

Zbyněk Kašpar

PAŘÍŽ

MĚSTO LÁSKY A NENÁVISTI



Paříž, město lásky a nenávisti

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.e-garamond.cz
www.albatrosmedia.cz

■ garamond

Zbyněk Kašpar
Paříž, město lásky a nenávisti – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2022

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.


ALBATROS MEDIA

Zbyněk Kašpar

PAŘÍŽ
MĚSTO LÁSKY A NENÁVISTI

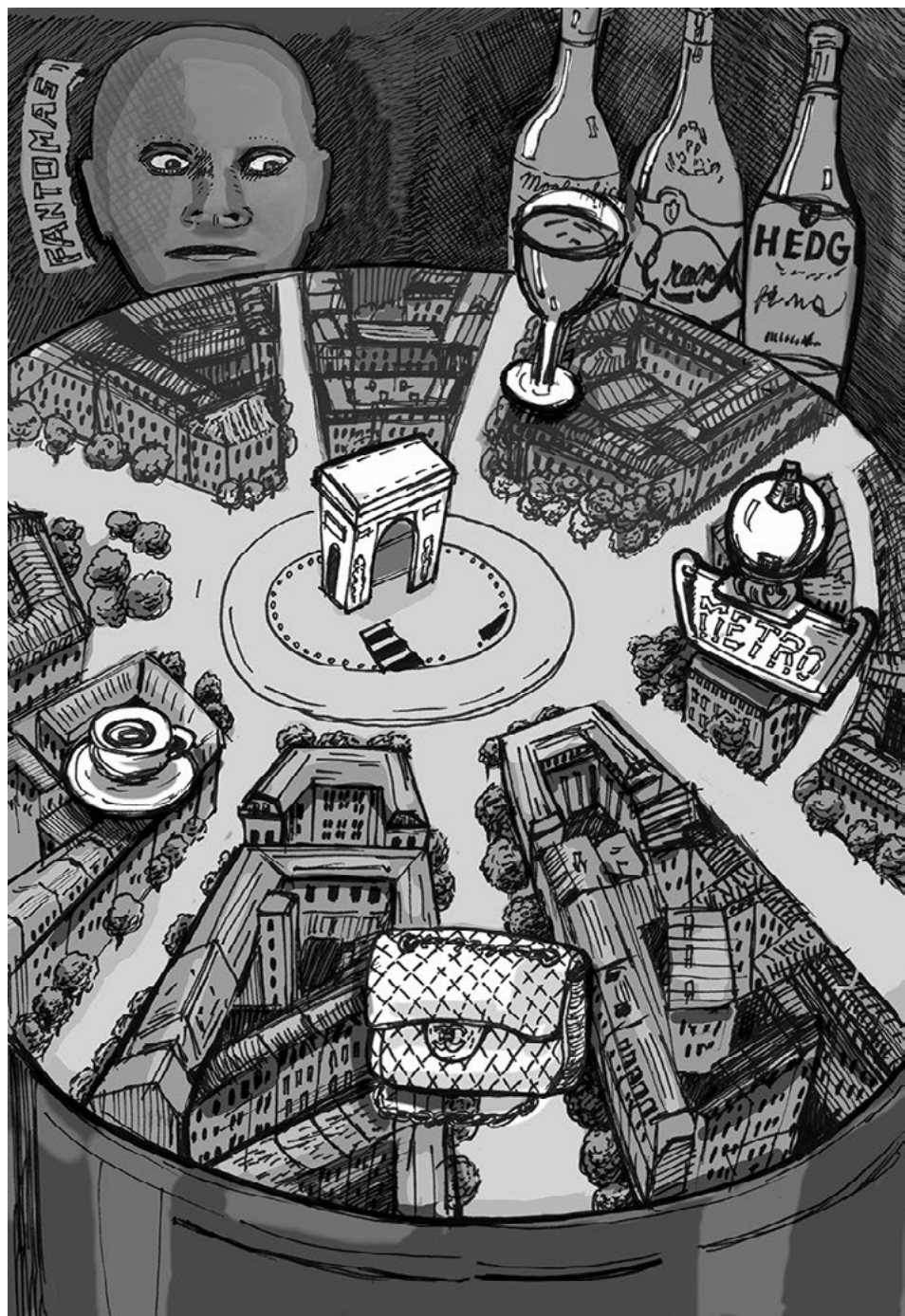
Zbyněk Kašpar

PAŘÍŽ
MĚSTO LÁSKY A NENÁVISTI

■ garamond

Mé dceři Karolíně

Tuto knihu jsem psal se vzpomínkou na jedno prosluněné odpoledne strávené ve versailleských zahradách, díky němuž pro mne Paříž přestala být turistickou atrakcí a stala se městem



Paříž je vše, co chceš

Čas od času se mne někdo zeptá, kterou část Francie mám vlastně nejraději. Bývaly časy, kdy jsem bez rozmýšlení vyhrkl, že není pochyb a tím vyvoleným koutem země galského kohouta je Provence, jejíž vůně, rámusení cikád i k obzoru se táhnoucí nafialovělá modř levandulových lánů se nesmazatelně vepsaly do mého srdce. Dnes obvykle dodávám „ale“... Přijde mi totiž nespravedlivé zapomenout na kaňony, hrady a středověká městečka Périgordu či divoké bretonské útesy a tamější zahrady přetékaající květy hortenzií. A pak jsou tu ještě letní večery na nábřeží přístavu La Rochelle, zvlněné písky duny Pilat kontrastující s nekonečně modrými vodami Atlantiku, tajemstvím dýchající ruiny katarských hradů v Languedocu nebo strhující divadlo padajících vodopádů v pyrenejském Cirque de Gavarnie... A takhle by šlo pokračovat dál a dál. Zajímavé však je, že Paříž mně vlastně nikdy na mysl nepřišla. Nespravedlivé. Podivné. A přece...

