

Univerzita Karlova v Praze
Pedagogická fakulta
Katedra francouzského jazyka a literatury

Bakalářská práce

Francouzská gastronomie jako kulturní fenomén

Vedoucí práce: PhDr. Eva Kalfiřtová

Autor práce: Erika Schwarzová

Obor studia: Specializace v pedagogice Francouzský jazyk – ZSV

Rok dokončení práce: 2013

Abstrakt:

Název bakalářské práce: Francouzská gastronomie jako kulturní fenomén.

Klíčová slova: Gastronomie, kultura, Provence, historie, kvalita stravování, stolování, gastronomická literatura, sociokulturní problematika, Avignon, UNESCO, kulturní dědictví, významné osobnosti.

Abstrakt:

Práce nabízí přehled o francouzské gastronomii z pohledu společenského a kulturního fenoménu. První část se soustředí na historii francouzské kuchyně od středověku do konce devatenáctého století s důrazem na vývoj gastronomické literatury a specifika jednotlivých období. Druhá část se zabývá současnou situací francouzské gastronomie, tedy restauracemi, gastronomickými soutěžemi a kuchařskými osobnostmi. Třetí část práce se zaměřuje na regionální kuchyni Provence, to znamená na její suroviny, postupy a tradice. Bakalářská práce má za cíl představit francouzskou gastronomii a zařadit jí do širšího kulturního rámce, tak aby byl zdůrazněn její význam pro francouzskou společnost.

Abstract:

Title of the thesis: French gastronomy as a cultural phenomenon.

Key words: Gastronomy, culture, Provence, history, quality of food, dining, gastronomic literature, social and cultural problems, Avignon, UNESCO, cultural heritage, culinary personalities.

Abstract:

This bachelor thesis proposes a summary of French gastronomy as a social and cultural phenomenon. The first part focuses on the history of French gastronomy from the Middle Ages to the end of 19th century with emphasis on the development of gastronomical literature and particularities of every period. The second part deals with contemporary situation of French gastronomy, with gastronomical contests and gastronomical celebrities. The third part presents the regional cuisine of Provence, which means its ingredients, methods and traditions. The aim of the thesis is to present French gastronomy and to put it into the cultural framework with the accent on its importance for the French society.

Prohlášení:

Prohlašuji, že bakalářskou práci s názvem *Francouzská gastronomie jako kulturní fenomén* jsem vypracovala samostatně. Použitou literaturu a podkladové materiály uvádím v příloženém seznamu literatury.

V Praze dne: 27.6.2013

Poděkování:

Mé poděkování patří především pracovníkům knihovny Avignonské univerzity, jež mi byli nápomocni při hledání vhodné literatury, která nebyla vždy jednoduše dostupná.

Obsah

Úvod	1
1 Historie francouzské gastronomie	3
1.1 Vývoj gastronomie ve středověku	3
1.1.1 Recepty jako literární žánr.....	3
1.1.2 Středověká společnost a gastronomie	5
1.1.3 Kultura stolování ve středověku	7
1.1.4 Středověká kuchyně v praxi	8
1.1.5 Estetické hledisko středověké kuchyně	10
1.2 Renesance v gastronomii	11
1.2.1 Zásadní změny v gastronomii	11
1.2.2 Gastronomická literatura	12
1.2.3 Suroviny z Nového světa.....	14
1.2.4 Nadvláda italské kuchyně.....	15
1.2.5 Stravovací návyky.....	17
1.3 Rozkvět francouzské gastronomie v 17. století	18
1.3.1 Předpoklady pro vznik <i>haute cuisine</i>	18
1.3.2 Gastronomie v soudobé literatuře.....	19
1.3.3 Technologické inovace a nové potraviny.....	21
1.3.4 Gastronomie na dvoře Ludvíka XIV.....	22
1.3.5 <i>Service à la français</i>	23
1.4 Gastronomie ve století osvícenství.....	24
1.4.1 Počátek francouzské gastronomické nadvlády	24
1.4.2 Osvícenská gastronomická literatura.....	26
1.4.3 Počátky restaurací.....	28
1.5 Zlatý věk francouzské gastronomie	28
1.5.1 Společensko – kulturní předpoklady.....	28
1.5.2 Fenomén restaurace	29
1.5.3 Gastronomická literatura v 19. století.....	32
1.5.4 Gastronomie jako umění.....	34
2 Současnost francouzské gastronomie.....	38
2.1 Gastronomické tendence v průběhu 20. století.....	38
2.1.1 Faktory podílející se na změnách ve stravování	38
2.1.2 Rozkvět regionálních kuchyní	40
2.1.3 <i>Nouvelle Cuisine</i>	42
2.1.4 Vývoj po roce 2000.....	44
2.2 Současná francouzská gastronomie v praxi.....	46
2.2.1 Francouzská gastronomie - součást světového duchovního dědictví UNESCO	46
2.2.2 Institucionalizace francouzské gastronomie	47
2.2.3 Ocenění kuchařů.....	48
2.2.4 Gastronomie jako mýtus	49
3 Kuchyně Provence.....	53
3.1 Kuchyně Provence v kontextu francouzské gastronomie.....	53

3.2 Základní suroviny	53
3.2.1 Olivy a olivový olej.....	53
3.2.2 Luštěniny a cereálie	55
3.2.3 Zelenina a ovoce	56
3.2.4 Maso a ryby	57
3.2.5 Bylinky.....	57
3.3 Savoir-faire kuchyně Provence	58
3.4 Gastronomické bohatství Avignonu.....	60
Závěr	64
Resumé.....	66
Bibliografie	68
Vysvětlivky.....	70
Annexes	70

Úvod

Pro svou bakalářskou práci jsem si vybrala téma, u něhož jsem chtěla v co největší míře zúročit svůj dvousemestrální pobyt na univerzitě v Avignonu. Téma *Francouzská gastronomie jako kulturní fenomén* je z oblasti reálií a právě ty jsem měla možnost během svého studia ve Francii nejlépe probádat. Zároveň má bakalářská práce v mnoha ohledech koresponduje s mým druhým studovaným oborem, základy společenských věd, kdy se snažím téma gastronomie zařadit mezi společenskovědní disciplíny jako sociologie nebo kulturologie. Název práce má evokovat právě ono souznění mezi gastronomií a kulturou. Dále má také zdůraznit, že toto téma je vhodné pro odborný výzkum. Ve své práci bych chtěla poukázat na to, že francouzská gastronomie nezahrnuje pouze populárně-naučnou literaturu v podobě kuchařek, ale že tato problematika disponuje zajímavou historií, teoretickým aparátem a také neuvěřitelnou různorodostí, která zaujme odbornou i širokou veřejnost.

Cílem práce je vytvořit ucelený přehled o francouzské gastronomii s důrazem na její historii od středověku do konce devatenáctého století. Dále práce nastiňuje současnou situaci tohoto odvětví ve Francii, jeho kladné i záporné aspekty. Třetí část práce přímo souvisí s oblastí, ve které jsem měla možnost studovat, takže představuje specifika regionální kuchyně v Provence. Mým cílem tedy bylo nabídnout komplexní pohled, a to z perspektiv, které nejsou veřejnosti tolik známé (jako například typické francouzské pokrmy). Právě historie tohoto odvětví skýtá širší souvislosti mezi gastronomií, společností, kulturou i politikou. Za hlavní cíl považuji propojení poznatků z několika společenskovědních oblastí a představení jevu, který je pro Francii, a tedy i pro můj studovaný obor, velmi důležitý.

V mojí práci se bude výrazně reflektovat fakt, že zatímco ve Francii lze gastronomii studovat na univerzitní úrovni, v Čechách informace o tomto tématu nalezneme výhradně v podobě nejrůznějších praktických příruček, tedy kuchařek. Právě bohatá odborná literatura ve Francii mi umožňuje prostoupit do dané problematiky a ucelit tak poznatky, kterých bych v českém prostředí těžko dosáhla. Ve Francii jsou stravování, stolování a zemědělství velice důležitými tématy, která si zaslouží též náležitou odbornou pozornost. Ve francouzském jazyce tak nalezneme gastronomickou literaturu ve formě přehledů, historických atlasů a též ve formě krásné literatury. Dále také nesmíme

opomenout význam populární literatury, kterou francouzský knižní trh produkuje a která se těší mezi Francouzi velké oblibě.

Ve své práci se snažím vyhnout generalizaci, a naopak zdůraznit specifika francouzské kuchyně, která spoluvytvářejí její věhlas a význam. Ráda bych také shrnula důvody, proč je vlastně kultura jídla natolik zásadní pro francouzskou společnost. Jak jsem již uvedla, v práci bych ráda podtrhla propojenost s jinými obory, které jsou neméně důležité pro studium francouzských reálií.

1 Historie francouzské gastronomie

1.1 Vývoj gastronomie ve středověku

1.1.1 Recepty jako literární žánr

V období středověku se stále čerpalo z antických kuchařských knih, a proto dnes můžeme konstatovat, že antické stravovací zásady a pravidla zvolna přešly do další historické epochy. Teprve na konci 13. století a v průběhu 14. století se gastronomie mnohem více osamostatňuje, obohacuje novými vlivy, a to vede ke vzniku prvních kuchařských knih. V současné době prokazatelně víme o více než stovce rukopisů, které se zabývají kulinářstvím, přičemž většina z nich obsahuje širší kulturní souvislosti, které popisují kromě kuchyně i další realie života ve středověké Francii. Tyto rukopisy jsou psány ve francouzštině, případně v latině (texty odbornější struktury). Na území Francie bylo také nalezeno i několik kuchařských knih v italštině, což dokazuje, že gastronomické kultury těchto dvou oblastí byly již ve středověku velmi provázané. Podoba kuchařských knih byla následující: „*Rukopisná kuchařka mohla mít podobu svitku (rotulus) připomínající ten, který herold rozvínoval ve všech středověkých obrázkových příbězích. Příkladem je nejstarší verze knihy zvané Viandier, která je pravděpodobně také nejstarší podobou našich kuchařek.*“¹

Kuchařskou knihu definujeme jako knihu s recepty, které jsou uspořádány v různém pořadí logicky, abecedně nebo podle jiných kritérií, která nemusí být vždy známá. Nejčastěji se používá řazení dle surovin (zelenina, maso, vejce, ryby apod.), nebo podle druhů pokrmů (polévka, omáčka, pečeně apod.). Ve středověku však tyto systémy nebyly zcela zakotveny, a proto mezi nimi najdeme různé odchylky a nepřesnosti. Problematická je také konkretizace autorů středověkých kuchařek, protože často svá díla sestavovali anonymně. Nejvýznamnější první autorská kuchařka *Viandier* (v tomto případě je slovo *viande* odvozeno od latinského *vivenda*, což znamená *stravování* všeobecně) pochází od Guillaumea Tirela zvaného Taillevent, který působil jako kuchař krále Karla V. a následně Karla VI. Několik dochovaných výtisků je uloženo ve Francouzské národní knihovně a ve Vatikánu. Všeobecnou charakteristikou Tailleventových pokrmů je složitá příprava s množstvím koření a jiných přísad. Pro současného čtenáře je pak přístupnější a zábavnější kuchařka od anonymního autora s názvem *Ménagier de Paris*, která byla

¹ REDON, O., SABBAN, F., SERVENTI, S. *La Gastronomie au Moyen Age: 150 recettes de France et d'Italie*. Paris: Stock, 1991. ISBN 2-234-02402. S. 16.

napsána přibližně kolem roku 1392. Odborníci usuzují, že autorem byl člen pařížské advokátní komory. Tato kuchařská kniha měla koncept praktického rádce pro autorovu novomanželku, a to nejen z hlediska stravovacího, ale i z ekonomického. Kuchařka kromě receptů obsahuje také rady ohledně společenského a sexuálního života nebo například rady k lovu či zahradničení. Jednou z praktických rad je například: „*Mengier une foiz le jour est vie d'ange, et mengier deux foiz le jour est vie humaine, et troiz ou .iiii., ou pluseurs, est vie de beste, et non pas de creature humaine. (Jíst jednou denně je život anděla, jíst dvakrát za den je život lidský a třikrát, čtyřikrát nebo víckrát je život zvířete, a nikoliv lidské bytosti.*“² Inspiraci autor našel zejména v latinsky psaných kuchařkách z antiky a částečně se také inspiroval od svého předchůdce Tailleventa. Dílo je rozděleno na dvě „knihy“, které mají další podkapitoly. Jmenujme například: „*Milovat Boha, jemu sloužit a zůstat v jeho milosti*“, „*Být zamilována do svého manžela*“, „*Něžně opravovat svého manžela v jeho nedokonalostech*“, „*Recepty z domácích zvířat a koní*“.

Obě dvě jmenovaná díla byla ve své době unikátem a byla přeložena do angličtiny, italštiny, dánštiny a španělštiny.

Odlišný cíl středověkých kuchařek od dnešních je vysvětlen následovně: „*Anonymní autor sděluje skrze recepty praktické dovednosti, jelikož každý recept demonstruje někdy již v titulu způsob výroby a způsob, jak dosáhnout pomocí přeměny ingrediencí živočišného či rostlinného původu poživatelných pokrmů s dobrou chutí, tvarem a barvou.*“³ Z toho můžeme vyvodit, že středověké kuchařky opravdu utvářely základy gastronomie a jejich hlavním cílem bylo předat *savoir-faire*^A. K šíření receptů pomáhala hlavně ústní lidová tradice, recepty se předávaly z matky na dceru. Kuchařské knihy byly vlastně průvodcem životního stylu. Správci kuchyní (musíme si uvědomit, že to byla poměrně úzká vrstva obyvatelstva, která uměla číst a měla dostatek prostředků na výběrové stravování) v nich nacházeli rady, jak jíst s chutí a zdravě v rámci náboženských cyklů. Kuchařky psané ve „vulgárních“ jazycích, francouzštině a italštině, byly mnohem lépe čitelné a posloužily širšímu publiku. Odbornější knihy potom využívali především profesionální kuchaři na dvorech a v panských domácnostech.

² RAMBOURG, Patrick. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises: du moyen âge au XXe siècle*. [Nouvelle éd.]. Paris: Perrin, 2010. ISBN 978-226-2033-187. S. 53

³ REDON (1991, s.18)

1.1.2 Středověká společnost a gastronomie

„Kuchyně je kulturní praxí. To znamená, že je bezpochyby podřízená geografickým podmínkám zásobování, ale především zvykům a pravidlům, které jsou dědičné a přizpůsobené společnosti, v níž se praktikuje.“⁴ Tato definice nám jasně ukazuje, do jaké míry byla propojená gastronomie s kulturním životem ve středověku a je potažmo dodnes.

Ve středověku stravování ovlivňovalo mnoho faktorů: geografické podmínky, finance, společenské postavení, náboženství a další. Zatímco o stravování vyšších vrstev najdeme alespoň základní písemné prameny (receptáře z knížecích a aristokratických domácností), chudá kuchyně venkovanů zůstává otázkou, na kterou může uspokojivě odpovědět malé množství indicií v podobě archeologických nálezů. Všeobecně bychom mohli říct, že kuchyně poddaných a pánů se nelišila v surovinách, ale především v množství zkonsumované potravy. Zatímco bohatší lidé disponovali zásobami pro období nedostatku, chudí se v takové době museli uživit nevařenou stravou (například volně rostoucími bylinami). V období dostatku všichni konzumovali hlavně zeleninu, množství pečiva a vařeného masa.

Důležitou roli hrála i sezónnost: *„Právě roční období ve velké míře určovala, co bude mít kuchař k dispozici. Konec jara, léta a podzimu jsou období velké hojnosti. Hostiny v zimě pak rozbíjely jednotvárnost období skromnosti. Proto byla hostina pořádaná v zimě znamením bohatství.“⁵* Jedním z mnoha logických postupů, který souvisel s tímto ročním cyklem, je porážení zvířat během zimních měsíců: Zvířata byla řádně vykrmena během měsíců dostatku, v zimě pak posloužilo jejich maso strážníkům. Získané produkty pak sloužily jako doplňky stravy po několik dlouhých týdnů v podobě sušeného masa nebo sádla.

Pro nejvyšší vrstvu obyvatelstva pak gastronomie nabývá jiného významu, protože představuje prostředek manifestace moci. Vévoda savojský, vévoda burgundský, král Francie nebo papež, ti všichni pořádali ve svých sídlech velké hostiny minimálně jednou za měsíc: *„Zajistit zásobování všech osob náležejících do panských služeb nebyla jednoduchá záležitost: Palác Karla VI. objednával každý den šest set kusů drůbeže, dvě stě párů holubů, padesát koz a padesát housat. Dále objednával ještě každý týden sto dvacet ovcí, šest krav,*

⁴ REDON (1991, s. 19)

⁵ WHEATON, Barbara Ketcham a Traduction de l'américain par Béatrice VIERNE. *L'Office et la bouche: histoire des moeurs de la table en France 1300-1789*. Paris: Calmann-Lévy, 1985. ISBN 27-021-1436-9. S. 17

šestnáct telat a dvanáct prasat.“⁶ „V Avignonu ve 14. století byl papežský dům po materiální stránce obstaráván také nejrůznějšími dodavateli.“⁷ U středního stavu pak hostiny pokrývaly i rodinné oslavy nebo oslavy válečných úspěchů. Chudí obyvatelé hodovali pouze při konci masopustu, Velikonocích a dni patrona jejich vesnice.

Jak již bylo uvedeno na začátku, důležitým faktorem byl chod náboženských událostí. Právě tyto svátky vedly k ritualizaci pokrmů, jejichž tradice vydržela v některých regionech dodnes: „*Lasagne na Vánoce, špalda na masopust, vejce a sýr na Nebevzetí, husa na Dušičky, makaróny na mardi gras, vepř na Svatého Antonína, jehněčí na Velikonoce. Takový je seznam sestavený orvietským^B básníkem konce 13. století Simonem Prudenzanim.*“⁸ Bez společenského rozdílu přípravy na svátky byly rozsáhlé a každý se snažil nakoupit nebo ulovit ty nejlepší suroviny.

Předpisy půstu byly v období středověku mnohem přísnější, než v současnosti praktikuje katolická církev. Konzumovat maso a jiné živočišné produkty včetně sýrů, másla a vajec bylo zakázáno ve středu, v pátek a v sobotu. Dále v předvečer každého svátku a samozřejmě během čtyřicetidenního půstu před Velikonocemi. Ukázkou postního menu vyšší vrstvy uvádím na příkladu: „*Postní vigilijní menu není o nic méně okázalé a nabízí čtyři chody. Nejdříve jsou po «confetti»^C prezentováni marinovaní a uzení líni nebo jídla s cizrnou. V druhém chodu se servíruje chléb ze San Galgano^D, poté přicházejí pečení úhoři. Nakonec se servíruje kompot s bonbóny, který je ještě doplněn o konfitované hrušky v cukru.*“⁹ Z toho vyplývá, že lidská vynalézavost vždy objevila způsob, jak si zpříjemnit i nedostatkové dny. Například mořští savci, delfíni, velryby a sviňuchy, byli považováni za ryby a jejich solené maso bylo při půstu velmi oceňováno. Jejich tuku se dokonce přezdívalo „slanina chudých“. A tak se každý týden dodávalo Avignonskému papeži na stůl velrybí maso z Gaskoňského zálivu. Stejný status měl například i bobr s odůvodněním, že stejně jako berneška (druh husy) nikdy neopouští vodu, a proto jsou oba dva považováni za ryby.

Dalším měřítkem, kterým bychom mohli rozdělit středověkou společnost, je rozdíl ve stravování klerikálního a světského stavu. Je evidentní, že v prostředí klášterů byly potravinové zákazy velmi pečlivě kontrolovány. Zároveň však mniši málokdy trpěli nedostatkem, neboť byli dobře zásobováni od vesničanů. Jejich strava se skládala zejména

⁶ RAMBOURG (2010a, s. 48)

⁷ (2010b, S.48.)

⁸ REDON (1991a, s. 21)

⁹ (1991b, s. 22)

z ryb a luštěnin. Také v klerikálním prostředí existovala hierarchie. Představení klášterů a jiní hodnostáři často odmítali jíst stejnou potravu jako mniši a nechávali si nakupovat kvalitnější potraviny na trzích. Čerstvé ryby byly drahou a žádanou surovinou a jako takové byly podávány právě vyšším hodnostářům. Řádoví mniši se museli spokojit se skromnější a cenově dostupnější úpravou ryb (konzervování solí nebo sušení).

Na nejvyšší úrovni můžeme identifikovat rozdíl ve stravování ve městech a na vesnicích. Město, jakožto místo dostatku a různorodosti, je synonymem pro Paříž a městské státy v Itálii (Florence, Miláno, Benátky a další). Bohatí obyvatelé těchto měst měli přístup ke všem místním produktům a také vytvářeli zásoby pšenice, oleje, masa, vepřového sádla a jiných nezbytností pro kvalitní celoroční vaření. Systém trhů již byl na takové úrovni, že umožňoval nákup těch nejlepších sezónních potravin. Symbolem bohatství ve velkých městech byla také konzumace bílého pečiva, jehož příprava je technologicky náročnější a výsledný produkt byl tedy podstatně dražší. Chudší obyvatelé na vesnicích se stravovali na základě dostupnosti lokálních produktů. Nejběžnějším jídlem byla polévka, zejména vývar z masa s tmavým pečivem. Ve sváteční dny se jedlo pečené maso z dostupných zdrojů, to znamená například koroptve nebo bažanti. Především velká italská města a Paříž vypracovaly kulinářské umění. Přispěli k němu zejména cestovatelé, lidé z kulturního prostředí, ale také samotní prodejci produktů. Zázitek z cest po Evropě zmiňuje i básník Eustache Deschamps: „*V Čechách nařikám nad hrubostí jídelních způsobů, ale uznávám, že jídlo v hostincích je lepší než francouzský průměr.*“¹⁰

1.1.3 Kultura stolování ve středověku

Rituál jídla ve středověku podléhal mnoha omezením: náboženským, morálním, materiálním. Nebylo zvykem, že by při středověké hostině každý stolovník disponoval vlastním příborem nebo sklenicí, a často se tak musel dělit o tyto jídelní náležitosti se svým nejbližším spolusedícím. Křesťanská morálka pak nabádala ke střídmosti a přenechání těch nejlepších soust bližnímu. Již ve středověku se setkáváme se základním hygienickým pravidlem, které praktikujeme dodnes: „*Před tím než se usedlo ke stolu, bylo pravidlem umýt si ruce. Symbolické gesto, které se udrželo při mši jako oslava eucharistie, ale také jako výraz starosit o hygienu, protože většina jídla se jedla rukama.*“¹¹ Konkrétně vidlička se začala používat v Itálii až na konci 14. století. Rozvoj tohoto náčiní v Itálii podnítila zřejmě častá konzumace těstovin, pro které byla vidlička nejvhodnější nástroj. *Prieurs de*

¹⁰ RAMBOURG (2010, s. 36)

¹¹ REDON (1991, s.28)

Florence^E, členové florentské vlády, měli již na konci 14. století k dispozici svůj vlastní příbor, stávající se z vidličky a ubrousku. Tento způsob stolování se ve Francii uchytil až téměř o tři století později. Do té doby byl vztah k příboru poněkud chladný: „*Připomeňme, že Jindřich III. a jeho dvořané si neustále tropili žerty z představy jíst vidličkou a že na úsvitu osvěcenství Ludvík XIV. vždy vyjadřoval pohrdání k tomuto prostředku, který prý oslaboval jeho radost z jídla.*“¹²

Již ve středověku se rozvíjel fenomén vína, které se v této době pěstovalo na jihu Francie a v okolí Île-de-France (Paříž a Champagne). Když panovaly příznivé meteorologické podmínky a urodilo se dostatek hroznů, bylo víno každodenní součástí stolování napříč vrstvami. Stejně jako dnes existovala vína dobrá a špatná. Vesničané většinou nakupovali víno odrůdy nižší kvality s dalšími příměsemi, například s octem. Od 14. století stoupala proslulost vín z Bordeaux a Burgundska, která se stala oblíbenými na evropských šlechtických dvorech. Byla to hlavně lehká bílá vína a červená vína s nízkým obsahem alkoholu, která se pila mladá, obvykle do jednoho roku po sklizni (zejména kvůli výraznější chuti, ale také z důvodu snadnější konzervace). Víno se stalo hodnotitelem společnosti stejně jako jídlo. Bílá lehká vína se hodila k pokrmům vyšší vrstvy. Naopak tělnatá červená vína prospívala manuálně pracujícím lidem. Starším lidem bylo doporučováno červené víno, které je mělo zahřát a podpořit krevotvorbu. Že víno bylo považováno nejen za opojný nápoj, dokazuje tento citát: „*«Kdo pije střídavě víno», řekl Aldebrandin de Sienne*^F *«podle možností své přirozenosti a podle zvyků země a období, dopřává si dobrou krev, dobrou barvu a dobrou chuť, posiluje všechny ctnosti těla a navrácí člověku štěstí a mluvnost.»*“¹³

1.1.4 Středověká kuchyně v praxi

Je zřejmé, že dnešní chápání slova *kuchyně* (jako místnosti určené pouze pro vaření, která je oddělená od dalších částí obydlí) pochází až z moderních dob. Ve středověku byla kuchyně často jedinou místností v celém domě, takže sloužila nejen na vaření, ale i k hodování, spánku atd. Centrem středověké kuchyně byla kamna, na/ve kterých se připravovaly pokrmy. Pro přípravu slaného i sladkého pečiva se využíval krb. Bohatí lidé měli většinou svůj vlastní s obsluhou. Chudší na vesnicích disponovali veřejným krbem, který sloužil k výrobě pečiva pro celou obec. Vybavení samotných kuchyní také nebylo

¹² REDON (1991a, s.29)

¹³ (1991b, s.31)

nijak bohaté: „*Všeobecně můžeme říct, že stůl jako takový neexistoval. Na každé jídlo se používala dřevěná prkna, která se pro příležitost jídla pokryla bílým ubrusem.*“¹⁴

Všechny tepelné úpravy se vykonávaly na otevřeném ohni. Kuchařská práce byla velmi fyzicky náročná, a proto již ve středověku docházelo k rozdělení pozic mezi kuchaři v kuchyni (v běžné domácnosti to bylo rozdělení práce mezi matku a její dcery), tak jako jí známe z dnešních restaurací. Zásobování domácností probíhalo formou donášky přímo od výrobců, a to v široké škále masa, pečiva nebo již hotových omáček. Ačkoliv středověk je často chápán jako období nedostatku a válek, kuchaři měli většinou široký výběr pro tvorbu rozličných pokrmů. Pracovali s vepřovým, jehněčím, kůzlečím i hovězím masem. Dále lidé lovem obohacovali své jídelníčky o maso, které dnes považujeme za nejedlé, například volavky, labutě či bukače^G. Ryby čerstvé, solené i sušené jsou považovány za základ středověkého jídelníčku, a to zejména z důvodu liturgických, jak již bylo uvedeno výše. Výběr byl široký: cejn, kapr, pstruh, losos, štika, úhoř, lín, jeseter, mihule, tuňák a další. Největší problém ale ryby představovaly v otázce skladování. Města měla často speciální nařízení o omezení prodejců ryb a jejich stanovišť, a to zejména kvůli stížnostem občanů. Repertoár ovoce a zeleniny byl značně omezený. Hojně se využívalo listové zeleniny, špenátu a různých druhů salátu. K nim se přidávaly volně rostoucí byliny, například majoránka, fenýkl, máta nebo petrželka. Ovoce se konzumovalo dle sezóny, především švestky, jablka, hrušky, kaštiny, rozinky apod.

