



Šéfkuchař Tomáš Horák

# „RADOST JE LEPŠÍ NEŽ MICHELINSKÁ HVEZDA“

Jeho pokrmy připomínají umělecká díla, bravurní spojení chutí a vůní korunuje nápadité servírování. Nezapře malířský talent a nezapomíná pochválit svůj tým. Po letech strávených v zahraničí svůj kuchařský um předvádí i doma.

TEXT: JANA UHLÍŘOVÁ

**R**estaurace Triton je velmi originální. Jak jste zjistil, že chcete působit zrovna tady?

Bylo to jednoduché.

Jako když poprvé vidíte ženu a je tam chemie. Stejná musí vzniknout mezi mnou a místem restaurace. Tady byla na první pohled.

**Můžeme začít od začátku? Vždy jste se chtěl stát kuchařem?**

Kdepak. Gastronomie mě chytla až v cizině. Záleží na tom, jakého máte na začátku šéfa. Buď vám práci znechutí, nebo vás motivuje. Měl jsem štěstí na ty, kteří mě motivovali.

**Která byla první země, kam jste vycestoval? Začínal jste krájením zeleniny a škrabáním brambor?**

Přišel jsem z jiného oboru. Po vojně jsem dva roky působil v cizinecké legii. Pak jsem se zamiloval a odešel do civilního sektoru. Jsem takový dobrodruh.

**Co pro vás poté bylo v kuchyni nejobtížnější se naučit? A co nejsnazší?**

Nejlehčí byla disciplína, disciplinovaný jsem z armády. Byť se to nezdá, hotely s šedesáti kuchaři musejí fungovat v polovojském režimu. Disciplína se hodila i proto, aby se dodržovaly recepty a postupy byly vždy stejné. Nejtěžší je řeč. V každém regionu se mluví trochu odlišně, a i když si myslíte, že jazyk umíte, lidé najednou spustí jinak.

**Kolik let jste strávil v zahraničí?**

Nejdřív jsem žil tři roky ve Francii. Pak jsem měl autonehodu, po níž jsem strávil šest let ve vě-

Láska ho dovedla z cizineckých legií k šefování michelinských restaurací. „Jsem takový dobrodruh,“ připouští Tomáš Horák.



„GASTRONOMIE JE UMĚNÍ. PRÁZDNÝ TALÍŘ

PRO MĚ ZNAMENÁ SVOBODU VYTVOŘIT

NĚCO NEOPAKOVATELNÉHO, CO VYVOLÁ ÚDIV

A PŘINESE JEDINEČNÝ ZÁŽITEK.“



„AŽ JEDNOU PŘESTANU VAŘIT, BUDU MALOVAT. A CHODIT NA JÍDLO KE KLUKŮM, KTERÉ JSEM NAUČIL VAŘIT.“

zení. Jel jsem po hlavní a z vedlejší mi tam vlítl jiný řidič. Z pěti lidí jsem přežil jen já, zemřel i můj bratr. Zavřeli mě, a až pak se díky reportáži Na vlastní oči zjistilo, že řidič, co nehodu způsobil, pracoval 25 let na soudě, kde mě soudili. Byl jsem v nejléším typu vězení, mohl jsem chodit ven, na víkendy domů. Vystudoval jsem tam ekonomku, vařil a maloval. Měl jsem i pár výstav.

**Pořád malujete?**  
Nemám čas, ale až nebudu vařit, budu.

**Co jste říkal úrovni české gastronomie, když jste se vrátil z ciziny?**  
Potěšila mě. Šla nahoru, už se třeba nezahuštuje moukou, dělá se fermentace, veganské pokrmy. Gastronomie udělala velký skok. Jen škoda, že nás tak pozitivně nevnímá i cizina.

**Čím to je?**  
Vnímají nás jako součást východního bloku. Pocházím z Teplíc a ve Francii se mě ptali, v jaké části Ruska leží. Rakušani z malých vesnic si zase myslí, že Praha je víc na východě. Vysvětluju jim, že Praha je víc na západě než Vídeň!

**Chybí vám něco ze zahraničí?**  
Suroviny jsou největší problém. Kvalita se dnes musí hledat a zajistit, aby byla pořád. Co se mentality týče, Triton

nabízí fine dining, chodí k nám vyspělí hosté, kteří vědí, co chtějí. Otevřením hranic jsou lidé znalejší. Třeba má máma dřív chtěla maso jen well done, ale dnes už i ženy chtějí medium rare.

