

# G A R E

---



RESTAURANTS

# KACHNA - CANETON A LA ROUENNAISE

Jedinečný, autentický recept z 19. století šéfkuchaře Mecheneta z Rouen. Kachna je přímo před vámi lisována a k ní je připravována silná omáčka z vylisované šťávy, foie gras, portského vína, armagnacu, jater, srdíčka a čerstvých bylinek. Tento tradiční francouzský recept můžete v České republice ochutnat pouze v restauraci La Gare, která patří do sítě GARE Restaurants.

Tato specialita je zde připravována již od roku 2014, což je zdokumentované v knize, která eviduje každého konzumenta a každou takto upravenou kachnu. Host si odnese i unikátní certifikát dokumentující tuto unikátní recepturu.

V nabídce celoročně, doporučena rezervace.  
Skvělé i jako originální zážitkový dárek.







# Vážení přátelé,

právě držíte v ruce první vydání našeho časopisu GARE, které si hned na začátku úvodníku dovolím prozaicky označit za jednu z prvních vlaštovek naší transformace. Je to první znamení směrem k Vám, našim klientům, že se v naší společnosti v posledních měsících dějí velké změny. Změnil se název z La Gare Restaurants na GARE Restaurants, společnost má zbrusu nové logo, čekají nás postupně nové weby, inovace v našich menu a hlavně chceme přivést více hravosti našemu servisu a výběru používaného inventáře. Chceme také zlepšit naši komunikaci s Vámi, a proto zakládáme náš Loyalty Club.

Díky tomuto Loyalty Clubu budou mít stálí zákazníci spoustu zajímavých výhod ve všech našich restauracích: Brasserie La Gare, Les Moules, Pivovar U Supa, Vozovna Stromovka a pražírna kávy Made in Coffee. Za Vaše návštěvy ve všech našich podnicích Vám budeme načítat body, které budete moci přeměnit na slevu anebo si za ně nakoupit vína, která si sami dovážíme z Francie, naši čerstvě upraženou kávu či zažít hodinu vaření s našimi kuchaři při přípravě našeho signature dishe.

A aby toho nebylo málo, tak Vás začátkem roku 2019 přivítáme v úplně nových prostorách restaurace La Gare. Adresa zůstane, nabídka luxusní francouzské kuchyně také, nicméně interiér projde v lednu kompletní rekonstrukcí. Renomované architektonické studio pro naše hosty připravuje moderní, elegantní a přitom přátelský prostor, kde si budete moct vychutnat jídlo, které pro restauraci vytvořil náš kreativní šéfkuchař Jan Kvasnička se svým týmem.

A změn bude mnohem více. S radostí Vám je postupně budeme já a mí kolegové představovat.

Dobrou chuť a příjemné čtení Vám přeje

---

**Jan Mudroch**  
General Director GARE Restaurants

# Jan Kvasnička

## Nebudeme stagnovat

Známý šéfkuchař Jan Kvasnička po dvou letech ve vedení kuchyně populární Brasserie La Gare postupuje na pozici kreativního šéfkuchaře pro celou gastronomickou společnost GARE Restaurants. Tím se mění pro něj i pro firmu velmi mnoho a pro tento rozhovor nám z těchto změn odtajnil opravdu hodně.

## Co vás na práci v kuchyni nejvíce baví?

Zřejmě ten adrenalin. Je mi pětatřicet let a dovolím si tvrdit, že jsem ještě ze staré školy. A tam se po nás i trochu křičelo. Bylo to jako se sportovcem před výkonem. Jsem na výdeji, celý tým kolem mě a začínáme připravovat jídla dle objednávek. A těch objednávek je hodně, takže musíme všichni podat maximální výkon. Soustředění, adrenalin a lidé všude kolem.

## Nedávno to byly dva roky, co jste začal pracovat jako šéfkuchař Brasserie La Gare. Ve stejném období se vaše pozice mění na kreativního šéfkuchaře celé společnosti GARE Restaurants, tedy i Les Moules a Vozovny Stromovka. Říkáte, že vás baví být na výdeji, tam už ale teď budete mnohem méně...

Tak asi už je čas přestoupit, posunout se. Mohu to porovnat třeba s některým sportem. Šéfkuchař je dle mého názoru něco jako trenér. Ale já byl do této chvíle cosi jako hrající trenér. Má to být coach a mohu říct, že je velmi náročné hlídat všechno kolem, pokud jste rukama po lokty v práci.

## Podle toho, co říkáte, by měl tedy šéfkuchař spíše tvořit, usměrňovat a delegovat práci.

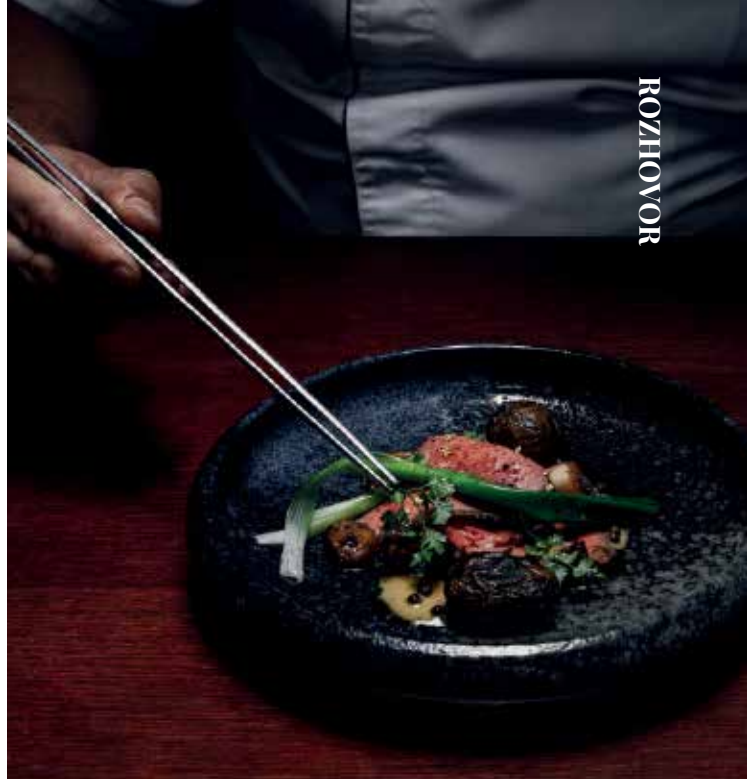
Určitě. To je přece největší hodnota jeho práce. Nemá smysl, aby šéfkuchař krájel mrkev.