„*V některých regionech Itálie existovala rozsáhlá nabídka čerstvého ovoce, zvláště granátových jablek a citrusů (červené pomeranče, citróny a limetky). Tyto produkty byly exportovány na sever Francie a staly se součástí kuchyní významných osobností.*“¹⁵

Střídání tučných a postních potravin v průběhu roku vedlo obyvatele k vymýšlení nových konzervačních metod. Zakonzervovat suchem nebo solí dokázali mnoho potravin, například husí maso, hovězí jazyk, nebo dokonce ústřice. Metoda sušení se také využívala pro zeleninu, například pro cukety. Čočka, cizrna, fíky a různé druhy oříšků potom ozvlášťovaly zimní jídelníček, který byl chudý na vitamíny. Oblíbené byly též různé druhy marmelád a džemů, kdy se ovoce nebo zelenina konzervovaly cukrem či medem. Na popularitě stále více získávaly sýry, které se konzumovaly přímo, nebo se využívaly k vaření dalších pokrmů. Již ve středověku se objevují některé světově známé druhy sýrů. Například sýr Brie, který je dokonce několikrát citován v různých pramenech.

¹⁴WHEATON (1984, s. 23)

¹⁵REDON (1991, s. 35)

1.1.5 Estetické hledisko středověké kuchyně

„Středověká kuchyně představuje estetický způsob, jak dobře prezentovat jakoukoliv potravinu, od planých bylin až po drůbež, což je velkou novinkou oproti antické kuchyni. Přidává se potěšení z překvapení, protože pod křupavou kůrkou se skrývá reálný objekt ke konzumaci. Středověká kuchyně spíše než na vybrané chutě dbá na předvedení hry.“¹⁶ Na tomto příkladu jasně vidíme, že gastronomie středověku měla za hlavní cíl především estetično. Je to logické, protože hostina byla důležitou sociokulturní aktivitou, která byla samozřejmě i prostředkem k pobavení. „Středověké hostiny jsou výjimečnými událostmi, které ztělesňují estetické i společenské ideály. Středověcí kronikáři nepopisují nijak zvláště jednotlivá jídla ani menu. Popisují vzhled, a nikoliv chuť. Sled událostí, a nikoliv jejich pokrmy.“¹⁷

Již ve středověku kuchaři experimentovali s barvami a věděli, že na první pohled hezké a barevné jídlo je více lákavé pro strávníka. K barvení potravin (zejména omáček) často sloužilo koření, například šafrán, pohanková mouka (zabarvuje omáčku do černa) či byliny: petržel, špenát pro zelenou barvu nebo skořice, která vytvoří jemně červený nádech. Za vrchol práce s barvami a konzistencí byl považován aspik, což byl vlastně vývar převedený do rosolovité konzistence. Následně byl obarven přírodními barvivy a aromatizován levandulí a bobkovým listem.

„Pro nás může být nejvíce překvapující, že středověká kuchyně nerozlišovala slané a sladké pokrmy, přestože v každém jídle jedna z těchto dvou chutí převládala. Slané a sladké nejsou kulinářskými kategoriemi.“¹⁸ Důvody k tomuto netradičnímu postoji můžeme hledat i ve faktu, že ve středověku byl cukr velice drahou surovinou, která se do Francie dovážela ze Sicílie a Andalusie, kde se pěstovala cukrová třtina. Oproti antice lidé téměř nepoužívali ke slazení med a sladkou chuť tvořili pomocí ovocných šťáv a sušeného ovoce, které zároveň dodávaly pokrmům příjemnou barvu. Zmínky o používání cukru nalezneme až ve spisech z počátku 13. století, a to pro zdravotnické účely. Teprve ve 14. století máme doklady o tom, že cukr se stal součástí kuchyňské praxe. Všeobecně můžeme říct, že sladká vůně ve středověké kuchyni reprezentovala jemnost, a naopak slaná ostrost, kyselost nebo hořkost. Důležitou přísadou byl ocet, který se vyráběl na stejném základě jako víno: „Například ocet byl velice ceněnou přísadou, a to zejména při vaření masa,

¹⁶ REDON (1991, s. 42)

¹⁷ WHEATON (1984, s. 21)

¹⁸ REDON (1991, s. 45)

*jehož svalová struktura je tužší, a také při přípravě omáček.*¹⁹ Francouzská kuchyně ve středověku preferovala právě kyselou chuť, čímž se shodovala se svými německými a španělskými sousedy. Tato skutečnost se projevila i v konzumaci vína, kdy bylo upřednostňováno ostré bílé víno s kyselým nádechem z Île-de-France. „*Francouzská gastronomická identita z konce středověku bezpochyby závisela na tomto rozlišování mezi kyselostí a sladkostí, kdy jasně vítězila kyselá chuť, a to i při výběru koření: Zázvor dominoval ve francouzských kuchařských knihách, zatímco šafrán byl široce užíván v italských sbírkách receptů.*“²⁰

Oproti dnešní kuchyni středověcí kuchaři pracovali s mnohem širší škálou koření a dochucovadel. Zatímco soudobá italská kuchyně stavěla hlavně na pepři a na šafránu, francouzská gastronomie se již ve 14. století sžila s exotickým kořením, například se skořicí nebo zázvorem. Ti, kteří si nemohli kvůli vysoké ceně dovolit koření, používali k dochucování potravin byliny ze svého okolí (petržel, fenykl, mátu a jiné). Dále hojně využívali velmi aromatické šalotky a česnek.

I když nám připadá cestování ve středověku obtížné, bylo poměrně hojné, a to zejména v diplomatických kruzích. Právě díky různým vyslancům, kteří udržovali styky se zahraničím, se francouzská kuchyně obohacovala o nové suroviny a chutě.

1.2 Renesance v gastronomii

1.2.1 Zásadní změny v gastronomii

Renesance je umělecká a historická epocha trvající přibližně od 13. do 17. století. Mezi hlavní atributy renesance tradičně řadíme návrat k antickému dědictví a přesměrování pozornosti od náboženských záležitostí k záležitostem světským. Nejdůležitější charakteristikou je ovšem zájem o člověka a o hranice jeho schopností. Ideálem renesančního člověka je pokusit se nahlédnout do všech sfér lidského bytí – vědy, umění i náboženství. Pro renesanci jídlo přestává být hříchem a považuje se za přirozené zajímat se o to, co jíme a proč. K rapidnímu rozvoji kultury stravování přispělo velké množství objevných cest a vynálezů. Na evropské trhy začaly proudit potraviny ze všech koutů světa a prodejci i kuchaři museli rychle reagovat na stoupající poptávku po exotických surovinách. Gastronomickým centrem Evropy se stává Itálie, aby pak v 17. století předala žezlo francouzské gastronomii. Francouzská renesanční kuchyně je tedy pod

¹⁹ WHEATON (1991, s. 36)

²⁰ RAMBOURG (2010, s. 38)

silným italským vlivem, který jí ovšem nesmírně obohacuje a dodává nové impulsy k tvorbě pokrmů.

1.2.2 Gastronomická literatura

Nejdůležitější událostí pro novověkou literaturu je všeobecně vynález knihtisku Johannem Gutenbergem v polovině 15. století. Knih tisk přispěl k rozvoji kultury v mnoha směrech. S větší přístupností knih stoupala gramotnost, a tak se kuchařské knihy rozšířily do více vrstev společnosti. Díky změně postoje ke stravování je kniha s recepty považována za rovnocennou a přínosnou literaturu. Zpočátku renesance francouzská gastronomie čerpala hlavně z výše uvedené knihy *Viandier*. Díky knihtisku se tato publikace poměrně rychle rozšířila a sloužila za vzor ještě několika generacím. Po několika desetiletích ale bylo zřejmé, že tak jako prošly obrodou umění a vědy, je potřeba renovovat i stav gastronomie ve Francii. Tento fakt si uvědomovaly také intelektuální autority té doby a svůj zájem o kulturu stolování zařadily do svých děl. Jmenujme například dílo Erasma Rotterdamského: *Civilitas morum puerillium* z roku 1530, kde pojednává o italském stylu stravování. Doporučení Erasma ohledně stolování vycházejí ze znalosti člověka a jeho přirozenosti. Chovat se dobře a podle pravidel je podle něj základní předpoklad lidské identity, který když chybí, snižuje člověka na úroveň zvířat v přírodě.

Za nejdůležitější renesanční dílo, které pojednává o gastronomii, považujeme *Livre fort excellent de cuisine*^H vytištěnou v Lyonu roku 1555. „*Stále se zde objevují pečení páví ještě v peří, sladké kořeněné omáčky k masům a živé barvy. Současně ale nacházíme také nové pojmy, které oznamují budoucnost. Kniha začíná seznamem receptů řazených podle abecedy. V receptech se objevuje více zeleniny, například okurky, dýně a tykve, zatímco ve starších knihách dominovala spíše kořenová zelenina.*“²¹

Důležitou publikací o francouzské gastronomii a o italském vlivu na ni je *L'Ouverture de cuisine*^I od Lancelota de Casteau vydaná v Lutychu roku 1604. Je to první francouzsky psaná kuchařka, která upouští od středověkých tradic a čtenáře seznamuje s mezinárodní kuchyní. Zajímavé je, že tato první francouzská kuchařka nevznikla na území Francie. Je to dáno i tím, že v tomto století francouzská gastronomie skutečně zaostávala za anglickou, německou a italskou kuchyní, které již v této době disponovaly pevným teoretickým aparátem. Zásadním přínosem této knihy je změna struktury a vnesení jasnosti do dané problematiky. Recepty jsou psány jednoduše a srozumitelně, jsou v nich

²¹WHEATON (1984, s. 55)

uvedeny všechny potřebné míry a váhy. Jelikož renesanční kuchyně zaznamenala obrovský úspěch cukrářství a cukru všeobecně, najdeme v kuchařce mnoho receptů na sladké pokrmy.

Zajímavým druhem literatury jsou také knihy receptů, které nejsou určeny kuchařům, nýbrž lékařům a lékárníkům. Díla tohoto druhu většinou shrnují všechny dosavadní poznatky o léčivých bylinách, nápojích a pokrmech. Nejvýznamnějším dílem tohoto druhu je *Platine en françoys*^J od italského autora Bartolomea Platina, jež byla přeložena do francouzštiny a následně v roce 1550 vydána v Lyonu. Autor v této knize obsáhle vyjmenovává všechny potraviny, které jsou člověku prospěšné a zároveň dává čtenáři praktické rady: „Člověk cholerické povahy by měl v létě jíst syrovou potravu, zelí, meloun, dýně, citróny, švestky, třešně a jiné potraviny, které ho zchladí. Melancholik by se měl vyvarovat ovoci během zimy, protože může vyvolávat horečnatá onemocnění. Flegmatik by měl jíst husy, pečeně a jiné tepelně upravené potraviny.“²² Dále také představuje ideální pořadí jídel, tak aby výsledné menu bylo vyvážené. Na začátek doporučuje syrovou zeleninu a ovoce, dochucené octovou zálivkou (tento zvyk jsme převzali ve 20. století v podobě salátů). Dále by se mělo pokračovat polévkou a masem. Na závěr doporučuje sýry, ořechy a sušené ovoce.

Významnou literární osobností, která se soustavně věnovala gastronomii, byl François Rabelais, který vystudoval lékařskou fakultu v Montpellier a během svých cest, zejména do Itálie, se velmi zajímal o teorii stravování. Gastronomii reflektuje i ve svém nejslavnějším díle *Gargantua a Pantagruel*: „Ve Čtvrté knize se Pantagruel při svém cestování dostane až na ostrov Messira Gastera, prvního profesora umění na světě. Obyvateli tohoto mytického kraje jsou Gastrolâtres, jejichž náboženství se skládá z potravinových obětí jejich Bohu Manducovi. Seznam těchto obětí zabírá několik stran a ukazuje, do jaké míry ještě v roce 1547 byla Francie věrná středověké kuchyni.“²³

V průběhu století se vyvinuly ještě dva literární podžánry, které se zabývaly jídlem. Byly to odborné eseje na téma, co by lidé měli a neměli jíst. Většinou se zaměřily na jednu potravinu a pokusily se o ní podat vyčerpávající informace. Příkladem je *Sommaire traité des melons*^K od Jacquesa Ponse z roku 1583. Druhým žánrem byly chvalozpěvy, které oslavovaly jídlo a pití.

²² WHEATON (1984a, s. 61)

²³ (1984b, s. 64)

1.2.3 Suroviny z Nového světa

Pro přímořské státy hrály důležitou roli nové objevy v oblasti geografie. Početné výpravné cesty začaly zásobovat a obohacovat jídelníček o zcela nové potraviny. Zároveň vývoj zemědělství dokázal tyto plodiny úspěšně vypěstovat v evropských podmínkách. „*Používání nových surovin a nových kombinací chuti se spojilo ve vývoji nových kulinářských technik, které přispěly ve Francii, a hlavně v Paříži, ke zrodu toho, čemu dnes říkáme vysoká francouzská kuchyně.*“²⁴ Právě v patnáctém a šestnáctém století se Paříž stává kulturním a kulinárním centrem Francie. Přitahuje nejen řemeslníky a prodejce všeho druhu, ale přirozeně do ní proudí i nejbohatší vrstvy obyvatelstva. V Paříži tak vzniká první konkurenční trh: Všechna tržiště spadají pod správu města a všichni prodejci musí platit daně a zaručit, že prodávají správně navážené a očištěné produkty. Po nějaké době se navíc trhovci začali slučovat do cechů a vznikly tak velice významné ekonomické jednotky, se kterými nebylo pro město jednoduché jednat. Pokud byl někdo členem takového spolku řemeslníků, měl v podstatě monopol na prodej svého produktu. Tato složitá hierarchie v plné režii města Paříže přetrvala až do revoluce, kdy v roce 1791 byly cechy zrušeny.

Je nutné podotknout, že Francouzi byli k novým potravinám dlouho nedůvěřiví a většinou trvalo nějaký čas, než si na novou surovinu zvykli a začali jí používat při každodenním vaření. Nejrychleji a s největším nadšením byla přijata krůta: „*Krůta neboli «Kohout z Indie», jak jí nazývali, byla dovezená na začátku 16. století z Mexika do Španělska. Její obliba se rozšířila po celé Evropě, kde brzy nahradila páva, jehož způsob úpravy uplatnili kuchaři právě na krůtu.*“²⁵ Krůta se tedy brzy stala vybraným pokrmem, podávaným na všech velkých hostinách.

Další potravinou z nového světa byla brambora, kterou Francouzi považovali poměrně dlouhou dobu za krmivo pro prasata, než si na ní zvykli a stala se jedním z pilířů francouzské gastronomie. Problém spočíval hlavně v tom, že kuchaři nevěděli, jak s ní naložit, a to výrazně zbrzdilo její masové rozšíření. Problém spočíval i v náboženské otázce: „*V některých evropských zemích bylo učeno, že kdyby Bůh chtěl, aby se tato zelenina stala potravou pro člověka, Bible by o tom dozajista dala vědět,*“²⁶ V některých částech Francie dokonce kolovala pověra, že brambory přenášejí lepru, a proto se jim lidé vyhýbali. Vztah k bramborám byl tedy dost ambivalentní: V době hojnosti byly využívány

²⁴ WHEATON (1984a, s. 101)

²⁵ (1984b, s. 111)

²⁶ (1984c, s. 113)

jako krmivo pro domácí zvířata, ale v zimním období nedostatku jimi nepohrdli ani lidé z vyšších vrstev.

Další plodinou, bez které se běžná francouzská kuchyně dnes neobejde, jsou fazole. Fazole přivezl Kryštof Kolumbus do Evropy v roce 1493. Z historických knih víme, že typické jídlo jihozápadní Francie *cassoulet*^L sahá kořeny až do středověku, kdy ovšem lidé ještě fazole neznali. *Cassoulet* se v této době vařil z bobů, které se pěstovaly na jihu Francie již v pátém století před Kristem. Je to také důvod, proč se fazole staly oblíbenými až v 18. století. Do té doby jim lidé nedůvěřovali a raději používali surovinu, kterou dobře znali. Fazole se tedy dostaly do Francie kolem roku 1590 a v polovině 17. století jsou již značně rozšířeny a čile se s nimi obchoduje.

Čokoláda, objevená Hernandem Cortézem v roce 1528, se do Evropy dostala v podobě nápoje. Dle dostupných zdrojů jí velmi obdivoval sám kardinál Richelieu. Objev čokolády se pochopitelně nejvíce projevil v cukrářství, kdy se čokoláda často pouze zakomponovala do stávajících receptů. Již v 16. století se také započala tradice pralinkářství ve Francii a v Belgii. Čaji a jeho konzumaci se dostalo mnohem chladnějšího přijetí, a naopak káva měla z těchto tří nových nápojů největší dopad na francouzskou společnost: „*Jeden nadšený historik prohlásil, že tento nový nealkoholický nápoj připravil příchod osvícenství, jelikož poprvé měli lidé možnost se sejit ve společnosti, aniž by se opili.*“²⁷ Konzumace kávy také podnítila vznik nového typu pohostinského zařízení, které již nebylo tolik spojené s alkoholem jako kabarety a taverny. Kavárna se stala místem s kultivovaným prostředím a elegancí. Tento nápoj byl do Francie dovážen z Holandska, takže byl velmi drahý. Později s postupem kolonizace byly založeny kávové, čajové a kakaové plantáže v kolonizovaných tropických oblastech, například na Martiniku.

Káva, čaj, kakao a jiné nové suroviny umožnily přerod kuchyně v národní gastronomii. S novými vlivy stoupala invence kuchařů a gastronomie začala být považována za jednu ze součástí národní identity. Nové potraviny tedy způsobily revoluci v celkovém vnímání gastronomie jako takové.

1.2.4 Nadvláda italské kuchyně

Vliv Itálie na francouzské kulturní prostředí byl v 16. století značný. Italská renesance ovlivnila nejenom oblast umění a vědy, ale i gastronomii. Pro francouzské patrioty, pro něž je gastronomie národním dědictvím, je ovšem tato skutečnost velice

²⁷ WHEATON (1984, s. 123)

nepříjemná a neradi jí přiznávají: „*Tato cesta (pozn. cesta Kateřiny Medicejské a jejího kuchaře Guillaumea Vergera) pravděpodobně přispěla ke vzniku legendy, že italská kuchyně zkazila francouzské způsoby. Kulinární obrození nevzešlo z kočáru Medicejských.*“²⁸ Ve skutečnosti italský vliv spočíval zejména v kultuře stolování a v přechodu k sofistikovanějším kuchyňským a jídelním nástrojům. Nositelkou italské kultury ve Francii byla Kateřina Medicejská, manželka francouzského krále Jindřicha II., která se jakožto královna výrazně podílela na politickém rozhodování svého muže. Později dokonce získala přímý vliv na politické záležitosti díky tomu, že stala královnou matkou a regentkou svému synovi v letech 1560-1563. Dle dochovaných pramenů Kateřina přivezla z Itálie na svůj nový dvůr tři zásadní věci, které zcela změnily soudobou gastronomii: vidličku, sklenice a talíře. Jak již bylo uvedeno výše, vidlička byla používána ve Florencii a Benátkách již ve středověku. Kateřina tuto část příboru přivezla do Francie a rozšířila její používání na královském dvoře. Vidlička byla dvouzubá, a když se s ní strážníci naučili zacházet, byla velmi pohodlná. Najednou začalo lidem být nepříjemné přímo se dotýkat jídla, a proto nový nástroj uvítali. Sklenice na víno nebo vodu vnesla do stolování lehkost a eleganci, neboť do té doby se používaly těžké poháry ze stříbra nebo z mosazi. Na francouzském královském dvoře se staly oblíbenými sklenice z Murana. Další velkou změnou byl přechod k individuálním talířům. Již se nejedlo z jednoho velkého a společného, ale přešlo se k samostatným talířům, kdy strážníkovi náležela jeho vlastní, předem připravená porce. Z rozšíření používání těchto třech novinek je zřejmé, že lidé se mnohem více začali zajímat o hygienu a od této chvíle měli při stolování mnohem vyšší nároky. S tím souvisí i módní bílé límce, které sloužily k zachycení potravy a zabránily znečištění oděvu.

Další výraznou změnou byl přerod gastronomické mentality. Významné a bohaté osobnosti pochopily, že dobré jídlo s kvalitním servisem může otevřít dveře novým smlouvám či obchodům. Od této chvíle je hostina nejdůležitějším momentem v diplomacii a obchodu všeobecně. Hlavním cílem bylo hosta ohromit, nadchnout a pobavit. Hostina se stala kulturní událostí, při které musel být program zajištěn tak, aby se nikdo nenudil. „*Během večeře pořádané v roce 1571 pařížskými měšťany pro Karla IX. a Alžbětu Rakouskou byli stolovníci překvapeni rozmanitostí bonbónů a sušenek stejně jako exotickým ovocem (jako vždy z Orientu), které jim dodalo pocit, že jsou pány veškerého*

²⁸ ROWLEY, Anthony a Traduction de l'américain par Béatrice VIERNE. *A table!: la fête gastronomique*. 1. udg. France: Gallimard, 1994. ISBN 20-705-3271-2. S. 44

bohatství světa, starobylého i moderního.“²⁹ Jídlo se tedy stalo prostředkem k prezentování sebe sama, nebo nejrůznějších jiných zájmů.

Stůl se během renesanční hostiny stal divadelní scénou plnou symbolů a dekorací. Například právě ve Francii vznikl v 16. století zvyk vyšívat na ubrusy a ubrousky erby nebo iniciály hostitele. O důležitosti symboliky a estetické dokonalosti během stolování vypovídá tento citát: „*Kuchaři z pařížské hostiny roku 1571 instalovali nad stoly šest portálů vytesaných do cukru, oslavujících moudrost Athény a způsob, jakým zajistila mír a rozkvět svému městu.*“³⁰

Je tedy třeba upřesnit, že se kuchařské technologie a receptury vyvíjely nezávisle na italském vlivu. Přesto však tento nový esprit ovlivnil především estetický náhled na stravování jako celek a vnesl do něj eleganci a řád s důrazem na preciznost a vnější krásu.

1.2.5 Stravovací návyky

Ačkoliv venkov velmi trpěl náboženskými válkami a několika hladomory, všeobecně můžeme konstatovat, že se výrazně zlepšila dostupnost potravin. Zásobování vesnic začalo probíhat mnohem pravidelněji a systematictěji.

Situace ve velkých městech a v Paříži pak byla naprosto odlišná. Tradičně se konzumovalo maso, na oblibě získalo zejména telecí. Dále se na trzích prodávaly všechny možné druhy ovoce a zeleniny a též sýry ze všech regionů království. Na šlechtických dvorech došlo také ke značným změnám. Zejména se přestalo konzumovat až přílišné množství masa a stoupala obliba zeleninových salátů, které se podávaly buď jako samostatný pokrm, nebo jako příloha k masitým jídlům.