**Inspiruje vás cestování? Nebo venku jen odpočíváte a na práci nemyslíte?**  
Pracuju pořád. Tak to dopadá, když je vám práce koníčkem. Jen přítelkyně mi za to nadává. Pokaždé v zahraničí ochutnávám, ale máloco mě překvapí.

**Máte oblíbenou národní kuchyni?**  
Rakousko-uherská původní kuchyně je zajímavá. Z francouzské mám rád chutě, másla, omáčky, nejlépe doplněné asijskými surovinami, což je moderní. Sám jedu německou preciznost na talíř a nezvyklé chutě z Japonska.

**Jaké máte pocity, když je před vámi prázdný talíř a je to jen na vás?**  
Už předtím, než suroviny kladu na talíř, vím, jak bude vypadat výsledek. Maluju a mám představivost, takže si nepotřebuju skicovat. K tomu je třeba talent.

**Zvládáte stres v kuchyni?**  
Gastronomie je stresová sama o sobě, proto se snažíme nestresovat v kuchyni. V cizině jsem se naučil, že když je křeft, nic se neřeší. Hlavní je soustředit se. Ale chce to vychovat si následovníky.

**Otázka je, zda se dá nová generace motivovat. Je o kuchařinu zájem?**

Deset let nebyl o řemeslo zájem, ale díky novým soutěžím, nám šéfkuchařům a sociálním sítím se profese dostává do podvědomí mladých. Párkrát do roka jezdím na učiliště a motivuju. Chci být šéf, který dává druhým energii.

**Jak hodnotíte lokální gastronomii?**

V Praze je minimální, při počtu podniků není možné, aby je farmáři stihli zásobovat. Kraje jako Šumava a Jeseníky ale dovedou využít lokální zdroje. Lokálnost ano, ale pro věci, které jsou dostupné. Nejzásadnější pro mě je, abych je měl kvalitu, kterou potřebuju.

**Předpokládám, že suroviny vás inspirovaly, když jste vytvářel menu?**

Ano, naštěstí se poslední dobou dá sehnat téměř vše, od ryb po masa, takže třeba jako jediná restaurace máme kamzika. Zvěřina je jedním z mála druhů mas, kterému se zde nevěnuje pozornost, jakou by se zasloužilo.

V zahraničí jsem se zvěřinou pracovali nonstop a využívali vše. Tady se udělá jen guláš nebo ragú, což je škoda. Snažím se ukázat, že to jde i jinak.

**Projevil se u vás trend neplýtvání?**

Jsem z ciziny naučený zpracovávat vše. Mám nulový odpad. Když jsem nastoupil, měl můj předchůdce osm plných mrazáků. Já mám dva. Maso do mrazáku nedávám, to se nedělá. Surovinu je třeba respektovat. Etiketa velí připravit jídlo s radostí a nejlépe, jak umím, aby udělalo radost. Pak předá tu energii dál.

**Dá se tedy na pokrmu poznat, že byl dělaný s láskou?**

Ano. Z jídla cítíte, zda ho dělá někdo poctivě, uvolněně, tak, jak to má být.

**Vybavujete si nějakou nejvíc adrenalinovou situaci, kterou jste v kuchyni zažil?**

V Německu chytla kuchyně, protože umývači nechali zapnutou fritézu, která vzplála, a hasili ji moukou. Chytlo vše. Největší adrenalin byl v učení. První týden jsme nastoupili tři učni, první den se kamarád podíval do papiňáku a skončil v nemocnici. Druhý den si druhý kluk určil kus prstu a skončil v nemocnici. A když jsem přišel já, řekl jsem, že budu klidně dělat cibuli, jen ať mě nedávají k strojům.

**Nestýská se vám po zahraničí?**

Jo i ne. Dělal jsem poprvé v Čechách.

**Jak vás tak poslouchám, tak jsme v leccems pozadu.**

U mě v kuchyni ne, když jsem nastoupil, překopal jsem postupy k obrazu svému. Je ovšem plno restaurací, které se tím nezabývají, a jsou vynikající. Třeba U Pinkasů, kam chodím rád, protože po dni ve fine dining si s chutí dáme koleno, pivo, svíčkovou. Oni zase chodí k nám, tak to funguje. Cukrář si taky dá radši maso, a ne sladké.