Poprvé jsem se do ní zamiloval v dětství, když jsem na televizní obrazovce či v zšeřelém sále kina sledoval Belmondovy eskapády a nemohl se rozhodnout, zda držím palce novináři Fandorovi, nebo Fantomasovi, smál se Louisi de Funès a bál se o Alaina Delona neohroženě rozkrývajícího pikle organizovaných zlosynů. Město nad Seinou se mi tehdy v časech dožívající normalizační šedi jevilo nedosažitelnější a exotičtější než dnes severní pól nebo amazonská džungle. A také zcela neodolatelné a svůdné. V dobách bezbřehého

porevolučního optimismu jsem tam zavítal hned, jak se otevřely hranice. Jeli jsme rozhrkaným autobusem značky Karosa, který začal po francouzsku stávkovat už u Rozvadova. Přes noc tam a následující večer zase zpátky. Mezitím jsme si mohli nohy ušoupat na slavných pařížských bulvárech a v kapse obraceli každý frank. Vydrápal jsem se na Eiffelovku a trochu zklamaně pohlížel na město u svých nohou. V letním parnu se Paříž tenkrát zdála neproniknutelná, hektická a lhostejná.

Jenomže pak jsem se do města nad Seinou vrátil podruhé, potřetí... Začal jsem v Paříži provádět české turisty a získával mylný pocit, že ji začínám znát. Byl jsem na sebe pyšný. Jezdil jsem metrem a blazeovane se snažil tvářit jako pravý Pařížan. Z výšin mé směšné namyšlenosti mne vždy srazili naháněči hanbatých podniků na bulváru Clichy, když na mne pokřikovali polsky a lákali mne do svých doupat neřestí. Kdepak Belmondo. Východoevropan každým coulem. S každou další návštěvou jsem se ale nořil hlouběji do oceánu pařížské neuchopitelnosti a poznával, kolik tváří tohle město má. Mimochodem, to s tím oceánem není můj nápad. „Paříž je oceán, jehož hloubku nelze změřit ani tou sebedešší olovnicí,“ napsal totiž už kdysi dávno Honoré de Balzac. „Paříž je vše, co chceš,“ dodává Frederik Chopin. A má pravdu.

Paříž je jedno velké divadlo, vystavující na odiv své přednosti i neřesti. A zdaleka ne všechno je takové, jak to na první pohled vypadá. Když Ludvík XIV. budoval zámek ve Versailles, nestavěl jen tak nějaké obyčejné královské sídlo, ale pomník majestátu nejmocnějšího vladaře Evropy. Vše, co tento král dělal, bylo hodno a určeno k obdivu. To, jak se oblékal, jedl a bavil, bylo součástí nikdy nekončícího představení. A když chtěl být sám sebou, utíkal se svými nejbližšími z dosahu dvořanů před pravidly ceremonálu, která sám stvořil, na některý z menších zámků.

Pařížané sice zavrhli monarchii, ale tento přístup k životu je dodnes mnohým z nich vlastní. „Když se zdvihne opona dne, mění se všichni v Paříži v herce,“ napsal o svém městě Jean-Paul Belmondo. Restaurace, ve kterých jedí, styl oblékání, pekárna, v níž nakupují, způsob, jakým tráví víkendy, jsou součástí role, kterou Pařížané hrají. Paříž je na rozdíl od jiných koutů Francie nesmírně kosmopolitní.

Cizinec se tu sice může cítit na vrcholu blaha, ale do pravidel těchto rituálů proniká jen pomalu a svízelně.

Král Slunce a jeho záviděníhodné sídlo mohou i za to, že je hlavní město jeho říše dodnes synonymem elegance i vytříbeného životního stylu. Navzdory tomu, že ho monarcha neměl rád a vlastně před Paříží do Versailles utekl. Kolik je jen všude po světě kopií Eiffelovy věže, kolik monarchů se po Ludvíkovi opičilo při stavbě svých paláců, kolik evropských měst se marně pokoušelo vyrovnat se pařížským bulvárům. K tomuto obrazu nedostižné dokonalosti později přispělo nesčetné množství filmů a televizních seriálů.

Mnoho zejména asijských turistů dokonce trpí takzvaným pařížským syndromem. Dorazí a jsou roztrpčeni, že je Paříž mnohem méně romantická než na plátnech kin. Jenomže ona romantická je. Ta romantika se ovšem těžko prožívá, když máte časový program pečlivě rozvržený do poslední minuty. Jen ten nejsvobodomyšlnější nešťastník ve spárech čínské cestovní agentury si dovolí stisknout uzávěr fotoaparátu víckrát než ostatní spolutrpitele ve skupině.

Paříž je ale mnohem víc než muzea, památky či luxusní butiky na Grands-Boulevards. „Po Paříži se nemá běhat, člověk si musí sednout pěkně do nějaké kavárny a nechat běžet Paříž kolem sebe.“ Kdo vymyslel tuhle skvělou radu, opravdu nevím, ale je to přesně tak. Zdá se to možná podivuhodné, ale tomuhle zběsile pádícímu městu, které si sice občas zdřímne, ale nikdy neusíná, nelze proniknout pod kůži jinak, než že se přestanete snažit s ním držet krok a zkusíte ho vnímat. Necháte plynout čas i výjevy před vašima očima.

