# Dovolená ve Francii

V současné době proběhla na stránkách www.labužník.com diskuse na téma DOVOLEA VE FRANCII. Jistá buraci píše: "Chtěla bych se zeptat těch, kteří někdy zamířili na dovolenou do Francie, jaký pocit či vzpomínky v nich ona návštěva zanechala", a dále popisuje své zklamání nad cestou na kterou se asi půl roku těšila.

Jako obyčejně při takových diskuzích se názory na kvalitu francouzského pohostinství a gastronomie lišily s rozdílem 180°.

Gastronomie totiž není nějaká exaktní věda a názory na pohostinství, kvalitu jídla, pití, servisu, cen apod., se liší od člověka k člověku a případ od případu.

Někdo má rád vdolky, někdo zase holky a někdo jako já má rád obojí, takže v gastronomii a pohostinství platí i to, že není člověk ten, který by se zachoval všem.

Uvědomil jsem si ale, jak důležité bylo přidat do Hostovky sekci ETNICKÉ KUCHYNĚ a zúčastnil jsem se té diskuse příspěvkem který vám zde přikládám.

## Moje odpověď

Já sice neodpovídám přímo na otázku zda jsem někdy byl ve Franci na dovolené, ale mohu přispět mými zkušenostmi s francouzským pohostinstvím a francouzskou gastronomii které se nikterak neliší od zkušeností které vyplývají z některých ostatních příspěvků.

Já jsem ve Francii na dovolené nikdy nebyl, ale nějaký čas jsem tam žil a pracoval, sloužil jsem dokonce ve francouzské armádě (takže jsem měl nárok na francouzské občanství), a byl jsem tam od té doby nesčíslněkrát služebne a tak vím o čem mluvím.

Moje první zkušenost s Francii byla 18. května 1945, neboli hned po válce. Pracoval jsem nějaký čas v několika restauracích a hotelech a z té doby vím, že Češi, lépe řečeno čeští kuchaři a číšníci, měli díky jejich kolegům kteří tam pracovali před válkou tu nejlepší pověst.

On to totiž málokdo ví, ale čeští kuchaři po dvou nebo třech letech praxe ve Francii byli logicky lepší než samotní Francouzi protože té jejich francouzské zkušenosti předcházela nejméně tříletá praxe v jejich rodném Československu.

Něčím takovým se ale francouzští kuchaři pochlubit nemohli protože ti byli odjakživa na to své umění natolik namyšlení a natolik se sebou spokojení, že by bylo pod jejich důstojnost se něco učit od někoho jiného.

Spokojenost se sebou samým je nejjistější cesta jak se dříve nebo později vyřadit z pohostinství. A je to právě spokojenost se sebou která po stoletém prvenství přivedla francouzské restauratéry a kuchaře, neohrozitelné nositele standardy gastronomie a grande cuisine, do situace kdy ztrácejí jejich prvenství.

V době, kdy profesionálové a gurmáni se dohadují zda je to Nový York nebo Londýn který se může chlubit lepší gastronomii a prvotřídními restauranty, Paříž je jen málokdy jmenována a to ne proto, že by francouzští kuchaři zapomněli vařit nebo udržovat při životě respektovanou tradici francouzské kuchyně, ale proto, že se odmítají přizpůsobit době a současnému trendu.

Dnes sice stále ještě můžeme vychutnávat vynikající jídla jak v Paříži, Lyonu, Nice nebo ve Štrasburgu a stávající turistický boom ještě tradiční francouzská bistra udržuje při životě, takže Francouzi s pýchou prohlašují že k nějakým změnám jejich kuchyně,kterou považují za perfektní není důvodu.

Avšak perfektnost může znamenat uspokojení a po nějaké době k nedostatku žádoucnosti. Co Francouze děsí nejsou obavy z klesajícího standardu, ale pocit, že jejich gastronomie již není středem světové pozornosti. Vidí, že zatím co oni jsou spokojeni sami se sebou, jiná města, jiné regiony, jiné země rozšířily a prohloubily kuchařské možnosti. Restaurace od Seattlu, Santa Moniky, přes Carslbad až po San Remo, se staly přitažlivými místy zábavy a dobré neškrobené pohody stejně tak jako místy ve kterých se podávají nová dosud neznámá jídla která uspokojují požadavky moderní klientely, a restaurace v Oslo, Sydney, Hong-Kongu, nebo třeba i na Sri Lance nezůstávají pozadu.

