval ocenění šéfkuchař Paulus.

Dosud totiž michelinští inspektoři do letošního roku udělovali hvězdičky pouze podnikům s mezinárodní kuchyní a zahraničním šéfkuchařům působícím v Česku. V minulosti ji získal Brit Phil Carmichael pro Maze a opakovaně také Ital Andrea Accordi ze středozezemsky laděného Allegra.

Allegra bylo tři roky českou hvězdičkovou stálicí, na podzim zde však skončil šéfkuchař Accordi a vedení hotelu Four Seasons, kde se podnik nalézá, se rozhodlo pro změnu konceptu restaurace a její celkovou rekonstrukci. Podnik tak po několika měsících otevřel až na začátku tohoto března pod vedením šéfkuchaře Richarda Fuchse a s novým jménem Cotto Crudo.

Michelinští inspektoři proto neměli čas podnik v novém kabátě prozkoumat a restaurace ve Four Seasons o hvězdičku přišla.

## Bib do regionů

Kromě hvězdiček Michelin uděluje i ocenění **Bib Gourmand**, kterým označuje podniky, kde mají dobré jídlo za dobrou cenu. Letos na Biba v Praze dosáhlo šest restaurací. Stejně jako loni jej dostaly SaSaZu, Le Terroir, Aromi a Divinis, nově pak Sansho a Monastery.

Ve druhém případě jde ovšem o lapsus ze strany Michelinu. Již na podzim totiž bylo jasné, že šéfkuchař Richard Fuchs restauraci opouští, aby vařil v Cotto Crudo. Někdejší Monastery se nyní jmenuje Lichfield a kromě šéfkuchaře a jména se zde výrazně změnil i jídelníček. Biba by podnik podle michelinských pravidel po tak velké změně dostat neměl.

Ačkoliv v počtu hvězdiček Praha za západoevropskými metropolemi zaostává, co do počtu restaurací oceněných Bibem se může rovnat s Vídní (7 Bibů) nebo Berlínem (6 Bibů).

Zatímco dalších kandidátů na hvězdičku v Česku mnoho není, pokud jde o Biby, přichází jich v úvahu řada. A to nejen v Praze, ale i v regionech. Logicky se nabízí restaurace Na Pekárně v Čakovičkách na Mělnicku, kde vaří Václav Frič, nebo třeba **usedlost Na Stodolci v Dolní Chřibské na Děčínsku, která je proslulá lokálními surovinami a specialitami.**

Další uchazeče o Biby by jistě nebyl problém najít ani v Praze: stačí si vzpomenout na Café de Paris, oba Lokály nebo italskou Osteriu da Clara.

Pokud jde o další hvězdičky, je kandidátů méně, krom zmiňovaného Cotto Crudo by na něj však mohly aspirovat pražské podniky Essensia nebo Terasa U Zlaté Studně.