



# PATRIOT



Michal Novák vyhrál pomyslný konkurz na nejfotogeničtější jídlo – ze tří pokrmů, vybraných na titulní stranu Třetí knihy o snoubení vín a pokrmů, byly dva pokrmy z jeho kuchyně a nakonec vyhrála pečlivě nazdobená a neotřele servírovaná kuřecí prsa v ořeškové krustě. Taková věc stojí, myslím, za ohlédnutí.

Když jsem přišel před pár týdnů do Adrie rozbalit ateliér – a bylo to opravdu brzy ráno – ladil v jeskyni Triton zrovna mistr ladič koncertní křídlo. To jakoby předznamenalo dokonalé sladění jak chutí zhotovených jídel, tak souhru fotografa a kuchařského týmu Michala Nováka. Všude, kde jsme dosud do knihy vařili, na nás byli připraveni a byli většinou vážně skvělí – v Adrii jsem si ale připadal jako v televizním studiu Prima vařečky: vše dokonale připravené, v chladničce vozík s deseti platy, na každém cedulka a nachystané suroviny a polotovary pro jeden z deseti pokrmů, který budeme vařit. Jestliže tu před několika měsíci obchodní rada maďarské ambasády při degustaci to-kajských vín konstatoval, že ani netušil, jak dobrá maďarská kuchyně se dá najít v Praze, tak dnes už vím proč. Michal Novák a jeho tým prostě umí vařit...

Pětatřicetiletý Michal Novák se dívá na svou práci s nadhledem člověka, který ví, co umí a co jeho povolání vyžaduje; k nadhledu



mu napomáhají možná i pravidelné lezecké tréninky. „V Praze je dost tréninkových stěn, ale snažím se aspoň dvakrát za rok dostat se na pořádný kopec. Teď jsme se vrátili z Großglockneru, to je nejvyšší kopec v blízkém okolí... Na skále člověk musí vědět, o koho se může opřít. Na koho se spolehnout. A v práci to není jinak.“

„Moderní vaření je týmová práce. V Dánsku jsme museli dokázat nakrmit 2000 kongresových hostů a to prostě žádný kuchař sám nedokáže. Každý v týmu je důležitý, nejen mistr, sous chef, ale i pomocná kuchařka. Zkus vařit v kuchyni, kde není uklizeno, odmyto... Než se vyvztekm, že mám mastnou pánvičku, utíkají mi jiné, důležitější věci. V dobré kuchyni musí fungovat všechno...“

„Převážná většina naší klientely jsou cizinci, asi čtvrtinu pak tvoří stálí hosté – Češi i cizinci, kteří tu žijí. Rád bych věřil, že vedle nevšedního interiéru a atmosféry se k nám vracejí za dobrou kuchyní. Ta restaurace je opravdu zvláštní. Je jedním z důvodů, proč jsem tu tak dlouho. Pro takový podnik má smysl vymyslet pořád nová a hezká jídla...“



Proběhlo mi hlavou jeho neuvěřitelné červecové jahodové menu.

Domlouváme se, co budeme pro Galerii šéfkuchařů vařit – jestli vzpomínku na babiččin recept nebo něco z hotelové kuchyně. „To je stejné. Hostům nabízíme třeba jablčnický koláč z křehkého těsta, jak ho dělá maminka, jen trochu přizdobený. Rád vařím lidem to, co mám sám rád...“

Povídáme si, jak s láskou kombinuje výraznou, plnou chuť masa s jemnou protiváhou zeleniny, hub. Jak rád nachází harmonii chuti jídla a vína. Povídáme si, jak zařizuje dětský pokojík a těší se na první přírůstek do rodiny. „Věřím, že šťastný kuchař vaří dobré jídlo a naopak.“ Patriot.

Text a foto Luboš Bárta



## Michal Novák

\*1972

Kuchařem se vyučil v Příbrami, vařil v Horském hotelu na Klínovci, v hotelu Victoria Les Diablerets ve Švýcarsku, velkou školou mu byla práce v dánském kongresovém hotelu Legoland v Billundu. Získal zlatou medaili na Gastro Hradec, na Kuchařském roku bojoval ve finále, stejně jako na soutěži Sopexa. V roce 1996 přišel do hotelu Adria a od roku 2003 je hluboko pod viditelným povrchem Václavského náměstí šéfkuchařem kuchyně, která proslavila tajemnou jeskyni v centru Prahy – restaurant Triton