Ostatně vnímání času je tu velmi relativní. Správný Pařížan chodí vždycky pozdě a nikomu to nevadí. Zatímco Newyorčané demonstrují svoji zaneprázdněnost, a tudíž důležitost tím, že pobíhají bláznivě po ulicích s obrovskými nádobami řídké kávy v ruce, tady se pije káva malá, ale o to delší jsou diskuze, které se nad ní vedou.

Vždycky, když jsem poslal své turisty do Louvru obdivovat Monu-Lisu a ukradl si chvilku soukromí, napadlo mne, jak by bylo pěkné mít Paříž někdy jen tak sám pro sebe. Vyzkoušet si být opravdovým Pařížanem, alespoň pár dnů, týdnů nebo měsíců. Později se mi to alespoň částečně podařilo a nikdy na ty doby nezapomenu. Člověk má

čas zajít do muzeí, které běžní turisté minou. Bloumat v podzimním soumraku nad hroby na hřbitově Père-Lachaise. Dát si adventní večeri na Montmartru a toulat se jeho téměř liduprázdnými uličkami, což se jinak povede jen stěží. A následujícího dne se může vypravit shánět vánoční dárky na vyšňořené bulváry a nechat se omámit výjevy, které se zákazníkům předvádějí v načančaných výkladních skříních. Vracet se domů na předměstí nočním autobusem, jehož pasažéři na první pohled do Paříže dorazili ze všech koutů planety. Mačkat se v ranním metru a občas zkusit jet na černo. Samozřejmě se to našinci vymstí a dostane pokutu, z jejíž výše se mu oči rozšíří do parametrů výše zmíněného asijského turistu.

Je snadné si zvyknout na loudavé procházky po nábřeží Seiny, přehrabovat se ohmatanými výtisky v antikvariátech v Latinské čtvrti a jíst croissanty zakoupené v neděli ráno v pekárně dole na rohu... Než se vydáte na premiéru do pařížské Opery, je samozřejmě nezbytně nutné dát si skleničku *apero* v nějaké *brasserie* poblíž. Člověk lenivě sleduje oknem kapky deště vytvářející kruhy v loužích na chodníku, proudící davy i míjející autobusy. Jejich boky hyzdí reklamy, jejichž text už znáte z paměti, protože stejné slogany a tváře modelek na vás útočí na všech ulicích i z plakátů v chodbách metra. Je snadné podlehnout dojmu, že k městu vlastně patříte a že to tak zůstane na věky, což je samozřejmě omyl. Iluze je to ovšem veskrze příjemná, navíc vylepšená skutečností, že zůstáváte sice zasvěceným, ale stále jen pouhým návštěvníkem, který má kořeny zapuštěné docela jinde a nemusí řešit starosti těch opravdových Pařížanů.

Pro mnoho lidí je Paříž synonymem Francie. Ve skutečnosti Francií ale tak docela není. Každé hlavní město žije v jakémsi protikladu ke zbytku země. A pro Paříž to platí možná víc než pro jiné metropole. Ve zdejší aglomeraci žije téměř pětina obyvatel země, značná část z nich se ovšem narodila mimo území Francie nebo jsou alespoň potomky přistěhovalců. Takových Pařížanů jsou skoro dvě třetiny. Jiná je Paříž ve dne a jiná v noci. Seina rozděluje město na dva světy. Ten levý patřival vždy spíše studentům a intelektuálům, pravý zase bankám, byznysmenům a velkým naleštěným obchodům. Je tu ta pravá Paříž obklíčená dálničním obchvatem *boulevard périphérique* a pak Paříž

předměstí. Od těch rezidenčních, namyšlených a afektovaných, po ta, kam se i policie odvažuje jen ve dne nebo ve větších skupinách. Mnozí Pařížané navíc dojíždějí den co den do metropole z míst desítky kilometrů vzdálených. Všechny Paříže si žijí svým vlastním rytmem, který je však na hony vzdálen životnímu stylu takzvaných provincií.

Ve zbytku Francie existuje vtip, který říká, že při stvoření světa stvořil Bůh obraz samotného ráje – Paříž. Aby však ubral zbytku světa na závisti a žárlivosti, stvořil devátého dne také Pařížany. Existuje rýmovačka *Parisien tête de chien, Parigot tête de veau* – Pařížan hlava psí, Pařížák hlava telecí. Slovo *parisien* v různých krajových nářečích označovalo a označuje různé neobvyklé sexuální polohy, módní cigarety, lahodné, a hlavně drahé sušenky a v Bretani také nešikovného námořníka. Udělat něco *à la parisienne*, po pařížsku, znamená vykonat nějakou činnost nedbale.

Koneckonců v provinciích mají s těmi Pařížáky bohaté zkušenosti, neboť každé léto se Paříž stěhuje na prázdniny. Kdo může, sbalí se a uteče před výhni velkoměsta. Ti méně šťastní se pak ráchají v pařížských fontánách nebo si hrají na riviéru na nábřeží, kde jim dobrotivá radnice blahosklonně už po desetiletí vyrábí na pár týdnů iluzi pláže. Každou prázdninovou sobotu výletníci beznadějně ucpou všechny výpadovky z hlavního města a v nekonečných zácpách se plazí vstříc letním zážitkům. Podivní lidé, přesvědčení že rozhodují o osudech Francie a světa, pak zaplaví všechny kouty francouzského venkova, kam z pohledu pravověrného Pařížáka spadá i Bordeaux nebo, ó jaká potupa, také Marseille.

