

GOURMET style

Tajnosti Paříže

Rčení o zdech, které by mohly mluvit, zaručeně platí i o restauraci Lapérouse, po dvě a půl století dotvářející barvitý společenský život francouzské metropole. V minulosti vynikala koncentrací nejkrásnějších žen polosvěta a třemi michelinskými hvězdami, dnes se vrací s ambicemi znovu dobýt ztracené kulinářské pozice. / PAVEL MAHDAL

FOTO V ČLÁNKU: ARCHIV LAPÉROUSE

Podnik o třech podlažích okupující výstavní městský dům neboli hôtel particulier s kobaltově modrou fasádou stojí na levobřehém Quai des Grands Augustins. Z jedné strany sousedí s nejstarším mostem přes Seinou Pont Neuf, druhé pak dominuje katedrála Notre Dame procházející po nedávném požáru rozsáhlými opravami. Francouzský historik Adrien Lecoursonnais jej v publikaci *Lapérouse: Un restaurant parisien d'exception* (2017) vydané k 250. výročí vzniku popisuje jako jednu z libertariánských adres, která z Paříže učinila hlavní město labužníků a zároveň nevěstinec Evropy.

Původně zde od roku 1766 jistý Monsieur Lefèvre, oficiální dodavatel nápojů na dvůr krále Ludvíka XVI., provozoval obchod s vínem a hostinec. Ve druhé polovině 19. století Jules Lapérouse objekt přestavěl v restauraci, která za svůj věhlas děkovala zejména umění slavného Augusta Escoffiera přezdívaného králem šéfkuchařů a šéfkuchařem králů. V přízemí se nacházel barový pult s posezením, dvě nadzemní etáže patřily jídelnám a privátním salonkům zařízeným v různém stylu



a obsluze přístupným pouze po přivolání zvonkem. Tyto malé místnosti hostily tajné večere à deux mezi bohatými zákazníky a kurtizánami, jež byly za služby ležmo na přistaveném sofa odměňovány šperky vykládanými drahokamy. Jejich pravost si dívky ověřovaly na zavěšených benátských zrcadlech, přičemž rýha zanechaná na povrchu potvrzovala autenticitu. Od té doby patří škrábance na sklech k symbolům Lapérouse, a dešifrování zanechaných vzkazů, jmen a symbolů lásky upoutává pozornost hostů dodnes.



Politikům, důstojníkům a vysoce postaveným osobnostem sloužila podzemní chodba umožňující diskrétní příchod a odchod, která zařízení spojovala s několika budovami v okolí, včetně Senátu vzdáleného asi půldruhého kilometru. Rokokové interiéry a proslulé Escoffierovy omáčky vyhledávali rovněž zástupci literární scény, jako Charles Baudelaire, Victor Hugo, Émile Zola, Gustave Flaubert nebo George Sand. Marcel Proust zde nadbíhal Lauře Hayman – předobrazu Odetty z jeho románu *Hledání ztraceného času* (1913–1927) – Sarah Bernhardt si ráda opakovala repliky z divadelních her, Jean Cocteau s letcem Rollandem Garossem popíjeli sladké Sauternes a Jacques Offenbach sem přicházel za inspirací ke komponování svých oper.

Ani během dvacátého století sláva restaurace nepohasla. Jako jedna z prvních v Paříži získala v roce 1933 tři hvězdičky od Michelinu, a s výjimkou krátkého inter-

mezza si je udržela po následujících 35 let. Navštěvovaly ji zástupy politiků i mladých talentů, včetně Ernesta Hemingwaye a dalších členů ztracené generace působících v metropoli nad Seinou. V dopise adresovaném sestře tehdy americký spisovatel poznamenal, že v Lapérouse vaří lépe než na kterékoli jiné adrese ve městě včetně konkurenční La Tour d'Argent. Dekadentní minulost prosákla i do tohoto období a dala vzniknout několika pikantním historikám – například o módním návrhář Hubertu de Givenchy, který na přání loajální klientky, časté návštěvnice podniku, vytvořil šaty v kombinaci zlaté a červené laďič s jeho interiérem, na zádech osazené zipem vybízejícím milence k rychlé akci. V devadesátých letech pak prostory okupovala módní komunita v čele s kokainovou královnou Kate Moss, jež během jedné z mnoha after parties vyryla na zrcadlo vzkaz „It's 2 late 2 go 2 bed“ (Je příliš pozdě na to jít spát).

„ Za svůj věhlas původně děkovala zejména umění slavného Augusta Escoffiera přezdívaného králem šéfkuchařů a šéfkuchařem králů. “

Poslední desetiletí však už Lapérouseovu odkazu nepřálo. Koberce začaly působit opotřebovaně, stejně jako plyšová vínová křesla v privátních saloncích. Jídlo si drželo standard, ale na hony vzdálený zlatým dnům Augusta Escoffiera nebo michelinským hvězdám. Přesto stále přicházelo nemálo hostů poručit si předražený kus masa, který jim možná chutnal šťavnatěji při pomýšlení, že jej konzumují v místě, kde Charles Baudelaire kdysi kouřil opium a básnil o stárnoucích prostitutkách a zaprášených dekorech.

