



*David Lebovitz*

# *Sladký život v Paříži*



**motto**

příběhy psané s chutí

# Sladký život v Paříži

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na  
[www.motto.cz](http://www.motto.cz)  
[www.albatrosmedia.cz](http://www.albatrosmedia.cz)



**David Lebovitz**

**Sladký život v Paříži – e-kniha**  
Copyright © Albatros Media a. s., 2017

Všechna práva vyhrazena.  
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována  
bez písemného souhlasu majitelů práv.

  
**ALBATROS** MEDIA a.s.

*David Lebovitz*

*Sladký život*  
v Paříži

Praha 2017

*Přeložila Jana Drápalíková*

Copyright © David Lebovitz 2009

Translation © Jana Drápalíková, 2017

Photography © TunedIn: by Westnd61/Shutterstock.com

Photography © Neirfy/Shutterstock.com

ISBN tištěné verze 978-80-267-0831-5

ISBN e-knihy 978-80-267-0853-7 (1. zveřejnění, 2017)

## **OBSAH**

Poděkování / 7
Úvod / 11
Je suis parisien / 26
Ma petite cuisine / 35
Nejdůležitější slova, která musíte v Paříži znát / 46
Obědvej jako Pařížan / 51
Oblékej se jako Pařížan / 58
Voda, samá voda, ale žádná není k mání / 68
Můj klíč k úspěchu / 81
Co říkají a co si myslí / 90
Fronty jsou pro ty ostatní / 94
Stojí za to umřít pro čokoládu / 104
Ryba na suchu / 112
Francouzská iluze bezpečí / 122
Odvaha dát si injekci / 131
Můj francouzský paradox / 142

Les bousculeurs /	149
Ne touchez pas! /	160
Jeanne /	168
Příliš mnoho způsobů, jak říct jednu věc /	173
Chtějte café au lait jen po tom, vedle koho se probudíte /	189
Vítejte ve Franprixu! /	200
Mám rád le fromage /	209
Útrapy s grève /	221
Návštěvníci /	230
Mít to všechno /	244
Le bronzage /	259
Samozřejmě! /	266
Boj s váhou v obchodě s čokoládou /	276
Prsa, kam se podíváš /	288
Enfin /	297
Odkazy /	306
Mé nejoblíbenější obchody /	308
Rejstřík receptů /	316

## PODĚKOVÁNÍ

To poslední, na co jsem myslel ve chvíli, kdy jsem horečně cpal veškerý svůj majetek do několika kufrů, bylo to, že bych někdy mohl napsat knihu o životě, který na mě čeká v Paříži. Když jsem se pak ale v novém domově zabydloval, začal jsem o Paříži psát a svoje webové stránky jsem proměnil v blog zaznamenávající vše, co mě na mé cestě potkalo, trampoty (což zahrnuje snahu naučit se žít podle tajemných pravidel a rituálů, které se po celá staletí uchovaly v nezměněné podobě), setkání s řadou vážně úžasných lidí a, což je nejdůležitější, objevování spousty báječných věcí k jídlu.

Mnoho mých francouzských přátel i čtenářů s potěšením přijímalo i komentovalo má pozorování, vždy psaná s humorem a dobrou vůlí, byť občas i kriticky. Paříž není muzeum, ač si to mnozí turisté myslí. Je to velké město s podobnými problémy, jako mají jiné metropole. I když jsem se nevyhnul frustraci a negativním dojmům, vždy převážila má láska k tomuto městu i jeho obyvatelům.

Dobrá, k většině z nich.

Dík patří všem, kteří pomohli obrousit ostré hrany. Můj život v Paříži zcela speciálním způsobem obohatili: Gideon Ben-Ami, Paul Bennett, Lani Bevaqua, Anne Block, Randal Breski, Cliff Colvin, Lewis Fomon, Julie Getzlaff, Rik Gitlin, Mara Goldberg, Dorie Greenspan, Jeanette Hermann, Kate Hill, Dianne Jacob, David Lindsay, Susan Herrmann Loomis, Nancy Meyers, *la famille*

Pellas, John Reuling, Mort Rosenblum, Lauren Seaver, Heather Stimmler-Hall, David Tanis a Claude a Jackie Thonat.

Nikdy nemohu být dost vděčný svým virtuálním přátelům, kteří se stali mými věrnými souputníky. Je jich příliš mnoho, abych je mohl všechny vyjmenovat, tak alespoň tito: Shauna James Ahern, Matt Armendariz, Elise Bauer, Sam Breach, Louisa Chu, Michèle Delevoie, Clotilde Dusoulier, Brett Emerson, Keiko Oikawa, Béatrice Peltre, Deb Perelman, Adam Roberts, Derrick Schneider, Amy Sherman, Nicky Stich a Oliver Seidel, Susan Thomas, Heidi Swanson, Pim Techamaunvivit, Pascale Weeks a Luisa Weiss. *Embrasse!*

Velký hold Cindy Meyers za to, že byla *extraordinaire* ochutnávačkou *aux États-Unis*. Za sdílení receptů děkuji Carrie Brown z Jimtown Store v Healdsburgu v Kalifornii, Gérardu Cocaignovi, Meg Cutts, Rose Jackson, Marion Lévy a Thérèse Pellas.

Zvláště velké díky si zaslouží Romain Pellas. I když vždycky nerozuměl slovům, která jsem říkal, nějakým zvláštním způsobem mi přece jen dokázal porozumět. *Merci toujours.*

Velký dík pařížským obchodníkům a řemeslníkům, kteří se mi vždy snažili vyjít vstříc a sdílet se mnou své umění a znalosti. Patřili k nim: Jean-Claude Thomas u G. Detou, Régis Dion z Tradition Guérande, výrobcí a prodejci čokolády Jean-Charles Rochoux, Corinne Roger a Patrick Roger. *Remercie* chlapcům na rybím trhu v Paříži, kteří se mě trpělivě snažili naučit filetovat ryby. A omlouvám se všem zákazníkům, kteří po návratu domů místo pěkných filetů našli v balíčku těžce zdevastovaná rybí těla.

Děkuji mému agentovi Fredu Hillovi a jeho kolegyni Bonnie Nadell za jejich úžasnou podporu a kuráž. Výkon-



né redaktorce Anne Chagnot, že se postarala, aby vše bylo na svém místě, editorky Jennifer Josephy za to, že mi řekla: „Buď sám sebou!“ – i když si v tu chvíli neuvědomovala, co na sebe přivolala. A Charliemu Conradovi za to, že mou knihu dovedl do zdárného konce.

Také bych rád poděkoval lidem, kteří čtou mé články a nechávají u nich své komentáře, které mě často rozesmějí, a sledují mě celou dobu od chvíle, kdy jsem začal svůj nový život v Paříži. Vám všem, kteří jste po mně pořád chtěli, abych napsal knihu o Paříži, bych chtěl říci – tak tady ji máte!



## ÚVOD

Okamžik, kdy jsem se stal Pařížanem, si pamatuji úplně přesně. Nebylo to ve chvíli, kdy jsem začal vážně uvažovat o koupi ponožek vyzdobených praštěnými kreslenými postavičkami. Nebylo to ani tehdy, když jsem zašel do své banky, v ruce 135 € a v úmyslu zaplatit 134 €, a připadalo mi úplně normální, když úředník řekl, že ten den banka nemá drobné nazpět.

A jsem si jistý, že to nebylo ani tehdy, když jsem narazil na recepční z ordinace mého lékaře, asi padesátiletou dámu, jak se sluní u Seiny *à la française*, nahoře bez, a neodvrátil jsem pohled (a ne že bych nechtěl).

Ani tehdy, když jsem taškou hozenou přes rameno zachytil za svetr mladého chlapce v La Maison du Chocolat. Svetr se začal párat a já jsem ignoroval chlapcův žalostný nářek. „*C'est pas ma faute!*“ říkal jsem si a odešel jsem. Koneckonců, kdo se zdravým rozumem si oblékne svetr do obchodu s čokoládou?

Mohlo se to stát ve chvíli, kdy jsem pozorně poslouchal, jak mi dva pařížští přátelé vysvětlují, proč Francouzi tak urputně odřezávají špičaté konečky fazolek, než je dají vařit. Jeden tvrdil, že se v těch konečcích soustředí veškerá radiace ve fazolkách. Ten druhý si byl zase jistý, že to dělají kvůli tomu, aby tyto tenké části při jídle neuvízly mezi zuby, prý se to opravdu může stát. I když jsem si nevzpomínal, že by mi někdy špička fazolky uvízla mezi zuby a rozhodně si nemyslím, že by se radiace v zelenině

dokázala nějak přesouvat, přistihl jsem se, že souhlasně přikyvuji.

Ne, doopravdy ta chvíle, kdy jsem se stal Pařížanem, nastala pár měsíců po mém příjezdu do metropole na Seíně. Trávil jsem právě neděli lenošením a na sobě jsem měl vybledlé tepláky a potrhanou mikinu, prostě ideální oblečení pro nicnedělání. Pozdě odpoledne jsem se konečně odhodlal sjet výtahem dolů a jít do dvora vynést koš na odpadky.

K výtahu to mám od dveří přesně tři kroky, dole bylo třeba ujít asi pět kroků k popelnici. Celý ten velký výkon zahrnoval čtyři základní fáze – vyjít ze dveří, sjet výtahem dolů, vyhodit smetí a vrátit se.

Mohlo to zabrat všehovšudy čtyřicet pět vteřin.