**Máte vůbec čas se najíst?**

Než jste přišla, tak jsem si udělal snídani, a doteď ji tam mám. Nemám čas, navíc ochutnávám během práce. Na dovolené pak běžně shodím pět kilo. Neochutnávám a tělo rychle spaluje.

**Chodíte jako šéfkuchař mezi hosty?**

Pořád. Je důležité být v kontaktu s hosty. Není to nějaké předvádění, je správné vidět zpětnou vazbu a naslouchat. Řeším na místě, když hosté nevědí, co chtějí či mají dietu. Plno lidí se se mnou fotí. Z šéfkuchařů se stávají celebrity, čímž doháníme cizinu. Top kuchaři jsou celebritami v Německu, Rakousku i Francii. U nás toho pro gastro udělal spousta Zdeněk Pohlreich. Naučil lidi, kam chodit, jak říkat ne, ukázal na dobré jídlo. Ale šéfkuchařů je víc a každý je pro svůj fanklub hvězda.

**Ta vaše září stále jasněji. Těšíte se na to, až budete ještě slavnější?**

Ne, mám radši klid. Spíš bych byl rád, kdyby se ke mně vraceli hosté. Když jsem pracoval v zahraničí v Mariottu, nechal si mě zavolat pilot, který létá pětadvacet let po světě, a řekl mi, že lepší steak v životě nejedl. To mě potěší víc než tituly, diplomy ze soutěží, články, pocty. To je přirozená radost.

**Je umění vybrat si tým?**

Důležitá je nálada v týmu, nesmějí tam být lidi, co demotivují. Takového člověka hned vyhodím.

**Za jak dlouho to ale poznáte?**

Za týden. Lidé, kteří berou energii lidem, berou energii i kuchyni. Nechci tu nikoho, kdo se mi nelíbí.

**Je pro vás důležité získat michelinskou hvězdu?**

Ne, ale její získání je odměna vaší práce. Není prioritou, je třešničkou na dortu. Mnohem víc jsou vracející se hosté. Michelin navíc ztratil kredit, když se začal rozdávat v asijských státech kdejakému bistro. Dostat jednu hvězdu je super, na dvě musíte být borec a tři je jiná liga. Přichází zátěž, 80 % dotyčných šéfkuchařů má psychologa. To je úplně jiný gastrosvět. U nás bude trvat deset let, než se objeví dvojmichelinka.

**Jste jediná restaurace v Praze, kde se fermentuje maso.**

Fermentujeme holuby nebo zvěřinu v koji rýži. Líbí se mi, že maso zjemní a přináší zdravotní benefit. V Japonsku je nižší výskyt rakoviny střev právě díky fermentovaným pokrmům, proto se na ně snažím hosty naučit. Pár z nich se mi ozvalo, že jim pokrmy pomáhají na trávení a chtějí doporučit, co jíst, jak fermentovat. Rád poradím.

**Kvůli fermentaci se hosté vracejí?**

Ano, ale i kvůli předkrmům, dezertům a signature jídlům: srnce fermentované s brusinkovým sorbetem, kamzíkovi nebo nejkvalitnějšímu waygyu, které se dodává i japonskému císaři, rybě hamaši či sivenu z úpatí Alp.

**TOMÁŠ HORÁK (37)**

Šéfkuchař restaurace Triton hotelu Adria na Václavském náměstí se věnuje zážitkové gastronomii. Prošel světovými michelinskými restauracemi, například v pětihvězdičkových hotelech v Německu, Rakousku, Francii a Lucembursku. Absolvoval stáže v michelinských restauracích Ikarus Hangar7 v Salzburku se dvěma hvězdami a La vie v Osnabrück se třemi hvězdami, rovněž v kuchařském institutu Paula Bocuse ve Francii. Je zdatným malířem. Vyžívá se ve stylu Opt-Art. Jeho nynější působiště, Triton, bylo v roce 1912 budováno jako umělecký gastronomický klub, mimo jiné Voskovce s Werichem a Vlasty Buriana. Restaurace v krápníkové jeskyni slučuje atmosféru danou interiérem se stoletou historií a vysokou gastronomií.



„ŠÉFKUCHAŘI JSOU ZAHRAŇIČÍ HVĚZDY. U NÁS TOHO PRO GASTRONOMII HODNĚ UDĚLAL ZDENĚK POHLREICH.“