

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 2013 BANKET – „Champagne Gourmet Menu“

1. menu

Mušle Svatého jakuba s citrónovou okurkou, šafránová pěna

Uzený tuňák s marinovanou mini červenou řepou, molekulární raviola z pomeranče tartare z tuňáka s pomerančovým gelem

Sous vide z perličky, terina z foie gras s champagne želé, jablečný kompot

Pečený telecí hřbet, sedlina z karotky s fava fazolemi, krém z muškátové dýně (chod připravený na základě reprezentačního menu českého týmu při účasti na Světovém poháru v Singapuru)

Dezert (Extravagant) (bílá čokoláda, malinový sorbet s dusíkem, vanilkový sabayon, nugátový krém, čokoládová hlína, cukrová vata

2. menu

Amuse bouche pan-grille s čerstvými lanýži

Pošírované vejce, podávané na petrželovo-špenátovém krému, se smržovou omáčkou, cruton s plátky černého lanýže Tuber Uncinatum

Velouté z piemontských jedlých kaštanů s plátkou bílého lanýže Tuber Magnatum Pico

Delikátní brambora s lanýžovým krémem a strouhanými čerstvými lanýži Tuber Uncinatum

Grilované mušle svatého jakuba s humřím biscuit

Lanýžová makronka z bílého
lanýže

Praha: **Michaël Nizzero**



Šéfkuchař francouzské restaurace La Briqueterie.

Michaël Nizzero je osvědčeným šéfkuchařem s mnoha zkušenostmi získanými po celém světě. Po svém vyučení a stážích ve význačných belgických restauracích se stal po dobu čtyř let pravou rukou Michela Roux, šéfkuchaře tří – hvězdičkové michelinské restaurace Waterside

Inn v anglickém Berkshire. Následně působil ve vyhlášené rybí restauraci Pisces v Dubaji, která pod jeho vedením získala ocenění nejlepší seafood restaurace v Dubaji tři roky po sobě. V současnosti je Michaël Nizzero chef de cuisine v restauraci pětihvězdičkového hotelu Hostellerie de la Briqueterie ve francouzském regionu Champagne. I zde prokázal svůj talent, když pod jeho vedení získala tamní restaurace slavné ocenění michelinské hvězdy.

Praha: **Jan Horký**



Šéfkuchař Francouzské a Plzeňské restaurace v Obecním domě.

Narodil se v roce 1981, původem z Českých Budějovic. V Praze vystudoval Hotelovou školu International a praxi absolvoval v hotelu Forum. Po nástavbovém studiu působil jako zástupce šéfkuchaře ve vyhlášeném restaurantu Rybí trh v pražském Ungeltu, poté se stal šéfkuchařem vyhledávaného restaurantu Červená tabulka, následně pracoval 5 let jako šéfkuchař Zlatá Praha restaurant v hotelu Intercontinental a současně zastává post kapitána Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR, jenž reprezentuje českou kuchářinu po celém světě.