

Jsem otec, rybář a kuchař

Brazilský šéfkuchař **Alex Atala** odešel z domu ve čtrnácti a živil se jako DJ. Dnes vlastní restauraci v Sao Paulu, která se loni vyšplhala na 38. místo žebříčku 50 nejlepších podniků světa, měl vlastní televizní show a je zván k hostování po celém světě.

KLÁRA SMOLOVÁ

LN Kdo je Alex Atala?

Otec, rybář a kuchař.

LN A jaký je kuchař?

Zamilovaný a jako každý zamilovaný je schopen dělat bláznovství.

LN Bláznovství jakého druhu?

Víte, první bláznovství, kterého jsem se dopustil, bylo, že jsem věřil v brazilství. Do Brazílie vždycky přijížděli velcí kuchaři z celého světa a předváděli nám své kuchařské mistrovství. Francouzskou kuchyni, italskou kuchyni nebo jakoukoli jinou světovou kuchyni ale dělali z brazilských surovin a já se rozhodl, že když jde tohle, tak já budu dělat brazilskou kuchyni v evropském stylu.

LN Existovalo před vámi něco jako brazilská kuchyně?

Máme tradiční brazilskou kuchyni, je ale velmi bohatá, velmi pestrá a velmi málo známá.

LN V čem se liší od evropské?

Skoro ve všem. Jsou to úplně jiné způsoby vaření a úplně jiné ingredience. Řeknu vám to na příkladu brazilských indiánů. Indián nezná ledničku. A jelikož je u nás horko, potřebujeme potraviny nějak konzervovat. A tak dělají něco, čemu by se dalo říct kouřová ryba. Uvaří rybu a pak ji dlouho převalují v kouři. Není to uzená ryba, protože se neudí, ale vaří v kouři.

LN Narodil jste se v Brazílii. Cítíte se opravdovým Brazilcem, nebo máte pocit, že se nějak odlišujete?

Fyzicky možná ano, ale jinak se cítím více než stoprocentně Brazil-

cem. Moji rodiče a předkové měli složitý a těžký život, takže když přijeli do Brazílie a začalo se jim dařit lépe, rozhodli se, že chtějí zapomenout na minulost, a vychovávali mě jako Brazilce. V rodině jsem se nikdy nenaučil jiný jazyk než portugalský.

LN Ze čtyř bratrů jste jediný kuchař. Jak se na to vaše rodina dívá?

Víte, když jsem v 80. letech začínal, tak kluk, který vařil po brazilském způsobu, byl nahlížen buď jako ngramotný, nebo jako homosexuál. Moje matka raději říkala „Můj syn je číšník“, než by přiznala, že jsem kuchař.

LN Ve čtrnácti letech jste odešel od rodinného krbu do města a živil jste se jako DJ. Co vás k tomu vedlo a co vám to dalo?

Moje největší chyba byla, že jsem si myslel, že můžu všechno. A jako každý čtrnáctiletý člověk jsem se učil pouze z chyb. Ale dnes se domnívám, že to bylo velmi důležité pro život. Bylo to těžké období a jediné pozitivum bylo, že jsem se záhy naučil, že já sám si musím pomoci a já sám musím najít východisko. A velmi brzy jsem se naučil, jak nakládat s penězi.

LN Podporovala vás rodina, přestože jste odešel?

Mé matce se to hrubě nelíbilo, ale tatínek mě povzbuzoval. Dodával mi odvahy a říkal, tak dobře, když to chceš zkusit, tak běž, a když se ti to nepodaří, tak se vrať, já jsem tady pro tebe.

LN Kdy jste se rozhodl, že budete kuchařem?

Můj první kontakt s kuchyní nenastal proto, že bych cítil touhu vařit, ale protože jsem potřeboval vízum. Když jsem koncem 80. let cestoval po Evropě, došly mi v Belgii peníze. A abych dostal prodloužení pracovního pobytu a vízum, potřeboval jsem absolvovat nějaký kurz. Jeden kamarád dělal kuchařský kurz, a tak jsem do něj šel taky.

