

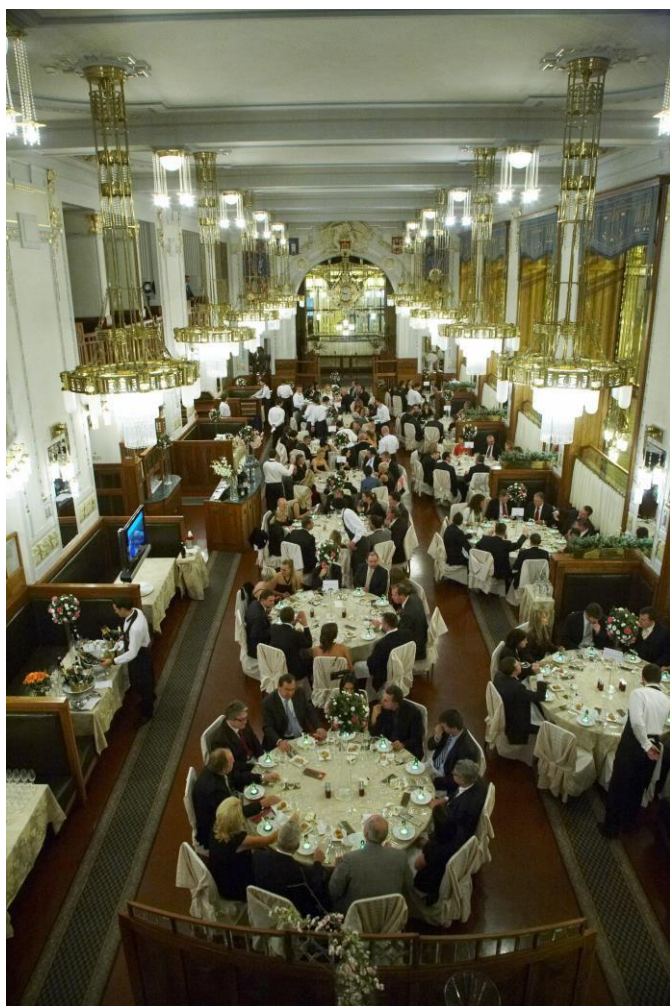
Praha: Francouzská restaurace Obecního domu v Praze

Secesní restaurace Art Nouveau je nejen špičkou gastronomie v ČR, ale zároveň se může pochlubit svým celosvětovým architektonickým a slohově ojedinělým stylem.

Samotný Obecní dům byl vystavěn mezi lety 1905 – 1912 a ke slavnostnímu otevření došlo 5. ledna 1912. Francouzská restaurace původně sloužila jako stánek české kultury a byla vybudována na základě projektů od architekta Antonína Balšánka a Osvalda Polívky.

Na výzdobě interiéru se podíleli špičkoví umělci, včetně Alfonse Muchy. Za hlavní znaky secesního slohu se považuje ornamentálnost, plošnost a záliba v neobyčejných barvách a estetickém využití rozličných materiálů, z těchto obecných secesních prvků vychází i Francouzská restaurace Art Nouveau. Stropy a stěny restaurace doplňuje štuková výzdoba, dominantním prvkem rozlehlého stropu jsou dvě řady skvostných lustrů a ověsů. Restaurace se nadále snaží udržet svůj dobový a historický charakter, nalezneme zde původní velká okna se zimními prosklenými zástěnami a i většina nábytku, čalounění a příborníků je původní. Celková atmosféra prostor je podtrhnuta geometrickými ornamenty s figurálními dekoracemi a alegorickými obrazy od Josefa Weniga.

Restaurace se v roce 2014 umístila na seznamu nejlepších restaurací Gault & Millau.