## A teď se vám to celé mění.

V jiný druh práce, přesně tak.

## Co to tedy přesně bude za práci?

Budu zmíněným restauracím pomáhat s tvorbou menu a celkovým směřováním všech kuchyní k cíli, který jsme si s vedením GARE Restaurants vytyčili. Rádi bychom zachovali v restauracích to, za čím se k nám hosté vrací – prvotřídní suroviny a práci s nimi. Nicméně s novými menu bychom rádi na talíř přinesli větší hravost. Toto se postupně projeví v prezentaci a použitém inventáři. Zkrátka chceme naše hosty nejenom dobře nakrmit, ale i pobavit. GARE Restaurants nesmí stagnovat.



Jak jednou stojíte na místě, hrozí, že vás dohání konkurence. Projděte se po Praze. Vzniká a už vzniklo množství dobrých restaurací a prodejen výborných lahůdek. Nikdo nesmí stagnovat.

## Takže se přesouváte na pozici kreativního šéfkuchaře ve správnou chvíli.

Ve správnou chvíli je to určitě a já udělám všechno pro to, abych byl já ten správný pro tuto pozici.

## Předpokládám, že vaše pozice obsáhne i supervizi.

Největší část mé práce je právě kreativní šéfkuchař, takže se nebudu starat o samotný provoz. Od toho má každá restaurace svého šéfkuchaře. Právě proto budu mít na supervizi čas. Mojí hlavní náplní práce ale bude přinášet neustálou inovaci do našich restaurací. Při mém nástupu jsme v suterénu La Gare vybudovali druhou kuchyň, kterou nazýváme laboratoř. Umožňuje mi to objevovat nové suroviny, aplikovat technologie a pracovat na věcech, které pak budeme postupně přenášet do našich restaurací. A to přirozeně v souvislosti s určováním směru konkrétní restaurace.

## **Váš pracovní život a práce samotná se tedy změni snad ve všech ohledech.**

A mám z toho obrovský respekt. Je to velká změna.

## **Po dvou letech v Brasserii La Gare, kde jste se věnoval francouzské gastronomii, bude možná pro vás největší výzva pracovat s belgickou kuchyní, kterou tým kuchařů vaří v Les Moules.**

Určitě ano. Bude to práce s celým týmem, jeden kuchař ani šéfkuchař vám restauraci neudělá. Pracujete s prostředím, dodavateli a celým týmem lidí. Ani trenér Arsenalu, kdyby přijel někam do Černošic, by s nimi nehrál pohár UEFA.

## **Je to tak. Nicméně Les Moules, jakožto zavedený a populární podnik, má svoji významnou část ukotvenou i v široké nabídce piva. Budete s tím pracovat v kuchyni?**

Nad tím jsem hodně přemýšlel, spočívá to v zajímavých kombinacích a chutích. Nedávno jsme zkusili slávky na normandský způsob, které jsme vymysleli od samotného základu. Slávky, jablka, cider, který se tam hodí naprosto perfektně. Vybočujeme tím ze zavedeného standardu slávek na víně, který se běžně připravuje všude. Nabídneme tím především stálým hostům zajímavou alternativu, oživení menu. Těším se a jsem zvědavý na jejich reakce.

## **Co se dále bude v Les Moules měnit?**

Změnili jsme velká plata mořských plodů pro více osob. Tam jsme hodně zapracovali na servisu. Všeobecně bude prezentace jednotlivých jídel mnohem více propracovaná, postupně obměníme i kombinace surovin u některých pokrmů. Samozřejmě, stálíce menu zůstanou, nicméně menu bude postupně barevnější a nabídne širší škálu variací.

## **Byť by to možná někdo neřekl, tak těch variací a práce se surovinami belgické kuchyně může být zajímavě velké množství.**

A právě proto plánujeme s týmem Les Moules zavést postupně sérii akcí. Do tohoto podniku v Pařížské ulici chodí hodně Čechů, a proto bychom pro ně rádi připravili pro jeden týden třeba speciálně pokrm s konkrétním pivem, degustace ústřic, humří týden, akci na krevety a podobně. Opravdu je těch variací velké množství, jak říkáte. Nedávno byla ve Vozovně Stromovka výborná akce bourání lososů s naším řezníkem Tomášem a také měla patřičný úspěch. Myslím, že pro naši českou klientelu můžeme postupně připravit množství skvělých akcí, provést je cestou zajímavých a kvalitních surovin, které používáme, ukázat jim kouzlo belgické kuchyně.

## **Dá se říct, že Brasserii La Gare máte doslova pod kůží. Mají zde hosté se změnou vaší pozice očekávat nějakou výraznou změnu?**

Myslím, že se toho bude měnit celkem dost. Začátkem roku 2019 proběhne zásadní rekonstrukce interiéru a v souvislosti s tím se rozšíří i náš gastronomický zásah.