Že budu kuchařem, jsem se rozhodl až zhruba pět let poté. Byl jsem tehdy v Itálii, oženil jsem se, ale život byl velmi těžký. Nic se mi nedařilo, manželství nevycházelo, uvažoval jsem, že se vrátím do Brazílie. Sdělil jsem to manželce a ona pravila, že ona z Itálie neodjede. Tak jsme se dohodli, že ještě nějaký čas zůstanu, a v tom okamžiku se něco zlomilo: v práci mě povýšili, dostalo se mi uznání. Žena mi na to řekla: Alexi, ty musíš pěstovat to, co máš nejvzácnějšího – svůj talent na vaření.

LN Do Brazílie jste se vracel již s jasným plánem, že chcete mít vlastní restauraci a vařit brazilskou kuchyni?

Obecnou myšlenku, že bych chtěl být svým vlastním pánem, jsem měl. Co jsem neměl, byly finanční prostředky. Takže od roku 1994 do roku 1999 jsem se nechal najímat a snažil jsem se udělat si jméno a sehnat prostředky. Vždycky jsem snil o tom, že chci využít chuti a vůni Brazílie na základě toho, čemu jsem se naučil po Evropě.

LN Jaké suroviny používáte nejčastěji?

Rostlinné království: listy, bulvy, kořeny, dužinu, zeleninu jako takovou, nejrůznější ovoce.

Pokračování na straně 18



Jsem otec, rybář a kuchař

Dokončení ze strany 17

LN Podnikal jste i cesty do srdce Amazonie, kde jste hledal neznámé suroviny a ingredience, a dnes tam máte farmu, která vám dodává čerstvé suroviny. Jde o vášně, nebo součást byznysu?

Jsem z rodiny, kde se chodilo na honitbu a rybařilo, takže tyto chutě znám od dětství. Myslím, že největší pouto člověka s přírodou a kulturou se nachází na dobře vypadajícím, chutném talíři.

V Brazílii máme mnoho ingrediencí, mnoho receptů, mnoho způsobů vaření, které bohužel mizí a zanikají. Cílem prvních cest bylo proto sbírat recepty, aby se neztratily. Bydlím ve městě, které má 19 milionů obyvatel, a na trhu najdete ingredience francouzské, anglické, arabské... – jakékoli, jen ne brazilské. Najít, koupit a přivést suroviny z Amazonie, to byl takový první popud. Fazenda (farma – pozn. red.) je takové splnění snu, pokus dát Brazilci, co brazilského jest. Máme tam taky možnost zaměstnat místní obyvatele a zlepšit jejich životní podmínky.

LN V souvislosti s vámi jsem poprvé slyšela termín ekogastronomie. O co se jedná?

Že jsem ekogastronom, začali říkat moji lidé, nicméně ten termín již existoval. Jedním z ekogastronomů je Francouz Pierre Gas, který vyšel z osy Paříž–Lyon. Pak se přesunul na sever do francouzských Alp a začal používat čistě výrobky z této oblasti. A já v podstatě dělám totéž. Na světě se tomuto způsobu vaření věnuje zhruba deset kuchařů.

LN Měl jste také kuchařskou show v televizi. Proč jste do ní šel?

Byl to kabelový kanál GNT, který se vysílá v Brazílii a Portugalsku. Cílem programu bylo předvádět to, o čem jsem mluvil. S programem jsem ale přestal v okamžiku, kdy si mě z příslušné televize zavolali a řekli mi, že musím propagovat určitý druh hrnce nebo pánve a já jsem nevěřil v jejich kvalitu.

LN Poznávají vás lidé na ulici?