Z pohledu kuchařských technologií je výraznou inovací změna přístupu k máslu, které do té doby bylo považováno za jídlo pro chudé, kteří ho jedli v té nejvyšší nouzi. Do 16. století máslo zcela chybí v kuchařských receptech, přičemž se neobjevuje ani v každodenním jídelníčku strážníků. Oblíbenější byl olivový nebo ořechový olej, případně slanina. „*Používání másla bylo omezeno na mazání ve dnech nedostatku. Každodenní konzumace, jako jí praktikovali Vlámové, byla znakem barbarství.*“³¹ Ke stoupající oblibě másla značně přispěly náboženské reformy, které uvolnily přísná pravidla půstu. Máslo se začalo nejprve hojně využívat v bretonské kuchyni, kde byla zmírněna potravinová pravidla díky protestantismu, a také díky tomu, že to je tradiční mlékárenský region.

²⁹ ROWLEY (1994a, s. 44)

³⁰ (1994b, s. 45)

³¹ (1994c, s. 46)

V průběhu 15. století se tento trend rozšiřuje i do dalších částí Francie, až se máslo stává cennějším obchodním artiklem než olivový olej. „*Chut' olivového oleje se ztratila, co víc, stala se v letech 1650-1670 obyčejnou a nevýraznou. Ještě jedné generaci bude máslo sloužit k vaření ryb, zeleniny, a nakonec i masa.*“³²

1.3 Rozkvět francouzské gastronomie v 17. století

1.3.1 Předpoklady pro vznik *haute cuisine*

„*Vysoká gastronomie se rozvíjela v 17. století ve velkých kuchyních aristokracie, aby se následně rozšířila do kuchyní velkých domů, do restaurací, klubů nebo na cestovní lodě. Kuchyně menších zařízení přispěly ke vzniku gastronomie, kterou dnes nazýváme regionální neboli měšťanská.*“³³ Z toho usuzujeme, že francouzská gastronomie se v 17. století začala institucionalizovat, a díky tomu se zařazovala do systému věd a umění. Zajímavým faktem je, že za nejlepší kuchaře byly v tomto období považovány ženy, které vařily i ve většině měšťanských kuchyní. Existoval již jakýsi standard, kterým měl disponovat každý vedoucí kuchyně či kuchař: „*Je potřeba, aby uměl/a dobrou polévku, připravit všechny druhy masa a udělat z nich ragoût^M. Dále umět připravovat ryby, vejce a všechny druhy zeleniny pro postní dny a nezapomínat na kompoty, případně jiné malé dezerty.*“³⁴

Přestože považujeme právě toto období za stežejní ve vývoji gastronomie, nesmíme opomenout, že panovaly i těžké časy. Během válek vedených Ludvíkem XIV. se Francie potýkala s třinácti celoplošnými hladomory a několika desítkami hladomorů lokálních. Nejvíce tato pohroma zasáhla region Languedoc, kde došlo v 17. století až k deseti hladomorům. I když gastronomie a její techniky nadále vzkvétaly, středně bohaté a chudé obyvatelstvo se často muselo spokojit se zelnou polévkou.

„*Kulinářské dějiny Evropy po roce 1600 můžeme shrnout jako hledání chleba. Tato posedlost, charakterizovaná snem o bílém chlebu bohatých, která po tři století pronásledovala nižší stavy, se zdá výstřední v době, která je vyhlášená luxusem při stolování a vaření.*“³⁵ Faktem zůstává, že v době válek se ve Francii muselo mnoho lidí uskromnit. Zatímco v Anglii bylo maso na každodenním jídelníčku, Francouzi ho nahrazovali právě pečivem. Potravinová krize dokonce došla tak daleko, že bylo uzavřeno

³² ROWLEY(1994, s.47)

³³ WHEATON (1984a, s. 127)

³⁴ (1984b, s. 127)

³⁵ ROWLEY (1994, s. 44)

mnoho řeznictví a místo nich vznikla nová pekařství. V dobách největšího nedostatku, kdy už chyběla i pšenice, se pečivo vyrábělo z náhražek: pohanky, prosa, ječmene, a dokonce i z rýže.

Nepříjemným dopadem potravinového nedostatku byla i nadměrná konzumace alkoholu, zejména piva a vína. Ve velkých městech dosahoval objem zkonsumovaného alkoholu na jednu osobu za rok až k jednomu tisíci litrů.

Obyvatele Francie zachránila až nově dovezená rajčata a kukuřice z Ameriky, jejichž pěstování trvalo krátkou dobu a výsledky byly okamžité. Právě naléhavá potřeba potravin byla důvodem, proč si tyto plodiny Francouzi rychle oblíbili.

1.3.2 Gastronomie v soudobé literatuře

V 17. století jasně vidíme, že systematickost a karteziánská metoda, která ovládla vědy a umění, zasáhla i gastronomii. Tak jako klasická tragédie od Racina má svá přesně stanovená estetická pravidla, i pokrmy se začaly připravovat s větší důsledností. Kuchaři začali více dbát na logickou posloupnost v receptech a vymýšleli stále nové technologie, jak dosáhnout nejlepší chuti. Klíčovým slovem pro gastronomii tohoto století je tedy organizovanost: *„Tato kuchyně vycházela na jedné straně z rozvinutých technik (například rozličné způsoby spojení omáček, používání směsí zeleniny k aromatizaci pokrmů nebo zkrášlení pečení či ragoût nádivkami), a na druhé straně ze systematické organizace jídel různé velikosti a důležitosti, tak aby vznikl pečlivě sestavený celek.“*³⁶

Právě v tomto století kuchaři poprvé přicházejí na ideu, že je možné své vyhlášené recepty sepsat a vydat je jako literární dílo. Povšimněme si, že v předchozích obdobích to nebyli samotní kuchaři, kteří psali knihy, nýbrž lidé zvenčí, kteří spíše popisovali ideální představu chodu kuchyně. Tato veřejná demytizace střezných kuchařských tajemství velkých mistrů přinesla zvýšení zájmu o gastronomii, urychlila inovační procesy a v neposlední řadě také přinesla velkou slávu autorům. Tomuto zlomu, který nastal v polovině 17. století, předcházelo dlouhé období, kdy Francie svou gastronomickou literaturou hluboce zaostávala za zbytkem Evropy: *„Podle jeho vlastního seznamu (pozn. Alaina Girarda – historika gastronomie) napočítáme v druhé polovině 17. století až sedmdesát pět vydání kuchařských knih, což umožnilo dát do oběhu až devadesát tisíc výtisků.“*³⁷

³⁷ WHEATON (1984a, s.146)

Prvním dílem, které předčilo ostatní svou originalitou a novým konceptem, je v roce 1751 vydaný *Le Cuisinier françois*^N od François Pierra La Varena. Tato kuchařská kniha se rychle rozšířila a stala se součástí jak velkých aristokratických kuchyní, tak malých venkovských podniků. Jeho kuchařka také znamená definitivní rozloučení se středověkou kuchyní a jejími neřestmi. Kniha je rozdělena na dvě části: na recepty vhodné při půstu a recepty pro běžné dny. Přísady rozděluje podle sezóny a jídla dále rozděluje podle různých příležitostí. Výjimečnost La Varenovy kuchařky spočívá zejména v syntéze starých a nových receptů: „V *«Le Cuisinier François»* starý a moderní styl koexistují.“³⁸ Největší změny, které jeho kuchyně přináší jsou především: nepřeborná řada nových chutí a vůní, nahrazení jídelního prkénka porcelánovými talíři (ze kterých se dalo jíst jak tekuté pokrmy, tak pohodlně krájet vidličkou a nožem) nebo individuální porce pro každého strávnicka. Příkladem nové technologie úpravy pokrmů může být tento návod: „*La Varenne radí opéct kapouna^O tak, aby byl zpola hotový. Během pečení necháme ohřát v pekáči ústřice, žampiony a cibuli s hřebíčkem. K tomu se poté přidá zpola uvařený kohout a vše se nechá podusit společně s kapary, jejichž nakyslá chuť dodá omáčce příjemný odstín.*“³⁹ Na tomto receptu vidíme, jak byla klasická kuchyně složitá na přípravu a jak mnohem více kombinovala ingredience, které si dnes neumíme pohromadě představit. Dále můžeme z receptu vyčíst používání nových přísad: hřebíčku a kapary. Klasická kuchyně se tedy již neomezuje na užívání pepře a skořice. Svým rozsáhlým množstvím receptů pro všechny příležitosti se La Varenova kuchařka stala velmi oblíbenou a její výtisky dominovaly v amatérských i profesionálních kuchyních ještě na konci 18. století.

Druhou významnou publikací, která změnila přístup ke gastronomii a přispěla k rozkvětu *haute cuisine*^P, byla *Le Pâtissier françois*^Q. Ačkoliv je toto dílo také připisováno La Varenovi, nemáme o tom bezpečný důkaz. Tuto kuchařskou knihu bychom mohli charakterizovat jako sbírku receptů na těsta a vejce. Všechny recepty již obsahují míry a váhy, a proto se s touto kuchařkou dalo dosáhnout precizních výsledků. Najdeme v ní recepty na oplatky, tvarohové dorty, omelety, různé druhy těst a sušenky.

„*Dílo La Varena (a ve velké míře i «Le Pâtissier françois»)* předcházelo zrození tradiční *«haute cuisine»*. Vidíme zde odborníky, kteří organizovali svou kuchyň a bystřili svůj talent. Předpokládalo se, že kulinární umělec má k dispozici širokou a rozmanitou paletu přísad, díky které může zkomponovat na panský stůl výběr velice zajímavých

³⁸ WHEATON (1984a, s. 149)

³⁹ (1984b, s. 149)

pokrmů. Aby mohl takový kuchař pracovat v aristokratické kuchyni, musel umět efektivně pracovat a být vždy v souladu s gastronomickou módou.“⁴⁰

1.3.3 Technologické inovace a nové potraviny

„*Století Ludvíka XIV. bylo stoletím inovací, a to i v oblasti produkce a konzumace potravin, gastronomie a kulinářských nápadů.*“⁴¹ Výrazného rozkvětu se dočkalo pěstování ovoce a zeleniny, a to především proto, že pěstitelství byl oblíbený koníček právě Ludvíka XIV. Jeho dvorní zahradník La Quintinie, původně advokát a později zapálený milovník pěstitelství, měl na starost ovocnou a zeleninovou zahradu ve Versailles. Protože Ludvík XIV. měl vysoké jídelní požadavky bez ohledu na sezónnost, La Quintinie vymyslel důmyslný systém skleníků, zavlažování a kumulace tepla, který umožňoval celoroční produkci nejrozmanitějšího ovoce a zeleniny. Do Francie dorazily také nové druhy zeleniny: brokolice, květák a chřest. Na rozdíl od jiných nových potravin si získaly téměř okamžitou oblibu. Zelenina se využívala v teplé kuchyni při přípravě omáček a polévek, zatímco ovoce se konzumovalo čerstvé, většinou s marmeládou nebo v sušené podobě.

Pro většinovou populaci zůstává každodenním nejběžnějším pokrmem polévka a pečivo. Zajímavá aféra vyvstala z diskuse na téma používání pivních kvasnic při výrobě chleba. Část konzumentů měla totiž obavy o své zdraví, a proto musela být nezávadnost droždí vědecky prověřena: „*Zdravotnická komise se sešla, aby prověřila záležitost se všemi členy lékařské fakulty. Po dvou měsících experimentů a pozorování roku 1660 většina hlasů rozhodla, že kvasnice neprospívají zdraví a škodí lidskému tělu kvůli své ostrosti, která vzniká z hnilobných procesů ječmene a vody.*“⁴² Na deset let se tak oficiálně zastavila výroba kynutého pečiva v Paříži (takové pečivo však bylo nadále prodáváno nelegálně pro velký zájem obyvatel) a znovu se dočkala legalizace až o deset let později.

V samotném procesu vaření byl největší změnou přístup k používání koření a dochucovadel. Kuchaři upustili od přehnaného používání koření a přistoupili k myšlence, že nejvíce by měla vyniknout originální chuť hlavní přísady. Výrazně se tím i urychlují a zjednodušují procesy vaření. Velkého rozkvětu se dočkaly hlavně omáčky, které upustily od kyselosti a kořeněnosti, jak bylo praktikováno ve středověku. Kyselá chuť stále

⁴⁰ WHEATON, 1984, s. 153

⁴¹ DROUARD, Alain. *Les Français et la table: alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Âge à nos jours*. Paris: Ellipses, 2005. ISBN 27-298-2692-0 S.59

⁴² (2005b, s. 61)

dominuje, ale je více kontrolována, tak aby nepřebíjela chuť ostatních potravin. Sladká chuť je pak rezervována výhradně pro výrobu cukrovinek. Jako hlavní koření se do omáček používá muškátový oříšek, pepř a hřebíček. Dále kuchaři začínají používat *bouquet garni*, základ koření do polévek a omáček, který je složený z rozmarýnu, tymiánu, bobkového listu a petržele. Jak již bylo uvedeno v předchozí kapitole, stoupá obliba využívání másla v gastronomii. Díky tomu vznikají nové omáčky na tomto základě, které se stávají rychle populární. Dodnes známá a používaná je *beurre blanc*^R: „*Bílá omáčka neboli «beurre blanc» se skládá z kyselých ingrediencí (z octa, z bílého vína a šťávy z hroznů), které se dřevěnou nebo stříbrnou vařečkou smíchají s máslem, dokud omáčka není hustá. Do bílé omáčky přidáváme ještě kapary, ančovičky a plátky citrónu nebo pomeranče*“⁴³ Pierre Perignon, zvaný Dom Perignon, benediktinský mnich a enolog v jedné osobě, vynalezl a rozšířil víno vyrobené metodou Champagne na královské dvory. Využívání vína ze Champagne též dodává omáčkám zcela nový rozměr. Šampaňské se stává francouzským symbolem a nejvznešenějším nápojem, který obdivuje i Voltaire ve svých dílech. Omáčka ze šampaňského se pak stane kultovním základem gastronomie 19. století.

Také cukrovinky zaznamenávají velký úspěch. Zejména nové a vylepšené techniky zavařování umožňují zvýšit produkci marmelád, kompotů a želé. La Varenne též vynalezl metodu listového těsta, a tak vzniká známý dezert *mille-feuilles*^S, který je oblíbený dodnes.

1.3.4 Gastronomie na dvoře Ludvíka XIV.

Ludvík XIV. proslul zejména svou zálibou v luxusu a pompéznosti, která se projevovala jak ve státnických záležitostech, tak i v architektuře, umění a gastronomii. Ludvík XIV. postupně opouštěl život v Paříži, až se definitivně přesunul do Versailles, kde mu bylo poskytnuto soukromí a možnost projevit své tužby po luxusu. „*V tomto vznešeném prostředí se podávání jídla stalo součástí formálního života, který se pojil s běžným životem na dvoře. Tento fakt, ve spojení s velkou poptávkou po novinkách, představoval ideální podmínky k přechodu na La Varennovu luxusní kuchyni.*“⁴⁴ Zatímco pro Kateřinu Medicejskou byla hostina místem sjednávání diplomatických kontaktů, pro Ludvíka XIV. představovala čistou demonstraci vlastního bohatství a luxusu. Velmi rád hostil své milenky a další členy dvora, stejně jako se rád chlubil před členy francouzské aristokracie. Velké oslavy, jejichž průběh můžeme vysledovat na dobových rytinách a malbách, byly

⁴³ RAMBOURG (2010, s. 123)

⁴⁴ WHEATON (1984, s. 165)

kolosální, přičemž jejich dějství zastavilo život ve Versailles i na několik dní. Příkladem může být oslava „*Fête des Plaisirs de l'Isle enchanté*”^T. Tato kolosální alegorická akce začínala koňským průvodem, v jejímž čele stál samotný D'Artagnan^U. Účastníci byli oblečení v bohatých kostýmech a představovali znamení zvěrokruhu, dvanáct denních hodin apod. Po tomto průvodu pokračovala přehlídka krasojezdeckví, po setmění začal koncert a baletní představení. Zasedací pořádek při této oslavě byl velmi složitý a symbolický. Hosté byli usazení u velkého půlkruhového stolu, v jehož středu seděl král obklopen svou ženou a matkou (Marie Terezie a Anna Rakouská). Okolo pak byly rozesazeny ostatní dvorní dámy, z nichž některé byly královými milenkami. Je zřejmé, že Ludvík XIV. preferoval ženskou společnost, a dokonce na některých hostinách stoloval jen on a dvorní dámy. Ty u stolu měly také estetickou funkci, byly vybírány pouze ty nekrásnější a nejvznešenější. Je zajímavé, že již od středověku nedocházelo ve Francii k separaci pohlaví u jídelního stolu, a tak spolu ženy i muži mohli rovnocenně stolovat. Kuchyně ve Versailles se nacházela v samostatné budově a byla rozdělena na dvě části: Na obyčejnou kuchyň, kde se vařilo pro většinu lidí na dvoře, a na královskou kuchyň, která sloužila výhradně pro krále. Jakmile bylo jídlo pro krále připraveno, bylo velkým procesím dopraveno až k němu. Ludvík XIV. večeřel většinou se členy královské rodiny, v době oběda ale jedl raději sám v soukromí svého pokoje. Stravovací návyky krále popsala jeho švagrová, princezna Palatine: „*Často jsem viděla krále jíst čtyři plné talíře různých polévek, celého bažanta, jednu křepelku, velký salátový talíř, dva velké plátky šunky, jehněčí ve vlastní šťávě na česneku, jeden talíř cukrovinek a pak ještě ovoce a vejce natvrdo.*”⁴⁵ Francouzskou gastronomii ovlivnil i příchod rakouských příbuzných královny na dvůr, kdy se začalo preferovat maso a různé pečeně.

1.3.5 Service à la français

Vybraná gastronomie přestává být v 17. století výsadou aristokracie a také pro měšťanskou třídu se stává důležitou. Postupně se kultura stolování stává více a více rafinovanou, tak aby vyhovovala nejen estetickým, ale i hygienickým požadavkům. Při jídle se používá kompletní příbor, který je navíc obohacen o malou lžičku na dezerty. Ubrousky se stávají samozřejmostí a do módy přichází hluboký talíř.

Pořadí jednotlivých chodů kopíruje již středověkou tradici, kdy centrem menu je pečeně, které předchází polévka a předkrm. Menu je zakončeno působivou pyramidou

⁴⁵ WHEATON (1984, s.172)

z dezertů. U celkového vzhledu tabule se dbá na správné proporce a symetrii. Uprostřed stolu je umístěn vrchol hostiny, tedy pečené maso, a kolem něj jsou symetricky rozestavěny mezichody.

V 17. století byla ve Francii jasně ustanovena pravidla pro servírování pokrmů a tato tradice se rozšířila do celé Evropy pod pojmem *Service à la française*^V. Tento typ stolování bychom mohli popsat následovně: „*Typické jídlo se skládalo ze tří chodů, z nichž dva první jsou připravovány v kuchyni a poslední přímo u stolu. U každého tohoto chodu jsou potraviny seřazeny podle velikosti a na stole jsou rozestavěny symetricky. Zatímco kuchaři dokončují přípravu talířů, majordomus přeměňuje stůl ve skutečný obraz. Dle všeobecného pravidla se malá luxusní večeře podává na čtvercovém stole, v jehož středu je umístěna mísa na polévku. Ve čtyřech rozích najdeme čtyři další chody. Dále se ještě mezi tato jídla umístí čtyři menší pokrmy. Pro kompletní obraz se rozestaví osm malých jídel kolem hlavního pokrmu celého chodu.*“⁴⁶ Všeobecně platí, že ve francouzském servisu 17. století je nejdůležitější jídlo také vždy rozměrově největší. U prvního chodu dominuje velká nádoba na polévku, která většinou byla vyhotovená ze stříbra. Polévka je při druhém chodu nahrazena masem nebo rybou odpovídající velikosti. Malá jídla, která jsou rozestavěna okolo, závisí zcela na fantazii jednotlivých kuchařů.

V tomto období vznikají také základní pravidla etikety, která se týkají například sundávání klobouků u jídla. Vznešený muž sejme klobouk pouze při uvítání, jinak stoluje se zakrytou hlavou. Jedině král mohl jíst s odhalenou hlavou. Upřesňují se také pravidla etikety a vzniká umění se podělit o ta nejlepší sousta. Platí zde společenská hierarchie, kdy níže postavený nabízí své sousto výše postavenému či ženě. Ženám se také servíruje jídlo jako prvním. Umět prakticky používat pravidla při stolování se stává společenskou nutností, bez které se člověk neobejde. Neznat tato pravidla znamená společenskou degradaci a posměch, navíc takový člověk výrazně zdržuje průběh stolování.

1.4 Gastronomie ve století osvětenství

1.4.1 Počátek francouzské gastronomické nadvlády

Na konci 17. století se francouzská gastronomie stává pojmem a získává věhlas i v zahraničí. Pro cizince je kvalita francouzské gastronomie spojená s celkovým obrazem Francie jako centrem kultury a vzdělanosti. Tomuto celoevropskému věhlasu přispívá i

⁴⁶ WHEATON (1984, s.175)

fakt, že francouzština se stává jazykem intelektuálů a aristokracie. Celá Evropa se snaží napodobit noblesu francouzského životního stylu, a tak stoupá i poptávka po francouzské literatuře, módě i zemědělských produktech. Přestože Francouzi nejsou národem, který by příliš inklinoval k emigraci nebo migraci všeobecně, v 18. století podmínky v Evropě přispěly k rozšíření francouzské kultury i do jiných zemí. Pokud tedy mluvíme o francouzských kuchařích, kteří působili v zahraničí, jednalo se většinou o emigranty z období náboženských válek a v menší míře také o ty, kteří chtěli poznat svět, proslavit se a získat finanční prostředky. I když francouzští kuchaři v zahraničí byli většinou velmi váženými osobami, kterým byl poskytnut veškerý luxus pro tvoření pokrmů, částečně museli svou kuchyni přizpůsobit novému prostředí, to znamená naučit se vařit tradiční pokrmy dané země. Na druhou stranu tito kuchaři po svém návratu do Francie obohatili francouzskou kuchyni o nové vlivy (např. pudinky, nové techniky pečení apod.).

Německá kuchyně zůstávala prakticky až do 17. století netknutá cizími vlivy. Po třicetileté válce a uzavření Westfálského míru se ovšem začaly diplomatické vztahy mezi Francií a Německem výrazně utužovat a francouzská kuchyně v rámci diplomatických misí pronikala do Německa. „*Místo složitých slovanských slov přicházejí do německého gastronomického slovníčku nová francouzská slova, například fricassée^W nebo ragoût.*“⁴⁷ Dále je v roce 1665 přeložena La Varennova kuchařka pod názvem *Der französische Koch*^X. Do Německa také přicházejí francouzští kuchaři a působí například na pruském či hannoverském dvoře. V tomto období v Německu působí rovněž italská a španělská cukrářská, ale žádný jiný národ není v těch nejlepších kuchyních tak početný a dobře placený jako Francouzi.

S věhlasem v zahraničí stoupá také kulinární sebevědomí Francouzů. Vydavatel *Cuisinier françois* to potvrzuje v předmluvě jednoho z vydání: „*Naše Francie, která dobývá úctu nade všemi národy světa svou zdvořilostí, dvorností a slušnými způsoby, je neméně oceňována za svůj počestný a vybraný způsob života.*“⁴⁸

Mění se celý koncept stravování a produkce pokrmů. Kuchaři hledají kvintesenci každé ingredience a snaží se dát možnost vyniknout její specifické chuti. Kuchaři se také více zajímají o otázku zdravého stravování, tak aby jídlo bylo dobře stravitelné a nečinilo strážníkovi zažívací potíže. Gastronomie přestává být chápána jako řemeslo, a naopak je s ní zacházeno jako s uměním, které je srovnatelné například s malířstvím. Vytvořit

⁴⁷ WHEATON (1984, s. 202)

⁴⁸ RAMBOURG (2010, s. 141)

nezaměnitelnou chuť dá člověku stejné úsilí jako smíchat barvy na malířské paletě. Stejně jako v literatuře, i v dějinách gastronomie se v 18. století objevuje tzv. *Querelle des Anciens et des Modernes*^Y, který se stává předmětem filosofických a vědeckých diskusí. V tomto sporu není ani tak důležité, jaká stanoviska kdo zastával, ale spíše samotný fakt, že téma gastronomie se stalo předmětem odborné, a dokonce vědecké polemiky. Jedna strana preferuje klasickou, technologicky náročnou kuchyni, která se praktikuje na královském dvoře, a druzí naopak prosazují moderní, jednodušší kuchyni inspirovanou italským espritem.

