



Iva Kovářková - Když v polovině 70. let natočil v Hollywoodu režisér polského židovského původu Alan J. Pakula pro Warner Bros film Všichni prezidentovi muži s Dustinem Hoffmannem a Robertem Redfordem v hlavních rolích, byla to bomba. Film o skutečné události, aféře Watergate, která vedla k rezignaci prezidenta Nixona! V tu dobu se v malebné krajině mezi svahy pokrytými vinicemi narodil malý Francouz. Těžko mohl někdo předpokládat, že se ve Francii stane blízkým prezidentovým mužem v oblasti tak velmi osobní.

Setkali jsme se na vinici Svaté Kláry v pražské Tróji. Není úplně běžné potkat se na degustaci pražských vín s Francouzem. Jak jsem postupem času zjistila, Cedric Picot je francouzským sommelierem. Dokonce velmi významným francouzským sommelierem. Zajímalo mě, jak se o degustaci trojských vín dozvěděl a proč tam je. Slovo dalo slovo, seznámili jsme se a časem i skamarádili. Rodina jeho paní Petry žije v Čerčanech, takže setkání u nás v Hrusicích bylo vlastně jen přes Sázu a kopeček. Když jsme zjistili, co všechno zná a umí, navrhli jsme Cedrica Petru Markovi do poroty Vinaře roku a pozvali jsme jej i k hodnocení Evropské soutěže sakrálních vín Cisterciácká pečť. Kdo by se kdy nadál, že v pražské Gröbovce a v sále kardinála Špidlíka v Letohradě bude hodnotit osobní sommelier a ma-

jordomus francouzského prezidenta!
Jednou jsme takhle seděli u nás v Hrusicích na terase, ochutnávali na střídačku moravská a francouzská vína a Cedric se rozpovídal. Ani nebylo třeba jej moc pobízet. Je to Francouz! Pocucávali jsme Savagnin blanc z jeho domovské apelace a Cedric vyprávěl:
„Narodil jsem se v regionu Franche Comté ve městě Besançon, což je mekka milovníků sýrů a hlavní město fran-



couzského hodinářství nedaleko švýcarských hranic. Ostatně letní horský sýr Comté je populární i v Čechách. Tento gastronomický region je ze všech stran obklopen vinicemi ať Jury, Burgundsko, Alsaska nebo Beaujolais.
„Babička i rodiče mě odmala vedli k tomu, abych věděl, co jím a piju, abych vnímal všechny chutě dobrých produktů, které poskytuje naše země a měl z nich potěšení. Vzpomínám si, jak jsem jako malý kluk chodil do zahrady trhat lusky hrášku, jak jsem kousal do mrkve čerstvě vytažené ze záhonku, jak jsem trhal třešně a rybiz nebo chodil s bandaskou pro mléko na farmu. To bylo chutí a vůní! S dědou jsem zase rádooby tajně chodil do jeho sklepa vybrat láhev vína!“
„Měl jsem štěstí, že jsem vždy jedl kvalitní domácí kuchyni, která byla připravována s láskou a s respektem k přírodním produktům. Tehdy se ještě zdaleka neříkalo „bio“, byla to prostě zelenina ze zahrady. Dnes jsou ve stravování bioprodukty trendem, ale důležitější je stravovat se pravidelně, dobře, zdravě a kvalitně.“
„Během školních prázdnin jsem měl možnost procestovat s rodiči křížem krázem celou Francii, za což jsem jim dodnes vděčný. Objevil jsem bohatství krás mé rodné země, její historii a především rozmanitou gastronomii.
Na severu v Normandii calvados a nekonečné pláže, střed Francie se zámky na Loire a sklepy, kde se v podzemí pěstují žampiony. Jih Francie, Camargue a stáda bílých koní. A také Provence s jejími olivovníky a vůní levandule, se zvláštním světlem, které najdete na obzorech našich malířů. Jihozápad s foie gras, Gaskoňsko s vlhkými jeskyněmi, ve kterých zrají roqueforty. A nesmím

zapomenout na mořská pobřeží bohatá rybami, všechna údolí a hory plné různorodých sýrů. A tisíce vinic rozestých po celé Francii.“

