



MLADÍ A ÚSPĚŠNÍ. TOP KUCHAŘI POD 30 LET

Šéfkuchař už nemusí být postarší pán v letech. Mladí haží po vědomostech a zkušenostech, které se jim vracejí formou nejdůležitějších postí v restauracích. Představujeme vám několik českých kuchařů, o nichž ještě uslyšíte.

Získávají prestižní mistra, a přece v sobě mají pokoru. Protože vědí, že povolání znamená neustálé zdokonalování se. Navštívili zahraniční stáže, vyhřívají soutěže, vařili u těch nejlepších. Pokud se podíváte na jejich příběhy, mají jedno společné – chutí vědět více než jejich okolí. Neuspokojili se se základními informacemi, ale šli dál a výsledky se brzy dostavily. Představujeme vám pět tvář, mladých talentovaných kuchařů pod třicet let. Rozhodně nejsou jediní, je jich více, což je skvělá zpráva. Česká gastronomická scéna se probouzí z letargie i díky nim. ♦

18

PATRIK BĚČVÁŘ: KUCHAŘ ROKU A ČLEN NÁRODNÍHO TÝMU KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ (28 LET)

Kdybyse ho pokkali na ulici, určitě byste ho nejpovazili na kuchaře, natož šéfkuchaře. Patrik Běčvář vypadá velice mladá, ostatně i mladý je, je mu teprve osmadvacet let. Pokud vám jeho jméno zní povědomé, určitě jste ho slyšeli v souvislosti s mistrovstvím světa v hokeji. Patrik totiž vařil pro hokejový národní tým. Ano, i pro Jaruše Jágra.

I přesto, že kdysi spálili i pudling a na jeho první práci mu říkali Mr. Loupačka krevet, protože celé dny jenom čistil krevety, se stal jedním z nejtalentovanějších mladých českých kuchařů. „Vždy jsem měl zájem a talky štěstí, že jsem začínal v Obecním domě a viděl jsem, že se věci dají dělat v gastronomii i jinak.“ Vzpomíná na své začátky Patrik Běčvář. Po škole zůstal sedm let v hotelu InterContinental, kde se postupně vypracoval na šéfkuchaře. Nyní působí v hotelu Selský dvůr na pozici šéfkuchaře. S příchodem do Selského dvora listek odlehel, poznání, nadále ale připravuje českou kuchyni.

Zařívá to kafičera. Nikdo by ale neřekl, že během školy byl obvyčejným řádovým žákem, nezúčastňoval se soutěží a i do Obecního domu se do-



stal náhodou. Žádné ambice neměl, pouze věděl, že není restaurace jako restaurace.

Přece se ale v něčem od spolužáků lišil, měl v sobě velký kus talentu. Patrik víří to, co jiní nevídí. Pozná stravit, ví, co od nich očekávat a s čím je kombinovat. Své znalosti si vyploval i díky přístupu k práci, jako učení byl spolehlivý a školitelé si ho pochvalovali. „Chodil jsem do práce včas a pracoval jsem tam to začínal. Sam to vidím na učních, které mám po-d sebou“, říká.

Ve škole sice soutěže nevyhledával, po nástupu do zaměstnání se to ale změnilo. Patrik se první titulem Kuchař roku 2013/14 a Mladý talent 2014

(Zlatý kuchař), jeho dalším úspěchem je účast v soutěži San Pellegrino, kde skončil v klání o titul Nejlepšího mladého kuchaře světa San Pellegrino Young Chef 2015

druhý a od finále v Miláně ho dělil jeden bod. Právě díky titulu Kuchař roku se dostal do michelinské restaurace v Dolomitech Santi Hubertus. Pracovalo tam hodně kuchařů a práce byla složitá, ale mohl se jí věnovat naplno.

Nejnověji se připravuje na semifinále soutěže Global ChefSchallenge pro střední Evropu. Vítězové postoupí do finále, které se bude konat v roce 2016 v Řecku. Patrik přípravu na soutěž nezanechává a v září si vše

v hotelu Selský dvůr vyzkoušel nanečisto, kdy mohli jeho menu hodnotit samotní hosté. Patrik tak před finále získal pár cenných tipů, co kdy a jak vyplovat. Přípravu jednotlivých pokrmů mohli hosté sledovat díky kaměře v kuchyni, aby pak jeho práci ohodnotili i po této stránce. Během večere byli seznámeni i s pravidly soutěže. Všichni soutěžící musejí připravit předkrm,

hlavní jídlo a dezert ze stejných surovin. Letos to je předkrm z lososa, muslí sv. Jakuba, halibuta a wasabi; hlavní jídlo z telecího (plec a bryzlík) a dezert z čokolády a čaje. „Nad tím, co a jak připravit, jsem strávil několik večerů. Na semifinále budu mít pouze tři hodiny čas“, popisuje Patrik podmínky. Povzbudit ho můžete přijít i vy 4. října na výstaviště v Letňanech v hale č. 7A.

Patrik je příkladem kuchaře, jehož řemeslo baví a ví, kam směřuje. Pro inspiraci sleduje skandinávské země. Líbí se mu, jak vaření spojují s přírodou a lokálními surovinami z okolí. Zároveň má ale i velké štěstí, že zaměstnání a jeho vedení mu umožňuje dále soutěžit. „Bez podpory od zaměstnavatele bych se soutěží nezúčastnil. Za tuto vřetnost jsem moc vděčný“, dodává Patrik. Pokud se ho zeptáte, jestli je něco, co mu na práci kuchaře vadí, tak je to jediné stres, toho se ale na svém postu jenom tak nezavrtá. Uvolňuje se při fotbalu a s kamarády.