V 18. století francouzská společnost zaznamenává vzestup buržoazie a s tímto vzestupem se mění i gastronomické prostředí. Vzniká tak zajímavý paradox: „*Buržoazie si přisvojila principy dvorské společnosti a aristokracie «zburžoazněla»*.“⁴⁹

Z kontextu doby tedy můžeme vyčíst, že gastronomie se stává vědou a uměním zároveň. Především ale disciplínou, která je hodná náležité pozornosti a terminologického aparátu. V průběhu století se setkáváme se třemi hlavními tendencemi v gastronomii: Dědictví starého režimu, kdy je gastronomie považována za jedno z umění a je reprezentována například Antoinem Carêmem. Dále kuchyně velkých domů, které nabízejí luxusní pokrmy bez ohledu na sezónu. Poslední směr představují pařížská lahůdkářství a kabarety, kde je jídlo dostupnou neřestí a doprovodem při zábavě.

1.4.2 Osvícenská gastronomická literatura

Neobyčejný rozkvět a změny nastávají především v novém pojetí kuchařské literatury. První kuchařskou knihou 18. století je *Cuisinier moderne*^Z, která byla vydána roku 1735 v Amsterdamu. Tato kniha pochází z pera kuchaře Vincenta La Chapelle, který pracoval jako šéfkuchař britského velvyslance. Dále dokonce působil jednu dobu jako kuchař Madame de Pompadour, milenky Ludvíka XIV. Jeho kuchařka znamená definitivní rozchod se starými tradicemi a představuje moderní francouzskou kuchyni, částečně ovlivněnou britskými aristokratickými zvyky. Tato kniha si získala čtenáře především tím, že je dobře čitelná a je doprovázená mnohými ilustracemi.

Dalším významným dílem je *La Cuisinière bourgeoise*^{AA} od Menona, které vyšlo roku 1746. Tato kuchařka je první, která je určena výhradně měšťanskému publiku a také se u této skupiny těšila velké oblibě po celé jedno století. Jejím hlavním posláním bylo přenést zásady a technologie aristokratické kuchyně na měšťanské stoly. Již v předmluvě

⁴⁹ RAMBOURG (2010, s. 151)

autor apeluje na sezónnost potravin, tak aby člověk co nejpřirozeněji využíval dary přírody. První kapitolou jsou polévky a dále pokračuje klasifikací podle jednotlivých surovin: hovězí, ryby, zelenina, vejce a nakonec dezerty: „*Tento typ řazení zjednodušil používání manuálu a možná se zasloužil i o jeho úspěch.*“⁵⁰ Dílo je znovu vydáno v roce 1748, a to s upřesňujícím výkladem autora u některých receptů. O čtyři roky později vydává ještě druhý díl, ve kterém některé recepty zjednodušuje a přidává další jednoduché návody určené pro běžný stůl: „*Je to začátek buržoazní kuchyně, která bude mít ještě dlouhou historii.*“⁵¹

Ve větším měřítku můžeme konstatovat, že gastronomický literární obzor se značně rozšířil: „*Během dvaceti let gastronomie odkryla historii, folklór, pantheon. Velké receptáře představovaly ingredience, základní postupy, jejich kvalitu a dopad na zdraví člověka, kuchařské metody a pamětihodné pokrmy.*“⁵² Kuchařské knihy jsou rozsáhlé, například *Manuel des officiers de bouche*^{BB} obsahuje až tři tisíce receptů. Podstatný rozdíl je ale v tom, že recepty jsou psány telegrafickým stylem, a tak jsou dostupné a rychle srozumitelné profesionálním kuchařům, majordomům i amatérům. K francouzské gastronomii vzniklo i několik článků v *Encyklopedii* Diderota a D’Alamberta: „*Ke společnosti, která se vyvinula v kulturu, musí náležet jemná kuchyně, která by se měla vyvarovat strojenosti.*“⁵³ Gastronomie se stala předmětem zájmu filosofů a spisovatelů, kteří se o ní s oblibou zmiňovali ve svých dílech. Voltaire se například svěřuje se svým dilematem: Je příznivcem nové kuchyně, ale zároveň si nedokáže odepřít krůtu na lanýžích, tradiční jídlo několika generací se složitou přípravou a velkým množstvím ingrediencí. Jean-Jacques Rousseau se naopak o náročné francouzské gastronomii vyjádřil následovně: „*Nikdo jiný než Francouzi neumí jíst. Bylo by totiž potřeba zvláštního umění, které by jim vrátilo poživatelné pokrmy.*“⁵⁴ Rousseau tvrdil, že aristokratická kuchyně je přehnaná, rozmazluje ústa a u chudých lidí vyvolává frustraci.

Do popředí zájmu francouzské literatury se dostávají také ženy, které obstarávají většinu kuchyní. V *La Cusinière bourgeoise* Menon radí ženám, jak se starat o domácnost. Hlavním zájmem každé kuchařky by měla být šetrnost a důmyslnost. Nic nesmí přijít nazmar: „*Nic není ztraceno. I skořápka od vajíčka se dá použít do skvělé pasty na zuby.*“⁵⁵

⁵⁰ RAMBOURG (2010a, s. 155)

⁵¹ (2010b, s. 156)

⁵² ROWLEY (1994a, s. 84)

⁵³ (1994b, s. 84)

⁵⁴ (1994c, s. 85)

⁵⁵ (1994d, s. 87)

1.4.3 Počátky restaurací

Je zajímavé, že nápad vytvořit veřejné místo, kde se lidé setkávají u jídla a pití, vzešel z uměleckého a intelektuálního prostředí. Za průkopnický je považován podnik *La Procope*, který byl otevřen v roce 1674. Toto místo se stalo kultovním pro tvůrce *Encyklopedie*: Scházeli se zde k intelektuálním poradám Voltaire, Diderot a D'Alambert. Dále to bylo oblíbené místo spisovatelů Alfreda de Musseta, Paula Verlaina nebo Anatola France. Dnes bychom podnik *La Procope* definovali jako kavárnu, protože se zde podávaly cukrářské výrobky, káva, čokoláda, chlazené nápoje, a dokonce i zmrzlina. Kavárenská móda se rychle rozšířila, a tak již v první polovině 18. století bychom napočítali v Paříži přes tři stovky tohoto druhu pohostinství. V roce 1765 je otevřena první restaurace se jménem *Champ d'Oiseaux*^{CC}. Tento podnik připomínal malý kabaret a nacházel se v dnešní rue du Louvre. Servírovala se zde menší delikátní jídla, vývary, sladkosti, sýry, ovoce, a to u samostatných stolů po celý den (dřívější ubytovny prodávaly jídlo pouze na objednávku). V této době existoval zákon, kdy nebylo povoleno připravovat maso osobám, které neměly řeznické osvědčení, proto se v těchto podnicích nesměla podávat ragoût a omáčky. Až v roce 1776 byl zrušen řeznický cech, a tak mohl roku 1782 vzniknout první restaurant, jak ho známe dnes, založený Antoinem de Beauvilliers. V roce 1786 je otevřena první provensálská restaurace v Paříži *Les Frères Provençaux*^{DD}, kde se servíruje bouillabaisse^{EE} a česneková rybí pomazánka.

1.5 Zlatý věk francouzské gastronomie

1.5.1 Společensko – kulturní předpoklady

Francouzská revoluce na konci 18. století přinesla značné společenské a politické změny, které se dotkly všech sfér lidského života. Nastolení nových pořádků vedlo i ke změnám ve stravování a v celkovém pohledu na gastronomii. Paříž se stává centrem literatury, umění, obchodu, ale i dobrého jídla. Zde se odehrávají ty nejdůležitější události, které následně ovlivňují dění v Evropě, nebo dokonce ve světě. V gastronomickém aspektu se Paříž stává centrem inovací, nejlepších kuchyní a také městem, kde lidé jedí a pijí v jakoukoliv denní i noční hodinu.

Společenské změny zcela převracciojí třídní žebříček a nejvýznamnější společenskou skupinou je v 19. století buržoazie. Ta si na jedné straně přisvojuje zažitá aristokratické zvyky, a na straně druhé přináší do gastronomie nové nápady, které nejsou tolik svázány

starými pravidly. Pro tuto novou společenskou vrstvu se dobré jídlo stává každodenní součástí života a zároveň slouží k demonstraci moci a úspěchu z nového společenského pořádku.

Obrovský rozkvět v tomto století čeká restaurace a pohostinská zařízení všeobecně. Lidé začínají chápat jídlo jako příležitost, u které se mohou sejít a pobavit se, případně uzavřít obchody. Tato zařízení se stala významnými i z hlediska sociologického. Přestože do velké míry ctíla společenskou hierarchii, docházelo zde ke společenským kontaktům mezi různými sociálními skupinami.

V dějinách literatury se 19. století nese ve znamení tvůrčí svobody a touze slučovat umělce jednotlivých proudů do různých spolků. Ke svým schůzkám začali využívat právě různé kavárny a restaurace. Dominantní literární hnutí, realismus, má přímo za hlavní cíl popsat a zachytit životní prostředí buržoazie. Téměř ve všech realistických románech je tak alespoň zmínka o stravovacích návycích, která nám slouží jako dobrý příklad kultury stravování i dnes.

1.5.2 Fenomén restaurace

„Již od středověku kuchařští profesionálové nabízeli obyvatelům měst a cestovatelům vařené pokrmy. Postupně počet zástupců tohoto řemesla potvrdil jejich výsadu se sdružovat podle typu jejich savoir-faire do stejných společností.“⁵⁶ Je tedy zřejmé, že idea poskytování stravovacích služeb byla po celé Evropě poměrně stará. Až francouzská revoluce ale přinesla zrušení cechů, které do té doby měly monopol na výrobu jednotlivých potravin, masa, pečiva atd. Po tomto uvolnění se zájemcům otevřel nový obzor, kdy mohli začít poskytovat kompletní restaurační servis bez omezení. Navíc k rozkvětu podniků přispívá fakt, že kvůli francouzské revoluci odchází většina šlechty do emigrace, a tak kuchaři opouštějí šlechtické domy a vydávají se zkusit štěstí ve vlastním podniku, který přiláká především měšťanské strávníky. „Dlouho se tradovalo, že francouzská revoluce přispěla ke vzniku restaurací a vyhnala šéfkuchaře ze šlechtických domů na dlažbu. Kabarety a ubytovny, které existovaly před vznikem restaurací, nesloužily k ničemu, jen ke špinavé kuchyni nedůstojné gourmetovi.“⁵⁷ Kuchařské hvězdy, které opouštějí aristokratické domy se stávají polobohy a jejich kuchyně se konečně dostává na veřejnost, a tak může být náležitě oceněna: „Celá jedna generace kuchařů přijíždí do hlavního města bez jakékoliv kvalifikace pouze se svou šikovností, ale za to se znalostí, jak

⁵⁶ RAMBOURG (2010a, s. 186)

⁵⁷ (2010b, s. 189)

využít okolností, aby ustanovili moderní kuchyni, jejíž pravidla bylo snadné si přisvojit a také napodobit.“⁵⁸ Restaurace byly novinkou pro všechny, v roce 1767 se Diderot zmiňuje ve své korespondenci: „*Jestli jsem přišel na chuť restauracím? Opravdu ano, nekonečně ano.*“⁵⁹ Restaurace se těší oblibě napříč vrstvami: „*Počet restaurací stoupá, aby uspokojil vysokou poptávku měšťanské klientely, která je omámená možností jíst u samostatných stolů rozmanitá jídla a chody, vybírat si je z jídelního lístku a znát přesnou cenu.*“⁶⁰

Jak již bylo uvedeno, restaurace se staly především pařížskou záležitostí a již na začátku 19. století zde najdeme nápadité a zajímavé podniky. Číslo hovoří následovně: „*Restaurací v Paříži je méně než sto před revolucí, v roce 1804 je jich již pětkrát nebo šestkrát víc. V roce 1825 je jich již téměř tisíc a více než dva tisíce v roce 1835.*“⁶¹ S počtem podniků stoupá i zvyk stravovat se v restauracích: „*V první polovině devatenáctého století žije v Paříži 800 000 obyvatel, z toho 60 000 navštěvuje restaurace každodenně. Když vezmeme v potaz ještě taverny a hospody, až 100 000 Pařížanů se stravuje každý den mimo domov.*“⁶² Pro kompletní statistiku uvedu ještě údaje z roku 1904, kdy se v Paříži nacházelo 1500 restaurací, 2 900 hotelů, dva tisíce kaváren a hospod, a navíc ještě neuvěřitelných dvanáct tisíc obchodníků s vínem, z nichž tři čtvrtě poskytovalo i stravování.⁶³ Konkurence stoupala, a tak se každá restaurace snažila přilákat klienty různými inovacemi a zajímavostmi. Vyhlášenou restaurační čtvrtí se stal Palais Royal^{FF}, jehož okolí bylo vysoce módní a žádané. Architekt Victor Louis zde navrhl galerie, ve kterých se nacházely kavárny s nápaditými interiéry a dlouhou otevírací dobou. Jmenujme například *Tableau du nouveau Palais-Royal*, *Le Caveau* nebo *Café mécanique*: „*Objednávka zákazníků přicházela z podzemí, kde se připravovaly nápoje až na mramorové stoly systémem potrubí. Stoly pak byly vybaveny pekelnou branou, která se otevřela, když objednávka dorazila.*“⁶⁴ Další restaurace v oblasti Palais Royal byly *Les Frères provençaux*, *Véfour* nebo *Véry*. V druhé polovině 19. století se vyhlášené podniky situují na velké bulváry, například na Champs-Élysées (kde se nacházely podniky *la Maison Dorée*, *Le Café anglais*, *le Café de Paris*).

⁵⁸ ROWLEY (1994, s. 98)

⁵⁹ VERSINI, Diderot. Éd. établie par Laurent a Présentation de Jean-François REVEL. *Œuvres*. [Verschiedene Drucke]. Paris: Laffont, 1997. ISBN 22-210-8011-4. S. 590

⁶⁰ DROUARD (2005a, s. 94)

⁶¹ (2005b, s. 96)

⁶² (2005c, s. 99)

⁶³ (2005d, s. 99)

⁶⁴ RAMBOURG (2010, s. 195)

Vyhlášeným elegantním podnikem byla restaurace *La Barrière*, která se prezentovala v čínském stylu: mahagonový nábytek (v té době ojedinělý), čínské tapety, tlumené osvětlení. *La Barrière* se stala vyhledávaným místem, kde se podávaly ty největší lahůdky: „*Polévky, předkrmy (plátky melounu, prasečí nožička, klobáska se zelím...), pokrmy z hovězího, drůbeže, telecího, jehněčího, ryb, dále mezichody (lanýže na šampaňském, okurky v bešamelu, omelety)*...“⁶⁵ Tato vyhlášená restaurace byla v provozu deset let - až do smrti svého majitele.

Paříž se tedy stává hlavním městem gastronomie a nabízí podniky jak s luxusní a opulentní kuchyní, tak zařízení skromnější, zato velmi živá a oblíbená. Renomé pařížských restaurací je již na začátku 19. století natolik markantní, že se dokonce tipy na restaurace objevují v průvodcích jako hlavní charakteristika tohoto velkoměsta. „*Ze všech měst na světě je Paříž jediná, kde se tolik jí v restauracích. Je jediná, kde člověk udělá nejlepší útratu, když nehledí na peníze a také jediná, kde se člověk lépe nají za přijatelnou cenu.*“⁶⁶ V Paříži se nacházely restaurace pro každého, od vévody až po studenty. Stačilo disponovat dostatečným finančním obnosem a každý typ restaurace měl dveře otevřené pro kohokoliv napříč sociálními vrstvami. Realističtí spisovatelé ovšem v restauracích jasně viděli určovatele sociálního statutu. Balzac například ve *Ztracených iluzích* píše: „*Lusien de Rubempré objevuje «Palais Royal» a vchází k Vérymu «aby se zasvětil do potěšení Paříže» a objednává si láhev Bordeaux, ostendské ústřice, rybu, křepelku, makaróny a ovoce. Brzy je ale «vytržen ze svých snů», protože musí zaplatit padesát franků. Tato večere ho tedy stála «měsíc jeho existence v Angoulême»,*“⁶⁷

Ve všeobecném měřítku můžeme rozdělit pařížské podniky na tři kategorie: Restaurace luxusní, kde je úroveň vysoká a cena tomu také odpovídá. Restaurace druhé kategorie, které jsou nejpočetnější a nacházejí se ve všech hlavních čtvrtích. Zde je útrata průměrná, ale host může narazit na nekvalitní suroviny či servis. Poslední kategorií jsou jednoduché, levné restaurace, kde kvalita nemůže být zaručena a host by měl důsledně vybírat. Dále se restaurace lišily v konceptu menu. Restaurace *à la carte*^{GG} nabízely formou jídelního lístku několik různorodých pokrmů od každého chodu a výběr nápojů, přičemž u každé položky byla vyznačena cena. Druhý typ restaurací pracoval na základě denní nabídky, kdy byla určena cena za celé menu s několika chody, jejichž složení se měnilo každý den.

⁶⁵ RAMBOURG (2010a, s. 195)

⁶⁶ (2010b, s. 197)

⁶⁷ (2010c, s. 197)

První restaurační podnikání s velkým obratem založil v polovině 19. století řezník Duval, který hledal řešení, jak naložit se zbytky masa ze svého obchodu, které se nedají prodat. Jeho nápad založit restauraci, kde se podává hovězí a vývary ve formě denního menu, byl velmi úspěšný a u jeho nové restaurace se tvořily fronty. Byl to jedinečný podnikatelský záměr, který majiteli přinesl prosperitu: Prodávával maso v obchodě, zásoboval ostatní restaurace a ve své vlastní prodával přebytečné suroviny. Tímto systémem se následně inspirovalo mnoho podnikatelů, například pekařů.

„Francouzi si přisvojují zvyk jíst v restauracích a tento zvyk se postupně přeměňuje v kulturní praxi jejich země: Od nynějška je to celý národ, který se vrací do restaurací.“⁶⁸

1.5.3 Gastronomická literatura v 19. století

S příchodem restaurací na ekonomický trh stoupá i konkurence mezi jednotlivými podniky. Osoba kuchaře se stává klíčovou pro prosperitu a kladnou publicitu dané restaurace. Různá hodnocení pařížských restaurací jsou vydávána v denním tisku i v ročenkách, průvodcích a kulturních přehledech. Vyhlášení gourmeti a kuchaři sepsali nespočet kulinářských knih, které jim dobře posloužily jako reklama pro jejich podnik. *„Připomínáme si spor okolo «nouvelle cuisine»^{HH} v 18. století. Je to ale 19. století, které založilo moderní texty o stravování a dalo jim nové jméno, «gastronomie».“⁶⁹* Vyhlášení gourmeti a kuchaři zasadili gastronomii do teoretického rámce a jasně definovali typy kuchyní: *„«Grande cuisine» je kuchyní velkých pařížských restaurantů. Je uměním a vědou, která je všemi oslavována. To je gastronomie. Měšťanská kuchyně je nazývána «ženskou» kuchyní. Je to každodenní praxe a netěší se stejné prestiži jako «grande cuisine».“⁷⁰*

Pravděpodobně nejvýznamnějším gastronomickým literátem v tomto století byl Alexander Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1758-1837), který zajistil dobré postavení gastronomie v denním tisku. Svou gastronomickou kariéru začal v roce 1803 vydáním *Almanach des gourmands*^{II}, ve kterém na každý den nabízí tipy a rady v gastronomické oblasti. Je to průvodce životním stylem, který začíná kalendářem sezónních produktů. Dále představuje podniky a obchody s kvalitními potravinami, které by neměly být žádnému gourmetovi utajeny. Tato kniha vlastně měla strávníkovi pomoci se každodenně orientovat v gastronomické realitě, ať už je kuchař-amatér, nebo navštěvuje restaurace. V druhém vydání almanachu již Grimod sestavuje degustační komisi, která

⁶⁸RAMBOURG (2010a, s. 201)

⁶⁹(2010b, s. 204)

⁷⁰DROUARD (2005, s. 94)

testuje zmíněné podniky a přináší reportáže z těchto kontrol. Je jasné, že podnikům, které získaly u Grimoda pozitivní hodnocení, nastaly zlaté časy a těšily se velké popularitě. Mezi odbornou veřejností ale bylo tomuto muži často vyčítáno, že je pouze gourmet teoretik a že nemá dostatečné znalosti z praxe a z technologií. „*Za několik let vytvořil tři velké novinářské rubriky gastronomického tisku: Průvodce, kroniku a deník v rámci souboru «Journal des gourmands et des belles»^{JJ}, který se později přeměnil na «L'Epicurien français»^{KK}.*“⁷¹ Dalším významným dílem tohoto autora je *Manuel des amphytrions*^{LL} z roku 1808: „*Je to určitý druh katechizmu, uvedení do spokojeného života a také jak život zpříjemnit ostatním. Toto dílo, které je rozděleno na tři části, je bezpochyby dílem pedagogickým.*“⁷² V tomto díle se Grimod mnohem více přiklání ke kulinářské praxi a podává návod, jak si v domácích podmínkách uvařit stejně dobré jídlo jako v restauraci. V další části této knihy představuje různé kompozice a variace složení menu dle sezóny, počtu strávníků nebo příležitosti. Ve třetí části pak autor shrnuje pravidla etikety při stolování. Proslulost této publikace dosáhla vysokých hodnot: „*V dobře vedených domech se každý den majordomus nebo kuchař poradil s «Amphytrionem» ohledně složení pokrmů nebo denního menu.*“⁷³ Pokud bychom měli shrnout Grimodovo dílo a jeho přínos gastronomii, můžeme konstatovat, že ustanovil etiketu, podporoval dobré vztahy mezi kuchaři a jejich hosty a celkově vnesl do gastronomie příjemné přátelské klima, které ovšem mělo svá pravidla. „*Řekl, že nejdůležitější je bratrství gurmánů, harmonie mezi obsluhou a obsluhovanými. Toto je poznání pravého gurmata ve společnosti, stejně jako potěšení dělit se o jídlo s respektováním pravidel a principů, které dělají čest francouzské kuchyni.*“⁷⁴

Dnes již klasickým a stěžejním autorem francouzské gastronomické literatury je Jean-Anthelme Brillant-Savarin (1755-1826), který se zapsal do historie svým dílem *Physiologie du goût*^{MM}, které bylo vydáno roku 1826. Toto jedinečné dílo je do dnešní doby ve Francii vydáváno a zájem o něj je stále vysoký. Charisma tohoto díla spočívá v jeho originální kompozici: „*Knihy se skládá ze třiceti «meditací», které odpovídají příslušným kapitolám, a je zakončena recepty, které jsou doplněny o anekdoty a osobní vzpomínky.*“⁷⁵ Již název *Physiologie* indikuje, že Brillant-Savarin chce gastronomii pozvednout na úroveň vědy. Jeho záměrem opravdu bylo zařadit vědu o stravování do

⁷¹ RAMBOURG (2010a, s. 205)

⁷²(2010b, s. 207)

⁷³(2010c, s. 209)

⁷⁴(2010d, s. 212)

⁷⁵(2010e, s. 212)

systému společenských i přírodních věd. Z přírodovědeckého hlediska zkoumá fyzické i chemické charakteristiky potravin, které zařazuje do přehledů. Dále tento autor zpracoval i rozsáhlé poznatky z ekonomie, kdy se věnuje vývoji cen, maržím a jiným ekonomickým aspektům stravování. Z medicínského hlediska dokumentuje vhodnou stravu pro člověka každého věku, od kojence až po starce. Druhá část názvu knihy *goût* (neboli chuť) znamená pro Brillant-Savarina klíčový element celé gastronomie. Začíná rozsáhlým průzkumem všech známých chutí a jejich kombinací. Brillant-Savarin připomíná, že pěstovat a tříbit chuť je vlastní každému člověku, a každý by tak měl tento smysl řádně rozvíjet. „*Radost z jídla není nic jiného než skutečný prožitek a zároveň uspokojení potřeby.*“⁷⁶ Brillant-Savarin chtěl gastronomii zteoretizovat a zasadit jí do širšího rámce. Jeho dílo výrazně přispělo k pokroku tohoto odvětví a také k triumfu francouzské kuchyně v celosvětovém měřítku.

Tyto dvě osobnosti měnily koncept gastronomie a také pohled na ní: „*Oni (Grimod a Brillant-Savarin) se odvážili spojit kuchyni s filosofií, stravování s ethosem, potěšení z jídla se smysly.*“⁷⁷

1.5.4 Gastronomie jako umění

V 19. století se francouzská kuchyně začíná osvobozovat od rigidních pravidel, která jí v minulosti svazovala. Francie se pomalu blíží k roku 1905, kdy nastane odluka církve od státu a této události předchází právě století stále uvolňujících se náboženských poměrů. Tato společensko-náboženská skutečnost se dotkla i stravování, jelikož většina obyvatel, a to i věřících, ustupuje z přísného dodržování postních dnů.

Dále k výraznému zlepšení technologií přispěla i nová, preciznější koncepce receptů, kdy je uváděna gramáž a doporučená doba přípravy. Tento detail pomáhá profesionálním i amatérským kuchařům dosáhnout skutečně skvělých kulinářských kreačí. Estetická stránka získává na ještě větší důležitosti i z jiného důvodu: Začíná éra fotografie, která se stává součástí každodenního života, například i kuchařských knih.