Doby kdy Francie udávala tón v gastronomii který jí dával pocit neohroženého prvenství jsou ty tam a to hlavně díky tomu, že Francie se uzavřela vlivu jiných kuchyní které by možná přispěly k její modernizaci.

Naštěstí je několik kuchařů-inovátorů jako jsou Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Alain Passard a několik málo jiných kteří se snaží o změnu v rámci galské tradice. Ducasse dokonce ve svých Spoon restauracích v Paříži a v Londýně uvádí svůj vlastní způsob americké kuchyně. Nicméně v celku, měsíc od měsíce, rok od roku a od desetiletí k desetiletí francouzská kuchyně zaznamenala jen velmi málo změn zatímco jejich kolegové jinde ve světě přichází s atraktivními inovativními nápady.

Francouzští kuchaři již nemohou ohrnovat svůj nos nad "milovníky makaronů" v Miláně nebo nad specialitami jako je "hot dog" v Chicagu. Dnes si již plně uvědomují, že kuchaři ve světě umí vařit stejně dobře jako oni, a navíc při uplatnění nových chutí, nových druhů koření a surovin a vín která tato jídla harmonicky doplňují.

Nemám na mysli Gordona Ramseye a jemu podobných šarlatánů kteř ho v Česku kopírují, ale vím, že i ti nejtvrdohlavější francouzští kuchaři dnes již uznávají talent a nadání jejich kolegů v zahraničí, jako je Daniel Boulud, Jean-Georges Vongerichten, Eric Ripert a Christian Delovrier ve Spojených státech amerických. Přitom ale uznávají i vliv nefrancouzských kuchařů v Americe jako je Thomas Keller v restauraci French Laundry v Napa Valley.

### Ceny francouzských jídel

Francouzi sami jsou právem rozhořčeni nad nehorázně vysokými cenami, někdy až 100 dolarů na osobu, o kterých si francouzští přední slavní kuchaři myslí, že musí účtovat za jídlo které sestává z plátku foie gras s lanýži, pokračující pečeným kuřetem s lanýži a končící jablečným pájem,na kteý pokud by se nestyděli by také dali lanýže.

Šéfkuchaři a majitelé takových restaurací si naříkají, že jejich provozní náklady jsou tak vysoké, že jejich zisk je vlastně minimální. Tisícidolarové ztráty některých kuchařů jsou dotovány hotely ve kterých tito kuchaři vaří. Proto někteří otevřeli řetězec bister s přijatelnými cenami které přináší relativně stálý proud franků.

Francouzské restaurace tudíž nejsou oběťmi vlastního úspěchu, ale přemírou lahůdek. Zastavte francouzskému kuchaři přísun lanýžů, foie gras a kaviáru, a on zpanikaří. Ale i on se změní v odvážnějšího a zajímavějšího kuchaře který bude stavět na umění při použití jen základních potravin.

Co děsí Francouze není strach ze ztráty jejich francouzské duše, ale to že již ztratili kuchařského ducha který dnes je hybnou pákou módní gastronomie. V dnešním restauračním světě každý zmeškaný krok vpřed znamená dva kroky v zad.

Když už jsem se o tom ale zmínil, tak musím říci, že dnes po fiasku s Nouvelle Cusine a jiných snahách Francouzů o modernizaci francouzské kuchyně a gastronomie, se někteří Francouzi chodí učit gastronomii na Culinary Institute v Americe, kde například studoval i syn velké francouzské primadony Paula Bocuse.

Vím ale že po Sametové revoluci, kdy Češi začali do Francie téměř houfně jezdit ne za prací, ale jako turisté, se názor Francouzů na Čechy podstatně změnil.

Jako hosté se v té době nijak neprojevovali protože většina z nich spala v autech či autokarech a jedli to co si v batohu přivezli z domova, ale já jsem poslední kdo by je za toto odsuzoval protože jsem také Čech, takže vím že to nebylo jejich vinou, ale díky tomu gastronomickému temnu ve kterém vyrostli.

Byli mezi nimi ale i snobové nebo tak zvaní "nouvea rich" a tuneláři, kteří se rozcapovali v těch lepších francouzských restauracích, ale ti k dobré pověsti Čechů jako hostů také moc nepřispěli protože většinou se neuměli v těch restauracích chovat, což byste si museli od francozských číšníků poslechnout.

Byly dokonce případy kdy Češi byli obviňováni že odcházeli z restaurací bez placení a že v některých obchodech i kradli a tak místo:"Host do domu, Bůh do domu", Francouzi spíše říkali: "Čech do domu, klacek do ruky".