Zvedl jsem se tedy z pohovky, oholil se, převlékl do kalhot, vzal si vyžehlenou košili, ponožky a nazul boty. Pak teprve jsem mohl popadnout pytel s odpadky, tedy *poubelle*.

Bože chraň, kdybych narazil na někoho ze sousedů a měl na sobě svůj nedělní ošuntělý úbor!

A tehdy, *mes amis*, jsem si uvědomil, že se ze mě stal Pařížan.



Pokud tady chcete žít, musíte pochopit jedno nepsané pravidlo – a neuškodí řídit se jím i tehdy, přijedete-li jen na návštěvu – uvědomte si, že vás budou posuzovat: váš vzhled, vaše chování. A ano, dokonce i tehdy, když půjdete jen se smetím. Přece byste nechtěli, aby si o vás někdo, třeba soused (nebo hůř, nějaký popelář, tady nosí takové fešácké zelené oblečky) pomyslel, že jste otrhaný vandrák.

Asi jen dvacet procent Američanů má pas, nejezdíme do zahraničí tak často, jak bychom měli. Kontakty s cizinci

se proto obvykle odehrávají na našem vlastním písečku, kde platí naše pravidla, a oni se jimi musí řídit. Neumíme se příliš přizpůsobovat druhým, protože se jen zřídka ocitáme v pozici, která by to vyžadovala. Vyslechl jsem řadu stížností od návštěvníků (několik jsem jich pronesl sám), kteří nějak samozřejmě očekávali, že všechno bude jako u nich doma: „Proč tu nedávají zbylé jídlo do sáčku s sebou?“, „Jak je možné, že nemají led?“, „Jak to, že si nemůžu v obchodě sáhnout pro zboží sám do police?“ nebo „Jak to, že číšník flirtuje támhle s těmi Švédkami, a dokonce kouří a je mu jedno, že jsme ho už před třiceti minutami požádali o účet?“

Vrtá mi hlavou, proč vůbec opouštíme USA, když automaticky očekáváme, že se všude lidé budou chovat jako Američané, dokonce ve své vlastní zemi. Zamyslete se. Kolik číšníků, taxikářů, recepčních, prodavaček a dalších lidí v jakémkoli americkém městě dokáže odpovědět Francouzovi, který mluví jen francouzsky? Pokud jste přijeli do Paříže a neumíte francouzsky, postará se o vás pravděpodobně spousta lidí, kteří se velice dobře domluví anglicky. Naopak téměř všichni Evropané přijíždějící k našim břehům se hodně snaží vyhovět našim požadavkům. Tedy *téměř* všichni, nemůžete to čekat od číšníka, který nedostal své 18% spropitné.

Každá kultura má svá pravidla. V Americe si například z neznámého důvodu nemůžete dát víno ve fast foodu, a pokud se ve veřejné dopravě budete několik minut věnovat očištění svého nosu, setkáte se s odsouzením. V Paříži zase pravidla určují, že byste neměli vyrážet ven v orvaných džínách a roztrhaném tričku s nápisem „Let's Sex! ... NOW!“ vyvedeným zlatým písmem přes celý přední díl. Život v cizí zemi si prostě žádá studium místních pravidel, zvláště pokud tu plánujete zůstat. A já jsem se měl opravdu hodně co učit.



Stejně jako mnoho jiných lidí jsem snil o životě v Paříži už od své první návštěvy v 80. letech, což tehdy byla součástí obvyklého rituálu amerických studentů, kteří právě opustili školu. Tedy ještě v době, než se děcka rozhodla, že svět nemusí poznávat s pasem, ale stačí jim k tomu počítač. Proč ztrácet čas blouděním v labyrintu uliček historických měst, ochutnáváním místních specialit, proč spát v jedné místnosti s úplně cizími lidmi v hostelech a mydlit se ve společných sprchách s týmem italských fotbalistů? Ano, myslím, že je mnohem lepší zůstat doma a zažít Evropu profiltrovanou přes monitor. Jenže tehdy dávno jsem si všechny tyhle věci docela užíval (ponechám vaší fantazii, co z toho to bylo). Leccos jsem však prozkoumal. Strávil jsem po škole skoro rok poflakováním po celém kontinentu, nedělal jsem nic konkrétního, prostě jsem poznával různé evropské kultury, hlavně tak, že jsem si přisunul židli ke stolu a ochutnával všechno, co jedli místní. Za tu dobu jsem stihl vyzkoušet místní delikatesy skoro ve všech zemích Evropy: francouzské sýry ze syrového mléka, německé tmavé chleby, belgickou čokoládu – k té si jen přičichnete a ocitnete se na venkově na mléčné farmě –, nebo křupavou kůžičku ryb opečených nad sukovitými větvemi v sůku v Istanbulu. A samozřejmě hromadu máslového pečiva a křupavého chleba se spoustou žluťoučkého másla v Paříži, nikdy dřív jsem nic podobného neochutnal.

Po měsících putování sem a tam po Evropě jsem už potřeboval důkladnou očistu a návštěvu holiče, který by zkrotil mou vzpurnou kštici tvořenou přerostlými kudrlinkami (ano, už vím, co znamená špinavě blond), taky mi docházela energie i peníze, a tak jsem se vrátil domů. Během toho bezstarostného období, kdy jsem bloumal ze země do země, jsem nevěnoval jedinou myšlenku své

budoucnosti a tomu, co budu po návratu dělat. Proč si kazit zábavu? Zpátky v Americe, poté co jsem viděl svět za našimi někdy poněkud omezujícími hranicemi, jsem neměl ani ponětí, kam se vrátit a co si počít se svým životem.

Dočetl jsem se o „kalifornské kuchyni“, což byl nový, vzrušující koncept, který právě tehdy vznikal. Ochomýtat se kolem jídla, to mi připadalo jako zajímavá možnost, protože Evropu jsem nepoznával ani tak očima jako spíš žaludkem. Všechno, co jsem ochutnal, bylo na hony vzdálené od mých zkušeností z dob studia na vysoké, kdy jsem pracoval ve vegetariánské restauraci nabízející polévky zahuštěné arašídovým máslem a dezerty připravované dlouhovlasým pekařem, který všemu, co upekl, vtiskl svérázný styl. Pořád ještě cítím vůni jeho koláčů plněných jablky a fazolemi, do nichž jako svůj podpis přidával po hrstech římský kmín – díky tomu kuchyně dost nepříjemně páchla.

Dost možná to nebyla kuchyně, ale on.

Naštěstí v severní Kalifornii našla příznivou odezvu evropská kuchyně. Najednou tu dokázali ocenit kvalitní potraviny a vaření *du marché* – tedy z potravin koupených na trhu, naprosto čerstvých a vypěstovaných v okolí, což v Evropě patří ke každodenním rituálům. Připadalo mi, že to je vítězství zdravého rozumu, prostě správná cesta. A tak jsem se sbalil a přestěhoval se z Berkeley do San Franciska, jen přes záliv. Tam právě vřela vzrušující kulturní revoluce. A já jsem pevně věřil, že po římském kmínu páchnoucí dezerty v ní nebudou mít místo.

Během nákupů na venkovních trzích v oblasti zálivu jsem objevil farmáře, kteří pěstovali krvavé pomeranče a grepy, divoce zbarvené a šťavnaté, nebo pevné hlávky tmavě fialového radicchia, které v té době lidé považovali za zakrslé hlávky zelí. Laura Chenelová v Sonomě vyráběla

vlhká kola čerstvého kozího sýra v evropském stylu. Ta tehdy představovala něco tak neznámého, že si je Američané (hlavně v Berkeley) pletli s tofu. Vinaři v Napa Valley lisovali vynikající silná vína jako Zinfandel a Pinot Noir, která se skvěle hodila k oslavované regionální kuchyni, jež se vyznačovala štědrými dávkami česneku, větvičkami rozmarýnu a tymiánu, vše pokapané místním olivovým olejem – jaké to zlepšení proti nevýraznému „salátovému oleji“. Nadchlo mě to, byl jsem dokonce ohromen objevením amerických kulinárních protějšků toho, co jsem ochutnal v Evropě. Vychutnával jsem si ručně vyráběné báječné čokoládové bonbony Alice Medrichové v Cocolat, které se mohly směle měřit s těmi, z nichž jsem omdlával blahem ve francouzských obchodech s čokoládou. Každý den jsem se postavil do fronty, abych získal svůj bochník *pain au levain*, který vytáhl Steve Sullivan z cihlové pece v pekárně Acme Bread. Byl jsem nadšený, když jsem ucítil pronikavou vůni zralých sýrů, které jsem si zamiloval v Evropě. Vršily se v Cheese Board Collective v Berkeley, hned naproti Chez Panisse.

Věřil jsem, že pokud chci udělat kariéru v restauraci, měl bych se začít učit u těch nejlepších, proto jsem se ucházel o práci v Chez Panisse, kde vedla Alice Watersová kulinární revoluci, jíž jsem se chtěl stát součástí. Poslal jsem do restaurace dopis, pak jsem několik týdnů čekal, ale žádná odpověď nepřicházela. I když jsem se od nich nedočkal žádné reakce, natož nadšení, rozhodl jsem se představit v tehdy právě slavné sekvojové pasáži s odhodláním zahájit takto kariéru kuchaře. Napochodoval jsem dovnitř a narazil na zaneprázdněného číšníka. Pobíhal tam s tácem naloženým několika skleničkami, na sobě měl bílou košili, kravatu a dlouhou zástěru. Pozoruhodně připomínal *garçon* v Paříži. Nasměroval mě k rozzářené kuchyni na konci jídelny.