„Díky tomu jsem pochopil, že vše, co nás obklopuje, je svázáno s historií, přírodou a lidmi. Naprosto přirozeně jsem se rozhodl pro gastronomii a studia na hotelové škole. Přijali mě do několika hotelových škol v Savojsku u Ženevy, ve Štrasburku i na Loire. Ale vybral jsem si, že pojedou na tři roky studovat do Poligny, malého městečka v Juře, hlavního města Comté, po němž se jmenuje už zmíněný nejprodávanější francouzský sýr. Hned vedle je Morbier, městečko uprostřed vinic, kde se rodí famózní Vin Jaune neboli žluté víno.“

„Má vášně pro víno mě vedla k tomu, že po skončení hotelovky jsem se rozhodl pokračovat ve studiích a odjel do údolí Rhône pod svahy Hermitage, abych se zde naučil umění sommeliera – profese, která je ve Francii uznána zhruba od roku 1950. Zdejší proslulá škola sommelierství Lycée hôtelier de Tain-l'Hermitage přijímá jen 15 studentů ročně. Já měl to štěstí, že mě vybrali. Díky tomu jsem se seznámil s Pascalem Bouchetem, mým učitelem a mentorem, který připravil do života mnoho sommelierů. Svou poslední promoci vedl 10. května 2016 a pak odešel do penze. Jeho žáci dnes pracují po celém světě.“

„Škola nám organizovala praktická cvičení v těch nejlepších podnicích. Od-promoval jsem i já a vydal se do praktického života.“

„Našel jsem práci v nejvýznamnějších restauracích ve Francii, v luxusních palácích, v Alpách v Chamonix v hotelu

Albert (1 michelinská hvězda) i v hotelu Mont Blanc. V Provence, v Monacu v Palace Hotel de Paris, v restauraci Louis XV. (3 michelinské hvězdy), v jednom z největších vinných hotelových sklepů na světě, obklopen absolutním luxusem a detailní přesností.“

„Také v Burgundsku, v srdci velkých burgundských vín grands crus de Bourgogne, jsem pracoval ve třímichelinské restauraci Lameloise, jejíž gastronomický koncept úzce spolupracuje s místními vinaři a dokonale souznění obou složek fascinuje hosty, kteří se tak snadno zamilují do výjimečné kuchyně francouzského venkova.“

„To všechno bylo krásné, ale jsem Francouz. Pro každého Francouze je cílem Paříž, alespoň na čas, alespoň aby mohl u pétangue říkat: jo, tenkrát v Paříži!“

„Během práce v Monacu jsem poznal Alaina Ducasse, člověka, který změnil můj život jak po stránce profesionální tak i soukromé.“

„Pozval mě do své ekipy a pracoval jsem po jeho boku v restauraci Louis XV., kam chodila pravidelně na oběd monacká knížecí rodina. Alain Ducasse mě pak doporučil do Elysejského paláce na místo soukromého majordoma prezidenta republiky Jacquese Chiraca a jeho choti. Chápeš to? Byl jsem mladý a místo vojny šel pracovat jako jeden z deseti lidí kolem prezidenta! Jeden z těch, kteří ho znali v nejsoukromějších chvílích.“