Snad právě proto, že Paříž vlastně není Francie, na ni při odpovědi na zmíněnou otázku většinou zapomínám. Mám ji ovšem rád a cítím tak proto vůči ní určitý dluh. A jakousi jeho splátkou je i tato kniha. Nemám ambice vyprávět vyčerpávající příběh historie metropole nad Seinou. Budu se pouze snažit vylíčit osudy některých lidí, kteří tu žili, příběhy všelijakých zákoutí tohoto podivuhodného města. Budu je vyprávět s nadějí, že se tyto střípky poskládají do obrazu, který se stane poctou nezapomenutelné metropoli choulící se pod Eiffelovou věží.



Stručná historie pařížské gastronomie

O tom, že kuchař nesmí nikdy ztrácet nervy, zda je k jídlu lepší velbloud, nebo krysa a kam v Paříži zaskočit na oběd, když chce člověk utratit nehoráznou sumu peněz. A také o dobách, kdy romány a filozofické spory vyvolávaly v davech vášně.

Jak již bylo řečeno, žádný návštěvník Paříže by neměl zcela podlehnout beznadějně touze stihnout návštěvu co největšího množství památek a muzeí, ale místo toho by se měl věnovat poctivému nasávání atmosféry na židli nějaké kavárny či restaurace. Zda při tom bude nasávat ještě něco jiného, je čistě jeho volba. Pravda je, že těchto podniků je v hlavním městě Francie skutečně nepočítaně. Malé i velké, drahé i cenově přijatelné, dobré i špatné. Ty poslední se vesměs koncentrují poblíž největších turistických lákadel a rodinky amerických návštěvníků či ušťvaní japonští hosté se v nich nesmyslně ládují hamburgery a olejem nasáklými hranolky. Jedinou výhodou podobného stravování je, že můžete brzy pádit zase dál, jelikož hamburger zhltnete rychle už jenom proto, abyste si mohli co nejdřív utřít ruce upatlané od hořčice nebo majonézy, které z té plněné housky nevyhnutelně vytékají.

Přitom je to hřích, za nějž by se měl každý gastronomický barbar smažit v pekle nebo být alespoň v pomyslném očistci odsouzen k několikaletému požívání produktů nejmenovaného amerického

stravovacího řetězce. Pařížská gastronomie je totiž neskutečně pestrá. Žádná typicky pařížská kulinářská specialita sice v podstatě neexistuje, ale tento nedostatek vyvažuje skutečnost, že tu najdeme kuchyni doslova z celého světa. Podniky nabízející dobroty vietnamské, čínské i indické, lze se naladovat skvělým gyrosem v řeckých restauracích v Latinské čtvrti či ochutnat nefalšované japonské sushi. Ale hlavně se na stolech zdejších restaurací sejdeme s pochoutkami ze všech francouzských krajů. Confitovaná kachní stehna z Périgordu, sýrová pochoutka raclette rozvázně tající nad zapáleným kahanem, ústřice vylovené u bretonského pobřeží, normandské palačinky i lahodné hovězí po burgundsku, které je tak křehké, že je lze krájet i lžící, a doslova se pak rozplývá na jazyku. A pokud to jenom trochu jde, u jídla se nikam nespěchá. Ono také vydlabat obsah z krabí skořápky nebo otevřít ústřici jsou činnosti, které nějaký čas zaberou a vyžadují jistou zručnost.

Výjimky z výše uvedeného pravidla přeci jen existují. Ojedinelým případem dobroty, která se v Paříži narodila, je proslulá makronka. Je pravda, že si vynález této sladkosti nárokují i ve světoznámé vinařské vesnici Saint-Emilion nedaleko Bordeaux a nelze popřít, že tam už od roku 1620 vyrábějí sušenky nesoucí stejné jméno, které se báječně doplňují se slavnými sladkými botritickými víny z oblasti Sauternes. Jenomže až v proslavené čajovně Ladurée v ulici Royale napadlo tehdejšího majitele na počátku 20. století slepit ony dvě sušenky voňavým čokoládovým krémem. A když později v 90. letech firmu koupil jistý Nicolas Holder, učinil epochální objev, že čokoládový krém může být nahrazen vanilkovou, citronovou či jinou ovocnou pěnou, tak aby si každý mohl najít svoji oblíbenou příchut.

V roce 1910 se v jedné kavárně na bulváru des Capucins poprvé objevila jiná pařížská klasika, sendvič Croque-Monsieur. Podává se teplý, lze ho připravit v několika mírně odlišných variantách, ale nejčastěji je toastový chleba před grilováním vyráchán ve vaječných bílcích a mezi dva plátky se pak vrazí šunka a sýr, ementál nebo comté. Existuje i varianta Croque-Madame, kdy nahoře trůní navíc vejce připravené jako volské oko. Zajímavý je i původ názvu. Sloveso *croquer* znamená chroupat, potud by to bylo jasné. Slovo *Monsieur* znamená

pán. Neznamená to ovšem, že by si na sendviči směli pochutnávat pouze muži. Kavárník Michel Lunarca prý kdysi odsekl jednomu otravnému hostu vyzvídajícímu, cože to tam mezi těmi opečenými chleby vlastně je, že lidské maso, a název byl na světě. Dámská varianta, pak prý získala svůj název díky přítomnosti vajíčka. Ha, ha, ha... Francouzský lidový humor není příliš sofistikovaný.