Z hlediska uměleckého, nesmíme opomenout nestora francouzské gastronomie Antoina Carêma (1783-1833). Tento muž začínal jako cukrář. Jeho věhlas však dalece přesáhl cukrářský obor a zanedlouho se stal nejvyšší autoritou francouzské gastronomie na

⁷⁶ BRILLANT-SAVARIN a Présentation de Jean-François REVEL. *Physiologie du goût*. Réimpr. Paris: Flammarion, 1982. ISBN 20-808-1109-6. S. 35

⁷⁷ ROWLEY (1994, s. 102)

mnoho let. Carême byl velký obdivovatel architektury a jeho smysl pro symetrii a statiku se projevil v kompozici jeho proslulých receptů. Jeho kuchařky jsou obohaceny o vlastnoruční kresby, které detailně přibližovaly přípravu i výsledek receptur. V prezentaci pokrmů pak vytváří nový trend: „*Zkrášlování pokrmů a podstavců, na kterých jsou tyto připravené pokrmy servírovány, jsou známkou nové kulinářské estetiky.*“⁷⁸ Ve své touze dosáhnout dokonalého estetického prožitku docházelo u Carême vlastně k tomu, že připravil určitý pokrm dle receptury, následně ho „převlékl“ do slušivého obalu a vystavil na stejně pečlivě ozdobený podstavec, aby vznešenost a krása jídla na stole opravdu vynikla. Móda podstavců je velmi zajímavá, protože jejich výroba byla velice náročná a zabrala kuchaři možná ještě více času než samotný pokrm: „*Tyto podstavce se vyráběly ze sádla více či méně tuhého, případně z jiných podobných tuků, vždy bílých a bez zápachu. Příprava probíhala tak, že se tento tuk smíchal se stearinem^{NN}, parafinem, voskem a velrybí kostí. To vše se nechalo vychladit a následně se nastrouhalo na mokré plátno. Z této hmoty se nakonec vypracovalo tělo podstavce. Složení hmoty bylo natolik elastické, že byly možné všelijaké kreace.*“⁷⁹ Takto vymodelovaný podstavec se následně ozdobil květy, zlatem apod. Pro konečný prostorový efekt, byly pečeně na závěr dozdobeny tak zvanými *hatelets*, což byly pozlacené bodce na konci ozdobené, které se zapíchly do pokrmu.

Další módní záležitost představovaly pyramidy, které byly sestaveny většinou z korýšů nebo mušlí. Na tyto kreace se specializoval známý kuchař a cukrář Jules Gouffré, který kromě vlastního podnikání působil i jako šéfkuchař u Alexandra Dumase. Každý svůj recept prezentoval jak v jednoduché úpravě pro domácí vaření, tak ve složitější pro profesionální kuchyně. Jako příklad uveďme klasický recept na telecí hlavu: V jednoduché úpravě se telecí hlava vaří ve vývaru a poté je umístěna na oválný talíř, který je potažen bílým skládaným ubrouskem. Telecí uši jsou umístěny do dvou stran talíře, jazyk před kousky masa z hlavy, na kterých spočívá mozeček. Zbytek talíře je již dozdoben pouze petrželkou. Druhá úprava určená pro vysokou gastronomii: Telecí hlava je umístěna na stříbrný podnos. Kousky masa jsou obloženy telecím brzlíkem a raky. Podává se s omáčkou ze šunky, lanýžů, žampionů a vína.⁸⁰

Dochází také k reformám v servírování. Tak zvaný *service à la française* se stává pro moderní kuchyni příliš složitým, a proto postupně dochází k jeho zjednodušení, až

⁷⁸ RAMBOURG (2010a, s. 219)

⁷⁹ (2010b, s. 220)

⁸⁰ (2010c, s. 226)

se nakonec přistupuje ke stolování, jaké známe dnes. Tedy že chody jsou servírovány postupně, a nikoliv najednou. Takový stůl působí přehledněji a čistěji. Nový typ servírování, který se nazývá *service à la russe*⁸⁰, je příhodný právě pro různé umělecké kreace. K takovým velkým změnám v tradicích ale dochází pomalu, a tak můžeme konstatovat, že v 19. století se tyto dvě praxe prolínaly a doplňovaly.

V bohatých domech se jí ve speciálních jídelnách u velkých stolů, které jsou celé potaženy bílým, decentně zdobeným ubrusem. Majordomus dbá na správné osvětlení, protože to hraje v celkovém vzhledu jídla také velkou roli. Pro každého strávnicka je připraven kompletní příbor a další nezbytné propriety: „*Každý stolovník disponuje čtyřmi křišťálovými sklenicemi, kterými krásně proniká světlo. Sklenice jsou na portské víno, Champagne, Bordeaux a víno z Porýní.*“⁸¹

Největší změny ale zaznamenává ta nejdůležitější část gastronomie, tedy recepty. Těch čítá na konci 19. století francouzská gastronomie na tisíce. S nimi se konkretizuje i terminologický aparát. Každá technika, každý postup má svůj speciální název a je jasně kodifikován. „*Francouzská kuchyně je stále více a více sofistikovaná a recepty vyžadují stále větší profesionalitu.*“⁸² Tento fakt samozřejmě klade vysoké nároky právě na kuchaře, kteří se stávají skutečnými mistry a osobnostmi. Špičkový kuchař nejen že ovládá všechny techniky vaření, ale má i organizační schopnosti a velkou dávku vlastní invence pro vytváření nových variací. Recepty jsou zjednodušovány, dochází k jejich kodifikaci a výrazně se tím zlepšuje i předávání znalostí dalším generacím kuchařů.

Stravovací návyky se mění se zrychlujícím se způsobem života. Velice oblíbenou a módní se stává pozdní večeře, tak zvané *souper*. Tato večeře se praktikuje po návštěvě divadla či jiné společenské události. Toto jídlo bylo důležité především ze společenského hlediska, protože znamenalo prestiž a vybraný vkus. Čas večeře se stále více prodlužuje a přes den se jí málo. Největší kalorický přísun pak tedy spadá na večer, což není z hlediska zdravé výživy zcela ideální. Francouzi tedy přebírají tradici od Angličanů a Holanďanů a přicházejí na chuť odpoledním čajům. „*Je to okamžik znovuobjevení čaje, který uspokojil snoby, jakožto strážce společenského a rodinného pořádku*“⁸³

Na konci této kapitoly je ale také nutné ještě poznamenat, že výše uvedené praktiky a zvyky se týkaly pouze menšiny obyvatel Francie. Zbytek, tedy chudé obyvatelstvo, zejména dělníci, se každodenně potýkal s hladem. Na vesnici byli lidé ještě soběstační, ale

⁸¹ DROUARD (2005, s. 91)

⁸² RAMBOURG (2010, s. 231)

⁸³ ROWLEY (1994, s. 106)

pro chudé Pařížany byl velký problém uživit se dle svých možností. Stravovací podmínky této vrstvy obyvatelstva jsou shrnuty dle Drouarda takto: „*Pro většinu populace byl chleba posvátný, polévka základním článkem, brambora chutnou zeleninou, víno vybraným nápojem, vepřové gastronomickým klenotem a maso z řeznictví nedostupným luxusem.*“⁸⁴ Tato monotónnost stravování založená na chlebu a polévce byla rozšířena pouze výjimečně, například při svatbách nebo svátcích. Pochutiny jako olivový olej, káva, čaj, čokoláda nebo cukr tato vrstva téměř neznala.

⁸⁴ DROUARD (2005, s. 102)

2 Současnost francouzské gastronomie

2.1 Gastronomické tendence v průběhu 20. století

2.1.1 Faktory podílející se na změnách ve stravování

Dvacáté století považujeme za převratné, co se týče postoje k hodnotám a tradicím. Evropská civilizace se rozsáhlou vlnou modernizace velmi rychle proměňuje, upouští od starých hodnot a vytváří hodnoty nové.

Prvním faktorem, který bych uvedla, jež změnil stravování v celé Evropě, je zrychlující se životní styl. Se zaměstnaností roste lineárně i počet hodin strávených v práci, tudíž času pro uskutečnění kvalitní obživy ubývá. Lidé pro uspokojení žaludku volí spíše jednoduché, dobře stravitelné a rychle připravitelné pokrmy. Na tuto poptávku musí logicky odpovědět také restaurační průmysl. Kuchaři a personál si uvědomují, že způsoby estetických úprav 19. století jsou pro moderní dobu příliš složité a časově náročné. Stejně tak jako lidé chtějí jíst rychle a jednoduše, i kuchaři chtějí tvořit s větší lehkostí, větší fantazií a menší časovou ztrátou. Již na počátku 20. století se tedy upouští od všech dekorací, které nejsou jedlé: Ozdobné podstavce a bodce, girlandy. To vše je nadbytečné a musí z moderní kuchyně zmizet. Ve dvacátých letech se tak začne v pařížském hotelu Ritz testovat servírování na jednoduchém bílém talíři bez ozdob, což vyvolá obavy u odborné veřejnosti: „*Takové zjednodušení dekorací až do extrémů vyvolává strach u mnoha profesionálů, že francouzská kuchyně ztratí svůj statut umění a nestane se ničím jiným než obyčejným řemeslem.*“⁸⁵ Tyto obavy se nepotvrdily. Francouzská kuchyně zůstává na gastronomickém trůnu, a to právě díky jedinečnému spojení chutí, a nikoliv díky estetické stránce produktu.

Dalším faktorem je industrializace a mechanizace zemědělství, což je stěžejní odvětví pro gastronomii. Po druhé světové válce se Francie stává hned po USA největším světovým producentem obilí. Taková masa plodin musí být rychle a efektivně zpracována jak pro domácí konzumaci, tak pro vývoz do zahraničí. Přistupuje se tedy k průmyslové výrobě potravin, či dokonce hotových pokrmů. Zvyšuje se rapidně rychlost, za jakou jsou produkty připraveny ke konzumaci: „*Moderní metody umožňují vykrmit kuře ke spotřebě za osm až devět týdnů, zatímco na začátku století bylo potřeba k dosažení takového*

⁸⁵ RAMBOURG (2010, s. 256)

výsledku čtyři až pět měsíců.“⁸⁶ Z filosofického hlediska je nutné podotknout, že se odosobnila výroba a tuto změnu vnímají právě spotřebitelé. Pro starší generaci, která má praktickou zkušenost z války, kdy byly potraviny nedostatkovým zbožím, je chleba posvátný a neměl by se nikdy vyhazovat. Tato generace si totiž ještě za výrobou produktu představí konkrétního člověka, který dané práci věnoval úsilí. Pro mladou generaci jídlo vyrábějí stroje, je vždy k dispozici, a proto není nutné s ním ekonomizovat: „*Tento proud industrializace zrušil sezónní rytmus, zrušil efekt nepravidelných sklizní, roztříštil monotónnost jídel a změnil dobu a způsob vaření.*“⁸⁷ Ačkoliv tradice trhů ve Francii je stále živá (v každém městě se konají alespoň jednou týdně), většina Francouzů pro větší nákupy volí hypermarkety. Samoobslužné obchody se ve Francii objevily poměrně brzy po druhé světové válce, takže nakupování potravin ve velkém zde má tradici. Také hypermarkety jako *Auchan* nebo *Leclerc* jsou vnímány jako firmy s tradicí dlouhou desítky let.

Třetím faktorem, který ovlivnil změny a rozvoj ve francouzské gastronomii, je turistický ruch. Francie je nejvíce turisticky navštěvovanou zemí na světě, ročně sem přijede až 79 miliónů turistů. Tento faktor pomohl zejména rozšířit renomé francouzské kuchyně, ba co víc, gastronomie se stala jedním z největších lákadel, proč tuto zemi navštívit. K tomuto rozvoji přispěly na začátku 20. století luxusní hotely jako Ritz nebo Carlton. Tyto hotely měly své pobočky na nejprestižnějších adresách v Paříži, Biarritz, Cannes, Nice a dalších letoviscích. Byly zaměřeny především na zahraniční klientelu ze Spojených států, Anglie nebo Ruska, která ve Francii trávila zimní prázdniny: „*Těmto návštěvníkům se říká «zimní vlaštovky», protože zde pobývají několik měsíců každý rok. Přijedou na jednu nebo dvě sezóny a pak odjíždějí do jiné destinace, aby se za mnoho let vrátily zase zpět.*“⁸⁸ V dalších letech se již turistika stala ve Francii masovou záležitostí, a to nejenom pro zahraniční návštěvníky, ale i pro domácí. Klasičtí knižní průvodci se těší stejné oblibě jako průvodci po gastronomických pamětihodnostech. Proslulý *Guide Michelin* každý rok sestavuje žebříček podniků, oceňuje nejlepší restaurace po celé zemi a na základě jeho hodnocení se pak do těchto zařízení vydávají zástupy turistů. Domnívám se, že ve Francii funguje jedinečný systém, který drží francouzskou kuchyni na špičkové úrovni: Stát podporuje gastronomii na mezinárodní úrovni, šíří její renomé po světě (například zařazení francouzské gastronomie na seznam světového nehmotného dědictví

⁸⁶ DROUARD (2005, s. 116)

⁸⁷ ROWLEY (1994, s. 120)

⁸⁸ RAMBOURG (2010, s. 258)

UNESCO) a zároveň podporuje příliv turistů. Z toho potom vzájemně profitují turismus i restaurace.

2.1.2 Rozkvět regionálních kuchyní

Několik posledních desetiletí se regionální francouzská kuchyně stala váženou a také velmi oblíbenou. Vděčí tomu hlavně svou rozmanitostí, propagací turistickým ruchem a také produkcí kvalitních potravin. Název „regionální produkty“ se stal ve Francii dobře prodávanou značkou a i v největších hypermarketech vždy najdeme oddělení s těmito potravinami. O jejich kvalitě se dá polemizovat, faktem ale je, že poptávka po produktech z „mého okolí“ značně roste. Regionální kuchyně nabývá na významu i v těch nejvyšších patrech francouzské gastronomie: „63% dotazovaných šéfkuchařů v rámci studie *«la restauration de demain»* odpovědělo, že regionální kuchyně je budoucností francouzské gastronomie.“⁸⁹

Otázkou je, co je to vlastně regionální kuchyně? Region je zeměpisně ohraničené území s osobitou kulturou a historií, které je odlišné od dalších zeměpisných celků. Vzhledem k tomu, že administrativní členění za monarchie bylo stále ještě dosti zmatečné a že se definitivně ustanovilo až ve 20. století, je téměř nemožné vytyčit jakékoliv kulinární hranice. Jednotlivé regionální kuchyně se prolínají, tak jako se prolínají regionální jazyky, svátky atd. Rambourg preferuje spíše než výraz *region* slovo *terroir* (tedy oblast, země), které je více spjato se zemědělstvím a jeho produkty. To, že pro Francouze má úrodnost půdy zásadní význam při hodnocení potravin, dokazuje úryvek z *Larousse Ménager* z roku 1926: „*Můžeme porovnat kuchyni z Périgordu s bretonskou kuchyní? Na jednu stranu mají společný dostatek drůbeže, lanýžů, žampionů, vína. Na druhou stranu je tu bretonská půda s chudou vegetací, která neuživí ani lidi ani zvířata. Na jednu stranu jsou tu foie gras, ballotines^{PP}, paštiky z kýty zalité plným vínem. Na druhou chudá pohanková kaše, nějaké palačinky a k pití málo opojný cidre. V Périgordu je země bohatá, v Bretani je země chudá.*“⁹⁰ Je třeba si uvědomit, že regionální kuchyně vznikla z dostupných potravin. Je to tedy ta nejčistší kuchyně, která čerpá z dostupných zdrojů, nezatěžuje životní prostředí drahým transportem surovin a hlavně je prostředkem

⁸⁹ LEMOINE, Nadine: *Quelle restauration demain?*, L'Hôtellerie, 13 Janvier 2000, s. 12-16. Otázka: „Mezi následujícími druhy kuchyní, která podle vás bude nejrozvinutější za 20 let?“ Odpovědi šéfkuchařů: „63% pro regionální kuchyni, 52% pro rychlou a levnou kuchyni, 37% pro dietetickou, 30% pro gastronomickou kuchyni a 14% pro zahraniční kuchyni.“

⁹⁰ RAMBOURG (2010, s. 272)

regionální identity obyvatel. Z toho vyplývá, že podle kulinárních praktik může jedinec rozpoznat své kulturní prostředí.

Skutečnost, že existují oblastní odlišnosti v gastronomii datujeme již do středověku, kdy si lidé začali uvědomovat, že některé speciality náleží pouze jejich regionu. V průběhu staletí se regionální kuchyně více kodifikovala kuchařskými knihami. Jmenujme například: *La Cuisine de Genève*^{OO} (1789), *La Cusinière du Haut-Rhin*^{RR} (1811, Mulhouse), *Cuisinier Durand*^{SS} (1830, Nîmes), a nakonec také *Le Cuisinier Méridional d'après la méthode provençale*^{TT} (1835, Avignon).⁹¹ Právě v 19. století začíná radikální rozlišení kuchyně severu a jihu. Postupem času se diferencují další a další regionální kuchyně: languedocká, burgundská, gaskoňská a mnoho dalších. „*Velmi rychle se začíná tradovat, že krajová specifika tu existují od pradávna. Je to ale špatně, neboť se zapomíná na časový a místní vývoj nebo na příchod nových amerických plodin. Čím by byl «gratin dauphinois»^{UU} bez brambor? Nebo provensálská kuchyně bez rajčat?*⁹² Dodnes se nemohou tři jihozápadní města dohodnout, které z nich je kolébkou cassouletu: Toulouse, Carcassonne nebo Castelnaudary? Ve skutečnosti však má každé z měst svůj vlastní a pozměněný recept. Ve 20. století pak začíná přímo posedlost regionální kuchyní. Kuchaři a lidé jako by si uvědomili, že Paříž není centrem všeho dění a že celá Francie nabízí nepřehledné množství produktů a receptů. Od této chvíle jsou vydávány stohy kuchařek dokonale mapujících rozmanitost francouzské kuchyně. Tato revoluce se dotkne samozřejmě i restaurátorského průmyslu, když regionální kuchyně z kvalitních surovin nahradí i v těch nejvyhlášenějších restauracích zastaralou a složitou *grande cuisine*.

I mezi oblastními kuchyněmi najdeme tu nejvznešenější a neoceňovanější. Je to lyonská kuchyně, která proslula zejména díky *mères lyonnaises* neboli lyonským matkám. Tyto ženy vlastnily podniky restauračního typu s možností ubytování. Zde vařily poctivou a výživnou kuchyni dělníkům z lyonských podniků. Jejich servis pečujících matek se stal věhlasným a z ubytoven se staly skvělé restaurace: „*Například matka Brazierová přijala mnoho osobností: Marlene Dietrich i Charlese de Gaulla.*“⁹³ Pro dokonalejší představu uvádím příklad menu v tomto podniku: srdíčko z artyčoku po périgordsku, gratinované masové knedlíčky, vanilková zmrzlina s horkou čokoládou, bressanské palačinky, kambala^{VV} po chambertinsku, lososové soufflé^{WW} a další.⁹⁴

⁹¹RAMBOURG (2010 a, s. 273)

⁹²(2010b, s. 274)

⁹³(2010c, s. 279)

⁹⁴(2010d, s. 280)

Na konci této kapitoly bych chtěla zmínit zajímavé spojení mezi vývojem silnic a dálnic ve Francii s gastronomií. Rozvoj automobilů mezi válkami vedl ke zkvalitnění silniční sítě. Lidé začali mnohem více cestovat a při svých výletech neobdivovali pouze přírodu a památky, ale také restaurace a právě regionální kuchyni. Již v roce 1930 byl vydán první průvodce pro gastronomické cesty *Indicateur des bons restaurants de France*, který referoval o dobrých restauracích a krajových specialitách. Od roku 1930 se také začíná počítat slavný vzestup *Guide Michelin*, který začal udělovat hvězdy podle kvality. Toto hodnocení je následně uváděno v každém ročním vydání michelinského průvodce. Jedna hvězda značí „dobrý lokální podnik“, dvě hvězdy „excelentní podnik zasluhující další návštěvu“ a tři hvězdy „jeden z nejlepších podniků ve Francii, zasluhuje cestu“.

2.1.3 Nouvelle Cuisine

V sedmdesátých letech 20. století dochází ke kritice stávajících kulinářských poměrů. *Grande cuisine*, tak jak byla ustanovena na počátku století, se dostává do spárů průměrnosti a jen některý kuchař s ní dokáže naložit tak, aby stvořil něco nového. Francouzská kuchyně se dostává do konformity, je svázána zastaralým *savoir-faire* a nenachází prostor ani chuť pro inovaci. Navíc je zachovávání pravidel a postupů vyžadováno odbornou veřejností i samotnými strávníky. Kuchaři, kteří oplývají fantazií a invencí, potřebují z tohoto začarovaného kruhu nutně vystoupit: „*Pod pojmem «Grande cuisine» si většina lidí v této době představí podivnou trilogii: langusta po armorikánsku^{XX}, humr s majonézou a... Châteaubriand!*“⁹⁵ Zjednodušeně bychom mohli říct, že lidé vnímali luxusní kuchyni jako takovou, která využívá drahé a méně dostupné suroviny. Zároveň také klienti restaurací prahli po mase, které od druhé poloviny 20. století přestalo být nedostupným luxusem.

V roce 1976 ovšem novináři Henri Gault a Christian Millau představují ve své knize pojem, který bude dominovat v gastronomické terminologii dalších dvacet let: *Nouvelle cuisine*. Tento pojem definují jako: „*Touha skoncovat s technikami «haute cuisine» kodifikovanými Augustem Escoffierem a znovuobjevení vztahu mezi vařením a předávaným dědictvím, do té doby výhradně empirickým.*“⁹⁶ Tito revolucionáři se například zmiňují o michelinském průvodci jako o: „*ultra buržoazním obrazu a příšerně*

⁹⁵RAMBOURG (2010, s. 284)

⁹⁶ Jean-Pierre MARTINON, Bertrand SIMON, « **GASTRONOMIE** », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 4 avril 2013. URL : <http://www.universalis-edu.com/encyclopedie/gastronomie/>

anachronickém příkladu tradiční gastronomie.“⁹⁷ Nebáli se kritiky a jejich největším přínosem do francouzské gastronomie byla právě otevřená diskuze, kterou iniciovali také díky svému vlastnímu gastronomickému časopisu, a nakonec založením slavného průvodce *GaultMillau*. Jak sami tvrdili, gastronomie není dogmatem, ale potěšením, a proto by nemělo činit problém o ní diskutovat. Kuchaři tedy upouštějí od dlouhých příprav a dlouhých vaření, čímž se vyhýbají dříve oblíbeným pečením v celku. Do své práce přidávají fantazii. Například při přípravě ryb, zeleniny nebo ovoce se neomezují pravidly a tvoří čistě podle vlastního úsudku. Hledají nové kombinace, zkouší nové hranice. U samotného podávání už neexistuje ani *service à la française*, ani *service à la russe*. Upřednostňuje se čistý bílý talíř pro každý chod. Celé nové pojetí kuchyně je více ekonomické: Příprava je rychlejší, takže spotřebuje méně energií. Porce jsou dokonale propočítané, a tak je zisk jasný dopředu. Zároveň ale tato kuchyně v žádném případě neslevuje na kvalitě. Do restaurací také přicházejí sommeliéři jakožto trvalí členové pracovního týmu. Víno již tedy není odnoží gastronomie, ale přímo se s ní prolíná a spolupracuje. Toto šílenství po «*nouvelle cuisine*» dochází až tak daleko, že se kuchaři vzájemně předhání ve své kreativitě a prezentují veřejně své umění na nejrůznějších festivalech, otevřených kuchyních a podobně. Nová a rychlá kuchyně se brzy stává fenoménem. Kuchaři přicházejí se stále novými nápady, jak za co nejkratší dobu vytvořit co nejchutnější jídlo. Z kuchařů se stávají kulinární osobnosti, které inspirují gourmety po celém světě prostřednictvím knih, televizních pořadů a svých restaurací. Jmenujme například André Daguina, který jako první představil porci kachních prsíček nakrájených na tenké plátky. Navždy tak skončila éra, kdy kuchař nebo stolovník složitě porcovali maso v celku. Dalším z dlouhé řady slavných kuchařů tohoto období je Raymond Oliver, který se s vervou objevoval v televizních pořadech, časopisech a knihách, až se francouzskému publiku poněkud zajídal. Z toho vyplývá, že od 70. let přichází spolu s inovacemi *nouvelle cuisine* také silná medializace francouzské kuchyně (její plusy a mínusy bych ráda shrnula v kapitole 2.1.4.).