## **Budete ale i nadále „vařit Francii“...**

Jistě, francouzská kuchyně je tak bohatá na regionální kuchyně, že obsáhnout ji celou v jedné restauraci je takřka nemožné. Proto vybereme to nejlepší z ní, rozšíříme paletu naší nabídky a přiblížíme našim hostům ještě více francouzskou gastronomickou unikátnost a vyladěné chutě pokrmů.

## **V poměrně velkém množství je v této chvíli zastoupena alsaská kuchyně a vůbec chladnější části Francie. Na druhém místě, dalo by se říct, byly**



**zastoupeny přímořské části. Na co se tedy mohou hosté více těšit?**

Především na kuchyni těch jižnějších, teplejších regionů.

**Jakým způsobem se dá toto všechno zakomponovat do nabídky jedné francouzské elegantní restaurace? Přece kapacita kuchyně je omezená.**

Jednoduše řečeno zvětšíme kuchyň a přidáme gril přímo do prostoru restaurace, což bude další plnohodnotná kuchyň. S tím se ruku v ruce bude rozšiřovat také tým kuchařů, což je hodně důležité. A také zřejmě ubude pár míst pro hosty.

**To pro majitele nebývá zcela populární řešení...**

Pro všechny je ale nejdůležitější spokojenost našich hostů. Docílíme tím, že se každému hostu budeme moc mnohem více věnovat, a celkově tím původní Brasserii La Gare posuneme mnohem dále.

**Velmi populární je zde Ruanská kachna, což je opravdu skvělý gurmánský zážitek. Zůstane na menu?**

Ta musí zůstat. Hosté mají tuto kachnu tak rádi, že ji budeme i nadále nabízet. A to s radostí, protože ten recept je unikátní, je v něm hravost pro nás i pro hosta, ten rituál, servis a celkový zážitek. Kachna, cibulačka a kohout na víně tady musí být, i kdyby bylo zemětřesení. (smích)

”

**BYL JSEM V PRVNÍM ROČNÍKU NA STŘEDNÍ ŠKOLE, MISTROVÁ NÁM ŘEKLA – KDYŽ BUDETE CHTÍT BÝT DOBRÝM KUČAŘEM A BUDETE SI TO STRAŠNĚ PŘÁT, TAK DOBRÝM KUČAŘEM BUDETE. A JÁ SI TO KAŽDÝ VEČER MOC PŘÁL. TAKŽE KDYŽ NĚCO HODNĚ CHCETE, TAK SE NA TO NAPOJÍTE A ONO TO KŁAPNE.**

“



SEZÓNA

# Sezóna ústřic odstartovala



Gurmánům a milovníkům ústřic nastalo radostné období. Od poloviny října jim v pražských restauracích Les Moules a Brasserie La Gare nabídneme tuto vybranou lahůdku.





Milujete ústřice, nebo jste ještě tuto prvotřídní delikatesu nikdy neochutnali? Čerstvé, krásně vonící mořem, dokonalé v chuti a ve snoubení s vínem perfektní zážitek.

„Sezóna ústřic začíná na podzim a v nabídce jsou až do jara,“ říká Jan Kvasnička, kreativní šéfkuchař gastronomické skupiny GARE Restaurants, kam obě zmíněné restaurace patří. „Tuto sezonu je opět nabízíme klasicky – ocet plus šalotka a k tomu citron. V Les Moules také jednorázově připravujeme akce s tepelnou úpravou ústřic. Občas se objeví i fúze typu ústřic s chilli nebo s křenem,“ dodává. V restauracích se pak tato lahůdka nabízí s champagne, suchým bílým vínem či crémantem.

Základním předpokladem či podmínkou výběru kvalitních ústřic je jejich čerstvost a čistota prostředí. Ústřice dokáže být totiž jako houba a nasát ze svého okolí téměř vše. Proto jsou zde uplatňovány přísné hygienické předpisy a pravidelné kontroly. Pro naše restaurace je vždy důležitý jak farmář, tak i jeho přístup k chovu ústřic a prostředí, ve kterém dorůstají. V neposlední řadě i čas, za který se k nám dostanou. „Od vylovení k nám jedou dva dny a zavázejí se třikrát týdně. Farmář zaručuje 14 dní garanci kvality, nicméně nikde nám nevydrží, díky své popularitě, ani osm či deset dní“ konstatuje Jan Kvasnička.

Každý rok v září se dělá tender ústřic, kam se svolají dodavatelé a sejde se několik odborníků a gurmánů, kteří vyberou ty nejlepší ústřice pro nadcházející sezonu. A jaké pro hosty restaurací vybrali letos?

## L'Ultime

---

Vyrůstají 40 měsíců a následně se ještě 120 dní čistí. Farmují se pouze 3 kusy na metr čtvereční, mají tak dostatek živin a mohou se více rozvíjet. Ústřice L'Ultime mají velice jemnou chuť s jodovou příchutí.

## Fine de Claire

---

Tyto ústřice vyrůstají 30 měsíců, čistí se pak dalších minimálně 28 dní. Jsou farmované těsně pod mořskou hladinou. Jejich chuť je lehce oříšková, jsou jemné a příjemně voní.

## Irish fine

---

Jak název napovídá, oproti předešlým dvěma francouzským druhům pocházejí tyto z Irska, kde je díky příhodnému klimatu a chladné mořské vodě perfektní prostředí pro kultivaci ústřic. Tamní ústřice jsou chovány ve dvou různých oblastech, každá s vlastní specifickou dynamikou, což se zrcadlí na velmi jemné, unikátní chuti. Tato delikatesa je skvělá jak čerstvá, tak zapečená.