Za pařížský příspěvek světové gastronomii lze prý pokládat i cibulačku, kterou se kdysi živili trhovci a nosiči v tržnici les Halles přezdívané břicho Paříže. Cibule byla levná a dodávala svalům křepkost a sílu. Tržnice existovala od roku 1183 do roku 1971, kdy byla zrušena a přesunuta na periferii do Rungis. Obklopovala ji zeď, tak aby bylo možné u vchodu vybírat clo. K dispozici nebyly žádné registrační pokladny, obchody se uzavíraly docela jednoduše stiskem ruky. Hned vedle tržnice se nacházel hřbitov, což možná nebylo úplně hygienické.

Všude kolem byly úzké uličky, při zásobování novým zbožím bylo proto nutné spoléhat na nosiče. Byli placeni fixní sumou, kterou dostávali za každých dvě stě kilo odnesených na vzdálenost alespoň šesti metrů. Čím delší vzdálenost s nákladem ušli, tím více si vydělali. Odpracovaná vzdálenost se vydělila šesti a vynásobila onou částkou, a tak pořád znovu a znovu, než si i poslední bochník sýra našel svůj stánek. Je pochopitelné, že nosičům po takovém výkonu přišel talíř horké polévky k duhu.

Každý den se v určenou hodinu rozezněl nad tržnicí zvon, který oznamoval, že pro ten den je s obchodováním konec. To bylo znamení pro pařížské tuláky, aby se vrhli na hromady odpadků, kam trhovci vyhazovali neprodané zbytky, a pokoušeli se najít něco k snědku. A protože zvon se francouzsky řekne *cloche*, tulákům se tu od nepaměti říkalo *clochard*. Krámky se uzavřely a tržnice se v noci stávala rájem krys a všelijakých podivných existencí. *Clochardů* je v Paříži pořád spousta, tržnici nahradilo obrovské nákupní centrum zavrtané pod zem.

I jazykově vybavenému cizinci někdy působí četba francouzského jídelního lístku nemalé obtíže. Ty tam jsou doby, kdy jste si mohli přečíst, že specialitou dne je vepřové na smetaně. Kromě zakódovaných názvů vepřové po normandsku (*porc à la normande*) nebo salát

z oblasti Landes (*salade landaise*) vyžadujících kromě lingvistické způsobilosti rovněž znalost zeměpisu a krajových specialit, se dnes často navíc setkáte s tím, že je pokrm představen pomocí krátkého slohového cvičení naznačujícího, že v sobě jeho autor chová zneuznané básnické ambice. „Vepřová pečeně pocházející z venkovního chovu se zaručenou bio kvalitou, zalitá smetanovou omáčkou s hořčicí a pepřem, posílená jablečnou pálenkou, která je doprovázena brambory připravenými na česneku s baby červenou řepou.“ Dobrou chuť! Pokud je takových jídel na jídelním lístku víc, je zaručené, že než celé menu přelouskáte, dostane hlad i ten, kdo si chtěl původně dát jen něco malého k vínu.

Bylo by ovšem chybou si myslet, že tato lákadla jsou nachystána pouze pro gurmány z ciziny. To by těch podniků nesmělo být kolem Seiny rozeseto tolik. Pařížané totiž v kavárnách a restauracích žijí. Kdysi jsem četl statistiku, že zatímco průměrný Pražan jde do restaurace na oběd či večeři jedenkrát týdně, jeho pařížský protějšek do ní za tímto účelem zavítá hned osmkrát. Jídlo není ve Francii prostředkem, jak tělu zajistit fungování základních životních funkcí. Je sdílným potěšením povýšeným na umění. A k tomu se přeci restaurace hodí naprosto ideálně.

Ony jsou ty návštěvy restaurací často vynucené nejen vrozeným smyslem pro pospolitost, ale i praktickými důvody. Fasády činžovních domů na pařížských bulvách nabízejí kolemjdoucím honosnou a pyšnou tvář. Většina z nich byla postavena podle jednotného vzoru ve druhé polovině 19. století, kdy se tehdejší pařížský prefekt Haussmann pustil do rozsáhlé přestavby a modernizace města. To, že si jsou vzájemně tak podobné navenek, neznamená, že by byly stejné i uvnitř.

Pařížské nájmy jsou totiž nehorázně vysoké, původní velké byty tak byly často velmi nápaditě rozděleny přepážkami a výsledkem jsou velmi často příbytky, které návštěvníka překvapí svým minimalismem. Dokonce jsem viděl k pronájmu nabízenou garsonku, která šetřila prostorem natolik, že měla toaletu umístěnou bez jakékoliv zábrany hned vedle postele. Na několika málo metrech čtverečních se dále nacházel sprchový kout s průhlednou zástěnou, vestavěná

skříň a něco, co svými rozměry připomínalo kuchyňku pro panenky. Toto praktické řešení jistě potěšilo každou návštěvu. Dovedu si představit, jak romantický musí být večer, kdy si obyvatel tohoto kotce pozve dámu svého srdce, která pro nedostatek jiných možností musí usednout na záchodovou mísu. Navodí to pocit intimity a odbourá zábrany. Výhodou navíc je, že pokud se večer vydaří, dotyčná před ulehnutím na lože může zároveň vykonávat potřebu a zároveň si vyčistit zuby v sousedním umyvadle, což ušetří spoustu času.