K dalším charakteristikám tohoto nového proudu patří, že kuchyně by měla být lehká a zdravá. Tento požadavek skvěle naplnil Michel Guérard se svou kuchařkou *La Grande Cuisine minceur*^{YY}, která byla vydána roku 1976. Tato mezinárodně úspěšná kniha si dle autora klade za cíl: „*Chtěl jsem napsat radostnou knihu se svátečními recepty při hubnutí, která je proložena saláty čerstvými jako dětský smích, skvělými rybami*

⁹⁷ RAMBOURG (2010, s. 286)

s nádechem zakázaného rybolovu a voňavou drůbeží.“⁹⁸ Nejenom v této slavné kuchařce, ale i v celé gastronomii začíná převládat názor, že by bylo vhodné kuchyni odlehčit. Začínají se upřednostňovat zdravé varianty známých pokrmů. Omáčky mění svůj základ z másla nebo smetany na jogurt, místo soli se hojně používají bylinky. Všechny aspekty *nouvelle cuisine* byly shrnuty v článku Gaulta a Millau jménem *Vive la nouvelle cuisine française*⁹⁹, který představuje a shrnuje deset zásad: Zkrátit dobu vaření drůbeže, ryb, zeleniny a těstovin. Nakupovat čerstvé suroviny ráno na trhu, a tak zredukovat jídelní lístky a dobu, po jakou jsou suroviny uchovávány v zařízení. Odmítnutí marinád a „odpočívání“ masa, tak oblíbených v minulém století. Stejně tak skoncování s hutnými a těžkými omáčkami. Moderní kuchař musí používat moderní nástroje: mixéry, sorbetiéry, automatické rožně, loupáče nebo drtiče odpadů. Zároveň však jsou stále tvůrci, bojují s rutinou a přivádějí do kuchyně nové a neznámé produkty: zelený pepř, marakuju a podobné. Objevují také nové techniky vaření. Nakonec, nabízejí čisté a jednoduché jídlo s perfektní přípravou, invencí a bezchybným servisem.⁹⁹ Těchto deset pravidel dalo tomuto novému směru konkrétní obrysy a pomohlo k jeho rozšíření po celém světě od Japonska po Spojené státy: „Úspěch «nouvelle cuisine» souvisí s hlubokými změnami ve francouzské společnosti a změnou vztahu mezi jídlem a stolováním. Kulinární renesance se stala skutečností: Žijeme na jejích principech.“¹⁰⁰

2.1.4 Vývoj po roce 2000

V novém tisíciletí dochází k dalším výrazným změnám jak v gastronomii, tak ve způsobu stravování všeobecně. V první řadě gastronomie zažívá televizní expanzi. Kanály doslova chrlí nové pořady o vaření, jak profesionálního, tak amatérského druhu. Paradoxem ale je, že ve velké míře upadá domácí kuchyně a lidé se stále častěji stravují mimo domov. Pořady, knihy a časopisy tak bohužel nedokáží splnit edukační funkci a slouží spíše k pobavení. Strávníci konzumují průmyslově vyráběnou stravu nabízenou ve školních nebo podnikových jídelnách a doma se nevyhýbají polotovarům, které vzešly z obřího potravinářského průmyslu ve Francii. Je to ovšem přirozený vývoj, spojený s rychlým životním stylem, který se nedá, ani v takové kulinářské velmoci, jakou je Francie, zastavit.

⁹⁸ RAMBOURG (2010a, s. 294)

⁹⁹ (2010b, s. 298)

¹⁰⁰ (2010c, s. 299)

V tak zvané *haute cuisine* nastupuje trend molekulární kuchyně reprezentované katalánským kuchařem Ferranem Adrià a tvorbou jeho restaurace *El Bulli*, která byla pětkrát vyhlášena nejlepší restaurací na světě prestižním britským magazínem *Restaurant*. Tento podnik přináší futuristické podněty, které inspirují celý svět. Momentálně je restaurace uzavřena a znovu otevře své brány v roce 2014 jakožto kreativní centrum. Molekulární kuchyni definujeme: „*Molekulární gastronomie, jakožto moderní verze vědy aplikovaná na stravování, přispěla k rozšíření technických znalostí kuchařů. Vaření ve vakuu při nízké teplotě umožňuje lepší řízení fyzikálně-chemických vlastností potravin.*“¹⁰¹ Molekulární kuchyně tedy mění tradiční skupenství suroviny a přitom zachovává její specifickou chuť. Tato experimentální kuchyně potom nabízí nové struktury a nové způsoby prezentace potravin. A právě prezentace jídla na talíři se po roce 2000 stává významnou složkou. Musíme ovšem zdůraznit, že trend molekulární kuchyně se neudržel na výsluní příliš dlouho: „*Na veřejnost vyplouvá podezření, že molekuly mohou suroviny proměnit ve zdraví ohrožující elementy. Zvláště potom, co jeden ze zakladatelů molekulární kuchyně Heston Blumenthal musel v roce 2009 uzavřít svou restauraci «The Fat Duck»^{AAA}, neboť si několik zákazníků stěžovalo na otravu jídlem.*“¹⁰²

Po roce 2010 se francouzská kuchyně potýká s přílivem nových trendů ze zahraničí. V módě jsou exotické a zajímavé gastronomie, takže klasická francouzská kuchyně ustupuje mírně do pozadí. Stále však platí, že je nejvíce inspirativní a světově nejproslulejší kuchyní. Možná francouzská kuchyně nezažívá rozkvět ve své rodné zemi, zato v zahraničí lidé prahnou po pobočkách slavných michelinských restaurátérů. Věhlas a publicita těchto zařízení v USA a Asii jsou obrovské. Zároveň je Francie nejsilnější v pedagogickém hledisku a ty nejlepší gastronomické školy se stále nacházejí v této zemi. Francie se s tímto fenoménem vyrovnává s elegancí sobě vlastní. Otevírá se novým vlivům, nebojí se do svého umění zasvětit cizince a šíří dobré jméno svého cenného odvětví po celém světě.

¹⁰¹ Jean-Pierre MARTINON, Bertrand SIMON, « **GASTRONOMIE** », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 4 avril 2013. URL : <http://www.universalis-edu.com/encyclopedie/gastronomie/>

¹⁰² MANTOUX, A., RUBIN, E.: *Le livre noir de la gastronomie française*. Paříž: Flammarion, édition J'ai lu, 2011. ISBN 978-2-290-03793-5. S. 93

2.2 Současná francouzská gastronomie v praxi

2.2.1 Francouzská gastronomie - součást světového duchovního dědictví UNESCO

V roce 2003 přijala generální rada UNESCO Smlouvu o ochraně světového kulturního dědictví, která byla roku 2006 ratifikována ve Francii. Dle článku 2.1 této smlouvy je takové dědictví definováno jako: „*praxe, ztvárnění, vyjádření, znalosti a «savoir-faire», stejně jako všechny nástroje, předměty, artefakty a kulturní prostory jim náležející a rovněž také komunity, skupiny a jednotlivci tvořící část tohoto kulturního dědictví.*“¹⁰³ Tento druh dědictví představuje živoucí a sdílené hodnoty předávané z generace na generaci. Představuje také rozmanitost lidských činností, historii a kulturní identitu skupin i jednotlivců. Hlavním záměrem UNESCO v rámci ochrany nemateriálního dědictví je respekt ke kořenům, ke kulturní různorodosti a lidské tvořivosti.

V listopadu roku 2010 UNESCO uznalo francouzskou gastronomii jako nehmotné lidské dědictví. Snahy o toto uznání ze strany francouzských reprezentantů v UNESCO probíhaly již od roku 2006, kdy byl podán návrh z iniciativy *l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation*^{BBB} (IEHCA) a kapacit v oboru francouzské gastronomie jako Paula Bocuse, Alaina Ducasse a jiných. Stěžejním argumentem jejich návrhu bylo, že *kulinární dědictví* tvoří stavební prvek francouzské kultury. Po úspěšném schválení návrhu tak v roce 2010 došlo k historicky prvnímu zápisu kulinárních praktik na seznam světového kulturního dědictví. Spolu s francouzskou kuchyní toto ocenění získala ještě mexická kuchyně a středomořské stravování. Během podání návrhu byl změněn název z *Kulinární dědictví* na *Francouzský gastronomický pokrm*. K této změně došlo proto, že kategorie nehmotného kulturního dědictví spravuje dynamické a vyvíjející se jednotky, a proto se pojem *kulinární dědictví* jevil jako příliš historizující a ustrnulý.

Tím, že *francouzský gastronomický pokrm* vstoupil na seznam UNESCO, se francouzský stát zavázal, že bude o toto dědictví pečovat, chránit ho a podporovat ve vývoji. Prvním úkolem je šířit francouzskou gastronomii v rámci vzdělávání. Tato edukační činnost by měla spočívat především v různých ateliérech a krátkodobých akcích na všech typech škol a v participaci školních jídelen a dalších zařízení, tak aby se i ti nejmladší orientovali: „*Ve výběru dobrých surovin, ve variacích receptů, stolovací estetiky*“

¹⁰³ ATOUT-France. *Reconnaissance du repas gastronomique des Français par l'UNESCO: Une nouvelle opportunité de valorisation des territoires: Expérimentation dans cinq régions du Grand Est*. ATOUT-France: Paris, 2012. ISBN: 978-2-915215-99-1. S. 54

*a to vše v rámci upevňování sociálních a rodinných vazeb.*¹⁰⁴ Dále má napomáhat dokumentaci a výzkumu v této oblasti, výrobě propagačních materiálů jak pro Francii, tak i pro zahraničí, a nakonec také posilovat interkulturní dialog. K dalším cílům, které nejsou stanoveny přímo smlouvami, patří také posilování významu gastronomie pro každého Francouze. Ačkoliv až 95,2 %¹⁰⁵ Francouzů uvádí, že gastronomie je důležitou součástí jejich identity, je to právě Francie, kde se po Spojených státech zkonsumuje nejvíce pizzy na světě a kde síť rychlého občerstvení McDonald's je největším restauračním koncernem.¹⁰⁶

Co zápis na seznam UNESCO francouzské gastronomie přinesl? Zejména publicitu a naději na zvýšení přílivu turistů. Restaurace, které nabízejí typická francouzská jídla jsou držiteli nálepky UNESCO, která jim může zaručit zájem turistů, toužících ochutnat autentickou francouzskou kuchyni.

2.2.2 Institucionalizace francouzské gastronomie

Protože gastronomie je celou francouzskou společností vnímána jako důležitý prvek kulturní i národní identity, bylo na její podporu, ochranu a rozvoj vytvořeno několik institucí. Tyto instituce mají za úkol podporovat rozvoj gastronomie ve Francii i v zahraničí, chránit jí před negativními vlivy a v neposlední řadě také sdružovat zainteresované osoby z řad odborné veřejnosti.

Académie des gastronomes je instituce založená roku 1928 v Paříži gourmetem, humoristou a gastronomickým žurnalistou Curnonskym (vlastním jménem Maurice Edmond Sailland). Účelem tohoto sdružení je ochrana gastronomického dědictví. Původně čistě mužská organizace (dnes v ní participují i ženy) čítá na čtyřicet stálých členů a deset volných členů, kteří jsou většinou přáteli těch stálých. Tato akademie pořádá dvakrát ročně slavnostní večeři, při které se sejdou všichni její členové. Mezi hlavní aktivity *Académie des gastronomes* patří dokumentace a vydávání gastronomické literatury. Akademie je velmi konzervativní a prosazuje zachování tradiční francouzské gastronomie bez rušivých zahraničních elementů.

Z původní *Académie Brillant-Savarin* vznikla v roce 1955 *Académie internationale des gourmets et des traditions gastronomiques*^{CCC}, ve které se sdržuje padesát volených akademiků z celého světa. Tato organizace má sídlo v Paříži a dále spravuje své konzuláty

¹⁰⁴ ATOUT-France (2012a, s. 57)

¹⁰⁵ (2012b, s. 60)

¹⁰⁶ (2012c, s. 60)

v zemích, ve kterých má členy. Hlavou této akademie je prezident. Účelem je sdružovat gourmety, amatéry a profesionály, a skrze literaturu přibližovat veřejnosti krásy regionální kuchyně i francouzské kuchyně všeobecně, doma i v zahraničí. Každý rok uděluje prestižní ceny v rámci gastronomické literatury a pravidelně pořádá večere pro členy ve svém sídle v Paříži a na konzulátech ve světě. Zároveň zaštiťuje vydávání časopisu *Bonne table et tourisme*^{DDD}.

Výše uvedené organizace jsou založeny na přísném a poměrně omezeném výběru členů. Zcela opačným typem je proto *Union des métiers et des industries de l'hôtellerie*^{EEE}, která sdružuje profesionály z oboru hotelnictví a stravování: „*UMIH je považována za největší syndikát řemesla, protože nezávisle sdružuje 35 000 restaurátérů z celé Francie*“¹⁰⁷ Tato unie chrání práva členů a její krédo je: Bránit slabšího proti silnějšímu a pracovat na rovnováze mezi rychlým stravováním a vysokou gastronomií.

Protipólem k této unii může být *Chambre syndicale de la haute cuisine française*, jejímž čestným prezidentem je Joël Robuchon. Tento elitní klub hvězdných kuchařů se ovšem nesetkává s velkou oblibou. Nemá jasně stanoveny cíle ani priority a kuchařské osobnosti, které ho založily, ho také postupně opouštějí.

Dále existuje ve Francii bezpočet dalších menších asociací. Prakticky můžeme konstatovat, že kuchař který není v nějaké organizaci, jako by neexistoval. Jmenujme například *Association des jeunes restaurateurs d'Europe*^{FFF}, která podporuje spolupráci mezi restauracemi v Evropě a různé pobyty francouzských kuchařů na zahraničních institucích.

2.2.3 Ocenění kuchařů

Součástí motivace kuchařů k neustálému zvyšování úrovně kultury stolování jsou i nejrůznější ocenění a medaile. Nejvyšší ocenění, kterého může kuchař ve Francii dosáhnout, je Řád čestné legie udělený prezidentem republiky. Toto ocenění bylo ustanoveno v roce 1802 Napoleonem Bonaparte a uděluje se každé tři roky, tak aby legie čítala 125 000 členů. Tímto oceněním se chlubí většina již výše zmíněných tříhvězdičkových šéfkuchařů: Paul Bocuse, Fatema Hal (marocká kuchařka vlastníci vyhlášenou restauraci v Paříži), Jean-François Girardin (šéfkuchař pařížského hotelu Ritz), Eric Fréchon (jeden z nejmladších držitelů, majitel restaurací v Paříži), Régis Marcon a mnoho dalších.

¹⁰⁷ MANTOUX, RUBIN (2011, s. 140)

Bocuse d'Or je nejvýznamnější světová kuchařská soutěž, která se pořádá každé dva roky v Lyonu. Je považována za kuchařskou olympiádu a její prestiž ve Francii i ve světě je nezměrná. První ročník se konal roku 1987 a zatím poslední v lednu roku 2013. Soutěž se stala natolik populární, že v roce 2008 vznikly její odnože *Bocuse d'Or Europe*, *Bocuse d'Or Asia* a *Bocuse d'Or USA*. Do finále se kvalifikuje dvanáct finalistů z Evropy, čtyři z Asie a dalších dvanáct z ostatních zemí. Všechny týmy mají 5 hodin a 35 minut na přípravu prezentace jednoho masového a jednoho rybího pokrmu. Jídlo hodnotí 24 rozhodčích podle chuti, způsobu prezentace a vnějšího vzhledu. Kuchař s nejvyšším počtem bodů vyhrává trofej *Bocuse d'Or* a finanční odměnu ve výši 20 000 euro. Ve čtrnácti ročnících sedmkrát zvítězili francouzští kuchaři, zbytek trofejí je rozdělen překvapivě mezi severské národy, Dánsko, Norsko a Švédsko. Vítěz trofeje má zaručenou hvězdnou kariéru a blízkou spolupráci s doyenem francouzské gastronomie, Paulem Bocusem.

2.2.4 Gastronomie jako mýtus

Restaurace představují ve Francii tradičně silné odvětví: „S 175 000 restauracemi je to vzkvétající obor: Jako pátý největší zaměstnavatel ve Francii uskuteční každý rok obchody za více než 50 miliard euro.“¹⁰⁸ Je proto nutné si uvědomit, že v tomto odvětví jde o velký konkurenční boj a uspět v něm rozhodně není jednoduché. Ti nejschopnější kuchaři dokázali vytvořit velké celosvětové korporace, které zahrnují sítě hotelů, restaurací, knih, časopisů a televizních pořadů. Úspěch těchto korporací závisí většinou na aureole vytvořené právě kolem osoby šéfkuchaře oceněného třemi hvězdičkami průvodce Michelin.

První osobností, která dokázala využít moci médií, byl v padesátých letech Raymond Oliver, který byl hvězdou vůbec prvního kulinárního televizního vysílání *Art et magie de la cuisine*^{GGG}. Po něm byla další velkou televizní hvězdou kuchařka z jihovýchodu Francie, Maïté, která kromě vlastního populárního pořadu rozšířila své impérium také o videokazety a knihy. Její pořad vysílaný v osmdesátých letech, *La cuisine des mosquetaires*^{HHH}, nesmírně přispěl k rozvoji již tak vyhlášené lyonské kuchyně. Po ní v devadesátých letech nastupuje další generace šéfkuchařů, kteří chtějí své umění mediálně zviditelnit a utržit na něm. Jmenujme například Pierra Coffa, Jean-Luca Petitrenauda nebo Joëla Robuchona, který uspěl i v zahraničí. Jak jsem uvedla výše, po roce 2000 nastává prudký rozvoj kulinářských show. Televizní zábava potřebuje interakci, a tak formát

¹⁰⁸ MANTOUX, RUBIN (2011, s. 12)

pořadu, kde tříhvězdičkový kuchař vaří speciality, je nahrazen soutěžními pořady (zejména formátem, kdy šéfkuchaři hledají mezi amatéry nové gastronomické hvězdy). Toto shrnutí televizní gastronomické zábavy slouží především k ilustraci, jak hluboce se změnila podstata francouzské gastronomie, a že je toto odvětví v první řadě pro mnoho lidí šancí na finanční obohacení.

„*«Nouvelle cuisine» posvětila statut kuchaře jako osobnosti současné společnosti. Kuchaři opouštějí své kuchyně a přeměňují se ve veřejné a mediální osobnosti*“¹⁰⁹ Paulu Bocusovi, Joëlu Robuchonovi nebo Alainovi Ducasseovi se podařilo vytvořit nadnárodní impéria v těch nejluxusnějších destinacích. Jejich důmyslný systém spočívá v tom, že nejsou vlastníky restaurací (většinou jen jedné, domovské ve Francii) a pouze jim propůjčují svá jména. Největším současným francouzským restauračním podnikatelem je šéfkuchař Paul Bocuse, který již v šedesátých letech pochopil, že mediální prezentace je stěžejní. Nemůžeme pochybovat, že je to zcela výjimečný kuchař, jehož dílo je neustále oceňováno. Zároveň je také výborným podnikatelem a ví, jak z francouzské gastronomie vytěžit maximum. Ve Francii jeho impérium čítá několik desítek restaurací zejména v okolí jeho residenční oblasti, tedy v Lyonu. Dále sestavoval menu pro mnoho výjimečných událostí, například pro lety Concordu nebo pro olympijské hry. Ve svých 87 letech stále z velké části řídí své podnikání: „*Bocuse představuje také osmnáct podniků v zahraničí s ročním obrátem až 50 milionů euro.*“¹¹⁰ Stále aktivní šéfkuchař nadále uzavírá kontrakty s různými značkami (například s *Badoit*, výrobcem minerálních vod) a vydává knihy po celém světě. Jeho impérium, zahrnující také prestižní vzdělávací středisko *Institut Paul-Bocuse*, si nejvíce cení dvou gastronomických restaurantů v Lyonu. Ty považuje Bocuse za své působiště. Ačkoliv je jeho postava dnes již mýtem, faktem zůstává, že je doyenem francouzské gastronomie a že stále inspiruje generace šéfkuchařů po celém světě.

Další významnou osobností je Alain Ducasse, který je původem Francouz a dnes občan Monackého knížectví. Tento šéfkuchař se proslavil díky důmyslné metodě, která spočívá v dobrých kontraktech s hoteliéřskými společnostmi. Vybudoval síť restaurací po celém světě, aniž by do nich musel investovat. Restauracím „pronajímá“ své jméno a je za to královsky placen. Jeho restaurace s mezinárodním renomé najdeme v Paříži, Monaku, Londýně, na ostrově Mauritius nebo v HongKongu. Celkem se jedná o 29 zařízení,

¹⁰⁹ MANTOUX, RUBIN (2011, s. 52)

¹¹⁰ MANTOUX, RUBIN (2011, s. 66)

dohromady s 19 michelinskými hvězdičkami. Alain Ducasse je pravidelně zařazován mezi stovku nejvlivnějších osobností planety časopisem *Forbes* a ročně vydělá až 5 miliónů dolarů.

Jako třetí osobnost je třeba ještě jmenovat Joëla Robuchona. Je to šéfkuchař, který řídí restaurace po celém světě (Macao, Tokyo, Las Vegas, New York a další města) a dvě dvouhvězdičkové restaurace v Paříži, kdy jedna z nich byla v roce 1994 vyhlášena nejlepší restaurací na světě. Jeho impérium čítá celkem 25 michelinských hvězd. Průvodcem *GaultMillau* byl dokonce vyhlášen kuchařem století. Robuchon je známý svou přísností, vysokými nároky na své podřízené a také neskutečným perfekcionismem.

U všech těchto významných osobností si můžeme všimnout, jak postoupila globalizace. Luxusní francouzské restaurace najdeme skutečně na všech kontinentech. Kuchaři pochopili, že jsou to oni, kdo se musí vydat za hranice, protože celý svět nemůže přijet do Francie. Jejich sebevědomí stoupá, protože pracují s vědomím, že šíří jedno z nejcennějších francouzských kulturních dědictví a zároveň vydělávají velké sumy. K tomu, aby se kuchař ve Francii proslavil, dávno nestačí pouze michelinské hvězdičky. Je potřeba prezentovat své umění na veřejnosti, prodávat knihy a uzavírat kontrakty.

Znepokojujícím problémem pro francouzské restaurace, který zmiňuje i průvodce Michelin ve své výroční zprávě, je nárůst rychlého občerstvení a jeho dominance v době oběda. Lidé upřednostňují z časových i finančních důvodů rychlé jídlo a situace již došla tak daleko, že některé restaurace otevírají až na večere. Jak tuto nerovnováhu vyřešit, není zatím nasnadě. Faktem je, že restaurace mnohem lépe prosperují na venkově a menších městech, kde lidé žijí pomalejším životním stylem a zaměstnání jim dovoluje vychutnat si oběd v normálním čase. Zároveň také francouzská gastronomie bojuje s tím, jak přilákat do klasických restaurací věkovou kategorii 40 a méně let, která preferuje malá bistra, nebo naopak velké brasserie. Důvod této preference je následující: „*Stále se zde něco děje a nemají pocit, že z nich chce podnik vytáhnout peníze.*“¹¹¹ Prostředí tradičních restaurací jim pak připadá příliš snobské, necítí se v něm dobře a je pro ně příliš formální. V boji proti nadvládě rychlého občerstvení se angažují i samotné restaurace a jejich šéfkuchaři. Tyto snahy spočívají hlavně v otevření se *haute cuisine* širší veřejnosti. Jak je ve Francii zvykem, na podporu poctivé gastronomie vznikají nejrůznější spolky a asociace.

Aktuální problém, který je přítomný ve francouzské gastronomii, je nevraživost mezi velkými šéfkuchaři. V těchto soubojích jde především o peníze a ego. Dva největší

¹¹¹ MANTOUX, RUBIN (2011, s. 102)

soupeři Alain Ducasse a Joël Robuchon neustále hledají a vzájemně si přetahují kulinářské talenty do svých restaurací. Taková je ale realita každého konkurenčního prostředí.

Francouzská gastronomie jde také ruku v ruce s politikou. Politici chápou gastronomii jako: „*Nástroj nadvlády stejně jako rituál kolektivního dělení.*“¹¹² Veřejnost má vysokou gastronomii natolik spjatou s nejvyššími patry politiky, že se dokonce ustálilo rčení: „*Řekni mi, co jíš a já ti řeknu, koho volíš*“.

Státní bankety se staly vyhlášenou událostí. Když v květnu 1961 přivítal generál de Gaulle v Elysejském paláci J.F. Kennedyho a jeho ženu Jackie, podávalo se například: Langusta po pařížsku, telecí Orloff^{III}, foie gras a salát s melounem. O dvacet let později, v roce 1988, když hostil François Mitterand Lady Dianu a prince Charlese, se podávaly delikatesy jako foie gras nebo jehněčí pečeně po venkovsku. Jak vidíme, elysejští kuchaři se drželi velmi konzervativních menu a volili spíše jistotu než invenci. To když v roce 2010 hostil Nicolas Sarkozy čínského prezidenta, menu bylo mnohem zajímavější a pestřejší: ravioly s foie gras, drůbeží játra po bressonsku, černý lanýž v listovém těstě, hruškovo-oříškový koláč s bourbonskou vanilkou.¹¹³ Největším gastronomickým vkusem ovšem oplýval Jacques Chirac, na jehož bankety se v gastronomické literatuře vzpomíná dodnes.

O francouzské kuchyni nemůžeme téměř v žádném období prohlásit, že by procházela krizí. Vždy se v této zemi, která nabízí úžasné surovinové dědictví, naleznou lidé s velkou fantazií a zároveň touhou pokračovat ve staletém dědictví, které francouzská gastronomie představuje. Důležité je, že toto odvětví umí přijmout nové impulsy a nakonec je obrátit ve svůj prospěch a vytěžit z nich maximum. Kavárna bude vždy plná hostů toužících po skvělém dezertu a brasserie těch, kteří upřednostňují kuchyni *mères lyonnaises*.