Personál kuchyně jel na plný plyn. Někdo se s maniakálním úsilím snažil vyválet ultratenké, téměř průsvitné pláty nudlového těsta pro výrobu těstovin. Jiní pečlivě loupali mrkev drobnější než dětský malíček, jejich škrabky kmitaly warpovou rychlostí a sypaly se z nich oranžové kudrlinky. Čistý kořen pak každý hodil do velkého koše z nerez, trochu oklepal škrabku a hned přešel k další mrkvi.

Další kuchař byl zaneprázdněný vrstvením vlhkých koleček kozího sýra do keramické misky, pak odtrhl pár větviček tymiánu a nastrkal je mezi sýr spolu s celými stroužky česneku a natrhanými větvičkami rozmarýnu. Vzadu jsem si všiml nějakých žen pozorně střežících dvířka trouby, protože každým okamžikem bude třeba udělat kontrolu uvnitř. Tehdy jsem netušil, že úzkostlivě sledovaly, jak se peče slavný mandlový koláč od Lindsey Shereové, aby se ujistily, že se nebude péci příliš dlouho a že ho vytáhnou právě v tu chvíli, kdy dosáhne té správné míry karamelizace.

Zastavil jsem se, abych promluvil s šéfkuchařkou, která stála v centru dění a řídila chaos kolem sebe. Ohromen tím vším jsem se tím nejtencším hláskem zeptal, jestli by vůbec mohla být nějaká možnost... jakákoli..., že by se pro mě mohlo najít nějaké místo v Chez Panisse, v té nejlepší restauraci celé Ameriky.

Zavřela oči, uprostřed krájení položila nůž, pak se otočila a podívala se na mě. Před celým osazenstvem kuchyně mi vynadala, že nemá ani ponětí, kdo já jsem a jak jsem si mohl myslet, že si jen tak bez ohlášení přijdu do restaurace a požádám o práci. Pak popadla nůž a pokračovala v krájení, což jsem považoval za jasný pokyn k odchodu.

A tak skončil můj první pracovní pohovor v ležérní Kalifornii.

Šel jsem tedy pracovat do jiné restaurace v San Francisku, kde jsem měl práce nad hlavu, bylo to tam skutečně příšerné.

Šéfkuchař byl vážně cvok a místo rondonu by mu slušela spíš svěrací kazajka s rukávy svázanými dozadu. Moje nedělní směna, při níž jsem chystal brunch, začala například jeho vpádem do kuchyně, kde rozlámal na padrt všechny koláčky, které jsem ráno pečlivě vyválel, vykrájel a upekł, aby ověřil, že každý z nich – jak jinak – správně lístkuje. Při mé poslední (úplně poslední) směně už jsem byl z toho všeho tak nervózní, že jsem si ve snaze držet krok s přívalem objednávek nevšiml přehřívajícího se oleje ve fritovací vaně a olej vzplál plamenem.

Plněné koláčky vonící římským kmínem se mi už po tom všem nezdály tak špatné.

(Přece jen jsem si z toho místa odnesl i pár hezkých vzpomínek. Pořád se musím smát, když si vzpomenu, jak mě jeden ze spolupracovníků naučil několik slov ve vietnamštině, kromě jiného název pro sladké brambory, který však znamená slangově „orální sex“. Copak si asi mysleli kuchaři v přípravně, když jsem k nim dolů volal, aby jeden z nich zaběhl nahoru, že zoufale potřebuju „sladké brambory“?) Každý den po práci jsem se dovlekl domů a zhroutil se rezignovaně na gauč, slzy na krajíčku. Ráno jsem se budil s takovým strachem, že jsem se sotva donutil vstát z postele. Takže když se ke mně donesla zpráva, že šéfkuchařka z Chez Panisse odchází, aby si otevřela vlastní podnik, uviděl jsem šanci k triumfálnímu návratu na místo, kam doopravdy patřím.

To jsem si alespoň myslel. Po úspěšném pracovním pohovoru s novým šéfkuchařem a nakonec schválení přímo od Alice Watersové jsem se stal hrdým zaměstnancem Chez Panisse.

(Musím ještě dodat, že z původní šéfkuchařky, kte-

rá se mnou tak zatočila, se vyklubala úžasná žena, vřelá a ochotná pomoci začínajícím kolegům. Mám ji moc rád a vážím si jí. Ačkoli není Francouzka, poskytla mi první setkání s poněkud cholerickým francouzským temperamentem a praktické zkušenosti, které se mi později hodily.) Nakonec jsem vařením v Chez Panisse strávil skoro třináct let, většinu z toho jako cukrář, takže jsem se zařadil mezi těch pár vyvolených, kteří dokázali upéct slavný a příšerně složitý Lindseyin mandlový koláč. Nemám příliš rád uctívání hrdinů, ale rozhodně musím přiznat, že Alice Watersová byla impozantní osobnost, jež dokázala udržet ve střehu více než stovku kuchařů, kteří u ní během té doby pracovali. Kdysi někdo v kuchyni řekl: „Nevíte, co je to hrůza, dokud nezaslechnete zvuk Aliciných kroků mířících vaším směrem.“

Jak pravdivá slova. Brzy jsem zjistil, že čím rychleji ke mně její nožky sprintují, v o to větším jsem průšvihů. I když jsem se snažil dělat chytrého a odmlouval jsem jí, měla Alice vždycky pravdu a její připomínky byly cennou lekcí pro mladého kuchaře, jímž jsem tehdy byl. Alice nám odhodlaně vštěpovala, že máme používat čerstvé místní suroviny podle sezony, dlouho před tím, než se z této myšlenky stalo klišé, takže se dokonce i v letadle dozvíte, že jídlo bylo připraveno z lokálních surovin. Alice nás inspirovala k tomu, abychom její myšlenky uváděli v život prostřednictvím jídel, která jsme připravovali.

Trvalým zdrojem inspirace mi byla také spolumajitelka restaurace a vedoucí cukrářka Lindsey Shereová. Od ní jsem se dozvěděl, že připravovat naše zdánlivě jednoduché recepty může být často daleko obtížnější, než je tomu u mnohapatrových velkých slavnostních dortů. Znamenalo to prostě, že naše suroviny – ovoce, ořechy a čokoláda – musely být prostě prvotřídní. A získávání těch nejlepších surovin bylo nedílnou součástí naší práce.

Lindsey mě neustále překvapovala novými a neočekávanými chutěmi – třeba čerstvé, šťavnaté meruňky jemně pošírované ve sladkém víně Sauternes nebo čerstvě umíchaná růžová zmrzlina, jejíž chuť se pojila s vůní něžných růžových lístků, které ještě orosené natrhala ráno na zahradě. Skvělé byly zlatohnědé sušenky, v nichž křupaly opražené mandle, a při každém kousnutí se uvolňoval závan anýzu. Nejraději jsem měl čokoládový dort v evropském stylu zhotovený z tmavé čokolády, jen velmi málo sladký – z toho jsem kousek slupnul, kdykoli se naskytla příležitost.

Každý den byl pro mě jako zjevení. Učil jsem se zdrženlivosti v podniku, kde šlo o to, aby hosté odcházeli spokojení s plným břichem. Věděl jsem, že jsem na tom pravém místě, kde platí: „V této restauraci má zákazník vždycky pravdu.“

Zpočátku jsem pracoval nahoře v kavárně a učil se, jak jen tak upustit listy právě sklizeného salátu na vzdušnou hromádku na talíři. Později, když jsem se přestěhoval na úsek cukrárny, jsem holdoval drobným lesním jahodám, *fraises des bois*, které byly pěstovány jen pro nás. Každý malý červený plod byl explozí intenzivní jahodové chuti – nepředstavitelné. Podávali jsme je s kopečkem *crème fraîche*, posypané jen cukrem, aby vynikla chuť lesních plodů. Vytvářeli jsme pokrmy, které měly být inspirací a rozhodně neměly sloužit k pouhému nasycení. Pokaždé, když jsem se zakousl do některého z těch dokonalých plodů či bobulí, jsem si uvědomil, že jsem součástí něčeho mimořádného.

Zatímco jsem se celý šťastný učil připravovat dezerty od těch nejzanícenějších kuchařů, jaké si jen dokážete představit, plynuly roky a dělo se i něco nepříjemného. Stres a nesnesitelná náročnost práce v restauraci si vybraly daň na mé hlavě i na zádech. Kuchaři jsou známí tím, že často

mění místo, ale ti v Chez Panisse zůstávali. Když můžete vařit z nejkvalitnějších surovin a jste zároveň obklopeni úžasným týmem lidí se stejným západem a touhou vytvářet to nejlepší jídlo, kam byste odcházeli? Co s tím?

Po deseti letech jsem se rozhodl z Chez Panisse odejít. Musel jsem však najít odpověď na otázku, co budu dělat dál. Neměl jsem ani tušení, kam se vrátit, až Alice přišla s nápadem, že bych mohl napsat knihu o dezertech. Začal jsem tím, že jsem vytahal z polic své oblíbené kuchařky a snažil se zjistit, co by mě asi tak nejvíc zaujalo. Několik vlastních receptů jsem už vytvořil, jiné jsem si přizpůsobil, něčím se jen inspiroval. Chtěl jsem je předložit čtenářům vlídným a přístupným způsobem. Většina z nich byla velmi jednoduchá a nevyžadovala žádné speciální vybavení.

