Ochutnejte Francii a Paříž

Pařížané milují posezení na zahrádkách restaurací a kaváren. Jsou ochotni zde sedět i v zimě zachumlaní do deky, ale spokojení. **Nikam nechvátají, konverzují, pozorují život kolem sebe a labužnicky si vychutnávají kávu či některou z delikates francouzské kuchyně.** Mějte toto na paměti, až na některou ze zahrádek usednete. Přestaňte sledovat hodinky, staňte se Pařížanem a užívejte si kouzlo okamžiku.

Vyrazíte-li na snídani, nezapomeňte, že Francouzi snídaním moc neholdují. Zpravidla jim stačí šálek kávy a teplý croissant, popřípadě toast s máslem. Ovšem i čerstvě upečený francouzský croissant dokáže váš den nastartovat do sluníčkové nálady.

Kam na kávu?

Kavárny najdete v Paříži doslova na každém rohu. Chcete-li si však šálek kávy vychutnat stylově, nechte se inspirovat našimi tipy.

Kávu s příchutí historie si vychutnáte v Café Le Procope. Její název odkazuje na italského šlechtice Procopia dei Coltelli, který ji v roce 1686 založil. Ano, čtete dobře, kavárna nepřetržitě funguje už od roku 1686! Jedná se o nejstarší pařížskou kavárnu, o první místo, kde si Pařížané mohli vychutnat nejen kávu, ale také zmrzlinu. Za svou dlouhou existenci si vybudovala značné renomé a stala se místem setkávání významných francouzských osobností – státníků, filozofů, spisovatelů i umělců z nedaleké Comédie-Française. Za všechny jmenujme alespoň Voltaira, Rousseaua, Diderota, Victora Huga, Honoré de Balzaca, Paula Verlaina či Napoleona Bonaparta.

Les Deux Magots neboli U Dvou mandarínů už má také pěkných pár křížků na zádech, její historie sahá až do 19. století. Také toto místo se může pochlubit mnoha slavnými hosty v čele s Arthurem Rimbaudem. Ale posedět jsem chodili i Pablo Picasso, Ernest Hemingway nebo Jean-Paul Sarte. Ke kávě si tu dejte

vyhlášený „tarte Tatin“ – obrácený jablečný koláč. Jako lehký oběd vám naservírují skvělé ústřice nebo chlebíčky. Připravte se však na to, že sehnat v této vyhlášené kavárně volné místo je mnohdy nelehký úkol.

Café de Flore je jakousi konkurentkou předchozí kavárny. Léta spolu soutěží nejen o titul nejlepší pařížské kavárny, ale i o slavné hosty. Do obou těchto kaváren rád zavítal Jean-Paul Sartre. Za své jméno vděčí kavárna soše římské bohyně Flory, která stála na druhé straně bulváru. K snídani vám zde přichystají voňavé croissanty, báječné sendviče a nezapomenutelnou horkou čokoládu.

Poněkud mladší, ale rozhodně neméně slavná je La Rotonde, Rotunda. Vznikla až v roce 1910, ale rychle se stala vyhledávaným místem mnoha osobností 20. století, např. Pablo Piccaso, Guillaume Apollinaire, Sergej Prokofjev, Lev Trockij, a dokonce i Lenin! Z jejího menu vybíráme šneky, tatarák ze skotského lososa nebo ústřice.

Kavárny Carette jsou tři, jedna lepší než druhá. Najdete je na Place des Vosgres, na Trocaderu a na Montmartru. Za jejich věhlasem stojí údajně nejlepší zmrzlina v Paříži, nepřekonatelný „millefeuille“ – vrstvený dezert z listového těsta a krému Patisserie. Na jejich hustou horkou čokoládu se šlehačkou se prý stojí fronty. Za ochutnání tu stojí také skvělé makronky, další skvost francouzské gastronomie.

Kavárnu s puncem módní značky představuje Louis Vuitton. Neutratíte zde tolik jako za kabelku této značky, ale ceny rozhodně nejsou lidové. Ovšem kdo by odolal cappuccinu, na které vám vykouzlí ornament tolik charakteristický pro tuto módní ikonu.

Na pivo do brasserie

Když Alsasané v průběhu 19. století naučili Francouze pít pivo, naučili je také budovat brasserie neboli pivnice. Kromě správných technik vaření a čepování piva obohatili francouzskou gastronomii také o pochoutky z grilovaného masa, pečené a konfitované drůbeže, kysaného zelí, šneků, mořských plodů a hranolek. Nechte se zlákat secesními prostory brasserie Les Deux Palais. Jméno dostala podle dvou justičních paláců, v jejichž sousedství se nachází.

Ovšem dnes už jsou brasserie spíše synonymem tradičních domácích jídelen, v nichž se najíte za rozumné ceny.

Bouillon aneb lidové restaurace

První pařížský bouillon vznikl v 60. letech 19. století poblíž tržnice Les Halles. Jednomu z řezníků bylo líto vyhazovat neprodané odřezky hovězího masa a začal z nich vařit hustý vývar – bouillon, tedy bujón. Prodával jej zaměstnancům tržnice i okolních obchodů a myšlenka tohoto levného stravování se rychle rozšířila. Na přelomu 19. a 20. století bylo těchto lidových restaurací přes 250, postupně však měnily svůj vzhled. Stávaly se uhlazenější, luxusnější a začala je vyhledávat střední i vyšší společenská třída. Druhou světovou válku mnoho bouillonů nepřežilo. K těm nejznámějším a nejnavštěvovanějším patří bouillon Chartier v rue Montmartre. Zachovává si stále svou lidovost a můžete se tu najíst levně, ale dobře.

Malý slovníček pojmů:

Crêperie – palačinkárna. Francouzské palačinky (crêpes) se servírují s čokoládou, ořechy nebo džemem, ale mohou být také plněné čerstvým ovocem. Slanou variantu palačinek představují galettes.

Patisserie – cukrárna. Neochutnat v Paříži makronky, to by byl hřích!

Boulangerie – pekárna. Vůně čerstvě upečené francouzské bagety se line ze dveří každé pařížské pekárny. Francouzi své bagety milují a uždibují je i za chůze po ulici. Snad proto jich v pekárnách kupují hned několik najednou, aby alespoň nějakou donesli domů.

Co ještě v Paříži ochutnat?

Confit de canard – konfitovaná kachna.

Canard a l'orange – kachna na pomerančích.

Coq au vin – kohout na víně.

Boeuf bourguignon – hovězí po burgundsku.

Ratatouille – polévka z vařené zeleniny v čele s rajčaty, cuketou a paprikami.

Soupe à l'oignon gratinée – francouzská cibulačka se sýrem.

Gratin dauphinois – zapečené brambory se smetanou a sýrem.

Écrevisses à la nage – říční raci v kořeněném vývaru.

Escargots à ůa bourbuignone – vaření hlemýždi podávaní v ulitách.

Profitelores – větrníčky s vanilkovou zmrzlinou a čokoládovou polevou.

Crème brûlée – dezert z custardu (obdoba pudinku) s karamelovou krustou na povrchu.

Quiche – francouzský slaný koláč na sta způsobů. Nejtypičtější je cilbolovo-sýrová varianta.