„Irsko mi osobně moc chutná,“ říká kreativní šéfkuchař GARE Restaurants a dodává: „Velmi nám chutnala i L'Ultimate, bude s nimi krásná práce.“ K ústřicím vám sommelier restaurací doporučí vhodná jakostní vína, která si z Francie, po náležitém výběru, vozíme sami. S tímto výběrem pak bude váš gurmánský zážitek skutečně dokonalý!

Kreativní šéfkuchař GARE Restaurants  
Jan Kvasnička ohlásil nové menu

# Les Moules



S podzimem se každoročně objeví v prestižním pražském podniku Les Moules nové menu. Populární restaurace v Pařížské ulici, zaměřená na mušle a mořské plody, je už léta pomyslným majákem kvalitní belgické kuchyně u nás. Tentokrát je to ale poprvé, co se na obměně nabídky jídel podílel nový kreativní šéfkuchař gastronomické skupiny GARE Restaurants Jan Kvasnička.

„Jedním z hlavních ukazatelů nového menu pro nás byla oblíbenost u hostů. Ta jídla, která se v Les Moules těší velkému zájmu a lidé si je rádi objednávají, dostala především novou, lepší prezentaci. Tímto způsobem totiž dostanou i stálí zákazníci restaurace, kteří k nám chodí již léta pravidelně, nový impulz ochutnat své oblíbené pokrmy,“ míní Jan Kvasnička. Z předkrmů tak například Tucet achátových šneků dostalo máslo doprostřed servisu, do misky, což je pro hosta mnohem komfortnější. „Carpaccio z tuňáka s wasabi majonézou nově servírujeme na menším talíři, aby si jej host mohl lépe vychutnat,“ dodává Kvasnička.

Mnoho milovníků skvělého jídla snad ani v této době gastronomické netuší, že pro Belgii je doslova národním gastronomickým pokladem čekanka. Belgičané ji doslova milují, a proto pokud byste chtěli ochutnat zbrusu nový předkrm Les Moules a zároveň také autentickou belgickou surovinu, dejte si rozhodně Gratinované čekankové puky v omáčce mornay, se sýrem guyere. Přidejte k tomu sklenici alespoň jednoho ze sto třiceti druhů piv, které Les Moules nabízí, a zažijete pravé belgické gastronomické objetí.

V novém menu Les Moules znalec velmi dobře rozezná rukopis Jana Kvasničky i v případě, že si objedná další z nových předkrmů – Marinované kachní foie gras v makronce, s redukcí z piva Kasteel Rouge a višňovým kompotem. Servis, kombinace zajímavých surovin a zasazení do kontextu – zde se kreativní šéfkuchař doslova profesionálně podepsal. Se sezonním menu, které začíná na podzim, musí nutně do nabídky vstoupit i ústřice. Každý rok v průběhu září vybírají odborníci ty nejlepší druhy ústřic z celé řady druhů a míst původu, aby pro nastávající sezonu vybrali ty nejlepší, které si pak můžete vychutnat například se sklenkou skvělého crémantu. Pro tuto sezonu padla volba na vynikající francouzské L'Ultime a klasické Fine de Claire. Z Irska, kde je mimochodem pro chov ústřic velmi příhodné počasí, vám v Les Moules nabídnou ústřice typu Irish fine. Ty jsou skvělé i pro případnou tepelnou úpravu.

Nedílnou součástí Les Moules vždy byly a budou mušle na různé způsoby. Takový hrnec mušlí přece potěší každého znalce kvalitní gastronomie. Je těžké do nich zasahovat s novinkou, jejich popularita je totiž opravdu enormní. Ovšem i tak musíte tuto novinku ochutnat – Mušle na normandský způsob s jablkovým ciderem. Využití suchého cideru v belgické kuchyni je vlastně celkem logická věc a výsledný chuťový efekt je až překvapivě příjemný.

Pokud máte chuť na hlavní chod, tak rozhodně nezapomeňte na zbrusu nový pokrm v podobě Konfitovaného lososa s holandskou omáčkou a koprem. Společnost GARE Restaurants, kam patří právě i Les Moules, si nechává celé ryby vozit přímo ze severských vod a následně je zaměstnanci této gastronomické skupiny sami zpracovávají. Celá cesta od vylovení až po zpracování netrvá déle než dva dny. Přitom se k nám celé ryby vozí v ledové tříšti ze slané mořské vody. Losos s koprem a holandskou omáčkou snad i proto chutná skvěle, balanc všech ingrediencí je prvotřídní.



”