Vzhledem ke zmiňované výšce nájemného řeší mnoho obyvatel hlavního města tuto překerní situaci takzvanou *colocation*, tedy spolubydlením. Někdo si pronajme řekněme dvoupokojový byt, a protože placení nájmu je nad jeho síly, jednu místnost pronajme někomu jinému. Na černo, pochopitelně. Bydlí tak spolu často dva úplně cizí lidé, mnohdy i opačného pohlaví, což vůbec nemusí znamenat, že spolu něco mají. Stává se, že se nepotkají celé dny. Mohou mít úplně rozdílný životní rytmus a vídávají se často tak nejvýše ráno ve dveřích, protože jeden odchází do práce a druhý se vrací z nějakého mejdanu. Vzhledem k tomu, že stěny jsou tenké a do kuchyňského koutu se dvě osoby naráz jen zřídka vejdou, je nad slunce jasné, že je třeba hledat azyl někde jinde. A od toho jsou tu kavárny a restaurace. Rychlá ranní káva a drobný croissant, specialita dne v poledne na sluncem prozářené terase a večere o třech chodech s přáteli či partnerem, někde kolem Opery či v rue Mouffetard. To poslední nelze samozřejmě provozovat každý den, protože jinak by bylo nezbytné hledat třetího podnájemníka.

Zvláště studenti ocení, že mohou v kavárně strávit u jedné kávy celé dopoledne pohroužení do četby skript a nikdo je od stolu nevyhodí. Odpoledne se stolky kaváren i barů zaplňují. Scházejí se přátelé, a jak jen to počasí trochu dovolí, usedají venku na terasu. Pařížané jsou mistři světa v zevlování. Sedí se, klábosí a pozoruje cvrkot na ulici. Mnohé kavárny mají stolky uspořádané dokonce tak, že jsou u všech stolů židle sražené bokem k sobě, aby měli nerušený výhled na pouliční ruch všichni hosté a nikomu nic neuniklo. Pokud tomu tak není a do podniku zavítá pán v doprovodu sličné dámy, je vhodné, aby muž přenechal židli s výhledem na ulici své společnici. Jeho

povinnosti je obdivovat dekolt ženy, která obětovala svůj čas, aby mu dělala společnost, a ne civět na kolemjdoucí krasavice.

Jídlo je ve Francii dokonce věcí státního zájmu. Proto francouzský prezident Nicolas Sarkozy usiloval o zařazení francouzské gastronomie na seznam světového nemateriálního dědictví UNESCO, což se nakonec v roce 2010 podařilo. Rafinované pokrmy francouzské kuchyně se tak staly oficiálně uznaným francouzským příspěvkem naší civilizaci spolu s Listinou lidských práv a svobod.

O jídle se diskutuje, občas se k němu i mazlivě promlouvá a lze pro ně dokonce i zemřít, jak dosvědčuje osud François Vatele. Tento sloutný kuchař a majordomus se v roce 1671 nacházel ve službách vévody z Condé. Jeho zaměstnavatel řešil dva zapeklité problémy. Byl sice slavným vojevůdcem, leč již dvacet let se nacházel v královské nemilosti v důsledku své nerozváženosti, s jakou se pohroužil do revolty jménem Fronda. A aby toho nebylo málo, vězel navíc ještě až po uši v dlužích. Teď se mu však naskytla příležitost zvrátit nepříznivý běh událostí. Ludvík XIV. a celý jeho dvůr přijali pozvání na jeho kouzelný zámek Chantilly nacházející se dnes na okraji pařížské aglomerace. Nemělo dorazit víc jak tři tisíce osob, pro organizátora hotová maličkost. Rozkaz zněl jasně, král se musí bavit, je třeba jej svést a okouzlit. Slavnost měla trvat dlouhé tři dny, od čtvrtka do soboty. Jak je vidět, už tenkrát Francouzi milovali prodloužené víkendy.

Vatel dostal na organizaci šibeniční lhůtu, pouhých čtrnáct dnů. Situaci mu navíc komplikovala okolnost, že na pátek připadal půst a bylo tudíž možné konzumovat pouze ryby, případně mořské plody. A to vše v situaci, kdy se většina rybářských přístavů nacházela ve vzdálenosti větší než dvě stě kilometrů a ryby pochopitelně musely být čerstvé. Na královské tabuli se měli objevit mořský jazyk, kambala, platýs i rejnok a samozřejmě královny oblíbené ústřice.

Pečlivě připravené plány se však začaly hroutit od samotného začátku. Velký úspěch sice slavila u vznešených stolovníků šlehačka, údajný Vatelův vynález, která dokonce nese ve francouzštině název *chantilly*, tedy jméno zámku, na němž měla být poprvé podávána. Jinak se však pokazilo, co mohlo. U večere se u dvou stolů nedostávala pečeně a nákladný ohňostroj zhatila mlha, která se snesla na zámeč-

ký park. Rozjaření hosté místo obdivování nebeského divadla slyšeli nad svými hlavami pouze bouchání a praskání rachejtlí tlumené bílou tmou. Vévoda však v noci osobně vyhledal zoufalého Vatele v jeho komnatě, aby mu poblahopřál ke kvalitě nabízených pokrmů.

