



Ikona francúzskej gastronómie Paul Bocuse

Ja som začínal v gastronómii ešte pred revolúciou a prístup k informáciám bol veľmi obmedzený. Napriek tomu však bol aj u nás dostatok kuchárov, ktorí boli mojím vzorom a veľa som sa od nich naučil. Na to všetko však človek musí dozrieť, aby si vážil ľudí, ktorí ho učili a stáli pri ňom na začiatku. Pre mňa to boli páni Antovszký a Janata. Neskôr, keď bolo cestovanie oveľa jednoduchšie a mohli sme ísť aj na západ, tak som sledoval Alaina Ducassa, Ferrana Adria a mnohých ďalších.

• **Dnes majú kuchári už úplne iné možnosti získavania informácií, cestovania. Čo by si im však doprial spoznať a zažiť?**

Mladším kolegom by som určite odporučil, aby ostali stáť nohami pevne na zemi, aby si ctili svoje remeslo a vážili svojich starších kolegov. Gastronómia je dedičstvo, dedí sa z generácie na generáciu tak, ako sa dedia recepty v rodinách. Samozrejme, že dnes doma varím inak ako moja babka, ale tie recepty sú rodinným pokladom. V profi kuchyni je to rovnako. Netreba všetko hľadať na sociálnych sieťach, ale je fajn, ak sa pristavia pri poctivých receptoch starých mám a starších kolegov ☺. Stále je dôležité, čo sa skrýva pod bielym vyžehleným rondonom, bielou zásterou a vysokou čapicou. Keď nevie kuchár variť, reštaurácia bude prázdna. Kuchár by mal byť „persóna“, mal by byť hrdý na svoju prácu, a podľa toho sa správať a obliekať. Ako hovorí Paul Bocuse: mal by ostať pokorný vo víťazstve a žiarivý v porážke.