Bydlím blízko restaurace, trá-

vím tam ráno, odpoledne i večer. Moji dodavatelé byli odjakživa mými přáteli a zůstali jimi. Několikrát mi řekli, „hele, ty jsi teďka slavnější“, ale já jsem se nezměnil. Že bych teď rozdával na ulici autogramy, tak to ne. Jít z mejdanu na mejdan, z jednoho večírku na druhý, to mě nikdy nelákalo. Držím si svůj dřívější životní styl. Slavné světové kuchaře dneska můžete vidět na přehlídkách nejslavnějších světových značek či ve formuli jedna. To jsou ale věci, kterým nerozumím – tak co bych tam dělal?

LN Zúčastňujete se často různých festivalů a gastronomických kongresů. Můžete defi-

novat současné gastronomické trendy?

Dalo by se říci, že v současné době jsme svědky tzv. španělské tendence. Tím, jak Španělsko roste a nabývá na významu, při-

neslo mnoho nového i do světové gastronomie.

LN Podle mě dnes vládne trend vracet se k historickým, přírodním surovinám a ingrediencím. Souhlasil byste s tím?

Bezpochyby. Tvoři-

vost se ve světě ztrácí a v kuchyni obzvlášť. Co je nového, co je moderního? Co je to inovace? Myslím si, že je to propojení tvořivosti s užitečností.

LN Kam v tomto směru směřuje brazilská gastronomie?

Brazilská gastronomie je děťátko. Je těžké dělat cvičení z futurologie a říci, kam se bude dále ubírat. Ale máme vynikající vína, vynikající suroviny a ingredience, máme Latinskou Ameriku jako takovou a já jsem přesvědčen, že jednoho dne by se Brazílie mohla stát zemí gastronomie, tak jako je tomu v Mexiku a koneckonců i v Rusku, v Číně, v těchto dnes již typicky gastronomických zemích.

LN A myslíte, že i vaše unikátní suroviny a ingredience jsou přenositelné do zbytku světa, tak jako to vidíme třeba právě s těmi čínskými?

Věřím, že ano. Protože to, co se stalo s japonskou a čínskou kuchyní, se předtím stalo i s indickou a arabskou kuchyní.

Kdo je Alex Atala

- 1987: začal studovat na École Hotelier de Namur v Belgii, poté pracoval v restauraci Jean Pierra Bruneau, která je nositelem tří michelinských hvězdiček
- 1994: vrátil se do Sao Paula
- 1999 otevřel v Sao Paulu vlastní restauraci D.O.M.
- Nositel mnoha kuchařských ocenění – např. Šéfkuchař roku, Kuchař-obnovitel, dvakrát byl vyhlášen nejlepším šéfkuchařem v žebříčku časopisu „Veja Sao Paulo“, časopis Prazeres de Mesa ho vyhlásil Osobností v gastronomii a Šéfkuchařem roku (2006)
- 2003: vydal knihu „Alex Atala – Por uma Gastronomia Brasileira“ (Alex Atala – Za brazilskou gastronomií)
- 2005–2007: na stanici GNT běžela jeho TV show Mesa pra Dois (Stůl pro dva)
- 2007: jeho restaurace D.O.M. získala 38. místo v žebříčku 50 nejlepších restaurací světa sestavovaném časopisem Restaurant Magazine



Foto archiv LN

Atala si pohrál s každou porcí

Moderní **minimalistická molekulární** gastronomie.

Složitý název skrývá lahodné chuti. Tedy alespoň když vaří brazilský kuchařský mág Alex Atala.

KLÁRA SMOLOVÁ

Smažené ústřice se sagu, s jiskrami ze pstruha a sójovou omáčkou, grilovaný halibut s tucupi a tapiokou, dušený hrb zebu s bramborovým pyré s olejem z pequi, sorbet z jabuticaby s wasabi... Jedna exotická lahůdka střídá druhou, ke každé je vybráno jiné brazilské víno, aby byl pocit autenticity zážitku dokonalý.