Chtěl jsem také lidi přesvědčit, že dezerty nemusí být nadměrně syté a kalorické – příslovečná poslední kapka završující oběd, po níž už jen odfukujeme. Chtěl jsem upozornit na jednodušší sladkosti, jejichž základ tvoří čistá chuť čerstvého ovoce a kvalitní tmavé čokolády. Měl jsem radost, když jsem se od lidí dozvídal, že mé recepty zařadili do svého repertoáru, a také z toho, že mohu předávat dál to, co mě Alice a Lindsey naučily.

Po několika letech práce doma, tedy v mém případě vlastně v kuchyni, mě dostihla zkušenost, která mi změnila život. Nečekaně jsem ztratil svého partnera, který býval zosobněním zdraví a vitality. Byl to takový ten nepředstavitelný životní zvrat, kdy se všechno kolem vás zastaví a vy jste v šoku, neschopní čehokoli, jen přežíváte. Zničilo mě to, jak napsala Joan Didionová v *A Year of Magical Thinking* (Rok magického myšlení): nacházel jsem se na místě, „o němž nikdo z nás neví, dokud se tam neocitne“.

Po měsících naprosté otupělosti jsem si konečně uvědomil, že se musím vrátit zpátky do života. Naučil jsem

se, že se v životě může všechno zvrtnout, když to nejméně čekáme. Snažil jsem se získat pevnou půdu pod nohama a posunout se kupředu.

Byla to příležitost obrátit list a dát svému životu nový impulz – prostě začít znovu. Už jsem měl leccos za sebou a dost jsem dokázal – pracoval jsem v jedné z nejlepších restaurací Ameriky, vydal jsem několik úspěšných kuchařek, vlastnil jsem krásný dům v San Francisku s profesionálně vybavenou kuchyní a také jsem měl spoustu opravdu dobrých přátel, kteří pro mě znamenali celý svět. Jenže najednou mi to nestačilo.

Po všem, čím jsem si prošel, jsem byl emocionálně vyčerpaný a potřeboval jsem dobít baterky.

A tak jsem se rozhodl odjet do Paříže.

Přátelé mi na to říkali: „Přece nemůžeš jen tak utéct, Davide.“ Mně však nepřipadalo, že bych od něčeho utíkal, prostě jsem jen změnil směr. Proč bych utíkal z krásného města, jakým je San Francisko, kde jsem strávil většinu života a kde žijí téměř všichni mí přátelé? No dobrá – protože jedu do Paříže!

Do Paříže jsem se zamiloval před několika lety. Navštěvoval jsem právě cukrářský kurs pro pokročilé na prestižní École Lenôtre. Jednou v noci po rušné večeři s přáteli jsem šel sám po jednom z půvabných mostů, které spojují břehy Seiny. Pokud jste někdy šli noční Paříží, nemohli jste si nevšimnout, že tma její krásu umocňuje. Všude tiše září světla a staleté budovy a památky jsou naprosto neuvěřitelně nasvícené. Vzpomínám si na vzduch vlhký mlhou stoupající z řeky, po níž tiše kloužou vyhlídkové lodě *Bateaux Parisiens* plné turistů omráčených výhledem na památky ozářené reflektory z lodi. Světlo na nich spočine jen na chvíli, brzy se přesune zase dál.

Největší výzvou a inspirací pro mé stěhování však byl každodenní život města. Paříž je ohromná metropole,

a přesto si uchovává všechny zvláštnosti a kouzlo malého města. Každá čtvrť má svou osobitou tvář, své řezníky a pekaře, své *marâchers* prodávající na tržišti ve stáncích právě sklizené ovoce a zeleninu, své kavárny používané Pařížany jako provizorní obývací pokoj, kde se mohou setkat s přáteli nad sklenkou vína nebo jen posedět, dát si chlazený kir a nedělat vůbec nic, jen hledět do dálky.

To všechno se mi líbilo. A tak jsem se tam rozjel.

## KIR

1 sklenka

Kir je populární aperitiv pojmenovaný po někdejším starostovi města Dijonu, který zasvětil svůj život obnově kavárenské kultury v Burgundsku po devastaci způsobené druhou světovou válkou. Byl to velký propagátor nápoje, jehož základem je *crème de cassis*, likér vyráběný z místního černého rybízu. Už proto si ho místní oblíbili a já zrovna tak.

Pokud místo šampaňského použijete bílé víno, vytvoříte kir royale. Musíte ho však podávat ve flétně na šampaňské, v té vám ho přinesou i v té nejubožejší a nejspinavější pařížské kavárně. Dávám přednost poněkud lehčí verzi kiru, ale je považováno za *au courant* použít o něco víc rybízového likéru, než uvádím v receptu.

1 ½ až 2 lžičky *crème de cassis*

1 sklenka dobře vychlazeného suchého bílého vína,  
nejlépe Aligoté nebo jiné kyselější suché bílé víno,  
třeba Chablis, dobrý bude i Sauvignon Blanc

Do sklenky na víno nalijte rybízový likér, dolijte víno a podávejte. K němu se jako chuťovka v Paříži podávají solené arašídý.

### POZNÁMKY K RECEPTŮM

Všechny recepty v knize byly vyzkoušeny v mé pařížské kuchyni, s použitím kombinace francouzských a amerických ingrediencí, a v mé americké kuchyni, kde jsem měl jen americké ingredience.



Tam, kde by s přísadami mohly nastat problémy, jsem navrhl náhradní řešení, s nímž dosáhnete vynikajícího výsledku bez ohledu na to, kde se nachází ta vaše kuchyně. Sepsal jsem také užitečné adresy a e-shopy (Odkazy na str. 306), i když téměř všechny použité suroviny by měly být dostupné v každém dobře zásobeném supermarketu. Doporučuji vám používat místní suroviny, kdykoli to jen trochu půjde.

Je například tolik druhů soli! Proto píšu všude třeba jen „hrubá sůl“. Hodí se však i košer nebo mořská sůl, zkrátka obě jsou vhodné. Pokud není surovina uvedena přesně, můžete použít to, čemu dáváte přednost. Nepoužívám jemně mletou stolní sůl, má příliš silnou až ostrou chuť. Pokud vám však přesně tohle vyhovuje, použijte ji, snižte ale množství soli na polovinu.

Jestliže je v surovinách uveden cukr, je tím míněn běžný cukr krupice. Moučkový cukr je v receptech uveden zvlášť. Pokud je v receptech mouka, použijte jakoukoli běžnou mouku, speciální mouky jsou uvedeny přesně.

Všeobecně se soudí, že by se na pečení nemělo používat solené máslo. Pokud chcete, klidně ho použijte, jen v receptu snižte množství přidávané soli. (Hlásím se jako vůdce hnutí za návrat soleného másla!)

A na závěr: Pár receptů z této knihy se v trochu jiné verzi mohlo objevit i na mé webové stránce. Recepty se během doby vyvíjejí a je zajímavé vrátit se k nim a uvědomit si, jak se změnil můj vkus a technika. Navzdory tomu, že moderní technologie umožňují návrat v čase a já bych mohl recepty na webu aktualizovat, rozhodl jsem se, že je nechám, tak jak jsou, protože dokládají, jak jsem v té době pracoval. Všechny recepty z této knihy, které se původně objevily na mém webu, jsou výsledkem mnoha úprav a vylepšení.

## JE SUIS PARISIEN

Můj první den v Paříži – a už jsem bojoval. Se třemi bláznivě přečpanými kufry obsahujícími vše, bez čeho bych si svůj život nedokázal představit. Pro většinu lidí by to bylo oblečení, zásoba jejich oblíbeného šamponu, možná jedno dvě fotoalba. A já? Moje kufry byly napěchované fixami, arašídovým máslem a odměrkami.

My čtyři jsme se probbojovali masivními dřevěnými dveřmi zatím cizího činžovního domu a ocitli jsme se na opuštěném dvorku. Po dvaceti letech života v San Francisku jsem prodal prakticky veškerý majetek a to, co zbylo, jsem si přivezl s sebou.

Kromě pečlivě hýčkaného obsahu mých tří kufrů jsem o několik týdnů dříve zabalil dva kufry mých úplně nejmilovanějších kuchařek, nejlepších kousků ze sbírky, kterou jsem nashromáždil během let strávených v Chez Panisse. Všechny byly podepsané autory, s nimiž jsem se setkal a s nimiž jsem také vařil. Kufry s knihami měly dorazit ve stejný čas jako já.

Letos si připomínám už šesté výročí mého očekávání, že každým dnem dorazí pošťák, zaklepe na dveře a já se setkám se svou netrpělivě vyhlíženou sbírkou kuchařských knih. Odmítám se vzdát naděje! Jak řekl jeden Francouz na večírku krátce po mém příjezdu, když jsem vyličil své problematické začátky v Paříži: „Miluju Američany! Vy jste všichni tak optimističtí!“

Budu realista. Nezbyvá mi než předpokládat, že někdo

někde má vynikající knihovnu plnou kuchařek osobně podepsaných jmény jako Julia Childová, Richard Olney a Jane Grigsonová. Jen doufám, že se také jmenuje David, rád vaří a střeží je jako oko v hlavě, jako jsem to dělal já.

Nacpal jsem sebe i svá zavazadla do neuvěřitelně stísněného výtahu, asi tak poloviční velikosti než toaleta v letadle. Kufry jsem musel postavit jeden na druhý, abych mohl zavřít dveře, a modlil jsem se, abych se dostal ve zdraví do nejvyššího patra a kufry mě nerozmačkaly.

