

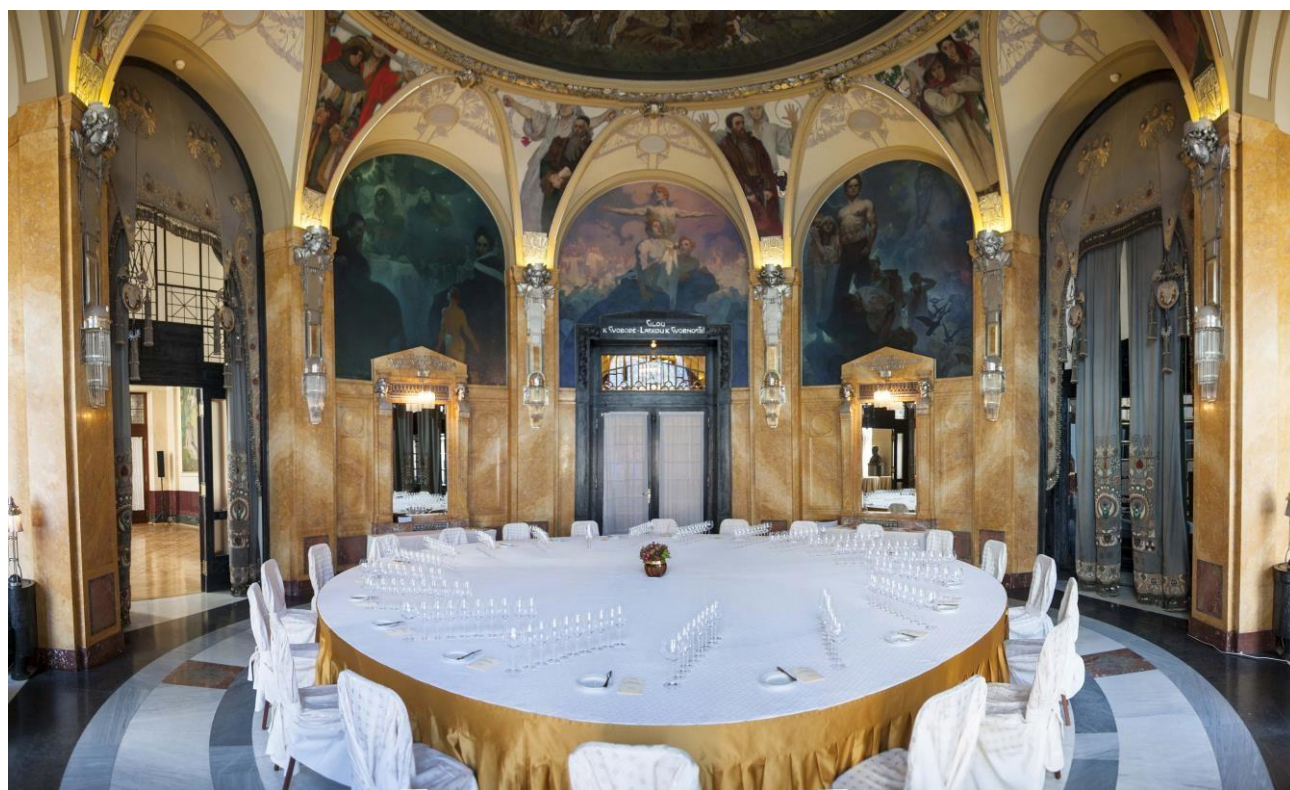
## Praha: Francouzská restaurace Obecního domu v Praze

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 2012 BANKET – „Champagne Gourmet Menu“

1. menu

Roberto Coin prsten plněný pěnou foie gras

Salátek z čerstvého kraba se zeleným mangem a citrónovým kaviárem

Pěnová polévka z jeruzalémského artyčoku s olejem z bílých lanýžů doplněná křupavým chipsem

Filátka z ryby Svatého Petra s parmentier z telecího kolínka a omáčkou ochucenou granátovými jablky

Pluma z iberských prasátek s konfitovanou cibulkou a hroznovým vínem přelitá redukcí z karotky

Dezert z lesních hub

2. menu

Kroketa s foie gras na langustinovém krekrú, bylinková tartaletka s kvěťákovým krémem

Modrý humr, hovězí Nebraska

Kukuřičná emulze

Bílý platýz na zeleném citronu

Holub s foie gras a dvě omáčky

Čokoládová pralinka a bisquit Roses de Reims

Praha: **Arnaud Lallement**



Vede rodinnou restauraci L'Assiette Champenoise nedaleko Remeše v oblasti Champagne. Již od útlého věku se zajímal o vaření, k této vášni ho přivedl jeho otec v rodinné kuchyni Châlons-sur-Vesle. V 18 letech se stal absolventem hotelové školy ve Štrasburku a následně odešel pracovat do restaurace svého otce. V roce 2001 získal první Michelinskou hvězdu a v roce 2005 a 2014 k ní přibily další. Držitel 3 michelinských hvězdiček je expertem ve svém oboru, dokazuje to i ocenění, které získal v roce 2014 jako „Kuchař roku“ v časopise Le Chef.

Lallement na banketu v Praze: "Snažím se o to, aby naše pokrmy dobře souzněly právě s nejrůznějšími druhy šampaňských vín. V Praze jsem připravil banket v Obecním domě a věřte mi, není lehké vařit daleko od domova. Vinaři to mají lehčí, přivezou hotové lahve. Já si mohu vzít s sebou maximálně tak vlastní nože," vysvětlil.

Za nejtěžší pokládá přenést hostům v zahraničí styl své restaurace a její osobitost. "Vaříme tak, aby naše jídla odpovídala charakteru vín. Pokud bych však měl prozradit tajemství naší kuchyně, je to, že v ní vaříme s láskou," dodal Lallement.

Praha: **Jacques Marie Nicolas Auffray**



Šéfkuchař restaurace Art Nouveau v Praze.

Pochází z Francie, v ČR žije přes patnáct let a po celou dobu se věnuje poznávání místní gastronomie. V roce 1991 začínal v restauraci U Malířů, dále působil v pražské restauraci Le Bistrot de Marlene na Praze 6 nebo v restauraci Bellevue v srdci Prahy.

Má za sebou rovněž několik stáží ze známých zahraničních restaurací, včetně proslulé tříhvězdičkové Fat Duck v hrabství Berkshire poblíž Londýna.