

Pohádkové čaje z Marnay

Za sedmero řekami, sedmero horami žili-byli královna Barbara s králem Vincentem. Království, kterému vládli, se jmenovalo Marnay a nacházelo se na východě přemálně země zvané Francie. Měli spolu 3 děti Johannku, Maria a Armanda.

Protože jako vladaři měli spoustu času, rozhodli se založit si spolu firmu. Milovali teplé nápoje, Vincent více kávu - černý nápoj z pražených zrníček přivezených z Jižní Ameriky. Barbara zase měla raději nápoje z louhovaných listů či kvítků, a tak si svařovala, na co přišla. Žili spolu dlouho, a pokud nezemřeli, žijí dodnes.



Petra Picot, Cussey Sur l'Ognon - Inu, - přesně takhle to samozřejmě není, ale od pravdy nejsem zas tak daleko...

Vincent Ballot založil před více než 20 lety se svou ženou Barbarou firmu BVB Barbara Vincent Ballot.

Zabývali se tenkrát jako obchodní zástupci prodejem a nabídkou zboží pro trh s teplými nápoji. Na začátku byly individuálně balené cukříky, které dnes patří ke každé servírované kávě či čaji. Tehdy to ale byl „objev století“!

Vincent se časem vrhl na kávu a vydal se do světa za hledáním a poznáním kávových zrněk, bez nichž si většina z nás nedokáže představit začátek dne. Mluví i o sobě, protože bez ranního káfič-

ka po mně nikdo nic nemůže chtít. Je to zkrátka takový ranní rituál.

Vincent cestuje, hledá, degustuje, nakupuje a dováží - a také sám praží! Ano, opravdu praží zrnka zelené kávy! Přiznávám se, že když jsem tam tu mašinu viděla poprvé, nechápala jsem, proč tam mají parní lokomotivu. Vincent mi ukázal, že tahle lokomotiva netáhá vagony, ale že praží kávu.

Jak bylo řečeno v pohádce, Barbara se zase zamilovala do čajů a infúzí.

Co to je infúze? Když za námi přijedou Češi do Francie a nabídnu jim po dobrém obědě nebo večeři infúzi, zatváří se zděšeně a očekávají, že přijdu s injekcí v jedné a stojanem s kapačkou v druhé ruce. V lepším případě se těší na skleničku di-



INFUSIONS-THÉS
laGrange
GRAND MAÎTRE DES SAVEURS

gestivu, pokud byli předtím na dovolené ve Španělsku, kde infusion znamená panáka.

Ve Francii se termínem infusion (vedle té lékařské) myslí teplý nápoj z vylouhovaných lístků či ovoce. Správně česky je to nálev nebo odvar, ale Češi jsou zvyklí takovému nápoji říkat ovocný čaj. Ovocné čaje jsou ale aromatizované směsi lístků čajovníku se sušeným ovocem. Infúze naopak neobsahují listy čajovníku, tudíž neobsahují thein, takže to nejsou právě čaje! Můžeme se domluvit, že budu používat i nadále slovo infúze?

Tento název ve Francii sdružuje velice bohatou rodinu nápojů. Infúzí jsou tisíce. Ty neznámější jako např. rooibos neboli čajovec kapský, určitě znáte. Je velice populární v jižní Africe, kde roste, ale i v Evropě, i v Čechách, kde je populární i červené espresso, vyrobené ze speciálně upraveného rooibosu.

Nejlepší rooibos, který jsem kdy pila, se jmenuje Prázdniny v Bretani. Jedná se o infúzi s kousky slaného máslového karamelu a jeho vůně mi opravdu vždy připomene dovolenou v Bretani.

Další infúze znáte sami, mohou být buď z květů nebo lístků třeba meduňky, máty, heřmánku či lípy. Máme také infúze ze zrníček fenýklu, anýzu, pohanky a nakonec infúze z ovoce - jablíčka, manga, ananasu, papáji, borůvek nebo jahod. Ovocné infúze jsou výborné, protože po jejich vylouhování směs z ovoce můžeme i sníst, nebo jí přidat do těsta a upéct třeba biskupský chlebíček. Ovocné infúze můžeme také louhovat například v mléku, z kterého poté lze vyrobit zmrzliny či palačinky.

Pravé čaje z listů čajovníku

Na světě existuje více než 500 druhů čajových keřů. Čajovník byl objeven v Číně před více než 4 500 lety a černý čaj byl dokonce používán v Mongolsku, Tibetu a na Sibiři jako platidlo!

Z botanického hlediska je čajovník stálezelený keř, který může dosahovat výšky až 30 m. Roste v teplých a vlhkých polohách. Na plantážích je jejich výška udržovaná do 1 – 1,5 metru, aby sklizeň lístků byla snadnější. Jejich sběr probíhá většinou po celý rok. Obvykle jsou cennější mladší, menší lístky u špičky výhonků. Po sklizni dochází k řízené oxidaci čajových lístků, a právě to má vliv na chuť.