Když se nahoře dveře výtahu otevřely, všichni jsme vyklopýtali ven. Vyhrabal jsem z kapsy velikánský klíč, který mi přišel poštou, abych se dostal do svého vysněného bytu, do něhož jsem se optimisticky zamiloval podle obrázků na internetu. Vypadal perfektně, mansardový byt v podkroví, kompaktní, ale prostorná kuchyně, nádherný výhled na střechy Paříže a klidná, zenová ložnice.

Trefil jsem se klíčem do malé dírky, odemkl jsem a jediným pohybem rozrazil dveře.

Vstoupil jsem dovnitř arazil si cestu houštinou přeostlých šlahounů dávno uvadlých rostlin, jejichž ochablé výhonky byly uchyceny po zdech celé předsíně. Když se mi podařilo proniknout touto městskou džunglí, mohl jsem se konečně rozhlédnout po svém novém domově.

Tam, kde by člověk podle tradice očekával strop, visely velké škraloupy drobicího se štuku a jakési papírové krápníky, díky čemuž vše pokrýval bílý prach. Odkopl jsem stranou kusy, co byly na zemi, a podíval se dolů na koberec. Byl tak zatuchlý a špinavý, že jsem se bál, abych si o něj neušpinil podrážky.

Japonským stylem inspirovaná ložnice byla opravdu oázou klidu, dokud pohled nepadl na futonové lůžko, potřísněné skvrnami, z nichž jsem byl více než trochu nespůj. Předchozí nájemník mi zanechal u postele sbírku pivních lahví. Jako věčný optimista jsem předpokládal, že

to mělo být gesto na uvítanou v Paříži, ale pak jsem zjistil, že o jejich obsah se už někdo postaral, a cítil jsem, jak optimismus mizí. Můj předchůdce byl aspoň tak laskavý, že své cigaretové nedopalky nacpal do lahví a nenechal je válet po podlaze.

Co se dá dělat, když člověk stojí před něčím takovým?

V Paříži se dá dělat jen jedna věc: jíst. A k tomu si dát sklenku vína. Nebo možná raději dvě. A tak jsem šel ven a zamkl za sebou dveře. (Jako by snad někdo chtěl ukrást mé staré ponožky a odměrky.) Byl jsem hladový a vydal jsem se za svým prvním pařížským obědem. Kráčel jsem bez cíle a zastavil se v malé kavárničce. Zdrčený svým nepříliš úspěšným příjezdem jsem si objednal *salade* a první z mnoha sklenek vína, jak jsem se domníval. Říkal jsem si, že by to mohl být docela dobrý způsob, jak zvládat případné problémy, které mě jistě čekaly.

Po obědě jsem se vrátil do bytu a zničeně zavolal majiteli bytu, který žil v zahraničí. Tomu se podařilo sehnat malíře, který by můj dvoupokojový byt dal do pořádku, což ovšem znamenalo, že nejprve budu muset z bytu odejít, abych se pak mohl nastěhovat – první z francouzských paradoxů, nad nimiž mi zůstával rozum stát. Předpokládal jsem, že vymalovat dva pokoje nemůže malíři zabrat víc než týden. Jenže majitel bytu najal francouzského malíře.



Jedno z mých nejdůležitějších varování pro každého, kdo by se snad chtěl přestěhovat do Francie: Neočekávejte, že by si tady kdokoli nějak zvlášť lámal hlavu s nalezením optimálního řešení vedoucího ku zdárnému výsledku.

Pokud mi nevěříte, postavte se do fronty u *boulangerie*, kde Pařížané čekají na své bagety. Pochopíte, co tím mys-

lím. Určitě jste ještě nikdy neslyšeli tak důkladné probírání otázky, která bageta je lepší: *pas trop cuite* nebo *bien cuite* (světlá a měkká nebo propečená a křupavá), *traditionnelle* nebo *ordinaire*, *demie* či *entière*...

A ve frontě v prodejně drůbeže, u *volailles*: Bude z *poularde* tady na pultě lepší a chutnější bujon než z *poulet fermier* ve výloze? A je to kuře vlevo stejně velké jako to hned vedle? Je skutečně za stejnou cenu? Můžete obě kuřata zvážít? Jen tak pro jistotu. A nemáte vzadu ještě nějaké další?

Vyjednávání, gestikulace, debata, to vše je mnohem důležitější než konečný výsledek, jímž je získat zboží a odejít s ním. A když dojde na placení, může i tento prostý úkon trvat celou věčnost, protože každá mince je pečlivě odpočítána a předána obchodníkovi. Francouzi totiž z jakéhosi neznámého důvodu vypadají vždy nesmírně překvapení, když mají platit. Jako by tím zákazníci říkali: „A vy po tom všem ještě čekáte, že vám taky zaplatím?“

„Co v Paříži celé dny děláš?“ ptají se mě lidé, kteří si myslí, že své dny trávím pobíháním mezi obchodem s čokoládou a cukrárnou. Víím, že jim asi nepřipadá moc zajímavé a romantické, když slyší: „No, včera jsem si byl koupit kancelářské sponky.“ Nebo: „V pondělí jsem se snažil vrátit věc, která nefungovala, a v úterý jsem sháněl tkaničky do bot.“

Naučil jsem se nechávat si **spoustu** času na pochůzky. Uvědomil jsem si, že jde spíš o pravidlo než výjimku, že mají zavřeno (na dveřích je samozřejmě cedulka se zdvořilým *excusez-nous*), když dorazím k cíli své cesty, nebo mají všechno možné, jen ne to, co potřebuju – třeba všechny druhy bylinkových čajů kromě toho úplně obyčejného heřmánkového, který ovšem zoufale potřebuju na bouřící se žaludek.

Když jsem se poprvé v Paříži snažil něco reklamovat, naivně jsem se domníval, že to vyřídím během pár minut. Koupil jsem si v řetězci s elektronikou Darty novou baterii do telefonu. Jenže nefungovala. Vzhledem k tomu, že se obchod chlubí na stěně nápisem *Notre Objectif: 100% de clients satisfaits*, očekával jsem, že výměna nefungující baterie za novou bude hračka. Vejdu, dostanu novou baterii a šťastně se připojím k těm 100 % spokojených zákazníků.

Vešel jsem do obchodu a postavil se do krátké fronty u pultu s nápisem *Accueil*. To slovo sice znamená „Vítejte“, paradoxně však šlo zřejmě o to nejnevůlnější místo ve Francii. Čekal jsem a čekal... a čekal a čekal... a čekal a čekal. Ač přede mnou stálo jen pár lidí, trvalo půl hodiny, než jsem se dostal na řadu. Odbavování každého zákazníka trvalo snad věčnost, zahrnovalo spoustu řečí a handrkování na obou stranách pultu a končilo buď neochotným vyřízením reklamace, nebo porážkou zákazníka, který jen pokrčil rameny a odešel.

Američané neradi prohrávají, proto tak často používají frázi: „Mohu mluvit s manažerem?“ Ve Spojených státech má obvykle manažer snahu zažehnat problém a dá často za pravdu zákazníkovi. Ve Francii manažer nemá za úkol pomáhat zákazníkovi, je tam od toho, aby dával pozor na spolupracovníky. Takže vám nedoporučuju nechat si ho zavolat, pokud nechcete čelit přesile dvou protivníků místo jednoho.

Když jsem se dostal na řadu, očekával jsem, že jim předám špatnou baterii a oni mi jednoduše dají novou nebo mi vrátí peníze. Místo toho jsem byl odeslán dolů po schodech do oddělení *služeb pro zákazníky*.

Tam seděl úředník, který se probíral hromadou papírů sepnutých do několika kroužkových pořadačů. Začal sestavovat dokumentaci. Vyplnili jsme stoh formulářů,

kteří několikrát opatřil razítkem s datem a udělal jejich kopie. Teprve pak zavolał manažera, aby je podepsal, což dotyčný zdráhavě učinil až po několikaminutovém studiu složky. Podezíravě hledal jakýkoli náznak toho, že jsem něco překroutil, abych získal nárok na výměnu či vrácení baterie. Společně jsme pak vystoupali po schodech nahoru, zřejmě kvůli dokončení celé akce.

S úlevou, že už to mám skoro za sebou, jsem hrdě čelil naprosto netečné ženě u pořadačů, která si opět pročítala mou složku papírů. Čekal jsem, že mi konečně vydá novou baterii. Omyl – odeslala mě k jiné přepážce, kde znovu zkontrolují veškerou dokumentaci a *možná* mi vydají novou baterii.

Tam seděla další žena, která na monitoru počítače podle mého názoru neúměrně dlouho cosi hledala. Když na skladě neobjevila ani jedinou baterii požadovaného typu, zeptal jsem se optimisticky: „A nemohli byste mi prostě jen vrátit peníze?“

Řekněme, že v tu chvíli už by ve své reklamě o 100 % *spokojených* zákazníků měli o něco snížit číslo, aby zůstala pravdivá.



Podobně nespokojeným zákazníkem jsem byl i doma, pokud šlo o malíře. Po dvou týdnech už byl *umělec* téměř hotový, ale stále nějak neschopný udělat poslední tah štětcem a odejít. Znovu jsem měl pocit, že můj radostný optimismus slábně každým dnem. Nechal jsem ho v bytě samotného a utábořil jsem se u kamaráda, ale teď už jsem bláhově předpokládal, že se mohu nastěhovat a postupně se začít zabydlovat. A on snad pochopí náznak, dokončí své dílo a zmizí.