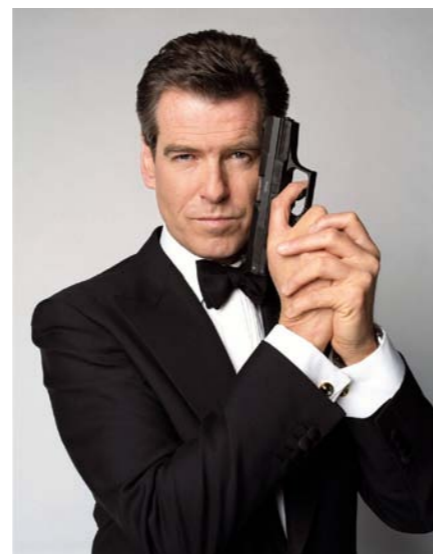
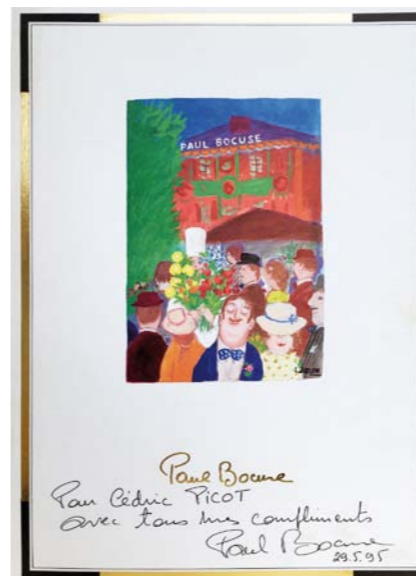
„Díky tomu jsem měl ve své funkci příležitost obsluhovat velikány tohoto světa, jako Její Veličenstvo anglickou královnu Alžbětu II., marockého krále,



Jeho Veličenstvo prezidenta Argentiny, japonského premiéra, předsedu indické vlády. Zažil jsem tam nezapomenutelné okamžiky, o kterých se prostě nedá jen tak hovořit, ale také jsem se naučil protokolu, historii, politickým i nábožen-

lákalo prostředí kolem Alaina Ducasse. Moc hezky se se mnou prezidentský pár rozloučil a já nastoupil na místo hlavního sommeliéra v třímichelinské restauraci Relais du Parc v hotelu Grand Hôtel du Parc. Tady jsem měl možnost ochutnávat a servírovat ty nejlepší láhve světa – Château d'Yquem 1893, Vosne Romanée Cros Parantoux Henry Jayer... Nikdy nezapomenu na vína, která v současnosti již neexistují!

Když šéf Alain Ducasse převzal vedení gastronomie v jednom z nejprestižnějších pařížských paláců, patřil jsem do týmu, který v roce 2000 otevřel



znamnými osobnostmi pařížské gastronomie.

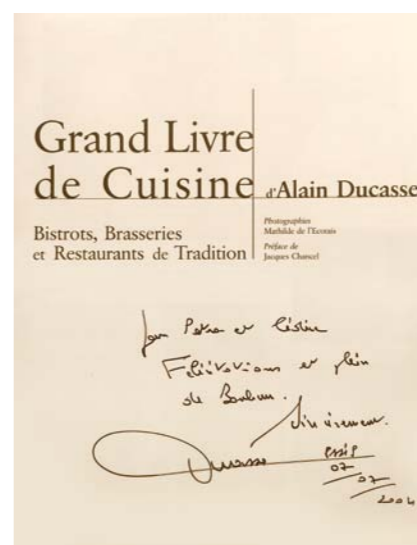
O pár měsíců později přijal ředitel restaurace Denis do našeho týmu mladou Češku, která se později stane mojí manželkou a maminkou našich dětí... Bylo bezpochyby napsáno ve hvězdách, že se poznáme. Již několik let jsme se totiž míjeli na stejných místech. I proto si vždy 2. března vzpomenu na prezidenta Václava Havla - ten den má narozeniny i ona.

V nádherném hotelu Palace Plaza Athénée jsme oba zůstali pracovat několik let. Obsluhoval jsem hvězdy show businessu, třeba Jamese Bonda, tedy Pierce Brosnana, kterému jsem radil při otevření láhve šampaňského v jeho apartmá, nebo Leonarda di Caprio či

Rollings Stones... Práce to byla velice zajímavá, ale hlavně velice obohacující svou přesností a metodikou řízení vinného sklepa pod vedením jednoho z největších mistrů gastronomie - Alaina Ducasse.

Po několika krásných letech, strávených v nejluxusnějších pařížských podnicích a v nejlepších týmech, kde jsem poznával spoustu významných lidí, jsem si přál pokračovat v mé práci trochu jinak. Poznat další stránky práce s vínem. Byl to opravdu velký obrat změnit práci, kterou vám všichni závidí, v práci, kterou chcete opravdu dělat. Rozhodl jsem se a šel do toho.