Praha 2009 BANKET – „Champagne Gourmet Menu“

1. menu

Paštika z perličky, v chlebové krustě s medovým želé a kousky zlata

Langustini v zelném listu s šampaňskou omáčkou

Krém z bažanta gratinovaný v lanýžovém sabaionu, kousky marinovaných jablek s vinnou redukcí

Grilovaný kalifornský St. Jack na sépiovém rizotu s mango puré zalité humrovou pěnou

Gratinovaná čekanka plněná králičím fricassé a foie gras s bisquit de Reims

Šampaňská koule s mraženým medovým a karamelizovaným grepem

2. menu

Krevetový smetanový krém v pistáciovém korpusu

Na udici lovený mořský vlk s omáčkou ponzu, wasabi tobikko a kaviárem z létající ryby

Ravioli z humra s kokosovou pěnou a humrovou zmrzlinou

Rizoto s čokoládovou omáčkou a višněmi doplněné ragů z perličky

Sorbet a 'la Buggy's / Phenomen Bar

Deset hodin vařený špalík z mladého vepře s pancettou a dýňovým

Šampaňská cukrová koule s jablečnou pěnou Granny Smith

Koňak Francois Voyer a petit fours

Praha: **Jiří Král**



Vyučil se v podniku Hotely a restaurace Praha 2. Pracoval v hotelu Beránek a v restauraci Peking, což byla v pořadí druhá čínská restaurace v Praze.

Absolvoval několik praxí a stáží v Paříži, Německu, Švýcarsku, Skotsku, Norsku, Itálii i v Indonésii a vždycky mířil co nejvýše. V roce 1996 získal titul Kuchař roku ČR, 12 let byl členem, později kapitánem národního týmu kuchařů AKC ČR.

Od roku 2010 se věnuje gastronomickému poradenství a cateringu. Je členem rytířského cechu Chaine des Rotisseurs – rytíři gastronomie.

Praha: **Jiří Štíft**



Šéfkuchař pražského hotelu Mandarin Oriental.

Vystudoval v Praze hotelový management a svou kariéru zahájil v pražském hotelu InterContinental. Později získal místo na palubě proslulé lodi Queen Elizabeth II., po návratu do Prahy v roce 1999 nastoupil do hotelu Radisson SAS Alcron, kde byl po třech letech jmenován hotelovým šéfkuchařem. V restauraci Alcron působil šest let a vydobyl pro ni prestižní cenu Five-star Diamond, kterou uděluje americká Academy of Hospitality Sciences.

Opakovaně získal ocenění ve známém kulinárním průvodci Grand Restaurant pro obě hotelové restaurace La Rotonde a Alcron.

Praha: Riccardo Lucque z Aromi



Šéfkuchař a majitel restaurací Aromi, La Finestra a Il Mercato, obchodů La Bottega di Aromi a La Bottega di Finestra a kuchařské školy Laboratorio, Scuola di Cucina.

Svou gastronomickou kariéru odstartoval v 16-ti letech, kdy pracoval pro hotely v italském regionu Marche (ve městech Rimini a Pesaro), ve městě Pesaro působil od roku 1990 v restauraci specializované na mořské plody Da Alceo, která se pyšní jednou hvězdičkou od známého gastronomického průvodce Michelin Guide. Od roku 1993 pobýval devět let v Anglii, pracoval v restauraci Zafferano, která byla v roce 2001 vyhlášena nejlepší italskou restaurací v Londýně. Během svého působení v Anglii se stal výkonným vedoucím šéfkuchařem řetězce pěti italských restaurací v oblasti řeky Tem

Do Prahy přišel Riccardo Lucque v roce 2002, aby se stal šéfkuchařem restaurace Square na Malostranském náměstí. V dubnu 2005 otevřel svou vlastní restauraci Aromi na Vinohradech. Po čtyřech letech jejího provozu v roce 2009 zahájila provoz její sesterská restaurace La Finestra in Cucina kousek od Staroměstského náměstí v centru Prahy. V květnu 2012 Riccardo otevřel v pořadí již třetí restauraci Il Mercato v Brně.