Než se každý pustíme do své porce, dostaneme výklad o tom, co máme na talíři, jakým způsobem byl pokrm připravován, a pochopitelně též něco o vínu. První

sousto je vždycky velkou neznámou. Převalujeme je v ústech, vysáváme chuť a pak se dělíme o své dojmy. Ústřice jsou famózní, halibut díky neznámým ingrediencím překvapivý a sorbet jako z jiné planety. Na závěr přichází sám šéfkuchař a sklízí potlesk. Tak vypadala novinářská ochutnávka a jakási generálka slavnostního večera v hotelu Radisson SAS Alcron, kde vařil brazilský šéfkuchař celebrita Alex Atala.

Atala dorazil do Česka na pozvání tohoto hotelu a také dovoze brazilských vín Romana Vaňka z Cosmopolitan Wines. Kromě své rodiny s sebou přivezl i vlastní asistenty, kteří dorazili již dva dny předem, aby mohli připravit vše potřebné. Například maso zebu, které se podobá hovězímu, se muselo vařit téměř 24 hodin před dalším zpracováním, aby bylo dost měkké.

Z původně plánované jedné slavnostní večeře byly nakonec dvě a obě přitom počtem účastní-

Ústřice s tapiokou.

I takové lahůdky se podávaly při slavnostní večeři.



Foto Michal Šetka

ků převýšily běžnou kapacitu restaurace La Rotonde.

Co na to čeští kuchaři

„Bylo to opravdu velmi zajímavé a jiné. Jídla a chutě, které jsem nikdy neviděl ani neokusil,“ říká jeden z účastníků, známý pražský šéfkuchař Zdeněk Pohlreich, s jehož uměním se můžete setkat v restauraci Imperial. „Atala vaří sofistikovaně, ultramoderně, možná proto bylo pro mě těžké Brazílii v jídlech vystopovat. Pokrmy byly na vysoké technické úrovni, minimalistické a vizuálně dobře zpracované. Bylo vidět, že si s každou porcí pohrál. Ale pro mě je tento způsob trochu nepřirozený.“

Večer před slavnostní večeří v Alcronu navštívil Atala i s rodinou právě Pohlreicha v Imperialu, kde si pochutnal na jeho vyhlášených telecích líčkách. „Jsem rád, že jsem se s ním setkal, a ač každý vaříme jinak, shodli jsme se na principech. A oba víme, že nehladě na modernu, vaření tzv. z gruntu bylo,

je a bude vždycky populární,“ shrnuje Pohlreich.

I pro Štífta byla práce po Atalově boku poučná, ač vařit to co on asi nebude. „Sem se to ani nehodí. Propaguje moderní, molekulární gastronomii (disciplína, při níž kuchař využívá fyzikální a chemické procesy při vaření ke zlepšování receptů a technik nebo vymyšlení nových – pozn. red.), tak jako španělský šéfkuchař Ferran Adria. Podařilo se mu do brazilské kuchyně implementovat klasický francouzský styl. Ale v podstatě nevaří nic zářného, v zásadě jsou to velmi jednoduchá jídla,“ komentuje Štíft.

Podobná hostování jsou ve světě obvyklá. U nás se je snaží organizovat některé místní restaurace, ale vzhledem k tomu, že vynikající kuchaři v Česku stále ještě nepatří k hýčkaným celebritám, většinou se o takových akcích dozvědí jen vybraní gurmáni a pravidelní hosté daného podniku. Přitom podle Štífta jde o akce velmi inspirativní pro všechny – kuchaře i hosty.

Vaření jako velká

Právými **celebritami** se „televizní kuchaři“ stali až na konci minulého století, ale pořady o vaření existují v televizi již téměř od jejího vzniku. Nyní se show ve velkém stylu chystá i pro české diváky.