Jeden z nejznámějších vinotékářů ve Francii Bernard Barthod znal mé pracovní zkušenosti a nabídl mi práci. Úžasná nabídka! Mohl jsem se dále rozvíjet, učit, dělit se o nové vinařské dojmy s velice citlivými klienty a poznávat nové vinaře. A svou roli hrálo, že jsem se časem mohl vrátit z velkoměsta ke svým kořenům....do mého rodného kraje.



Restaurant Alain Ducasse - 27 janvier 2000	
1960	1990 Château Montou Rothschild Bordeaux 1 ^{er} cru classé
1965	1982 Château Chevrol Blanc Saint-Estève 1 ^{er} grand cru classé A
20600	1961 Château Beychevelle Saint-Julien 4 ^{em} cru classé
20650	1989 Château Branaire Ducru Saint-Julien 4 ^{em} cru classé
21400	1990 Château Lafite Rothschild Bordeaux 1 ^{er} cru classé
21650	1928 Château Brane Cantenac Margaux 2 ^{em} cru classé
22600 au Bar	1961 Château d'Yquem Sauternes 1 ^{er} cru supérieur

Jedenáct let jsem pracoval jako hlavní šéfsommelier, ředitel luxusního obchodu s vínem v instituci, založené roku 1949. Byl tam vinný sklep, ale také jedno z nejlepších lahůdkářství s výbornými sýry, paštikami, foie gras a gastronomickými specialitami, a dostal jsem příležitost otevřít jeden z prvních vinných barů ve Francii. Ve vinotéce jsem měl přes 1000 položek vín a vybraných destilátů. Přípravoval jsem vinné karty pro restaurace, organizoval degustace, radil budoucím novomanželům při výběru pro jejich svatební hostinu, společně jsem vybíral dárky pro zaměstnance nebo obchodní partnery. Samostatnou kapitolou bylo vyhledávání vzácných vín specifických ročníků k narozeninám nebo výročím. I tady jsem potkával výjimečné osobnosti ze světa vína a gastronomie. Ale co bylo

nejdůležitější - práce mě bavila, naplňovala. Měl jsem příležitost rozdávat emoce a potěšení každému zákazníkovi."

„Během kariéry jsem mohl jeden den servírovat v bílých rukavicích velkánům tohoto světa, hvězdám show businessu, a druhý den být uprostřed vinic s botami od hlíny nebo se zemědělcem na farmě, poslouchat ho a ochutnávat jeho sýr. To je, co mám rád. Mám hlavu na ramenou a umím se přizpůsobit každé situaci a atmosféře, mám rád lidi, jací jsou a to, co dělají. Ale vždy mám na mysli to, že vše je spojeno dojemem z potěšení, z kvality a chuťových emocí. Od dětství takhle žiju, obklopen chutí dobře jíst a pít, a to je to, o co se snažím podělit se svými klienty, s lidmi okolo sebe, s rodinou, s našimi dětmi. S vědomím, že je možné si vybrat kvalitní suroviny nebo vína, že je vždy možné přizpůsobit volbu dostupného produktu vhodného ke každé situaci."

„Již 15 let jezdím pravidelně do Čech, do rodiny mé ženy, naše děti mají česko-francouzské občanství, mluví plynule oběma jazyky, jezdí každý rok na tábor se svými bratrance..."

„Začal jsem vnímat, jak se snaha o kvalitnější stravu a o lepší pití v Čechách každým rokem zvyšuje. Proto jsem se rozhodl podělit se o mé zkušenosti s tím vším, co jsem se po více než dvaceti letech v oboru naučil, se vším co se vína a potěšení z chuti dobrého jídla týká."

„Žijeme ve Francii, ale máme několik projektů v Čechách. Petra tu představuje své zamilované bonbónky ze zrníček anýzu, já se účastním soutěží, školení, přehlídek a brzo bych chtěl české veřejnosti představit i portfolio vybraných francouzských výrobků. Rád se podělím o zkušenosti, chuťové emoce, o potěšení z chuti a chuť z potěšení." ♣