Dle způsobu zpracování rozdělujeme čaje do 4 základních skupin na čaje bílé, zelené, polozelené a černé.

Poprvé byl kofein v čaji objeven v roce 1827, tehdy jako thein. V čaji se nevyskytuje ve volné, ale ve vázané formě, což má za následek jiný způsob účinku i jiné vstřebávání, než u kávy. Zatímco kofein v kávě rychle povzbudí, ale stejně rychle vyprchá, účinkuje kofein/thein v čaji šetrněji a povzbudí po delší dobu. Člověk se po vypití čaje cítí svěžejší, lépe si vybavuje myšlenky a snáze vzpomíná na prožitě věci.

Nebezpečí předávkování organismu kofeinem z čaje téměř nehrozí, neboť by nastalo teprve po vypití kolem 30 šálků čaje denně a tolik čaje zřejmě nikdo nevypije.

O tom, že paleta vůní a chutí čajů a infúzí je velice bohatá, ví Barbara tolik, jako málokdo jiný. Jak se ale podělit o její znalosti, ale hlavně jak usnadnit a zpřístupnit poznání vyjímčného souladu chutí a vůní, který nachází?

Proto vznikla unikátní kolekce nápojů pod značkou La Grange. Firma se usadila ve zrekonstruované středověké budově v městečku Marnay nedaleko Besançonu. Původně to byla zemědělská budova, ještě nedávno používaná jako stodola. Odtud tedy její název La Grange.

V každém novém receptu jsou respektována 3 pravidla zlatého trojúhelníku - parfém, vzhled a chuť. Nos = parfém, oko = barva, ústa = chuť. V každé nové kreaci, musí být absolutní souhra těchto všech prvků, aby vznikla naprostá a bezchybná

harmonie. A právě tuto harmonii má Barbara opravdu na srdci.

Všechny kreace jsou vytvořeny podle nálad, počasí, barev, charakteru, ročního období, vzpomínek, krajů... Na tyhle nápady Barbara přichází, když jsou kreace dotažené do konce. Názvy odpovídají emocím, které Barbořina díla evokují. Zákazníkům se tak nabízí exkluzivní čaje pod názvy jako Polibek motýla, Zpěv kohouta, Perníková chaloupka, Právě teď, Meruňková bublanina, Domácí nugát, Pleť jako broskvička... Infúze Sladká noc má obalu namalované polštářky a chuť feykyklu, anýzu a levandule slibuje, že po jejím vypití strávíte se vám bude krásně spinkat, všechny ingredience jsou výborné na trávení, takže budete mít lehké sny. Nebo Růže z cukru - růžová barva s květy růží slibují sladkou chuť. Uvnitř je sušené jablíčko, ananas, papája, goya, citronová tráva, máta, ale také celá poupata růží, takže Barbara slib z názvu dodržela. Receptů kreačí je téměř stovk, a stále se rozšiřuje. Necelých dvacet je také zpracováno do individuálních porcí, zvaných křišťálové sáčky.

Aby přístupnost a jednoduchost orientace byl dotažena až do konce, vymyslela Barbara zcela nový koncept, jak usadit zákazníkovi výběr. Řešení se jmenuje francouzsky „thé en main“. Čaje a infúze jsou prodávány po kilech v krabíčkách, na nichž je jednoduše srozumitelný popis, graficky a barevně ztvárněná nálada a hlavně olfaktická průhledná krabíčka, takže zákazník si může vybrat podle vůně, vzhledu i hmatu. Krabíčku si může otevřít a pohlížet si s ní. A o to vlastně jde, výběr

čaje či infúze se tak stane hrou, do níž jsou zapojené všechny vaše smysly.

Tento koncept již přivítaly desítky vinoték, obchodů a lahůdkářství po celé Francii. Barbařiny nápoje jsou servírovány v desítkách restaurací či hotelů jako jedinečný koncept snídaňových nápojů.

Což takhle dát si čaj Hlavou ve hvězdách? Nebo si dát s kamarádkou infúzi Pojd' na pokec...?

Abych nezapomněla, některé kreace jsou sezónní, jiné celoroční, protože se dají pít jak teplé, tak vlažné nebo studené jako ice tea, ledový čaj. A jsme zase u toho zažitého stereotypu. Takových směsí nabízí La Grange hned několik: Oběd v trávě, Mango Tango, Citronové smoothie či Kytara a Sombrero.

Takže ten nejtěžší úkoly je vlastně na vás. Vybrat si z těchto široké nabídky, a rozhodnout se, jak nabídnout Barbařiny kreace i hostům vašeho hotelu, restaurace, baru, vinárny, vinotěky.



Čaje a infúze La Grange zastupuje pro Českou republiku firma PICOT s.r.o., informace najdete na cedricpicotsommelier.eu.