KLÁRA SMOLOVÁ

Svět prožívá kulinářský boom. Tak vysvětluje oblíbenost pořadů o vaření Roman Vaněk, majitel firmy Cosmopolitan Wines, která do Česka dováží brazilská vína, a zároveň člověk, který zprostředkoval hostování brazilského šéfkuchaře Alexe Ataly v Praze. „Je součástí bontonu bavit se ve společnosti o jídle, stejně jako o víně,“ říká Roman Vaněk. Lidé chtějí vědět víc o tom, co jedí, a chtějí si umět pochoutky připravit i doma.

Aby gastronomie nekončila za hranicemi Prahy

Vaněk, amatérský vyznavač špičkové gastronomie, je posedlý myšlenkou obrody tohoto oboru v České republice. „U nás je gastronomie pořád ještě průšvih. Prakticky končí za hranicemi Prahy. Je potřeba dělat osvětlu, vždyť historický základ máme,“ vysvětluje. A nemluví jen tak do větru.

V lednu otevřel Pražský kulinářský institut, v němž probíhají kurzy pro amatéry i profesionály vedené těmi nejlepšími šéfkuchaři, cukráři a sommeliery u nás. Cílem je představit lidem jak klasickou, tak moderní gastronomii, využívání kvalitních surovin s ohledem na sezónu a zprostředkovat jim vědomosti z celého světa. Naučit je i doma vařit to, co znají z restaurace.

S osvětou jde ale ještě dále. S Vitem Olmerem chystá zatím desetidílný pořad ze života šéfkuchařů. „Chceme lidem ukázat, že to nejsou jen obyčejné „vařečky“, ale lidé, co ve světě něco znamenají. Chci křičet do světa, že takoví u nás také jsou a je potřeba o nich vědět,“ rozohňuje se upřímně již poněkolkáté během rozhovoru Vaněk.

Ač nikdy profesionálně nevařil, gastronomie jej vždycky zajímala. Sám absolvoval snad všechny kurzy pořádané Jiřím Štiftem, šéfkuchařem z pražského hotelu Radisson SAS Alcron, který je již pět let pořádá přímo v restauraci La Rotonde. A právě to jej inspirovalo.

„Začal jsem snít o tom udělat něco podobného na ještě profesionálnější úrovni – jak kurzy, tak televizní pořad. Takové ty Prima vařečky, Kluci v akci, Bohdalová... asi



1



3



4



5

Kouzelníci s vařečkou. Michelinskými hvězdičkami ověněný Angličan Gary Rhodes (1) má vlastní show Rhodes televizních pořadů hned několik a snaží se Brity přimět k tomu, aby znovu začali vařit doma. Skot Gordon Ramsay Kitchen Nightmares cenu BAFTA. Američan Charlie Trotter (4) vlastní v Chicagu jednu z 50 nejlepších restaurací světa v televizi veteránem – vlastní show má už od roku 1993.

Foto 1, 2

to do kulinářské obce také svým způsobem patří, ale profesionálové se za ně občas stydí. I ve světě běží v televizi nesmysly, ale vedle nich i super profesionální pořady. U nás ten druhý protipól ještě pořád chybí,“ vysvětluje svůj záměr Vaněk.

Totéž ostatně dokola omílají všichni, již se u nás gastronomii zabývají, od odborných kritiků až po

restauratéry a šéfkuchaře: v Česku málokdo ví, co znamená opravdová kvalita, a s tím souvisí i to, že zde také chybí šéfkuchařům stejný status celebrity, jako je tomu ve světě. „Abychom se k tomu dopracovali i u nás, musí lidé začít do restaurací víc chodit a kuchaři musí přestat lidi šidit,“ domnívá se Vaněk.

Zejména při tvorbě televizních

pořadů o vaření se přitom Vaněk může inspirovat zavedenými zahraničními programy. Celosvětově proslulý je například Brit Jamie Oliver, ale k vaření dokázali po světě přivést i zcela „negurmetské“ typy i další „televizní“ šéfkuchaři.

Gordon Ramsay

Kdo by i v Čechách neslyšel jméno