Já ale vím, že se hned někdo najde, kdo řekne, že urážím český národ a tak musím hned dodat, že jsou výjimky a že všichni Češi nejsou stejní, nehledě k tomu, že se od té doby hodně změnilo a tudíž i Češi kteří dnes jezdí do zahraničí.

Pokud se týká toho francouzského špatného servisu, neochoty a přístupu k turistů, vám mohu říci, že jak se shodují i jiní, to není všude a není to zaměřeno vyloženě jen proti Čechům.

Já souhlasím s tím, jak se někdo zmínil, že Francouzi jsou patrioti, ale podle mě někteří tak fanatičtí, že nemají rádi nikoho než sami sebe a je až zarážející jak "patrioticky" se někteří z nich chovají ke všem turistům přesto, že bez nich by mnozí z nich nemohli vůbec existovat.

Jak jsem již řekl, tak čeští turisté nejsou pro Francouze podstatným zdrojem příjmu, a Češi jim vlastně nikdy nic nedali, takže Čechům Francouzi nic nedluží, ale jestli vás to trochu uklidní, tak vám mohu říci, že daleko hůře se chovají k německým turistům (sale Boch), a docela neostýchavě se chovají k amíkům ze kterých vlastně také žijí.

Navíc si možná myslí, že Američané jim dluží něco za tu sochu svobody kterou jim dali a neberou v úvahu, že kdyby je ve 45 roce ti amíci neosvobodili, že by dnes všichni mluvili německy a místo Marseillaise by zpívali Deutchland Deutschland Über Alles.

Ale svět je nespravedlivý. Já například také nemohu přijít těm amíkům na jméno za to, že se ve 45 roce zastavili u Plzně a nechali nás osvobodit našimi vzory.

Zlé jazyky tvrdí, že prostě to plzeňské pivo bylo pro ně tak dobré, že se od něj nemohli utrhnout. Abych se ale vrátil k tomu francozkému pohostinství.

V Česku, jak asi víte, to pohostinství také není tak špatné jak se na prvý pohled zdá. Musíte prostě hledat, ale ne jenom v Praze nebo v nějakých velkých městech, ale spíše na venkově kde je již několik restaurací které si zaslouží pochvalu, ale je to zpravidla spojeno s cenou na což si ale zatím česká klientela nezvykla.

Totiž v tom ohledu platí to americké: "You get what you paid for", neboli že dostanete to za co si zaplatíte.

No, a ve Francii platí to samé. Paříž, která se vždy mohla chlubit dobrými jídly a gastronomii, ale která díky těm většinou drahým restauracím, je jakási "turist trap", nebo jak Němci říkají: "Eine goβe Mausenfalle" ,neboli velká pastička na myši, ve které prostě musíte zaplatit tu daň z blbosti.

Francouzská gastronomie není ale jen Paříž a mohu vás ubezpečit, že v moha jiných regionech se setkáte nejenom s dobrým pohostinstvím, ale i dobrou kuchyní.

Musíte ale hledat tak zvanou Cuisine Bourgeoise, neboli domácí kuchyni a s tou se dnes ve Francii setkáte již jen malých městech nebo na vesnicích kde ty ceny jsou relativně přijatelné.

V těchto místech se ale také ještě setkáte s tou pověstnou francouzskou úslužností a pohostinností, obzvláště když pozdravíte, třeba i s českým přízvukem "Bon jour", což dělám já.

Já jsem totiž dnes Američan, ale naštěstí mluvím docela obstojně francouzsky a tak to moje americké občanství moc neinzeruji.

Já ale mimo té francouzštiny jsem také dost dlouho studoval francouzskou gastronomii takže vím co si objednat a co mohu za své peníze očekávat. Chce to ale také praktickou zkušenost s francouzskými jídly což ale, jak se i ostatní shodují, stojí peníze a já bych dnes chtěl mít ty peníze které jsem do mých praktických zkušeností s francouzskými jídly investoval a to nemluvím o francouzských vínech nebo o cognacu který mám tak rád.

Tudíž jak i z některých ostatních příspěvků vyplývá, musíte o Francii, francouzské gastronomi a francouzském pohostinství něco vědět dříve než tam jedete. Prostě neskákejte do bazénu když neumíte plavat.

To ale platí i pro jiné země do kterých se chystáte. Proto jsem na mých stránkách www.hostovka.cz otevřel novou sekci zvanou ETNICKÉ KUCHYNĚ, kde se o několika populárních etnických kuchyních postupně něco dozvíte.