

## 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 2014 BANKET – „Champagne Gourmet Menu“

Želé z ústřice se zázvorem a okurkou

Horké a studené consomé s kuřetem z Bresse

Pošírovaná a pečená foie gras s divokými houbami a omáčkou „gourmande“

Celý turbot plněný pěnou z bretaňských humrů přelitý omáčkou „nantua“

Telecí hřbet pečený na kosti s bramborovým mousseline, obložený lanýži

Infuze z griotek s mandarinkovým sorbetem

Dezert Savarin ala Michael Nizzero

### 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.

Své kuchařské umění představil i v Praze během slavnostního banketu festivalu Grand Jour de Champagne 7. listopadu 2013. Jak sám Michaël říká: „To nejlepší pro nejlepší“. Pražský sedmichodový galabanket byl inspirován korunovačním menu francouzských králů v Remeši.