## **NEDÍLNOU SOUČÁSTÍ LES MOULES VŽDY BYLY A BUDOU MUŠLE NA RŮZNÉ ZPŮSOBY.**

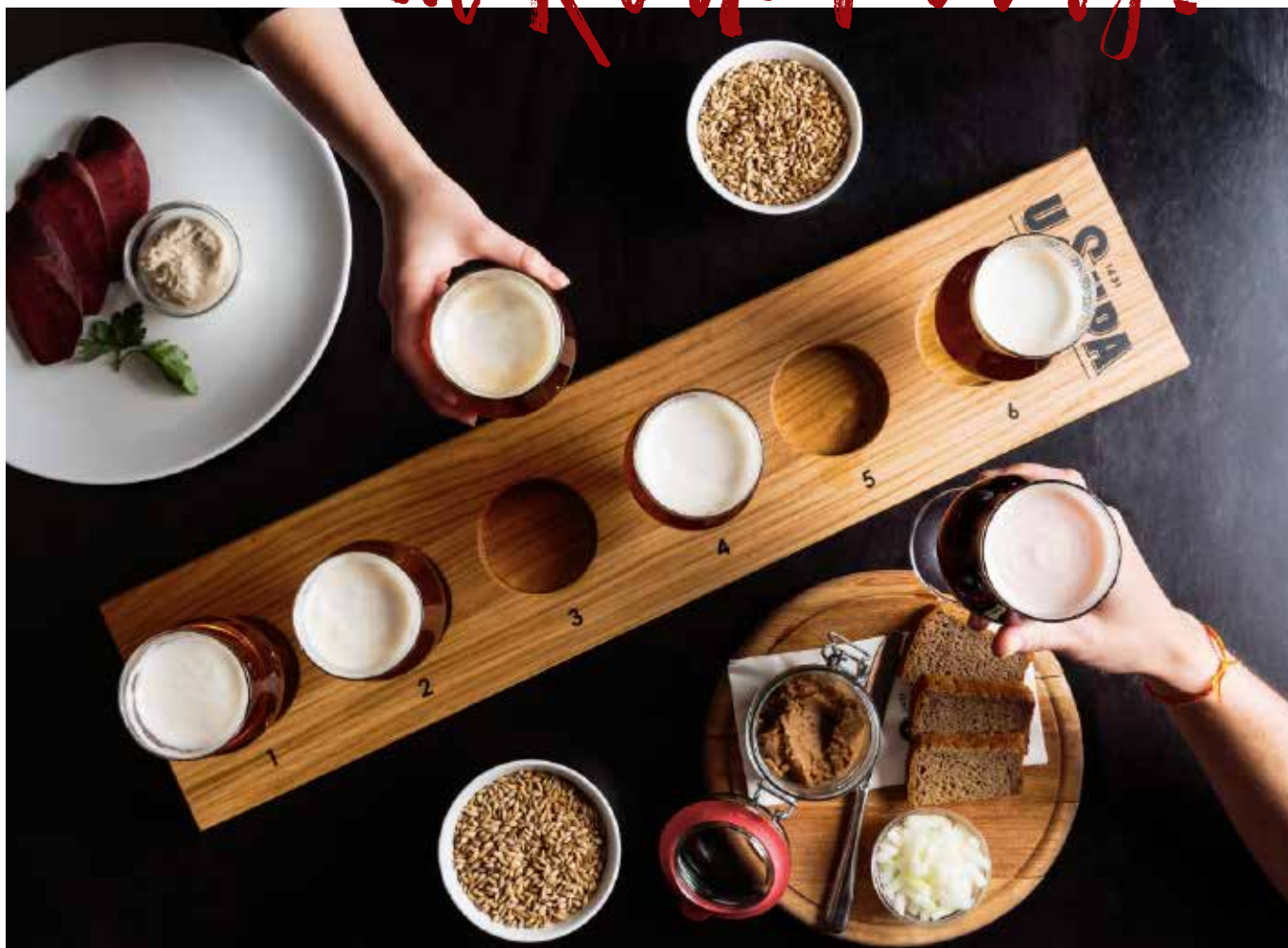
“

Máte chuť na dezert? V Pařížské ulici není lepšího místa, kde byste si mohli dát legendární Crème brûlée. Tentokrát mandlové a s jablkovou zavařeninou. Je to stejně skvělý pocit, jako když ochutnáte belgické pralinky a čokoládové lanýže, které jdou v Les Moules doslova na dračku. A jak by ne, když je šéfcukrářka Eva Boňková vyrábí hned za rohem? Jsou tak vždy čerstvé a navíc lahodné, plné Belgie.

A vše zakončete opět skvělým belgickým pivem či francouzským vínem, které jezdí sommelier gastronomické skupiny GARE Restaurants osobně vybírat do francouzských vinařství. Kromě stále nabídky desítek druhů zajímavých piv pro fajnšmekry i hosty, kteří milují klasiku, má Les Moules i pravidelnou změnu nabídky pivního speciálu na pípě. Takže pokaždé, když přijdete, máte možnost ochutnat něco zcela nového.



# Už jste ochutnali pivo od Krále Prahy?



Pražská Celetná ulice, to je Královská cesta – tak se totiž původně také jmenovala. A přímo na ní sídlí Král Prahy. Ležák SUP z Pivovaru U Supa, který zde má své prostory a hospodu, se letos pyšní právě tímto oceněním – nejlepší ležák z pražského minipivovaru.



Ve zrekonstruovaných prostorách nejstaršího původního zájezdního hostince dnes sídlí úspěšný minipivovar s unikátní prosklenou varnou, umístěnou přímo uprostřed pivovarské hospody. Hosté tak mohou doslova v přímém přenosu sledovat sládky a samotné vaření místního piva SUP. A letošní Král Prahy má u milovníků pořádného piva úspěch. „Měsíční výstav u nás činí až 140 hl,“ říká Tomáš Skuhrovec, provozní manager pivovaru.

A nejenom tímto oceněním se může Pivovar U Supa pochlubit. Se skvělým pivem jde ruku v ruce samotná poctivá výroba, na kterou dohlíží Ivan Chramosil, legenda mezi sládky. Samotného mistra není problém potkat přímo u varny, kde s kolegy pracuje na výrobě piva a k tomu občas přidá dobrou radu či vtip. V neposlední řadě odevzdává také odkaz sládkovi Martinu Melzerovi.



**” PIVOVAR JE VEČER CO VEČER ÚTOČIŠTĚM MILOVNÍKŮ DOBRÉHO ČESKÉHO PIVA A ZASTÁVKOU ZVĚDAVCŮ, KTEŘÍ JDOU KOLEM.**

**“**

Ke skvělému pivu se správným řízem patří i stejně dobrá kuchyně a ta v Pivovaru U Supa rozhodně nezaostává. Díky šéfkuchaři Radku Vlasákovi a jeho týmu si můžete k ležáku objednat jídla z těch nejtradičnějších. Kde jinde si v pražské hospodě dáte račí polévku, pořádnou vinnou klobásu s bramborovou kaší či morkovou kost? Masné výrobky zde mají přímo od řezníka, který maso bourá přímo pro tento pivovar. Klasika jako tlačěnka či buřty, které se tady připravují na pivo, se přivážejí také rovnou z malé řeznické výrobny. A nezapomeňme ani na husičku, kterou zde konfitují na chmelu a podávají s kysaným zelím a restovanými špečky.

