

<http://zaujímavosti.sme.sk/c/3227505/Zaklopal-som-Jamiemu-na-dvere.html>

Marcel Ihnačák varil u „kuchára bez čapice“ dva roky, teraz si otvára vlastnú reštauráciu

Zaklopal som Jamiemu na dvere

Z nie príliš snaživého študenta sa stal šéfkuchár luxusnej pražskej reštaurácie Století. MARCEL IHNAČÁK (29) vyváral v Prahe u kniežaťa Kinského pre prezidentov Visegrádskej štvorky, celebrity ako Sean Connery či Calvin Klein. Z prestížneho a pohodlného miesta sa však vybral v ústrety neistote a skončil u jedného z najznámejších kuchárov sveta Jamieho Olivera. Po dvoch rokoch u „kuchára bez čapice“ Marcel dostal šancu viesť vlastný tím ľudí v novootvorenej reštaurácii v Bratislave.

Prečo ste opustili prestížne zamestnanie v Čechách a vybrali sa do cudziny?

„V Prahe som varil pre slávnych ľudí. Často som sa nachádzal v situáciách, pri ktorých som pociťoval veľký deficit anglického jazyka. Tak som sa rozhodol, že pôjdem študovať priamo do Londýna. Po pár týždňoch štúdia a pobytu v Londýne som zistil, že bez práce sa tam človek ťažko zaobíde. Prvou pracovnou zastávkou bola reštaurácia Pied-á-terre. Veľkým prekvapením pre mňa bolo, keď som po pár dňoch tvrdej práce zistil, o aký typ reštaurácie vôbec ide. Bola to reštaurácia ocenená dvoma hviezdami Michelin a patrila do Top 5 v Londýne.“

Čo znamená označenie Michelin? „V našom biznise sa hviezdčky prestížneho gastronómického sprievodcu Michelin berú veľmi vážne. Získavajú sa za nadštandardnú kuchyňu, vinotéku, obsluhu a celkový vzhľad reštaurácie. Maximálny počet sú tri. Kuchyne v reštauráciách s tromi hviezdami sa podobajú skôr na laboratóriá ako na bežné kuchyne.“

Ako ste sa dostali k tejto pozícii?

„Po absolvovanej jednodňovej skúške som prácu kuchára získal celkom ľahko, no v nasledujúcich dňoch to bola ďalšia, oveľa ťažšia skúška praktickej zručnosti a psychickej zdatnosti. V týchto typoch reštaurácií sa pracuje veľmi ťažko a len tí najväčší vytrvalci dostanú obrovskú školu varenia od najlepších profesionálov. Inak



Foto: SME – PETER ŽAKOVIČ

majú Angličania ku kuchárom z východu dosť veľkú nedôveru. Cenia si kuchárov z Francúzska alebo Talianska, ktorých domáca kuchyňa je preslávená, no keď príde Slovák, tak neveria, že vôbec vie variť. A pritom ja som tam veľmi nechcel ostať.¶¶“

Prečo?

„Pretože to bola neuveriteľne ťažká práca. Dreli sme tam osemnásť hodín denne, nestačilo robiť na sto percent, museli sme pracovať oveľa viac. Každý bol v strese a tá atmosféra bola ubíjajúca. Navyše, ľudia, ktorí tam pracujú, robia skôr sami za seba a nie tímovo, čo mne osobne nevyhovuje a v takej atmosfére sa necítim dobre.“

Ako sa zrodilo rozhodnutie odísť k Jamiemu?

„No ja som sa veľmi nerozhodol (smiech). Raz ráno mi volal kamarát, že nemám ísť do práce, lebo reštaurácia vyhorela. A tak som zo dňa na deň zostal bez práce a bol som prinútený začať situáciu riešiť. Prišiel som priamo k Jamiemu, zaklopal na dvere a spýtal sa, že či ma nechcú. Jamie sa ma spýtal, že u koho som robil predtým a dal mi šancu nastúpiť už na druhý deň ráno.“

Ako sa uňho robilo?

„Oveľa ľahšie, nebol tam taký tlak, prístup k nám bol oveľa voľnejší. A to mi vyhovovalo. No zase si treba uvedomiť, že jeho reštaurácia Fifteen funguje na úplne inom princípe ako Pied-á-terre. Je to Jamieho charitatívny projekt, kde zamestnáva pätnásť mladých z ulice, ktorí by sa chceli stať kuchármi, a pár profesionálnych kuchárov, ktorí ich učia. Ja som bol jedným z nich.“

Aký bol ako šéf a človek?

Úplne v pohode. Keď pracoval s nami, bol samý vtip a úsmev. Je presne taký, ako ho ľudia vidia v televízii. “

Prečo ste teda prišli do Bratislavy?

„Prišla na mňa jednoducho taká chvíľa, keď som sa rozhodol, že chcem zúročiť, čo som sa naučil. Zaučiť si vlastných kuchárov, ktorým chcem dať možnosť na sebe pracovať a priestor realizovať sa, viesť reštauráciu podľa svojho vkusu a s jedlami, ktoré chcem variť a ponúkať.“

Aká je vaša kuchyňa?

„Rád vymýšľam nové jedlá a nové chute. Mojou základnou osobnou bibliou je síce stará talianska príručka, podľa ktorej varia a poznajú ju snád' všetci Taliani, no snažím sa variť v súlade s ročnými obdobiami. Je to pre chuť, vôňu a hodnotu jedla.“

Michaela Telepovská

[3. 4. 2007]