Místo toho tam nechal všechny své věci povalovat

a denně se vracel, aby něco dodělal, cokoli: musel přemalovat spodek dveří, strop na záchodě potřeboval ještě jeden nátěr a bylo třeba opravit malbu za chladničkou. Pak odešel s tím, že se zítra vrátí, aby dodělal ještě několik kritických míst. Tak to šlo dál ještě několik týdnů, než jsem si uvědomil, že nebude hotový nikdy, což bylo o to divnější, že už dostal zapláceno. A jsem si jistý, že měl na práci lepší věci než každé odpoledne lézt u mě po žebříku a přemalovávat temné kouty.

Protože je poněkud smutné sledovat plačícího čtyřicátníka, nabídli se moji kamarádi David a Randal, že provedou „antimalířský zákrok“ a zbaví mě ho jednou provždy. Zavolali mu a doporučili, aby vypadl. Informovali ho, že všechny jeho věci naskládali na chodbu před mým bytem a on by si je měl co nejdříve vyzvednout. Pak jsme se všichni vydali na dlouhou procházku a zastavili jsme se v kavárně na sklenku vína. A když jsme se vrátili, malíř pokojů i jeho vybavení z mého života nadobro zmizeli.

Alespoň jsem si to myslel.

Naštěstí jsem v té době získal i nové telefonní číslo a dozvěděl jsem se o *liste rouge*, telefonní funkci, která umožňuje zablokovat vybraná čísla, tedy i případně nepřátelsky naladěných malířů pokojů. Po stisknutí několika tlačítek na mém zbrusu novém telefonu jsem se konečně začínal cítit jako doma.



## SALADE DE CHÈVRE CHAUD

### **SALÁT S TEPLÝM KOZÍM SÝREM**

1 porce

Úplně první věc, kterou jsem v můj první den v Paříži jedl, byl *salade de chèvre chaud*. Obědval jsem sám v Café Le Moderne v Bastille a přemýšlel jsem nad svou překerní situací.

Posadil jsem se a sebral veškerou odvahu, abych poskládal dohromady pár francouzských slov, co jsem znal, a objednal si jednoduchý salát s kolečky teplého kozího sýra se sklenkou bílého vína, první v dlouhé řadě těch, které měly následovat.

#### **Toasty s kozím sýrem**

2 krajíce dobrého chleba, třeba pain au levain, může být  
i bílý chléb

extra panenský olivový olej

90 g kulatého kozího sýra (vodorovně rozkrojeného)

#### **Salát**

½ lžičky červeného vinného nebo sherry octa

2 lžičky extra panenského olivového oleje

¼ lžičky dijonské hořčice

hrubá sůl

2 šálky (100 g) natrhaných zelených listů salátu, omytých  
a osušených

čerstvě mletý černý pepř

¼ šálku (25 g) půlek vlašských ořechů, mohou být  
opražené (nejsou nezbytné)

1. Předehřejte troubu a rošt umístěte 10 cm pod topné tělísko.

2. Potřete chléb dostatečným množstvím oleje, měl by ho nasáknout. Na každý krajíc položte půlku sýra a vložte je do trouby na tak dlouho, až sýr změkne, prohřeje se a na povrchu trochu zhnědne. To trvá asi tři až pět minut, závisí to na troubě.

3. Zatímco se toasty zapékají, připravte ve velké míse zálivku vinaigrette. Vidličkou našlehejte ocet, olivový olej, hořčici a větší špetku soli.

4. Promíchejte salátové listy se zálivkou a urovnejte je na hromádku na talíři, posypte čerstvě mletým pepřem. Na salát položte teplé toasty a obložte je vlašskými ořechy, pokud je použijete.

**Podávání:** Podávejte se sklenkou nebo *fillette* vychlazeného bílého vína, hodí se například Muscadet, Sancerre nebo Sauvignon Blanc. Užijte si to.

## MA PETITE CUISINE

Potřeboval jsem ještě vyřešit nějaké záležitosti ve Spojených státech, proto jsem se tam musel na půl roku vrátit.

A tak jsem se odhodlal svůj čerstvě vymalovaný a nejmodernější technikou vybavený byt pronajmout. Umístil jsem oznámení na svůj web a dostal jsem několik povzbudivých odpovědí. Nejnadšenější potenciální *souslocataire* mi napsal, že se „nemůže dočkat, až bude vařit a péct v dobře zásobené a profesionálně vybavené kuchyni Davida Lebovitze!“

Asi nejsem moc dobrý fotograf, protože když jsem mu poslal snímky bytu, nejenže se mnou neuzavřel smlouvu, ale dokonce už jsem o něm nikdy víc neslyšel. Ani širokoúhlý objektiv mi nepomohl zakrýt skutečnost, že moje kuchyně je sotva dost velká pro jednu osobu a profesionální výbava se do ní nevejde. Zřejmě ani moje renomé nedokázalo v jeho očích vyvážit nedostatky mé kuchyňky.

Po návratu z Ameriky, kde je průměrná kuchyně velká jako celý můj pařížský byt, někdy i větší, jsem se musel naučit péct na lince tak malé, že bylo třeba odklidit mísku, když jsem na linku chtěl postavit další. To byl ale zážitek! Nešlo ani tak o pečení jako o zvládnání davu! Při pohledu na moji kuchyni lidé říkali, že je roztomilá: „*C'est très parisien!*“ A vzrušeně se tlačili dovnitř. Nadšení jim vydrželo jen do chvíle, kdy zvedli hlavu a tvrdě narazili

do šikmého stropu. Pak začali chápat, jakým problémům musím čelit. Nakonec jsem se naučil hlavu nezvedat, ale ze začátku mi bouchla o strop každou chvíli.

Když jsem se nastěhoval, nelišila se kuchyně od zbytku bytu – naprostá katastrofa. Chladnička vypadala, jako by ji nikdo nečistil od generální stávky v květnu 1968, a trubky myčky byly zanesené zákeřným vodním kamenem, *calcaire*. Když jsem myčku zapnul, doufal jsem, že se probudí k životu s tichým hučením. Nejdřív sice nadějně zavrčela, ale brzy dostala křečovitý záchvat dušnosti a talíře uvnitř se začaly třást. Rachot brzy přešel do silných otřesů a nárazů do všeho, co bylo v dosahu. Myčka se usilovně snažila uvolnit ze svého ukotvení a vyzvala mě k závodu, jestli dokážu včas přeběhnout místnost a vytáhnout zástrčku ze zásuvky, než ona přejde v natřásání talířů do zdrcujícího *grande finale*.

Hned za myčkou byla v rohu zastrčená pračka. Stejně jako jiní Američané žijící v Evropě za živého boha nedokážu pochopit, proč prací cyklus v evropské pračce trvá dvě hodiny, zatímco v americké jen čtyřicet minut.

Následné sušení pro ty, kdo nemají sušičku (v Paříži ji nemá prakticky nikdo), znamená zkoušku kreativity, protože prádlo je třeba pověsit v bytě kamkoli, kde je kousek volného místa. Říkají tomu *à la Napolitana* po vzoru neapolských pradlen. Což znamená, že nesmíte být příliš stydliví, pokud chcete přijímat hosty, a nesmí vás rozházet, když hosté dostanou odpověď na otázku, zda nosíte slippy, nebo boxerky. Na rozdíl od Neapole ovšem nevěším prádlo ven, protože tuto intimní informaci hodlám utajit aspoň před sousedy, hlavně před *le voyeur* z protější strany ulice, který neváhá používat dalekohled. Naštěstí se zdá být zaujatý hlavně tím, co se děje v bytě pode mnou (a já už jsem díky němu také zvědavý).

Součástí přerodu v Pařížana je tedy tradice trvajících

už desítky let – nákup prvního sušáku na prádlo. Tato akce vyžaduje tolik přemýšlení, průzkumu a porovnávání jednotlivých modelů, že se to dá srovnat jediné snad s koupí prvního auta. Můj první vpád do světa sušáků na prádlo si vyžádal půlhodinovou předváděcí akci. Dychtivý prodavač, jehož talent jsem musel obdivovat, vlastníma rukama rozložil snad každý stojan na sušení prádla, který v obchodě měli. Přemýšlel jsem, jestli pracuje za provizi, nebo se jen nudí, když mezi sušáky tráví den co den. Každopádně jsem si domů odnesl robustní, dobře navržený sušák. Pamětihodné ale bylo to, že jsem ve francouzském obchodním domě získal plnou pozornost prodavače na dobu delší než třicet vteřin.

Kromě toho, že jsem teď na částečný úvazek pracoval jako italská prادلena, bylo načase popřemýšlet o skutečném zaměstnání, které by obnášelo spoustu vaření a pečení. Jak bych mohl pracovat ve své příšerně malé *cuisine américaine*? Když se řekne „americká kuchyně“, každý si představí drahou žulovou desku, police plné lesknoucího se nádobí, všechny nejmodernější vymoženosti a zařízení jako v restauraci.

Tady v Paříži spojení „*cuisine américaine*“ znamená „úplně nepraktický“. Můj pracovní pult je tak vysoko, že mi hrozí vypíchnutí oka, pokud nechám v míse lžíci trčet ven. I když měřím asi 180 cm, při zadělávání těsta téměř nevidím do mísy a musím jen odhadovat, jestli se suroviny správně promíchaly a spojily. Asi bych mohl dát na strop zrcadlo, jenže když jsem se nastěhoval, malíř pokojů odstranil z bytu všechna zrcadla ve stylu sedmdesátých let, která pokrývala každý kousek volného místa. Nějak se mi nechtělo mu volat, aby mi řekl, kam je dal.