Jeho majordomus měl v tu chvíli za sebou už dvanáct bezesných nocí a ta páteční neměla být výjimkou. Již ve čtyři hodiny ráno postával nervózně před zámeckou branou a očekával příjezd dodavatelů ryb. Ubíhala hodina za hodinou, odbyla osmá a oběd se zdál být ztracen. Zoufalý Vatel se odebral s popelavou tváří do své komnaty, kde nalezl na svůj meč. Prý se tak stalo právě ve chvíli, kdy ryby na zámek konečně dorazily. Hosté se podle dobových svědectví z pietních důvodů ryb u oběda ani nedotkli. Život královského dvora se pak šinul nevyššímavě dál ve svých vyjetých kolejkách a vévoda z Condé si mohl blahopřát. Královské oko na něm opět milostivě spočinulo.

Vatel zaplatil svým životem strach ze ztráty reputace. Současní francouzští šéfkuchaři se shodnou na tom, že hlavní Vatelovou chybou byl nedostatek chladnokrevnosti. Kdyby prý měli páchat sebevraždu vždycky, když se něco nedaří, neměl by ve Francii kdo vařit.

Zrození restaurace

Lidé sice jedli mimo domov odedávna, dlouho to však byli převážně ti, kteří byli na cestách a nic jiného jim ani nezbývalo. Ve dne se potřebovali najíst rychle, večer zahnat hlad vydatnou krmí a někde pak složit hlavu na noc. Málakoho napadlo, že by bylo skvělé udělat si hezký večer a jít se najíst někam ven. Bohatí měli kuchaře, ti chudí často jen kručení v žaludku. Před francouzskou revolucí, v letech opakovaných neúrod, vystřelily ceny obilí do tak astronomických výšin, že chudina utratila padesát procent svých příjmů za chleba.

Klienti středověkých hospod byli vojáci, zedníci i kameníci, pokrývači a dráteníci, studenti, poutníci na svatá místa, potulní mniši, malíři putující za zakázkou a samozřejmě kupci. Na cestách jedli a nocovali pokud možno u příbuzných či stavovských přátel, na krčmu či herberk došlo pouze v případě nezbytí. Hostinec míval obvykle jen

jednu místnost s velkým čadícím ohništěm uprostřed, kde pobývali hosté společně i se svými koňmi. Strávníci si posedali na lavice kolem dlouhých stolů a sociální zařízení představoval společný kýbl. Většinou se podávalo jediné jídlo, hostinský možná ani jiné neuměl. Cílem kuchaře bylo v každém případě posílit tělo uondaného cestovatele, nikoliv rozradostnit jeho chuťové pohárky.

V noci se spalo buď na lavicích, nebo na zemi, což bylo možná i pohodlnější, jelikož lavice bývaly úzké. Nebylo výjimkou, že se host ráno probudil a zjistil, že mu chybí váček s penězi, který mu neznámý dobrodinec odřízl od pasu, za to má hlavu plnou vši a na stehnech ho hryžou blechy. Soukromé pokoje měly jen ty nejlepší podniky, a i tak spolu jednu postel sdílelo několik lidí, zpravidla cizích. Francie v tomto směru nebyla výjimkou. Cizinci, kteří ji v 18. století navštívili, se navíc vzácně shodovali v tom, že Paříž je příjemné město, ale dojem z návštěvy kazí absence veřejného osvětlení a naprosto příšerná kuchyně.

To restaurace, to je panečku něco docela jiného než obyčejná krčma. Až do revoluce však ten, kdo toužil poznat vybrané pochoutky, musel zavítat na královský dvůr ve Versailles či do paláce některého z významných šlechticů. Již ze 16. století sice máme zprávy o hostincích, které se specializovaly na bohatší klientelu a nabízely vybrané pokrmy, byly však velmi vzácné. O některých z nich bude na stránkách této knihy ještě řeč. Za první opravdovou restauraci tak lze považovat až podnik, který vznikl v roce 1765 v jedné bývalé pekárně poblíž Louvru. Revolucionář, jenž dostal ten skvělý nápad, se jmenoval Mathurin Roze de Chantoiseau. Jeho podnik byl vybaven kulatými stoly s mramorovou deskou, kde se návštěvníci mohli najíst v relativním soukromí. A co bylo přímo skvělé, mohli si vybrat z několika jídel. Na vývěsním štítě se skvěl nápis: „Vstupte všichni, kteří trpíte hladem a já vás postavím na nohy.“ A jelikož postavit na nohy lze vyjádřit ve francouzštině slovesem *restaurer*, což autor nápisu také učinil, slovo restaurace bylo na světě. Zpočátku však neoznačovalo samotný podnik, ale pokrmy, které se v něm podávaly a způsobily, že strávník obnovil své síly.

Je třeba si uvědomit, že Francie byla tehdy rozdělena na dva zcela odlišné světy, na urozené a ty ostatní.

Ti jedni těmi druhými pohrdali, a ti zase začínali ty první k smrti nenávidět. Gilotina však zatím ještě čekala na své první oběti a urození měli přednost doslova ve všem. Zatímco na území Německa již tenkrát na cestách platilo pravidlo pravé ruky, pokud se na francouzské křižovatce potkaly dva kočáry, přednost měl ten, který vezl vznešenější pasażéry. Náš osvícený vynálezce nebyl kuchař, ale ekonom a jeho podnikatelský záměr nakrmit své zákazníky kvalitními jídly byl jeho příspěvkem ke zrušení výsad oněch privilegovaných vrstev. Od této chvíle měl mít právo se dobře najíst úplně každý. O patnáct let později ho podnikání v gastronomii přestane bavit, on předá svůj podnik jistě Anne Bellotové a po revoluci založí banku, která vbrzku zkrachuje a průkopník Mathurin zemře v beznadějně chudobě.