Ale zpátky k samotnému pivovaru a jeho hospodě. Ta je večer co večer útočištěm milovníků dobrého českého piva a zastávkou zvědavců, kteří jdou kolem. Velmi populární jsou tu pivní degustace, poptávka po nich je nezastavitelná. Všechny druhy piva, které se U Supa vaří – dvanáctka ležák, tmavá čtrnáctka i občasné speciály – jdou na dračku. A pokud to hostům nestačí, mají možnost si na místě zakoupit pivo s sebou v láhvích po jednom kuse či jako dárkové balení i s pivním půllitrem s logem pivovaru. Největší milovníci piva si odnášejí také zimní kulichy či trička s označením Pivovaru U Supa.



## Cesta lososa k vám na talíři

Maso lososa, jedno z nejoblíbenějších rybích mas na světě, naleznete na menu všech našich restaurací – Vozovna Stromovka, Brasserie La Gare, Les Moules – a pochutnáte si na něm i v Pivovaru U Supa. A spotřeba je natolik velká, že nám ho zaváží několikrát týdně. Je to naše oblíbená surovina, a to především proto, že vám můžeme garantovat skvělou kvalitu – díky našemu domácímu zpracování od celé ryby až po konečný pokrm na vašem talíři. Jak se k nám ale dostane?





V době, kdy na původu surovin hostům skutečně hodně záleží a každý zákazník má možnost si vybírat, nenecháváme nic náhodě, proto jsme velmi striktní při výběru našich dodavatelů, kteří musí splňovat ty nejpřísnější hygienické podmínky a pravidla. Každá společnost musí mít nadnárodní certifikát, jinak nevyveze ani ploutev.

Přímo pod Brasserií La Gare máme prostory pro zpracování veškerého masa. Náš charismatický řezník (můžete ho pravidelně potkávat na veřejných zabíjačkách či při bourání lososů) Tomáš Mareš se tu se svými pomocníky zabývá i bouráním lososů.

Trvá to dva až tři dny, než se k nám přímo z lodě ryby dostanou. Hned po vylovení jsou na lodi očištěny a vykuchány, následně se balí do chladicích boxů, které jsou vyplněné ledovou tříští z mořské vody. Takto v jednom kuse pak ryba přijede rovnou k nám, do svatyně řezníka Tomáše. Necháváme si zavážet ideální velikost lososa, který celý váží 5–6 kg. „Pokud je ryba větší, je už většinou hodně prorostlá tukem,“ říká náš řezník Tomáš. Ryba se pak u nás zpracovává na filety, které jdou částečně ve zchlazené formě rovnou do provozoven na přípravu pokrmů, cesta druhé části zpracovaných filetů vede do Vozovny Stromovka, kde je naše venkovní udírna.

”

**LOSOS JE NAŠE OBLÍBENÁ SUROVINA, A TO PŘEDEVŠÍM PROTO, ŽE VÁM MŮŽEME GARANTOVAT SKVĚLOU KVALITU.**

“

„Ve Vozovně udíme lososy za studena, při třiceti stupních,“ vysvětluje Tomáš Mareš. „Je to ten nejlepší způsob zpracování vzhledem k tučnosti ryby. Maso u nás zpracováváme, jako kdybychom to dělali pro sebe. Jsme přece jenom taková domácí výrobní masných výrobků a lahůdek,“ dodává. Mimořádně, týdně se ve Vozovně vyudí až 14 zpracovaných ryb. Vyuzené lososí maso pak můžete ochutnat přímo v některých provozovnách, případně si ho kdykoli zakoupit v lahůdkách v Brasserii La Gare.

# Pavel Kříž: Řešit věci například nefunguje



Brasserie La Gare, oáza francouzské kuchyně v centru Prahy, projde na začátku roku 2019 kompletní rekonstrukcí. Provede ji přední český architekt Pavel Kříž, který je uznávaným odborníkem na přestavby a řešení interiérů restaurací, z nichž některé jsou pro českou gastronomii zcela zásadní. Jedním příkladem za všechny je jistě olomoucká restaurace Entrée. Uznávaný architekt právě pracuje na projektu, díky němuž bude na původní adrese stát zcela nová, útulnější a svým interiérem daleko hravější provozovna. Je tedy vhodný moment přinést o těchto změnách více informací prostřednictvím rozhovoru, který nám Pavel Kříž poskytl.





## **La Gare je francouzskou brasserií uprostřed Prahy. Z jakého kontextu se dá v případě rekonstrukce takového prostoru vycházet?**

Začínáme Francií, ale dnes je to spíše základ, na kterém stavíme nový koncept. Původní záměr nebyla kompletní rekonstrukce. Když už se ale do něčeho pustíte, zjistíte, že nefunguje věci řešit napůl. A tak jsem rád, že nakonec změnou projde celý interiér. Bude to zcela nová restaurace La Gare.