Co desce chybí na praktičnosti, to vynahrazuje tím, že nepřekáží a nezabírá moc místa v bytě. V důsledku to znamená, že si při vaření musím vystačit s prostorem odpoví-

dajícím asi osmi porcím řezů *gâteau Opéra*. A to mluvím o francouzských porcích, ne o amerických maxidortech.

Když je metr čtvereční tak drahý jako v Paříži, uvědomíte si, že je jen jediné řešení, a to postupovat vzhůru. A tak se věci skládají jedna na druhou do výšky, což není moc příjemné. Potřebuju třeba dózu s cukrem, jenže ta je právě ve spodní části hromady, a abych ji našel, musím celou kupu věcí přerovnat – a právě v situaci, kdy se to nehodí nebo nemám čas (mám dojem, že se to nehodí nikdy a ani s časem to není lepší). Musím vzít do ruky a přesunout na vedlejší hromadu například: mouku, kakao, kukuřičný škrob, moučkový cukr, kukuřičnou mouku, hnědý cukr a třeba ovesné vločky.

Moje drahocenná zásoba amerických dobrot – melasa, organické arašídové máslo, sušené višně, spreje na vystříkání formy, divoká rýže a instantní cibulačka Lipton – se tísni úplně vzadu v jedné z mých dvou skříní a čeká na zvláštní příležitost. Instantní cibulačka, to je tady vzácnost a nepředložím ji hned tak někomu, musí to být někdo mimořádný, abych se odhodlal stříhnout do staniolu jednoho z mých milovaných sáčků.

Pokud někdo peče jako já, musí skladovat ingredience. Všude zavírají v devět večer a není nic horšího, než když vám ve 20.40 dojde cukr, přesně v době, kdy už si prodavači říkají, že končí a je čas zamknout dveře. Proto jsem si koupil robustní chromovaný pekařský regál, kam můžu dát pytle mouky, velké sáčky ořechů, pořádné bloky čokolády a zásobu cukru, takže mohu vyrábět zmrzlinu, koláče a cukroví v jakoukoli hodinu.

Moji francouzští hosté jsou z toho na větvi, protože jsou zvyklí vidět dvacet až třicet pytlíků mouky nebo cukru leda tak v místní *pâtisserie*, ale ne v běžném bytě. U mě vidí třeba celou polici vyhrazenou pro francouzskou čokoládu; koupil jsem veliké tabulky a pytle *pistoles*, to jsou takové

malé, příhodné čokofloky, které oceníte, když potřebujete navážit 274 gramů čokolády a nemáte chuť ztrácet čas – zvláště v té mé malé kuchyni, kde na to není ani místo – postupným odsekáváním kousků z velké tabulky hořké čokolády. Jediný problém je, že ty malé mršky jsou moc dobré. I když se snažím uklidit krabici někam dozadu, stejně se o pár hodin později zase vynoří a já se přistihnu, že v ní mám ruku až po loket a jako blázen lovím kousky čokolády asi jako děti hračku v krabici cereálií.

Jsem zoufalý, že nemůžu mít v zásobě všechno, kvůli nedostatku místa musím mít doma jen nezbytné množství třeba popcornu nebo polenty. Mám dobré přátele, kteří pracují pro různé velké společnosti dodávající kuchyňské spotřebiče nebo nádobí a často mi nabízejí dary, které se neodmítají – jenže já je odmítám.

Dobrá, většinou je odmítám. No, copak se dá odmítnout profesionální hnětač nebo měděný pekáč? Přibyl mi tam hnětač, stroj na espresso a další na zmrzlinu, spočítejme si to: 25 % místa zabírá elektrický mixér, 10 % hnětač a 54 % je obětováno pro mé italské espresso, takže mi zbývá jen 11 % využitelné pracovní plochy.

Ač jsem neuvažoval o tom, že bych si pořídil myčku nádobí, a raději jsem ho myl ručně, můj přítel Randal, který se vyznamenal vypuzením malíře pokojů, do mě vtloukl trochu rozumu. Brzy po oné památné události se u mě ti dva báječní Francouzi objevili. Svaly měli zatáté námahou, na ostrře řezaných rysech se leskl pot. Úžasné. Ještě lepší však bylo, a vážně jsem to ocenil, že po schodech vytáhli do šestého patra myčku.



Čím déle jsem žil *chez Davide*, tím kreativněji jsem zacházel s prostorem. Můj byt se proměnil v jednu obří kuchyň,

kteřá se vlastně velikostí blížila pravé *cuisine américaine*, jakou jsem míval v San Francisku – chybí mi víc než nakupování v Targetu. Svým způsobem jsem si přivlastnil sousední střechu a připojil ji ke svému bytu. Dnes se honosí titulem nejkrásnější chladírna na světě. Moje sušenky se tam chladí a užívají si výhled na Eiffelovu věž i na elegantní place des Vosges. Efektivitu chladírny zajišťuje pařížský vánek. Při používání tohoto modelu se ovšem musíte ujistit, že v okolí nečíhají volně žijící živočichové. Došel jsem k tomu po nelehké zkušenosti, kdy jsem lovil peříčka z vychladlého karamelu. Zjistil jsem, že pařížští holubi mají sladké rádi stejně jako já.

Proč využívat koupelnu jen pro osobní hygienu? Moje nemoderní, ryze praktická mramorová koupelna se ukázala jako ideální, holubů prosté místo pro chlazení cukroví. A když potřebuju umýt spoustu hrnců a pánví, hodí se velká vana, v níž je rozhodně víc místa než v kuchyňském dřezu, ze kterého by si zoufala i panenka Barbie, pokud by ho měla ve svém domečku.

Představte si, že byste chtěli vydrhnout hrnec na polévku v jednom z těch umyvadel v letadle, a pochopíte, proč je vana lepší řešení. Naplním vanu mýdlovou vodou, klesnu na všechny čtyři a drhnu jako kdysi pradleny u Seiny.

Moje WC bylo v posledním tažení už ve chvíli, kdy jsem se nastěhoval. Stalo se úložištěm nezdaru, i když je mi jasné, že to asi moc neprospívá jeho kondici. Je jako Francouzi, trochu vzpurné a *fragile*, dnes už vím, že neuškodí vždycky po spláchnutí zkontrolovat, jestli je všechno pryč. Jednou jsem tam vyhodil nepovedenou mátovou zmrzlinu, zelenou jako tráva, a nezkontroloval jsem to. Navštívil mě přítel a po použití toalety se mě starostlivě ptal, jestli mě nemá odvézt k lékaři.

A co ložnice? Ta je tabu? *Pas du tout!* Jelikož teď není využívána tak čile, jak jsem doufal, proměnil jsem ji



v *glacière*. Přerodila se ve víceúčelový prostor v době, kdy jsem psal knihu o zmrzlině. Celý den a někdy i v noci jsem vyráběl další a další dávky zmrzliny a sorbetu. Jsem si jistý, že sousedi pode mnou se divili, co se to u mě děje.

Měl jsem tři přístroje na výrobu zmrzliny, které střídavě běžely dnem i nocí a dělaly hrozný rámus. Jediné místo, kam se vešly, byla ložnice – a už v ní zůstaly. Jediným problémem bylo vysvětlit v prádelně, proč mám povlečení umazané karamellem. Když jsem jim říkal, že jsem míchal zmrzlinu, zdálo se jim to legrační. I když Francouzi mají pro různé hrátky v ložnici pochopení, myslím, že jsem je dostal.

## ILE FLOTTANTE

### PLUJÍCÍ OSTROVY

6 porcí

Nedoporučuji splachovat sněhovou hmotu do záchodu, zejména bydlíte-li ve vyšším patře, kde může být nižší tlak vody. Vím to z vlastní zkušenosti. Když jsem zkoušel tento recept, jedna várka bílkové hmoty skončila v záchodové míse a nehodlala ji opustit několik dní. V zoufalství jsem na to nakonec vzal nůž a stopy pěnové hmoty zmizely jednou provždy.

Nakonec jsem na to přišel a tahle verze je tak dobrá, že rozhodně nebudete chtít vyhodit ani kousíček.

#### **Crème anglaise**

4 velké vaječné žloutky

1 ½ šálku (375 ml) plnotučného mléka

¼ šálku (50 g) cukru

1 lusk vanilky, podélně rozříznutý

### **Pěnová hmota**

4 velké vaječné bílky pokojové teploty a špetka soli

½ lžičky vinného kamene

6 lžic (75 g) cukru

### **Karamelová omáčka**

1 šálek (200 g) cukru

¾ šálku (180 ml) vody

Na ozdobu plátky mandlí a sekané pistácie

1. Na crème anglaise si připravíte ledovou lázeň tak, že do větší mísy nasypete led a přidáte trochu vody. Do ledu usadíte menší mísu na krém, navrch položte drátěný cedník.

2. Ve středně velké misce ušlehejte žloutky. V kastrolku zahřejte mléko, asi ¼ šálku (50 g) cukru a lusk vanilky. Teplé mléko pozvolna přilévejte ke žloutkům za stálého šlehání. Směs přendejte zpět do hrnce a za stálého míchání záruvzdornou stěrkou vařte, dokud krém nezačne houstnout. Zkuste, jestli má správnou hustotu tak, že vytáhnete stěrku a přejedete po ní prstem. Za ním by měla zůstat čistá stopa.