Pro nového majitele Benjaminu Patoua stojícího za gastronomickou skupinou Moma představuje restaurace srdeční záležitost, neboť před dvaceti lety pracoval v její PR agentuře. Po dvou předchozích nepovedených snahách o převzetí nakonec uspěl díky investorovi v osobě Antoina Arnaulta, syna Bernarda Arnaulta, většinového vlastníka skupiny LVMH a aktuálně nejbohatšího Evropana. Jeho hlavním cílem bylo navázat na kulinářskou tradici a zároveň objekt přizpůsobit současným požadavkům za uchování jedinečného genia loci.

Restaurátoři z ateliéru Mériquet-Carrère, podepsaní mimo jiné pod obnovou Malého Trianonu ve Versailles či Elysejského paláce, vyčistili zdi potažené vzácnou pozlacenou kůží typu kordován, opravili dřevěné deštění a oživili fresky a malby s námořními a pastorálními motivy. Interiérová designérka Laura Gonzalez přetvořila barovou část, dvě hlavní jídelny a sedm salonků do podoby benátského paláce jakoby vměstnaného do Orient Expressu, přičemž původní červeno-modré barevné

NA PROTĚJŠÍ STRANĚ SHORA A ZLEVA: HISTORICKÁ FASÁDA PODNIKU, ZAHAJOVACÍ PARTY JAKO STYLOVÝ MAŠKARNÍ BÁL, VITRINY VE SPOJOVACÍ CHODBĚ, ZAŘÍZENÍ ČÍNSKÉHO SALONU

schéma nahradila růžovými a myslivecky zelenými odstíny a sametové čalounění na židlích a pohovkách hedvábným damaškem. Důležitým prvkem se stala nově zabudovaná klimatizace, kterou koncem června ocenili hosté v maskách během zahajovací party jako vystřížená z Kubrickova snímku *Eyes Wide Shut* (1999). Režisér Claude Lelouch, proslavený svým *Mužem a ženou* (1966), navíc celý večer zachytil na kameru pro účely připravovaného filmu *Les fantômes de Lapérouse*.

Výčet pokrmů na menu s kořený ve francouzské buržoazní klasice není nikterak dlouhý. Šéfkuchař Jean-Pierre Vigato, jenž předtím působil v restauraci Apicius, doporučuje zahájit ušticími nebo kachním foie gras následovaným hlavním chodem v podobě holuba připravovaného metodou sous-vide, případně modrého humra, telecího brzliku či křupavých koláčků z vepřových nožiček. Cukrář Christophe Michalak nabízí jako tečku profiterolky plněné krémem a zmrzlinou nebo křehké millefeuille s karamelovou polevou. Vše je servírováno na porcelánu speciálně navrženém Cordélii de Castellane, kreativní ředitelkou oddělení Dior Maison, která připravila rovněž design založení stolů. Nepostradatelný vinný sklep pak čítá jednu z největších sbírek burgundského ve Francii – více než sedm tisíc lahví. Znovuzrozením legendární instituce však celý příběh nekončí, už příští rok tandem Patou – Arnault plánuje v paláci Hôtel de la Marine na náměstí Concorde otevřít první ze sítě kaváren Café Lapérouse. •

SHORA: DETAIL ZAŘÍZENÍ SALONU DE LA BELLE OTERO, POJMENOVANÉHO NA POČEST SLAVNÉ DÁMY Z POLOSUVĚTA, POHLED NA BAROVOU ČÁST

GEORGES AUGUSTE ESCOFFIER (1846–1935) / Šéfkuchař, restaurátor a popularizátor moderní francouzské kuchyně založené na vylepšených tradičních recepturách. Ve světě gastronomie je zapsán jako jedna z největších legend vůbec. Navázal na zakladatele francouzské haute cuisine Marie-Antoina Carémeho, kladl však důraz na stravitelnost a nenáročnou přípravu. V tomto duchu například upravil jeho pět takzvaných mateřských omáček – bešamel, hnědou španělskou, smetanovou velouté, holandskou a tomatovou. Escoffierovými nejnámějšími vlastními recepty se staly dezerty – palačinky crêpe Suzette a broskev Melba. Koncem 19. století spojil svou kariéru s Césarem Ritzem a po manažerském působení v monackém Grand Hotelu a londýnském Savoyi společně otevřeli londýnský Carlton a zejména dva ikonické hotely Ritz v Paříži a Londýně. Jako první kuchař obdržel v roce 1919 francouzský Rád čestné legie, o devět let později spoluzaložil World Association of Chefs Societies a byl jmenován jejím prvním předsedou. Kromě stále používané kulinářské učebnice *Le guide culinaire* (1903) a jiných prací je také autorem objemné knihy receptů *Ma cuisine* (1907, reedice 1934), v roce 2007 přeložená do češtiny pod názvem *Moje francouzská kuchyně*.