¹¹² MANTOUX, RUBIN (2011a, s. 167)

¹¹³ (2011b, s. 172)

3 Kuchyně Provence

3.1 Kuchyně Provence v kontextu francouzské gastronomie

Prvním kritériem, kterým můžeme definovat provensálskou kuchyni, je geografické ohraničení. Je zajímavé, že hranice gastronomická je zde určena stejně jako hranice dialektologická, protože území provensálské kuchyně je vymezeno jako: „*Lingvistická zóna provensálského dialektu na pravém břehu Rhôny až po severní hranici mezi Francií a Itálií.*“¹¹⁴ Klíčová slova, která si většinou pod provensálskou kuchyní představíme jsou: slunce, česnek, olivový olej, středomořské teplo, světlo. Ve skutečnosti je ale podstata této regionální kuchyně mnohem složitější a barvitější, protože díky své geografické lokaci byla ovlivněna mnoha kulinárními tradicemi.

V rámci provensálské kuchyně rozlišujeme ještě tři další podskupiny: Kuchyně z okolí Marseille a Aix-en-Provence, kde jsou ve velké míře zastoupeny pokrmy z mořských ryb. Dále kuchyně Arles a Comtat, která se specializuje na různá zpracování zeleniny. Poslední skupinou je kuchyně Azurového pobřeží, typická především nicejskou kuchyní, která je již velmi ovlivněna Itálií. Stejně rozlišení najdeme i v dialektech, což dokazuje, jak jsou jazyk a gastronomie v rámci kulturní identity provázány.

Pokud se podíváme dále do historie, je zjevné, že provensálská kuchyně se musela do velké míry prolínat a střetávat s orientální kulturou. Dokazuje to především vzácný výskyt vepřového masa v této kuchyni, dále obliba sušenek a jiných sušených cukrovinek a také používání medu, které je jinak ve francouzské kuchyni spíše výjimečné.

Při zařazení kuchyně Provence do větších tematických celků mluvíme jednak o středomořské kuchyni, a ještě obecněji o okcitánské kuchyni. Tento velký celek okcitánské kuchyně je charakterizován hlavně používáním olivového a jiného oleje, čímž se výrazně odlišuje od severní kuchyně, která pro přípravu pokrmů upřednostňuje máslo.

3.2 Základní suroviny

3.2.1 Olivy a olivový olej

Stěžejní surovinou kuchyně Provence a všeobecně středomořské kuchyně je olivový olej. Olivový průmysl je v této oblasti velice důležitý, i když úrodná půda musela být v moderní době uvolněna i jiným plodinám, finančně zajímavějším a méně náročným:

¹¹⁴ ELY, Bernard. *La cuisine des Provençaux: Saveur, santé, art de vivre*. Aix-en-Provence: Edisud, 1997. ISBN 28-574-4930-5. S. 11

„V roce 1866 se ve Francii pěstovalo 24 miliónů olivovníků, v roce 1900 to bylo 19 miliónů, v roce 1940 už pouze 13 miliónů a po mrazech v roce 1956 zbylo pouze 2,4 miliónů. Dnes je ve Francii přes 3 milióny olivovníků, které vyprodukují až 45 000 tun oleje za rok.“¹¹⁵ Velká část konzumace také připadá na samotné pěstitele, protože mnoho lidí ve Francii se pěstování oliv věnuje jako koníčku, podobně jako například včelařství. Kultura pěstování olivovníků a výroba olivového oleje je v celém Středomoří prastará. Touto problematikou se zabývali již Řekové, Římané a také Arabové. Ze všech těchto pramenů čerpá i současná olivová produkce ve Francii.

Oleje dělíme do několika kategorií a můžeme konstatovat, že tato klasifikace stále více ve Francii směřuje k systému ochranných značek, jako je tomu i u vína. Olivové oleje ve Francii dělíme na *vierge extra* (extra panenské) a na *vierge* (panenské), které mají ty nejlepší chemické vlastnosti a hodí se jak pro studenou, tak i teplou kuchyni. Další druhy jsou: Olej smíšený (panenský s rafinovaným), olej z výlisků, spojený většinou ještě s jinými oleji rostlinné povahy, a olej z výlisků rafinovaný. V současné době se ochrannou známkou *Appellation d'origine contrôlée* dle evropské legislativy pyšní sedm francouzských lokací: Nyons, údolí Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, Provence, Nice, Korsika a Nîmes.

Nejenom olivový olej, ale také olivy neodmyslitelně patří k provensálské kultuře a životnímu stylu. Existuje několik způsobů, jak olivy zbavit jejich trpkosti, která je pro ně typická. Tyto návody se stejně jako recepty dědí z generace na generaci. Rozdíl spočívá především v tom, v jakém stádiu jsou olivy sčesány, aby postoupily k dalšímu zpracování. Zelené olivy jsou v podstatě nezralé a jedná se tedy o časný sběr. Postupem času olivy dozrávají do červené až černé barvy. Recepty na zelené olivy jsou následující: Olivy jsou jemně opečeny spolu s popelem ze dřeva a poté několikrát namočený do čisté vody. Nakonec jsou zakonzervovány ve slané roztoku. Černé olivy jsou také několikrát proprány ve vodě a poté naloženy do slaneho nálevu, tradičně ještě s fenyklovým aroma. Jiný recept je připravuje zabalené v soli a peče je v troubě. Dalším způsobem zpracování je nechat zralé olivy přejít přes první mrazy. Při rozmrazení ztratí hořkost a zároveň si zachovají čerstvost ovoce. Způsob přípravy oliv záleží na chuti a také na tom, k jakému účelu budou dále použity: „*Jako aperitiv bez váhání doporučujeme zelené olivy s fenyklem a černé olivy ochucené solí z Nyons. Při tepelné úpravě výborně doplní skopové ragú*

¹¹⁵ ELY (1997, s.18)

s bramborami jak černé olivy v nálevu, tak zelené olivy. Malé černé olivy z Nice krásně ozdobí salát niçoise. ¹¹⁶

Provensálská kuchyně dále využívá i jiné rostlinné oleje, například mandlový nebo ořechový, které se skvěle uplatní při přípravě dezertů. Co naopak v provensálské kuchyni nikdy nenajdeme, je smetana, která zde nemá vůbec žádnou tradici. Můžeme se domnívat, že to vychází ze starověkých potravinových doporučení, že ve velkém horku se nedoporučuje připravovat maso společně s mléčnými výrobky, aby se snížilo riziko infekce.

3.2.2 Luštěniny a cereálie

Zelenina a olivový olej, to je základní kombinace této kuchyně. Velká obliba zeleniny, luštěnin a cereálií má své historické opodstatnění, protože Provence je oblastí, která není bohatá na živočišné tuky. O to více ale tento výživový handicap motivoval lidi vymýšlet pestrá a barevná jídla, která svou chutí máslo, smetanu nebo drahé maso plně nahradí.

Velkou tradici v provensálské kuchyni má původem indická plodina cizrna, která se využívá do omáček, zejména v kombinaci se skopovým masem, nebo do salátů spolu s kvalitním olivovým olejem. Tradiční pokrm je polévka z cizrny s rýží nebo nudlemi. Další oblíbenou luštěninou je čočka, která je původem přímo z oblasti středomoří. V Provence se využívá především do salátů, například v kombinaci s ančovičkami v olivovém oleji. Velké zastoupení v této kuchyni mají také různé druhy fazolí: zelené, bílé, červené. Nejznámějším pokrmem z nich je *soupe au pistou*, což je vlastně polévka s fazolemi a s pestem z česneku, bazalky a olivového oleje.

Různé druhy cereálií pak reprezentují „chudou“ kuchyni hornatých oblastí Provence, kde nikdy nebyl dostatek masa. Cereálie obsahují natolik cenné proteiny, že po staletí dokázaly vyvážit jídelníček. Špalda se v Provence uchytila, protože je velmi nenáročná a snese i vápenitou půdu. Dle archeologických nálezů se špalda pěstuje v Provence již dva tisíce let a je jednou z nejstarších obilovin vůbec. I když bylo v 19. století pěstování špaldy utlumeno na úkor rýže, v devadesátých letech přišla tato cereálie znovu do módy, zejména díky svým jedinečným nutričním hodnotám. Rýže je typickou plodinu pro mokřady v oblasti Camarque. Její kvality byly oceňovány již ve 14. století v Avignonu.

¹¹⁶ ELY (1997, s. 21)

3.2.3 Zelenina a ovoce

Provence je tradičně zemědělský region, který nabízí nejrůznější druhy ovoce a zeleniny. Některé plodiny se pěstují v Provence od pradávna, jiné přišly z Nového světa, což jim ovšem nebránilo se plně adaptovat a obohatit tuto kuchyni. Z historického hlediska produkce ovoce a zeleniny v této oblasti vzkvétala již ve středověku, kdy se těšilo velké oblibě hlavně zelí. Důležitou roli hrály především kláštery, kde se mniši starali o rozsáhlé zahrady a dokázali vyšlechtit nové odrůdy ovoce a zeleniny. Oblíbenost zeleniny se i dnes odráží na spotřebě na hlavu v jihovýchodním regionu: „*Jihovýchodní region, který zahrnuje Provence a Languedoc-Roussillon, má nejvyšší hodnotu spotřeby zeleniny: 47, 3 kg na osobu za rok, přičemž francouzský průměr činí 33,5 kg na osobu za rok.*“¹¹⁷

Ačkoliv rajčata považujeme za typickou plodinu Provence, jejich kuchyňské využití se zde zpopularizovalo až kolem roku 1900. To ovšem nemění nic na tom, že obyvatelé Provence rajčata přímo zbožňují – provensálský název rajčat zní *poma d'amour*, tedy jablko lásky. Neoblíbenější formou ke konzumaci jsou rajčata v salátech, ale využívají se i do slaných koláčů, kdy při pečení v troubě vynikne jejich chuť. Hojně využívaný je i rajčatový protlak, který slouží jako základ do omáček a polévek.

Lilek má v Provence o dost delší tradici, jelikož se zde prvně objevil již v 15. století, kdy byl dovezen z Itálie. Lilek je oblíben v celé rozsáhlé oblasti Středomoří, od Francie přes Řecko až po Arménii. Lilek se v Provence připravuje smažený nebo grilovaný a také se z něho dělá kaviár, který výborně doplňuje masové pečeně.

Další zelenina, která se hojně využívá v Provence, je špenát a artyčok. Špenát má uplatnění jak v salátech, tak i v nejrůznějších slaných koláčích. Dokonce existuje i špenátová verze slavné bouillabaisse. Artyčok dorazil do Francie z Itálie a stal se velice oblíbeným. Kuchyně Provence oceňuje především mladý artyčok v syrovém stavu, který se přidává do salátů, nebo artyčok grilovaný, který se podává spolu se žampiony.

Ovoce se v této oblasti vypěstuje neuvěřitelné množství a největší využití má v čerstvém stavu. Zajímavou úpravou je pak sušené ovoce, které je v Provence součástí mnoha dezertů. Například sušené fíky obalované v cukru nebo kandované ovoce, jsou pochoutky, které přímo ztělesňují vliv, který měly orientální země na tuto oblast.

¹¹⁷ ELY (1997, s. 29)

3.2.4 Maso a ryby

Jak jsem již uvedla, oblast Provence byla velice chudá na maso, a proto si zde získaly oblibu takové druhy masa, které jinak pro Francii nejsou příliš typické: skopové a kůzlečí. Faktem je, že oproti Bretani nebo Normandii člověk potká ojediněle na pastvách v Provence hovězí dobytek. Půda je spíše vyhrazena zelenině a ovocným stromům než chovu dobytka. Z toho pramení i důvod, proč byla jižní kuchyně považována za gastronomicky méněcennou. Pro gourmety bylo těžké představit si *grande cuisine* bez masa nebo sice s masem, ale skopovým. Proto si provensálská kuchyně vydobyla publikum až v druhé polovině dvacátého století, kdy se spotřebitelé začali více zajímat o racionální stravu a také o regionální kuchyni všeobecně.

Ačkoliv má mnoho lidí provensálskou kuchyni spjatou s hojností ryb, je tato představa pravdivá pouze částečně. Konzumace ryb byla rozšířená hlavně v přímořských oblastech, zatímco ve vnitrozemí se ryby nekonzumovaly téměř nikdy. Vzhledem k velmi teplému počasí v létě, jedinou formu konzervace ryb představovala solená treska a nakládané ančovičky. Sladkovodní rybolov ve Francii nevzkvétá a tyto ryby se netěší velké oblibě ani v povodí Rhône, hlavní řeky Provence. Jakkoliv ryby nejsou typické pro vnitrozemí, pro Marseille jsou přímo symbolem.

3.2.5 Bylinky

Provensálská kuchyně je vyhlášená svou nenapodobitelnou vůní, kterou jí dodávají právě bylinky. Nejvýznamnější mezi nimi je česnek, který tuto kuchyni symbolizuje. V Provence se používá více druhů česneku: bílý, růžový, orientální, červený a další.

Tymián, který je na jihu zastoupen 42 druhy, je také hojně využíván. Hodí se především ke grilovaným masům a zelenině a také k uzeným pokrmům.

Dříve se drahokam mezi kořeními, šafrán, v Provence dokonce pěstoval, dnes se musí do Francie dovážet. V současnosti ho tato kuchyně využívá do rybích polévek a vývarů, jímž propůjčuje krásnou barvu.

Bazalka je mnohem více zastoupena v italské kuchyni, avšak i v provensálské má své místo, zejména v polévce *au pistou*. U nás málo známý fenykl se v Provence hojně využívá do polévek, do nálevů a také se griluje a přidává syrový do salátů.

Koření a bylin je v Provence nespočet a při vaření se s těmito aromatickými komponenty musí zacházet opatrně, protože mohou přebít hlavní chuť pokrmu. Toto je také jedna z věcí, která byla a je provensálské kuchyni vyčítána: Občas používá nadměrně

bylin, které přebíjí ostatní ingredience. Většina obyvatel Provence byliny pěstuje doma, případně chodí na jejich sběr do volné přírody. Rozmarýn, saturejka, tymián, tyto všechny bylinky rostou volně v okolí.

3.3 **Savoir-faire kuchyně Provence**

Když srovnáme kuchyni severu Francie a Středomoří, nalezneme několik rozdílů, které přímo tyto dvě kuchyně definují. Zatímco v severní části Francie jsou preferovány smetanové a jemné sýry, v Provence se vyrábějí sýry suché a tvrdší, většinou z kozího mléka. Při vaření se místo slunečnicového oleje a crème fraîche používá výhradně olivový olej. Vepřové maso nalezneme v provensálské kuchyni nejčastěji v podobě uzenin, nikoliv přímo použité v pokrmu. Cukrářské výrobky nejsou jako na severu na smetanovém základu, nýbrž využívají spíše mandlové těsto a sušené ovoce. „Tyto rozdíly platí také na úrovni zeleniny: Sever preferuje bílý chřest, bretonský artyčok a zralou čekanku. Okcitánsko vyhledává zelený chřest a fialový artyčok.“¹¹⁸ Z tohoto výčtu je vidět, že provensálská kuchyně si musela z důvodu teplého podnebí vypěstovat dobré konzervační techniky (sušení, solení aj.) a že pro ni hraje velkou roli plná chuť suroviny stejně jako její šťavnatě barvy.

Typický provensálský předkrm *toasts* připomíná španělské *tapas*. Jsou to malé opečené chlebičky, obložené například pastou z cizrny, klobásou, cibulí a olivovým olejem. Takový předkrm se umístí do středu jídelního stolu a je určen všem strážníkům. Provence ve své kuchyni na rozdíl od severu více využívá polévek, které většinou mají tradiční a kodifikované postupy: „Některé provensálské postupy vypadají jako architektura a harmonie dobrého vína. Jednotnost není uniformita a různorodost přísad není stejnorodost ani jednotvárnost. *Bouillabaisse* je královským příkladem spojení různých chutí, aniž by dominovala některá z nich.“¹¹⁹ Některé zvláštní provensálské polévky můžeme považovat za domácí bylinkovou lékárnu. Například *l'eau bouillie* (pozn. vařící voda) je polévka z česneku, šalvěje, olivového oleje a vody. Tato směs se podává především po vydatném jídle, ale také při nemocech.

Dezerty jsou v Provence, na rozdíl od složitých a krémových na severu, spíše jednoduché. Přípravují se za sucha z mandlí, sušeného ovoce, piniových oříšků a olivového oleje. Cukrovinky jsou často aromatizovány, například levandulovým olejem nebo zázvorem. Provence nabízí širokou paletu sušenek: *Calissons* jsou malé sušenky,

¹¹⁸ ELY (1997a, s. 50)

¹¹⁹ (1997b, s. 56)

specifického mandlového tvaru, jež se vyrábějí z pasty kandovaného melounu a rozdrčených mandlí. Nakonec jsou *calissons* ještě ovoněny pomerančem. V Provence, především v Aix-en-Provence, se vyrábějí již od 16. století a jejich cena je díky použitým surovinám poměrně vysoká. *Navettes de Marseilles* jsou sušenky ve tvaru lodičky ovoněné nejrůznějšími příchutěmi, například pomerančem, levandulí, zázvorem aj. Velkou tradici v Provence má kandované ovoce, které se zde nazývá *fruits confits*. Využívá se především do dezertů a na jejich ozdobu, ale není výjimkou, že se konzumuje samotné. Za hlavní město této pochoutky je považován Apt, malé městečko v provensálském pohoří Luberon. Zdejší cukrovinky obdivovala již Madame de Sévigné v 17. století. Kandovat se v Provence může téměř všechno: zázvor, kaštiny, hrušky, třešně, a dokonce i rajčata.

Co se týká kuchařských technik, v provensálské kuchyni téměř nenajdeme smažení. Veškeré pokrmy se připravují za poměrně nízké teploty, tak aby nezanikla chuť a nezmizely cenné živiny a vitamíny. Cibulka tak nikdy není osmažena dozlatova, je pouze lehce podušena. Právě tím dodává jídlu provensálský esprit. Velice oblíbené jsou také různé techniky sekání a příprava pyré, například ze špenátu nebo z rajčat. Tato metoda se uplatňuje i na maso, kdy jsou v Provence mnohem oblíbenější jídla s kousky masa než celé pečeně. Velice oblíbeným způsobem přípravy je také *tian*, což je zapečené maso či zelenina v keramické misce. *Tian* je považován za národní jídlo Provence, a tak existuje nespočet jeho variant. Tento pokrm je také velmi ekonomický, protože je k němu potřeba málo tuku a málo dalších surovin. *Tian* se zapéká se všemi druhy zeleniny (lilkem, cuketou, česnekem, rajčaty, chřestem, celerem, brokolicí atd.), s uzeninami, ančovičkami, vejci, masem, luštěninami i obilovinami.

Za další krajové speciality, které ještě nebyly zmíněny, považujeme *aïoli*, což je majonéza připravená z olivového oleje a vaječných žloutků, která se podává například k mořským plodům nebo jako předkrm. Stejnou funkci má i sardelová pasta *anchoade*, jejíž silná rybí chuť se hodí také do salátů nebo slaných koláčů. Nejznámějším jídlem je zřejmě *ratatouille*: zeleninové jídlo, využívající všechny chutě zralé provensálské zeleniny. Konzumuje se buď samotné s bagetou, nebo jako příloha k masitým pokrmům. Specialitou pro slavnostní příležitosti je *daube provençale*, jídlo ze skopového, jehněčího nebo hovězího masa, marinované v červeném nebo bílém víně. Toto jídlo se vaří ve speciálním hrnci zvaném *daubière* a je samozřejmě doplněno o množství bylinek, oliv a zeleniny.

Kromě vynikajícího a vyhlášeného vína z údolí Provence (světoznámé jsou například vinice Châteauneuf-du-Pape, které byly v tomto letním papežském sídle

založeny již ve 14. století) je místní specialitou i vášní *pastis*. Tento likér, obsahující až 40% alkoholu, se vyrábí z anýzu, lékořice, výtažku z fenyklu a dalších místních bylin. Jako aperitiv se pije většinou v poměru s vodou, jako digestiv samotný. Dvě nejznámější značky, rozdělující provensálce na dva nesmiřitelné tábory, jsou *Pernod* a *Ricard*. Likér na této bázi je oblíben po celém středomoří. Je znám v Řecku (*ouzo*), v Itálii (*sambuca*) a na Blízkém východě (*arak*).

Ačkoliv možná provensálská kuchyně neodpovídá svými surovinami a postupy představě o *grande cuisine*, pro běžného strávnicka je kuchyní neuvěřitelně pestrou a zajímavou. U provensálské kuchyně je nejdůležitější, že na rozdíl od *grande cuisine* je spjata s kulturní a národní identitou tohoto regionu. Obyvatelé rádi manifestují příslušnost k této krásné části Francie právě svou gastronomií a středomořským životním stylem.

3.4 Gastronomické bohatství Avignonu

Avignon je často chápán jako kulturní centrum Provence. S místní kulturou je spjatá i výborná a vyhlášená gastronomie. Zejména během letní sezóny a známého divadelního festivalu, je Avignon živoucím městem, kde ke společenskému životu nutně patří i dobré jídlo.

Historie Avignonské kuchyně se započala již ve 14. století během slavné éry avignonského papežství. V archivech se dochoval téměř každý papežský krok, a tak není divu, že o hostinách, které probíhaly v místním paláci, máme bohaté záznamy. Příkladem je recepte k počtě papeže Klementa VI. v roce 1343: „*Jidelna, ve které se nacházelo šedesát šest osob, byla bohatě vyzdobena. Židle byly potaženy látkou, papežský stolec dokonce hedvábím. Jídlo se skládalo z dvaceti sedmi chodů a bylo zapíjeno vínem z Beaune.*“¹²⁰ Nemůžeme opomenout, že hostem na papežském dvoře v Avignonu byl několikrát i český král a římský císař Karel IV. Papežské schizma znamenalo pro jeho rozsáhlou křesťanskou říši velký problém, a tak jezdil do Avignonu diplomaticky přesvědčovat papeže, aby se vrátili do Říma. O tom, že Karel IV. patřil k veleváženým hostům, mluví toto svědectví: „*Během pobytu českého a německého císaře Karla IV. teklo víno proudem. Tažní koně přivezli sedm tuctů sudů, dva tucty stolů, dvacet sedm velkých sudů s vínem, tisíc pohárů na víno a několik stovek karaf. Kuchaři připravili 4 býky, 39 ovčí, 49 kozlů, štiky, kapry, líny...*“¹²¹ Nejvýznamnější událostí ale bylo vždy jmenování

¹²⁰ MORIN, Christian Étienne et Daniel a Ange Esposito PHOTOS. *Patrimoine gourmand d'Avignon: histoire et recettes*. Avignon: A. Barthélemy, 2005. ISBN 28-792-3214-7. S. 15.

¹²¹ (2005b, s. 15.)

nového papeže. Hostina k této příležitosti byla opravdu výjimečná a opulentní. Nešetřilo se masem, ovocem ani kořením. Vína byl dostatek a palác oplýval i velkým množstvím nádobí ze stříbra, nebo dokonce ze zlata. O vysoké kvalitě papežské kuchyně vypovídají i prostory, které byly vaření a konzumaci jídel určeny. Kuchyně se nacházela ve věži, která byla postavena za papeže Klementa VI. Najdeme zde velký krb, který sloužil ke grilování, a to velkého množství masa najednou. Krbová věž o výšce 18 metrů tak vypovídá o dobách hojnosti na papežském stolci.