3. Krém hned nalijte přes cedník do chlazené mísy. Vanilkový lusk přendejte do chladnoucího krému. Zvolna míchejte, dokud krém nevychladne, pak ho můžete uložit do chladničky, dokud ho nebudete potřebovat.

4. Pro přípravu pěnové hmoty předehřejte troubu na 160 °C. Lehce natřete tukem asi dvoulitrovou hranatou formu. Pak ji postavte do mělkého pekáče.

5. Ušlehejte bílky buď ručně, nebo elektrickým šlehačem na střední rychlost. Přidejte sůl a vinný kámen (pokud ho máte) a pokračujte, dokud bílky nezačnou tvořit pěnu. Zvyšte otáčky a ušlehejte tuhý sníh, který drží tvar. Postupně zašlehejte 6 lžic cukru a pak šlehejte tak dlouho, až je sníh tuhý a lesklý.

6. Rozprostřete sněhovou hmotu do připravené hranaté formy a dávejte pozor, aby v ní nezůstaly vzduchové bubliny. Povrch uhladte stěrkou. Do pekáče nalijte tolik teplé vody, aby sahala asi do tří čtvrtin boční stěny formy.

7. Pečte 25 minut, nakonec zapíchněte do středu hmoty špejli, měla by zůstat čistá. Vyndejte formu s pěnovou hmotou z vodní lázně a nechte vychladnout na kuchyňské mřížce.

8. Pro přípravu karamelu nasypete 1 šálek cukru rovnoměrně na pánev se silným dnem. Zahřívejte na mírném ohni, dokud se na krajích nezačne cukr rozpouštět. Žárovzdornou stěrkou zvolna míchejte a snažte se, aby se cukr nenapaloval na stěny a dno pánve.

9. Když se cukr začne rozpouštět a karamelizovat, opatrně ho míchejte (cukr může trochu krystalizovat, což je v pořádku), dokud nezíská tmavě bronzovou barvu a nezačne se z něj trochu kouřit. Odsuňte pánev z tepla a přilijte vodu, dejte však pozor na horkou páru, která začne hned stoupat z pánve vzhůru.

10. Pak vraťte pánev na oheň a míchejte, dokud se všechny cukrové krystalky nerozpustí. Karamel můžete i přecedit, aby v něm nezůstaly žádné kousky.

**Podávání:** Mističky nejdříve vychladte. Pak nalijte do každé misky asi  $\frac{1}{3}$  šálku (80 ml) crème anglaise. Uvolněte opatrně nožem okraje upečené pěnové hmoty a vyklopte ji na talíř. Tenkým ostrým nožem nakrájejte hmotu na šest částí a ty položte na krém v mističkách. Pokapejte je pomocí lžičky karamellem a posypejte opraženými mandlemi a oříšky. (Můžete použít také mandlový griliáš z receptu na str. 66.)

**Skladování:** Crème anglaise vydrží v chladničce až tři dny. Karamelu určitě uděláte víc, než využijete. Klidně ho

můžete nechat v chladničce i několik měsíců a použít na ozdobu dalších dezertů. Pěnovou hmotu si můžete připravit den předem a uchovat přikrytou v chladničce. Crème anglaise se podává hodně vychlazený, naopak karamel by měl mít pokojovou teplotu.

## CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX-FRAMBOISES

### CLAFOUTIS SE ŠVESTKAMI A MALINAMI

8 porcí

Nezáleží na tom, jak *faible* (sešlá) je vaše kuchyně, clafoutis je snadný na přípravu a nevyžaduje žádné zvláštní vybavení: jen troubu, mísu, metlu a pekáč. Není to nijak luxusní dezert – naopak, má být domácí a jednoduchý. A v plné sezoně, kdy je k dispozici spousta nádherného letního ovoce i bobulovin, není nic jednoduššího.

Vynikající jsou slívy, *quetsches*, kterým v USA říkají italian prune plums. Jsou dostupné až v pozdní sezoně a můžete je nahradit čerstvými meruňkami, které pečením získávají příjemně trpkou chuť.

4 lžíce (60 g) rozpuštěného másla, navíc kousek másla na přípravu

450 g pevných, ale zralých švestek

1 šálek (115 g) malin

3 velká vejce

½ šálku (70 g) mouky

1 lžička vanilkového extraktu

½ šálku (100 g) a 2 lžíce (30 g) cukru

1 ½ šálku (330 ml) plnotučného mléka

1. Přesuňte rošt do horní třetiny trouby. Předehřejte troubu na 180 °C.

2. Důkladně vymažte máslem mělkou hranatou formu (asi dvoulitrovou). Rozpulte švestky, vypeckujte je a rozložte řeznou stranou dolů na dno formy. Pokud jsou švestky hodně velké, pokrájejte je na čtvrtky. Na švestky nasype maliny.

3. Ve středně velké míse ušlehejte vejce do hladkého krému. Přidejte máslo a mouku a vyšlehejte vše dohladka, přidejte vanilkový extrakt. Pak zašlehejte ½ šálku (100 g) cukru a nakonec mléko.

4. Těsto nalijte na ovoce a pečte 30 minut.

5. Po 30 minutách vysuňte rošt trochu z trouby (je to lepší než hýbat jen s formou, mohla by popraskat tenká kůrka, která se začíná tvořit) a posypte povrch clafoutisu 2 polévkovými lžícemi (30 g) cukru.

6. Pečte clafoutis ještě dalších 30 minut, uprostřed musí mírně ztuhnout a povrch by měl být zlatohnědý.

**Podávání:** Servírujte dezert teplý nebo o pokojové teplotě. Nejlepší je clafoutis krátce po upečení. Nejraději ho mám jen tak, samotný, tak se totiž tradičně podává. Pokud je vám to málo, můžete k němu přidat vanilkovou zmrzlinu nebo šlehačku.

## NEJDŮLEŽITĚJŠÍ SLOVA, KTERÁ MUSÍTE V PAŘÍŽI ZNÁT

Takže jste v Paříži a něco potřebujete.

Řekněme, že chcete koupit, co já vím – rukavice. Nebo kladivo. Nebo tkaničky do bot, novou baterii do telefonu. Nebo jen *baguette ordinaire*. Cokoli. Ve skutečnosti vůbec nezáleží na tom, jestli je to malé nebo velké. Vstoupíte do obchodu, ale nikde nevidíte to, pro co jste přišli, a tak oslovíte prodavačku, která tam je zdánlivě proto, aby vám pomohla – jako důležitému zákazníkovi.

Nedočkáte se odpovědi, jen *réception glaciale*, mrazivého odmítnutí. Cestou ven přemýšlíte, proč jsou Pařížané tak hnusní.

Možná to bude tím, že jste je urazili – těžce –, i když vám to třeba připadá divné, protože jste šli rovnou k věci a vznesli svůj dotaz. V tom je jádro problému.

Je nezbytně nutné znát dvě nejdůležitější slova francouzského jazyka: *Bonjour, monsieur* nebo *Bonjour, madame* – naprostá nutnost, hned jak s někým navážete oční kontakt. Jakmile vstoupíte do obchodu, restaurace, kavárny, nebo dokonce i do výtahu, musíte pozdravit jakoukoli další osobu, která se tam s vámi nalézá. Každý tady pozdraví *bonjour*, když vstoupí do čekárny u lékaře. Nezapomeňte pozdravit v lékárně, dokonce i letištní kontrolu, která po vás chce, abyste si sundali pásek, prodavačku, která vám odmítne uznat reklamaci naběračky na zmrzlinu, co nevydržela už první použití, stejně jako

trhovce s děravým úsměvem, který se vás právě chystá ošidit.

Při oslovení nezadané ženy se používá *Bonjour, mademoiselle*. Když jsem se jednoho Francouze ptal, jak mám poznat, že je nezadaná, řekl mi, že tak mám oslovovat ženy, které ještě neměly sex. Vážně nevím, jak se tohle dá poznat, ale on mě ujistil, že Francouz to pozná.

Jedinou výjimkou jsou *les grands magasins*, několika-patrové pařížské obchodní domy, kde jsou služby většinou ještě horší než katastrofální. Zdejší prodavači nevidí v zákaznících hosty nebo návštěvníky, ale jen otravy, kteří je zdržují od psaní textové zprávy, kterou právě tvořili. Nebo od důležitého rozhovoru s kamarádkou o rozchodu s přítelem. Občas je vnímají aspoň jako rozptýlení při nekonečném čekání na další kuřáckou pauzu.

Američané si navždy zafixovali přesvědčení, že Francouzi jsou protivní. Při každé mé návštěvě Spojených států padla jako první otázka: „A vážně Francouzi Američany nenávidí?“

Ne, to není pravda. Oni jen nemají rádi nezdvořáky. (Nedívám se jim, ani já ne.) Pokud chcete, aby vás nepovažovali za hrubiány a chovali se k vám zdvořile, musíte dodržovat zdejší pravidla slušného chování. Američanům to někdy připadá trapné, protože jsou zvyklí vrazit do obchodu a zase odejít, aniž by se obtěžovali pozdravit. Když dnes jdu ve Státech nakoupit, rozloučím se při odchodu se všemi: s pokladními, prodavačkami i s ostrahou, která podezřívavě sleduje mé počínání. Musím s tím přestat. V Houstonu ve Walgreens se krátce po mém příchodu, spojeném s obvyklým *hello* celému osazenstvu, z reproduktorů ozvalo jen mírně maskované varování.

V Paříži je největší hrubostí, jakou můžete spáchat (věřte mi, povedlo se mi jich dost), ignorovat přítomnost prodávajícího personálu.