## **Samotná rekonstrukce nebude záležitostí jenom prostorů, kam dohlédne oko hosta. Přestavba se bude týkat i momentální prodejny lahůdek, která se změní... Co všechno se bude v rámci La Gare přestavovat dle vašich návrhů?**

Jak už jsem řekl, ve finále se jedná o kompletní rekonstrukci. Vámi zmíněnou zásadní změnou je, že se zruší prodejna lahůdek a přesune se sem hlavní vstup do restaurace. Na místě prodejny bude otevřená kuchyň s grilem, takže hosté budou vidět, kdo a co pro ně vaří. Tomuto prostoru bude dominovat plastika obepínající kuchyň a vystupující do vstupu. V celém prostoru bude vytvořen podhled z plastických vln, které mají evokovat kouř, vůně atd. Zpoza nich se v jednom místě objeví kohout, který je symbolem restaurace.

Mimo to se mění i ostatní části restaurace. Změna zasáhne umístění a design původní barové části, přibude také nové sezení.

V samotném prostoru pro hosty jsme si prostor pracovně rozdělili do tří zón a každá je tak trochu jiná. Chci do toho místa vložit více hravosti, možná hravého chaosu – více jím baví lidi. Ať vás restaurace oslovuje v různých aspektech a není jednotvárná. Každá část bude svým způsobem osobitá. Samotnou kapitolou je pak kompletní přestavba toalet a pražírny.

## **Jaké tedy bylo zadání majitelů provozovny, resp. jak by měl finální interiér na hosta působit?**

Především vytvořit novou tvář La Gare, která bude hosty bavit další léta. Navrhnout originální, neotřelejší interiér. A samozřejmě nejdůležitější bylo, ať se hosté cítí dobře na jakémkoli místě v celé restauraci.

## **Z posledních let vás zřejmě veřejnost zná nejvíce díky interiéru olomouckého Entrée, což je velmi**



## **originální prostor. Kde jste se inspiroval pro návrhy interiéru La Gare?**

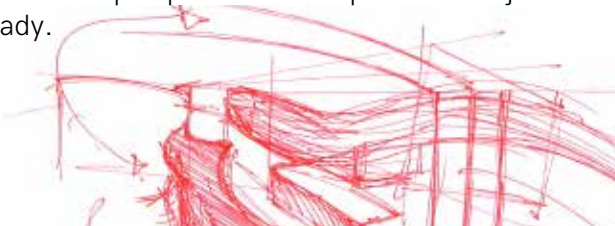
Pro mě je vždy nejdůležitější se sladit ideově se zadavatelem. Najít společnou řeč, téma. Pak už se to tvoří samo – nadneseně řečeno. Inspiraci čerpáte odkudkoliv. Přiznám se, že na aktuální trendy moc nehledím. Výsledkem je hra s nápady, myšlenkami, co se mi honí hlavou.

## **Jaké materiály budou po přestavbě interiéru v restauraci převládat?**

Nový interiér bude kombinace dřeva, bronzových prvků doplněná o instalace z umělých květin, originální tapety nesoucí motivy vytvořené přímo pro La Gare, s dominantou v podobě instalace kolem nové kuchyně.

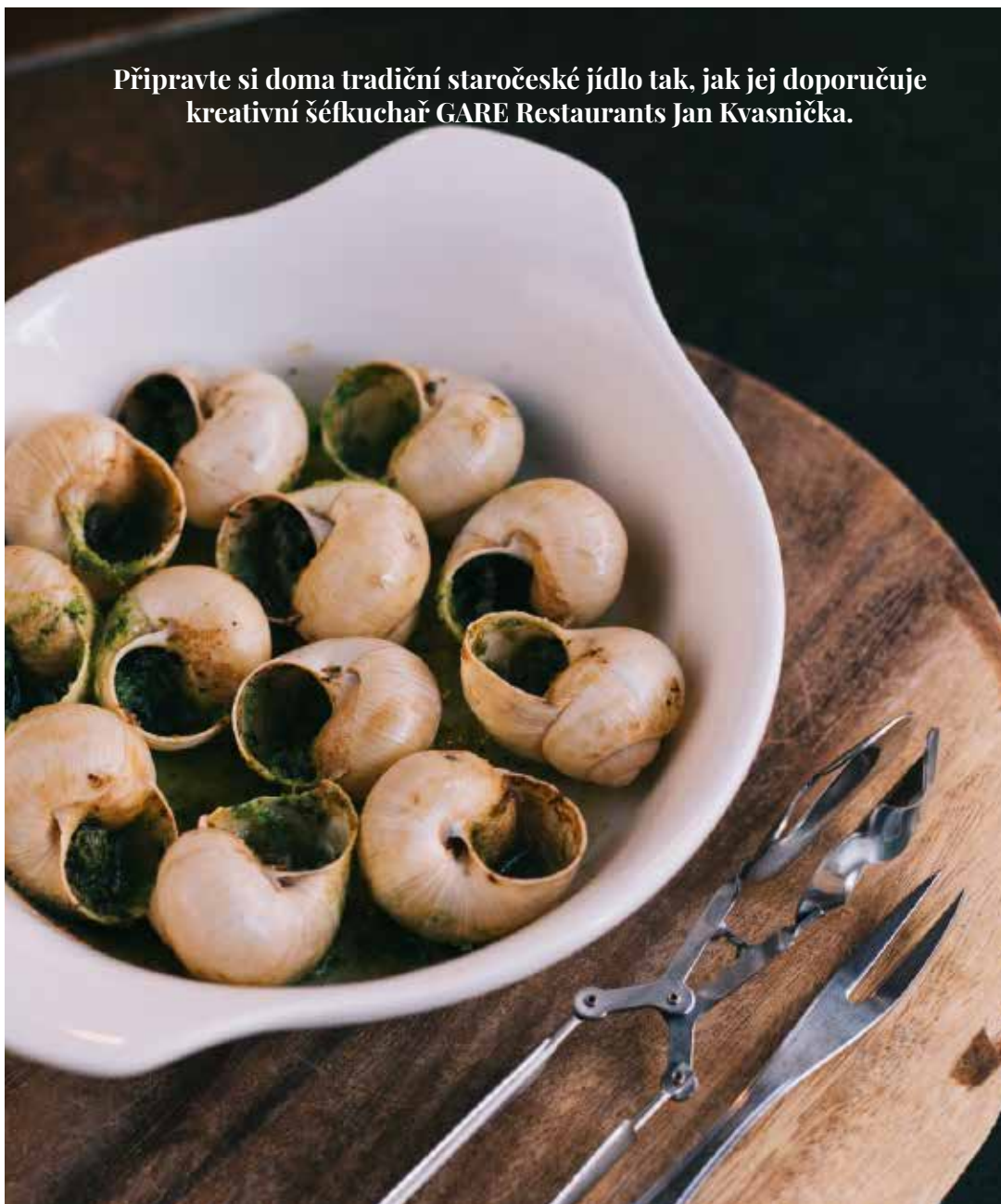
## **Moderní host chce čím dál tím víc vidět do kuchyně, rád se obeznámuje s původem surovin atd. Budou některé ze surovin pro hosta v tomto smyslu transparentně vystavené?**