Doba se mění a z významného křesťanského centra se Avignon stává centrem kulturním. V roce 1655 sem přijíždí na pozvání svého přítele samotný Molière. Již v této době byl totiž Avignon vyhlášen svými divadly. U jednoho stolu se tu tak setkává s významnou spisovatelkou Madame de Sévigné, která v Avignonu a v Provence ráda trávila své volné chvíle. Hosté byli místní kuchyní ohromeni: melouny, fíky, černé lanýže. To byly pochutiny jinde vzácné, nebo dokonce neznámé. V letech 1760-1763 zde pobýval i Giacomo Casanova, aby si zde odpočinul od intrik velkoměsta. Ve svých memoárech se zmiňuje o tom, že Avignon nabízí skvělé pohostinství za málo peněz a také nejlepší víno z celé Francie. V této době také vzkvétá rybolov v řece Rhône, a tak avignonská kuchyně získává další specifikum: sladkovodní ryby. Zmiňuje se o nich také architekt přestavby avignonského mostu Jean-Baptiste Antoine Bénézet: *„Štiky, kapři, úhoři, líni se loví po celý rok, ale neobjevují se na stolech bohatých. Tyto ryby fádni chuti jsou málo vyhledávány... Rhône ale ještě dává malé úhoře nazývané «bouirouns» a také další malé rybky, nazývané «sofiours», které mají velmi příjemnou chuť.“*¹²² V devatenáctém století, konkrétně roku 1835, je v Avignonu vydána kuchařka mapující provensálskou kuchyni. Anonymní autor zde popisuje měšťanskou kuchyni, která je založena na polévkách, vývarech, skopovém mase, zvěřině a konfitovaném ovoci. Centrem kulinárního života se stává náměstí *Place Pie*, kde se nachází každodenní trh s provensálskými surovinami, a dokonce i mořskými rybami z Marseille. Prvním podnikem, který otevírá své brány jako restaurační zařízení, je *l'Hôtel d'Europe*, který přivítal první hosty již v roce 1799: *„Victor Hugo, Châteaubriand, Lamartine nebo Stuart Mill navštívili v rámci své cesty salón l'Hôtel d'Europe, kde tito elegantní cestovatelé našli klid, zatímco popíjeli hrnek mléka s konfitovanými třešněmi.“*¹²³

¹²² MORIN (2005a, s. 33)

¹²³ (2005b, s. 37)

V druhé polovině 19. století se společenský život přesouvá na druhý břeh Rhôny, do oázy klidu na *îles de la Barthelasse*, což jsou malé ostrůvky uprostřed řeky. Právě zde se nachází *l'Auberge de Chêne-Vert* neboli hostinec U Zeleného dubu, který pod vedením paní Abrieu nabízí rafinované speciality, například králičí ragú na čokoládě. Podnik se stává místem schůzek provensálských spisovatelů, vedených nejznámějším z nich, Frédéricem Mistralem. Během diskuzí o soudobé provensálské literatuře si pochutnávají na typickém avignonském menu: „*Jidelní lístek obsahoval až 40 chodů! Avignonská paštika, raci, býčí maso z Camarque, krocan à la Barthelasse, bouillabaisse z Martiques, pstruzi z Vaucluse, gurmánský hrášek, rajská jablička, jahody z Barbenanne, sušenky z Carpentras a další.*“¹²⁴ V devatenáctém století zkrátka vzkvétá společenský život, a i když možná není natolik mondénní jako v Paříži, lidé přicházejí na chuť zvyku scházet se v restauracích a hostincích, dát si dobré krajové jídlo a popíjet pastis nebo víno.

Na začátku 20. století vznikají první restauranty, které praktikují *grande cuisine*. Je to například *l'Hôtel du Louvre*, který je typický svými krásnými novogotickými prostory. Tuto restauraci objevují bohatí obyvatelé města, ale i cizinci z Ameriky nebo z Anglie, kteří zde tráví prázdniny. První kryté tržiště ze 17. století, *Les Halles* na Place Pie, je na začátku 20. století přestavěno v moderní halu s železnou konstrukcí. Toto tržiště v centru města se stává výchozím bodem pro všechny gurmány a zásobují se zde rodiny i nejlepší restaurace.

V druhé polovině 20. století přicházejí do středu zájmů v celé Francii šéfkuchaři z oceněných restaurací. Nejslavnější restaurací, která funguje dodnes a nachází se na hlavní třídě *Rue de la République*, je *Hiélys*. Její historie se počítá od založení manželky Hiélys v roce 1887. Restaurace se drží v rodinném vlastnictví po několik generací a specializuje se na klasickou kuchyni této oblasti. V roce 1965, kdy byla restaurace oceněna průvodcem *Cuisine et Vins de France*, se menu skládalo například z: „*Grilované jehněčí z pohoří Alpilles, terina z bylinek ovoněná šalvějí, zapečené mušle se špenátem, tournedos na ančovičkách a další.*“¹²⁵ V současné době se restaurace drží rodinných tradic, tak aby i kuchyně korespondovala s krásným secesním interiérem restaurace.

Jiný podnik, *l'Auberge de France*, se proslavil především tím, že se stal útočištěm zakladatele avignonského festivalu Jeana Vilara. Ten se zde objevil poprvé roku 1947: „*Skupina herců, která přijela na první ročník avignonského festivalu, zaklepala na dveře*

¹²⁴MORIN (2005a, s. 40)

¹²⁵(2005b, s. 62.)

hostince a zeptala se: «Je to první rok, nemáme čím zaplatit, zaplatíme vám příští rok.» Muž jménem Jean Vilar byl přijat s otevřenou náručí.¹²⁶ Vzniklo tak jedinečné přátelství mezi majiteli a umělci, přijíždějícími každoročně na festival. Jmenujme například osobnosti jako Gérard Philippe nebo Jean Marais. Dnes hostinec existuje pod jiným majitelem a změnilo se i jeho jméno. Restaurace *Les Domaines* je ale pořád hojně navštěvována. Významnou roli v místní gastronomii hraje také reprezentace města a departmánu Vaucluse. Na radnici nebo v sídle prefektury se konaly a konají velké bankety pro významné osobnosti, které přijedou tento kraj navštívit. V roce 1962 navštívil prefekturu Vaucluse generál de Gaulle se všemi ministry. Menu připravené šéfkuchařkou Helen Louis bylo opulentní a zároveň typicky krajové: „*Lanyže v košilce z Comtat, středomořská ryba v papilotě s ančovičkovým máslem, jehněčí kýta na mateřídoušce, lilková pěna, žampiony z Mont Ventoux, výběr provensálských sýrů, dortík s ovocem z Comtat a víno Châteauneuf-du-Pape.*“¹²⁷ Kuchařka byla od generála pochválena a následně si založila vlastní podnik v centru Avignonu.

V současné době se restaurační nabídka specializuje zejména na příliv turistů v letních měsících. V Avignonu nalezneme všechny světové kuchyně, množství fast foodů, ale stále také typická provensálská bistra nebo luxusní restaurace s atmosférou začátku 19. století.

Toto malé městečko sice není centrem vysoké gastronomie, ale skýtá zajímavou historii, která je spjata s přírodou, jejími plody a také s nejrůznějšími exotickými vlivy, které obohatily místní kuchyni. Tento fakt, že lidé oceňují místní gastronomii a její čerstvé produkty, potvrzuje i vysoká návštěvnost restaurací v kterémkoliv ročním období.

¹²⁶MORIN (2005a, s. 65)

¹²⁷(2005b, s. 71)

Závěr

Pokud bych měla shrnout poznatky v teoretické oblasti, které práce přinesla, byly by to především poznatky v oblasti historického vývoje, který je ve středoevropském kontextu poměrně neznámý. V našem kulturním prostředí není kult jídla a dobrého stravování zdaleka tak pevně zakotven v národní mentalitě jako právě ve Francii. Pokud mají realie zájemcům o studium cizího jazyka přiblížit každodenní život dané oblasti, je to právě gastronomie, která by ve společenském přehledu frankofonních studentů neměla chybět.

Dále práce propojila poznatky z různých oblastí, a vytvořila tak ucelený obraz tohoto jevu, který takto můžeme označit fenoménem kulturním. Práce potvrzuje, že stravování je důležitou složkou kulturní identity. Stejně jako jiné obory disponuje svou historií, teorií a organizací.

Když zhodnotím svůj osobní vhled do dané problematiky, je to svým způsobem i komparace dvou naprosto odlišných mentalit, francouzské a středoevropské. Naše slovanská oblast je známá svou pohostinností, kde kvantita často vítězí nad kvalitou. Ve Francii se naopak více dbá na jedinečný požitek, který ani tolik nesouvisí s množstvím jídla, jako spíše s použitými surovinami a celkovou atmosférou. Oba tyto pohledy na jídlo jsou unikátní a vypovídají mnoho o mentalitě obou oblastí. Dále práce přinesla ucelený pohled na to, jak se francouzská gastronomie vyvíjela, kde čerpala inspiraci, a koho naopak dále inspirovala.

Má práce by mohla přispět k rozšíření povědomí o francouzské gastronomii, a to především o jejích specifikách, která nejsou všeobecně známá. Měla by vyzdvihnout důležitost tohoto oboru pro francouzskou společnost a jeho historickou hodnotu. Dále by měla čtenáře přesvědčit, že toto téma je hodné podrobnějšího zkoumání a že neexistuje pouze jeho praktická stránka, jež je vyhlášena po celém světě. Je důležité si uvědomit, že většina Francouzů si svojí gastronomie cení a že jí skutečně považují za součást své národní identity.

Téma francouzské gastronomie není v mé práci zcela vyčerpáno. Jistě se nabízí několik směrů, jakými ho lze rozšířit. Já osobně považuji za žádoucí zaměřit se v budoucnosti na regionální kuchyně, které skýtají nevyčerpatelné možnosti zkoumání z hlediska kulturního, folklóristického, ale například i lingvistického. Protože zájem o regionální kuchyni ve Francii neustále stoupá, můžeme předpokládat, že takové téma by

bylo velice aktuální a přínosné pro studium reálií, které má co nejvěrněji reflektovat každodenní a současný život ve Francii.

Jsem si jistá, že téma francouzské gastronomie mě nesmírně obohatilo jak po studijní stránce, kdy jsem objevila například novou slovní zásobu, tak po stránce osobní. Pochopila jsem, jak důležitou roli hraje stravování v našich životech a že je nutné, aby se člověk v dnešní industrializované době vrátil ke kořenům. Je zřejmé, že nakupování v supermarketech se dnes člověk vyhnout nemůže. Ve Francii jsem si ale ověřila, že lze rozumně kombinovat rychlý životní styl a zároveň lpět na tradicích, jakými jsou například pravidelné trhy či gastronomické festivaly.

Resumé

Le travail, proposé sous le nom *Gastronomie française comme un phénomène culturel*, présente un tableau général du domaine de la civilisation française. La plupart des Français considère la gastronomie comme une partie importante de leur identité nationale et en plus, la cuisine régionale renforce aussi leur identité locale. Ce travail a été élaboré pendant le séjour à l'Université d'Avignon et des pays de Vaucluse, qui se trouve au coeur de Provence, l'une des plus spécifiques régions agricoles et surtout viticoles en France.

L'objectif de cette mémoire de licence est synthétiser les connaissances du domaine de la gastronomie française du point de vue sociologique et culturel. Il faut se rendre compte que la gastronomie est une science humaine avec sa propre histoire, terminologie et philosophie. Dans notre région de l'Europe centrale, la cuisine française est connue et pratiquée; au contraire le contexte plus large reste encore caché. C'est pourqu'on a choisi uniquement la littérature française, qui est assez érudite pour satisfaire le niveau universitaire.

On divise le travail en trois parties principales; La première parle de l'histoire de la gastronomie française du Moyen-Age jusqu'à la fin du 19ième siècle. La deuxième partie s'occupe de la situation contemporaine de cette problématique et elle prend en considération les points affirmatifs même les points négatifs. La troisième partie reflète la spécificité de la cuisine provençale, ses ingrédients, techniques et sa tradition. On a trouvé cette division logique : Premièrement, on décrit et synthétise le passé. Après, on juge la situation actuelle qui a toujours des liens avec l'histoire. A la fin, on choisit un domaine spécifique où on peut montrer les connaissances plus concrètes prises de la recherche précédente.

Comme une méthode, on a choisi une synthèse qui regroupe les connaissances des plusieurs domaines. Le but de la synthèse est prouver que la gastronomie est un phénomène culturel qui coexiste avec d'autres sciences humaines. On a montré des faits historiques sur plusieurs exemples pour mieux comprendre le contexte sociologique, politique ou religieux. Chaque époque gastronomique est introduite par une petite récapitulation historique qui explique le développement ou le déclin de la cuisine française. Dans chaque chapitre historique, on considère comme fondamental la littérature gastronomique. Cette littérature a créé les postulats qui ont enfin instaurés le renommé international de la gastronomie française.

La littérature référentielle est variée. On a utilisé des livres du caractère générale, comme *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises: du moyen âge au XXe siècle* de Patrick Rambourg, qui présente la problématique dans la forme d'un tableau cohérent. Le deuxième type de la littérature employée sont des livres plus spécifiques et plus élaborés dans un domaine unique comme par exemple, *Patrimoine gourmand d'Avignon: histoire et recettes*. Pour la recherche, on a utilisé presque tous les titres disponibles grâce à une grande aide de la bibliothèque universitaire d'Avignon.

Comme le plus grand apport de ce travail, on considère la comparaison de deux mentalités différentes. Sur un côté la hospitalité aussi typique pour les pays de l'Europe centrale basée sur l'abondance et la quantité, sur le deuxième côté la cuisine française sophistiquée et de qualité.

Cette mémoire pourrait enrichir et accomplir les connaissances de la civilisation française au niveau universitaire. L'une des possibilités éventuelles est élargir le travail en direction des cuisines régionales qui proposent un champ vaste pour une recherche culturelle, sociologique ou linguistique. En plus, la cuisine régionale représente un courant très moderne et elle attire beaucoup de l'attention parmi les Français.

Du point de vue personnel, la mémoire de licence m'a donné beaucoup des nouvelles impulsions pour mes études, particulièrement dans le domaine de la culture française. Il est évident que la recherche m'a aidé en ce qui concerne le vocabulaire, la compréhension du texte spécialisé et aussi la traduction. Dans la vie quotidienne, je réfléchis plus sur l'importance de l'alimentation qui devrait être plus proche à la nature et notre région. J'avais une occasion exceptionnelle de voir la vie des Provençaux et de comparer les différences entre façon de la vie méditerranéenne et continentale. La Provence, c'est un mélange des influences: espagnoles, italiennes, arabes et d'autres. Cet amalgame réveille les sens et les goûts de chacun.

Bibliografie

ATOOUT-France. *Reconnaissance du repas gastronomique des Français par l'UNESCO: Une nouvelle opportunité de valorisation des territoires: Expérimentation dans cinq régions du Grand Est*. ATOOUT-France: Paris, 2012. ISBN: 978-2-915215-99-1.

BRILLANT-SAVARIN a Présentation de Jean-François REVEL. *Physiologie du goût*. Réimpr. Paris: Flammarion, 1982. ISBN 20-808-1109-6.

DROUARD, Alain. *Les Français et la table: alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Âge à nos jours*. Paris: Ellipses, 2005. ISBN 27-298-2692-0.

ELY, Bernard. *La cuisine des Provençaux: Saveur, santé, art de vivre*. Aix-en-Provence: Edisud, 1997. ISBN 28-574-4930-5.

MANTOUX, A., RUBIN, E.: *Le livre noir de la gastronomie française*. Paris: Flammarion, édition J'ai lu, 2011. ISBN 978-2-290-03793-5.

MORIN, Christian Étienne et Daniel a Ange Esposito PHOTOS. *Patrimoine gourmand d'Avignon: histoire et recettes*. Avignon: A. Barthélemy, 2005. ISBN 28-792-3214-7.

RAMBOURG, Patrick. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises: du moyen âge au XXe siècle*. [Nouvelle éd.]. Paris: Perrin, 2010. ISBN 978-226-2033-187.

REDON, O., SABBAN, F., SERVENTI, S. *La Gastronomie au Moyen Age: 150 recettes de France et d'Italie*. Paris: Stock, 1991. ISBN 2-234-02402.

ROWLEY, Anthony a Traduction de l'américain par Béatrice VIERNE. *A table!: la fête gastronomique*. 1. udg. France: Gallimard, 1994. ISBN 20-705-3271-2.

Jean-Pierre MARTINON, Bertrand SIMON, « **GASTRONOMIE** », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 4 avril 2013. URL : <http://www.universalis-edu.com/encyclopedie/gastronomie/>

VERSINI, Diderot. Éd. établie par Laurent a Présentation de Jean-François
REVEL. *Œuvres*. [Verschiedene Drucke]. Paris: Laffont, 1997. ISBN 22-210-8011-4.

WHEATON, Barbara Ketcham a Traduction de l'américain par Béatrice VIERNE. *L'Office
et la bouche: histoire des moeurs de la table en France 1300-1789*. Paris: Calmann-Lévy,
1985. ISBN 27-021-1436-9.

Vysvětlivky

- A Praktická zkušenost, dovednost, know how.
B Orvieto je italské město, asi 100 km od Říma.
C Obložené chlebičky.
D Klášter v Toskánsku.
E Kněžský stav v městském státě Florencii.
F Italský lékař působící ve 13. století v Troyes.
G Druh brodivých ptáků z čeledi volavkovitých.
H Překlad: *Skvělá kuchařská kniha*
I Překlad: *Úvod do vaření*.
J Překlad: *Platine po Francouzsku*.
K Překlad: *Stručné pojednání o melounech*.
L Tradiční pokrm jihozápadní Francie.
M Český přepis: *Ragú*
N Překlad: *Francouzský kuchař*
O Mladý kohoutek.
P Překlad: *Vysoká gastronomie*.
Q Překlad: *Francouzský cukrář*.
R Překlad: *Bílé máslo*.
S Tradiční dezert složený z plátů listového těsta, které jsou spojeny pudinkovým krémem.
T Překlad: *Oslava potěšení ztraceného ostrova*.
U Kapitán mušketýrů.
V Překlad: *Servis po francouzsku*.
W Pokrm z mletého či drobně nakrájeného masa v omáčce.
X Překlad: *Francouzský kuchař*.
Y Překlad: *Spor mladých a starých*. Spočíval v polemice a diskuzi mezi zastánci tradic a zastánci modernity.
Z Překlad: *Moderní kuchařka*.
AA Překlad: *Měšťanská kuchařka*.
BB Překlad: *Manuál pro úředníky chuti*.
CC Překlad: *Ptačí pole*.
DD Překlad: *Provensálští bratři*.
EE Tradiční polévka jižní Francie z rajčat, ryb a plodů moře.
FF Královský palác. Komplex budov v centru Paříže, kde sídlily a sídlí významné instituce, například divadlo *Comédie française*.
GG Překlad: *Podle jídelního lístku*. Znamená svobodný výběr podle jídelního lístku, jež není vázán na konkrétní menu.
HH Překlad: *Nová kuchyně*.
II Překlad: *Gurmánský almanach*.
JJ Překlad: *Deník gurmánů a krásek*.
KK Překlad: *Francouzský Epikurejec*.
LL Překlad: *Manuál Amfitriónů*.
MM Překlad: *Fyziologie chuti*.
NN Materiál na výrobu svíček a mýdel.
OO Překlad: *Servis na ruský způsob*.
PP Závitky, roláda.
QQ Překlad: *Ženevská kuchyně*.
RR Překlad: *Kuchařka Horního Porýní*.
SS Překlad: *Durandská kuchařka*.
TT Překlad: *Sředomořská kuchařka na způsob provensálské kuchyně*.
UU Gratinované brambory.
VV Mořská ryba, typická svým plochým tělem.
WW Nákyp odlehčený sněhem z bílků.
XX *Armoricaín* je horský masiv v Bretani.
YY Překlad: *Velká štíhlá kuchařka*.

- ZZ Překlad: *At' žije nová francouzská kuchyně.*
- AAA Překlad: *Tlustá kachna*
- BBB Překlad: *Evropský institut historie a kultury stravování.*
- CCC Překlad: *Mezinárodní akademie gourmetů a gastronomických tradic.*
- DDD Překlad: *Dobré jídlo a turismus.*
- EEE Překlad: *Unie hotelového řemesla a průmyslu.*
- FFF Překlad: *Asociace mladých evropských restaurátérů.*
- GGG Překlad: *Umění a kouzlo kuchyně.*
- HHH Překlad: *Kuchyně mušketýrů.*
- III Recept na počest ruského prince Orlova, který působil jako velvyslanec v Paříži v 19. století.

Annexes

1. Pergamenový svitek nejstaršího kuchařského díla ve francouzštině *Le Viandier* z roku 1300.



2. Středověký vánoční trh.



3. Hostina krále Artuše a jeho rytířů Svatého Grálu.



4. Kateřina Medicejská (1519-1589)



5. Dvouzubá renesanční vidlička.



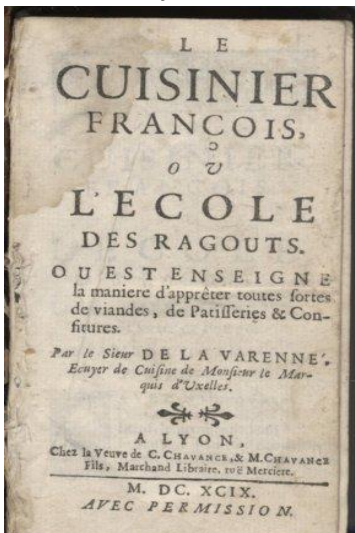
6. Sklenice z Murana s rodovým znakem Medicejských



7. Pieter Brueghel, *Svatební hostina*, malba, 1567, Uměleckohistorické muzeum, Vídeň.



8. François Pierre La Varenne. *Le Cuisinier françois*. 1751.



9. Abraham Bosse, *Le Goût* (přel. *Chut*), malba, 1635. Umělecké muzeum, Tours.



10. Sazení pomerančovníků ve Versailles, kolem roku 1690.



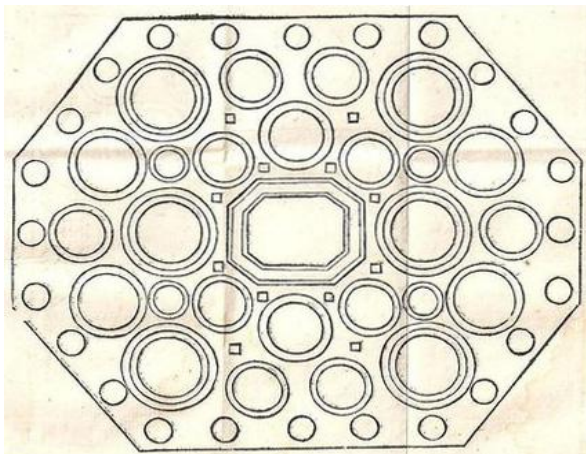
11. La Varennův dezert *Mille-feuilles*.



12. Ingres, *Ludvík XIV. a Molière obědvají ve Versailles*. Knihovna a muzeum Comédie française, Paříž.



13. Rozvržení pokrmů při *Service à la français* podle kuchaře Massialota.



14. M. Engelbrecht, *Kuchař*, rytina, 1735. Knihovna dekorativního umění, Paříž.



15. Jedna z prvních pařížských restaurací *Les frères provençaux*, otevřená roku 1786.



16. Dezert Antoina de Carêma, konec 18. století.



17. Henri Baron, *Souper v divadelním sále v Tuileries při příležitosti Světové výstavy roku 1867*, malba. Národní zámecké muzeum, Compiègne.



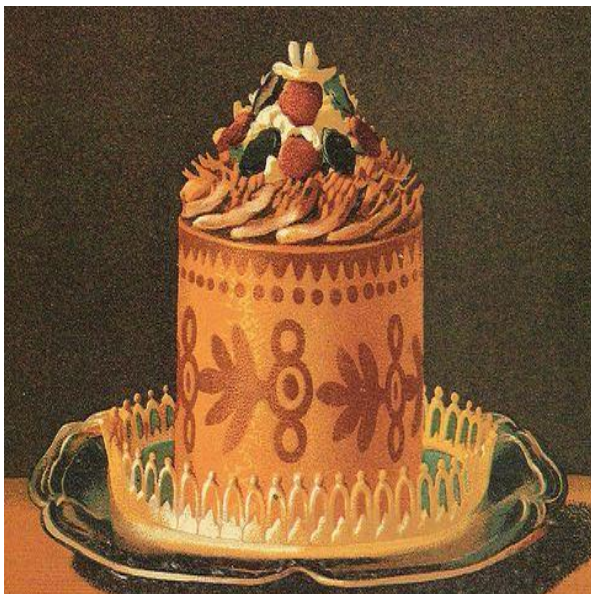
18. Pyramida z korýšů, Jules Gouffé, 1867.



19. Hovězí hřbet, Jules Gouffé, 1867.



20. *Timbale à la milanaise*, Jules Gouffé.



21. Losos à la Chambord.



22. Ukázka *nouvelle cuisine*: Mušle svatého Jakuba na fenyklu s mandarinkovou omáčkou.



23. Paní Brazierová, jedna ze slavných Lyonských matek.



24. Ukázka molekulární kuchyně.



25. Francouzští vítězové prestižní soutěže Bocuse d'Or, nalevo s jejím zakladatelem Paulem Bocusem.



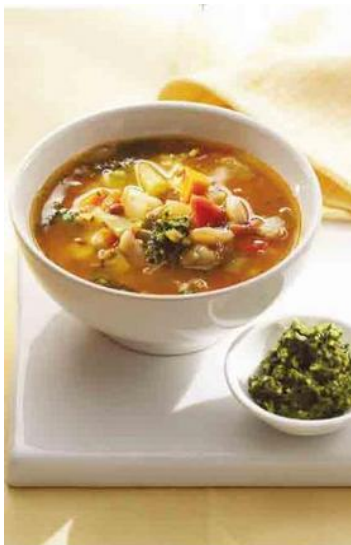
26. Kuchař století: Joël Robuchon.



27. Bouillabaisse z Marseille.



28. Soupe au pistou.



29. Typické provensálské dezerty.



30. Zeleninový tian.



31. Pissaladière neboli slaný koláč z cibule, ančoviček a oliv.



32. Daube provençale.



33. Busta Karla IV. v papežském paláci v Avignonu.



34. Jeden z prvních krytých trhů ve Francii. Fotografie z počátku 20. století.



35. Krytý trh dnes.



36. Hôtel du Louvre, Avignon.



37. Vinice v Châteauneuf-du-Pape.

