



Měsíc šéfkuchařů v Togetheru: poznejte osobnosti, které stojí za oblíbenými podniky

Na menu některých restaurací se dodnes objevuje položka „tajemství šéfkuchaře“. Někdy je to překvapení na talíři, jindy je tím největším tajemstvím samotný šéfkuchař – člověk, který stojí za chutí, konceptem i atmosférou restaurace. V Togetheru to žádné tajemství není. Gastroaliance už třetím rokem dává vyniknout osobnostem, které za jednotlivými podniky stojí. Měsíc šéfkuchařů představuje nejen jejich autorské pokrmy, ale i příběhy, vztah k surovinám a styl vaření, který je pro každý podnik typický. Po celý únor tak mohou hosté v restauracích Together ochutnat speciální menu – jídla, ke kterým mají šéfkuchaři osobní vztah, která je vystihují a která by sami s klidem doporučili. Nejde jen o recepty, ale o zkušenosti a kuchařský rukopis, který se do nich přirozeně otiskl.



Jan Pípal – Vinohradský Parlament

Jan Pípal patří mezi nejvýraznější osobnosti české gastronomie. Vařil v pražském InterContinentalu, Grandhotelu Pupp i pětihvězdičkových hotelech Sheraton v Praze a zahraničí, absolvoval stáže v Belgii, Madridu i Bangkoku a je držitelem titulu Kuchař roku. Ve Vinohradském Parlamentu stojí za moderním pojetím české kuchyně, která staví na silných chutích, poctivém řemesle a respektu k tradici.

Speciální pokrm pro Měsíc šéfkuchařů: Grilovaný hřbet z muflona s pekanovou krustou, topinambur se špekem, pečená dýně, domácí lokše s kaštanovým pyré a omáčka z kořeněného vína.



Lukáš Soukup – Brambory

Lukáš Soukup je kuchař, který se nebojí vzít obyčejnou surovinu a postavit ji do hlavní role. Zkušenosti sbíral v Česku i Londýně, mimo jiné v michelinských restauracích a prošel také kuchyní restaurace Sia. V Bramborách se dlouhodobě věnuje „bramborové osvětě“ a ukazuje, kolik podob a chutí může tato surovina mít.

Speciální pokrm pro Měsíc šéfkuchařů: Pomalu tažené hovězí žebro, bramborová kaše s petrželí, omáčka z červeného vína, perličky z brambor, houby a perlová cibulka.



Oldřich Matoušek – Bruxx

Oldřich Matoušek je s belgickou restaurací Bruxx spojený od jejího samotného vzniku. Zkušenosti sbíral v michelinských restauracích v Německu a Belgii a dodnes je v Bruxxu „dobrou duší“, která se stará o menu, festivaly i kvalitu provozu. Jeho kuchyně vychází z francouzských a belgických základů a je založená na preciznosti, chuti a neustálém hledání nových nápadů.

Speciální pokrm pro Měsíc šéfkuchařů: Grilované kalamáry v omáčce z choriza, květák, pak choi a jarní cibulka s tartarem z červené řepy.



Petr Břenek – Struhadlo

Petr Břenek je pardubický rodák, který se po letech praxe v Česku i Praze vrátil do rodného města, aby stál u zrodu Potrefené Husy a následné změny konceptu na nový podnik Struhadlo. Má za sebou zkušenosti z hotelových i cateringových kuchyní a dnes se zaměřuje na poctivou českou kuchyni postavenou na řemesle, tradici a silných chutích.

Speciální pokrm pro Měsíc šéfkuchařů: Španělský maxi ptáček pečený v bránici s tradiční náplní a karlovarský strouhankový knedlík.



Jiří Štíft – Sia

Jiří Štíft je uznávaný šéfkuchař a spolumajitel restaurace Sia. K asijské kuchyni se dostal během práce na zaoceánské lodi Queen Elizabeth II. a své zkušenosti později rozvíjel v hotelech Alcron a Mandarin Oriental. V Sia propojuje autentické asijské chutě s precizním řemeslem a dlouhodobě patří mezi osobnosti, které formují podobu moderní asijské gastronomie v Česku.

Speciální pokrm pro Měsíc šéfkuchařů: Tygří krevety s kořeněným máslem, šafránová rýže biryani, rozinky, kešu, jogurtová raita a papadam.



Petr Vlk – Mexická

Petr Vlk má za sebou dlouhá léta v prestižních pražských restauracích, včetně podniku Na Kopci oceněného Michelin Bib Gourmand. Spolu s Jiřím Štiftem se podílel na vzniku restaurace Mexická a absolvoval specializovaný kurz vaření v Mexiku. Jeho kuchyně staví na autentických mexických receptech, které citlivě přizpůsobuje místnímu publiku.

Speciální pokrm pro Měsíc šéfkuchařů: Grilovaný sumeček a la Veracruzana s rajčatovou omáčkou Veracruz, rýže se salsou verde, guacamole, pico de gallo a kukuřičné tortilly.



Lukáš Skála – Cukrář Skála

Lukáš Skála vyrůstal v cukrářské rodině a řemeslo převzal přímo od svého otce. Patří ke špičce české cukrařiny, což potvrdil i zlatou medailí z cukrářské olympiády v Erfurtu. V cukrárně Cukrář Skála staví na klasických receptech, které zpracovává s moderním citem a důrazem na vlastní výrobu všech surovin.

Speciální dezert pro Měsíc šéfkuchařů: Mangová pěna s jahodovo-liči džemem a vanilkovým krémem.