Souhlasím, osobně vnímám spojení prostoru restaurace s kuchyní jako oboustranně pozitivní. I proto ta otevřená kuchyň. Mimo to bude v prostoru restaurace umístěna zrána masa. Chceme hostům dopřát pohled pod ruce kuchařů. Za mě je to fajn zážitek, vidět, jak si hrají s přípravou jídel. Na druhou stranu je to pocta i pro kuchaře, když je vytáhnete mezi hosty a postavíte je na „pódium“. Můžou pak plnohodnotně předvést svůj um a nápady.





Připravte si doma tradiční staročeské jídlo tak, jak jej doporučuje kreativní šéfkuchař GARE Restaurants Jan Kvasnička.



*Připravte si doma  
výborné šneky*



RESTAURANTS

## Ingredience:

---

Šneci 48 ks  
 Pro zeleninový vývar budete potřebovat:  
 Mrkev 2 ks  
 Cibule 2 ks  
 Bílé víno 100 ml  
 Bobkový list 3 ks  
 Nové koření 5 kuliček  
 Sůl 15 g

## Pro výrobu másla na šneky budete potřebovat:

---

Hladkolistá petržel 100 g  
 Bílé víno 50 ml  
 Toustový chléb bez kůrky 50 g  
 Máslo 500 g  
 Pastis 20 ml  
 Česnek 30 g  
 Šalotka 30 g  
 Sůl 20 g

## Postup:

---

Šneky vaříme ve vodě s octem zhruba hodinu, pak je vyjmeme a vidličkou oddělíme maso od ulit. Ulity vrátíme do vody s octem a necháme vyvařit další hodinu a půl. Šnečí maso očistíme a uvaříme v zeleninovém vývaru s bílým vínem. Vaříme pomalým, táhlým varem asi 4 hodiny. Poté šneky vyndáme a necháme okapat. Hladkolistou petržel rozmixujeme, přidáme toustový chléb bez kůrky, vše znovu rozmixujeme a dáme na stranu. Vezmeme si máslo, které jsme nechali trošku povolít, a vmícháme do něj sůl, bílé víno, pastis, česnek nastrohaný najemno a šalotku nakrájenou najemno. Nakonec přidáme hladkolistou petržel rozmixovanou s toustovým chlebem. Vezmeme si ulity, na dno dáme trošku másla na šneky, přidáme šnečí maso a poté dáme navrch opět máslo. Gratujeme v troubě rozpálené na 200 °C 7-8 minut. Podáváme například s francouzskou bagetou.

# NEJBLIŽŠÍ GASTRONOMICKÉ AKCE RESTAURACÍ GARE RESTAURANTS

Kam se podívat a na co nezapomenout, když vás zajímají výjimečné gastronomické zážitky v Praze.

22.-26. 12. 2018	Vozovna Stromovka	Vánoční šneci
24. 12. 2018	Brasserie La Gare	Vánoční menu (v poledních hodinách nabízíme šneky, večere bude ve stylu à la carte)
24. a 25. 12.2018	Pivovar U Supa	Vánoční šneci
31. 12. 2018	Brasserie La Gare	Gurmánská silvestrovská oslava

V průběhu ledna 2019 bude Brasserie La Gare zavřena z důvodu kompletní rekonstrukce.

## STAROMĚSTSKÝ PIVOVAR U SUPA

Celetná 22, Praha 1  
e-mail: [info@pivovarusupa.cz](mailto:info@pivovarusupa.cz)  
+420 734 441 892  
Otevřeno:  
Pondělí–neděle 11.30–24.00

## LES MOULES

Pařížská 19/203, Praha 1  
tel.: 222 315 022  
tel.: 733 503 220  
e-mail: [info@lesmoules.cz](mailto:info@lesmoules.cz)  
Otevřeno:  
Pondělí–neděle 11.30–24.00

## DŮM FRANCOUZSKÉ GASTRONOMIE LA GARE

V Celnici 3, Praha 1  
tel.: +420 222 313 712  
mob.: +420 602 502 906  
tel.: +420 222 313 712  
e-mail: [rezervace@lagare.cz](mailto:rezervace@lagare.cz)  
Otevřeno:  
Pondělí–neděle 8.00–24.00

## RESTAURACE VOZOVNA STROMOVKA

Královská obora 2, Praha 7 – Bubeneč  
tel.: +420 725 123 705  
e-mail: [info@vozovna-stromovka.cz](mailto:info@vozovna-stromovka.cz)  
Otevřeno:  
Pondělí–neděle 10.00–19.00