Zatím se mu však daří. Jeho podnik způsobí senzaci, všichni, kdo na to mají, se touží restaurovat. Podávaly se vejce, bujón a pečeně, senzaci se však stala slepice připravená v holandské omáčce z vejčinych žloutků a smetany. Úspěch byl dokonce takový, že Mathurinovi vynesl žalobu od konkurence, kterou našťestí soud smetl ze stolu. Jeho nápad zaujal a do vypuknutí revolučních běsů jej napodobila hrstka dalších podniků.

Podávala se v nich převážně dietní jídla. Lékaři 18. století byli totiž skálopevně přesvědčeni o přímém propojení trávicí a nervové soustavy. Čím byla osoba citlivější, tím více jí hrozilo, že onemocní po spatření obrazu znázorňujícího dramatickou scénu či v důsledku konzumace špatně uvařeného nebo kořeněného jídla. Příběhy nešťastných milenců i odvážných sirotků, romantické rozvaliny a malebné západy slunce, to vše způsobovalo, že tyto citlivé osoby plakaly, omdlávaly a nebyly schopny pozřít kloudného sousta. Věřilo se však, že to prospívá jejich duševnímu rozvoji. Pokud člověka přitom ještě bolelo břicho, bylo to přímo ideální. Jíst a hlavně být viděn v tehdejší restauraci tudíž znamenalo, že je dotyčná osoba přeplněna svářícími se city a nachází se na cestě duševního rozkvětu.

Ty pravé žně však nastaly restaurátérům až po pádu Bastilly. V Paříži bylo náhle spousta volných kuchařů, jejichž bývalí urození pánové byli buď v emigraci, nebo na hřbitově. Nějak se uživit museli, tak proč se nepustit do podnikání. Když byl v roce 1802 podepsán mír v Amiens,

kteřý dočasně ukončil nepřátelství mezi Anglií a napoleonskou Francií, nahrnuli se hosté zpoza kanálu La Manche zpět do francouzského hlavního města a nemohli věřit svým očím. Všude byla spousta nových svatostánků dobrého jídla, kde jedli společně celé rodiny, včetně žen. Uchvátilo je to víc než muzeum v Louvru zpřístupněné o necelých deset let dřív.

Za hranice hlavního města vynález restaurace pronikal jen velmi pomalu. Ve třicátých letech 19. století, kdy již nabízelo své služby Pařížanům více než dva tisíce restauračních zařízení, kolovala hlavním městem historka o rodince z provincie, která zavítala do jednoho z těchto podniků. Zmateně se rozhlíželi kolem sebe a nakonec si objednali všechno, co se nacházelo na jídelním lístku, neboť se domnívali, že je to jejich povinnost. Než zkonsumovali všechny polévky, lezlo jim jídlo i ušima. Hovořili francouzsky, uměli číst, a přesto byli jakýmsi gastronomickými analfabety. Možnost výběru jídel byla nad jejich chápání.

Za časů francouzské revoluce se srdce pařížského nočního života ukrývalo v komplexu Palais Royal, paláce, který je od nábřeží Seiny oddělen rozsáhlým komplexem Louvru. Právě díky blízkosti tohoto bývalého královského sídla, které bylo proměněno na největší muzeum na světě, sem dnes nezavítá příliš mnoho turistů. Ti raději klopýtají nekonečnými chodbami kolem tisíců vystavených předmětů a snaží se najít Monu Lisu. Vnitřní nádvoří Palais Royal tak působí poklidným dojmem. Je tu pěkný park s fontánami, kam chodí důchodci hrát šachy a maminky tam venčí své ratolesti. Ruch velkoměsta sem doléhá jen zдалky.

Navzdory tomu, že Palais Royal znamená v překladu Královský palác, žádný král tu nikdy nebydlel. Nechal si jej totiž postavit pověstný kardinál Richelieu. Právě tady zřejmě kul pikle, které tak barvitě, byť historicky nepřesně, vyličil Alexandre Dumas starší ve svých *Třech mušketýrech*. Velký kardinál ve své závěti své sídlo odkázal Ludvíkovi XIII., který však skonal nedlouho po něm. Když se Ludvík XIV. odstěhoval z Paříže do Versailles, přešel palác do rukou jeho bratra Filipa, zakladatele orleanského rodu, pobočné větve vládnoucí bourbonské dynastie.

Součástí palácového komplexu je i nejslavnější pařížské divadlo Comédie Française. Divadlo patřilo k paláci již od samotného počátku, to původní ovšem vyhořelo v roce 1763. Za vlády Ludvíka XIV. zde získala povolení hrát Molièrova divadelní společnost. Slavný dramatik hry nejenom psal, ale také v nich sám hrál. Při čtvrté repríze jeho komedie *Zdravý nemocný* jej postihla nevolnost přímo na scéně. Křeslo, na němž v tu chvíli seděl, je dodnes vidět ve foyer. Molière tenkrát zatnul zuby a představení navzdory své indispozici dohrál až do konce. Když spadla opona, zhroutil se a byl přenesen do svého bytu, kde po několika hodinách zemřel.

V následujícím století se další člen orléanského rodu, Ludvík Filip Orléanský nadchl pro myšlenky osvícenských filozofů a podporoval revoluční kvas, což mu vyneslo přezdívku *Prince Egalité* (princ Rovnost). Nechal palác přestavět do dnešní podoby a v záchvatu náklonnosti k prostému lidu umožnil přístup do zahrad široké veřejnosti. A když už tam ti lidé byli, napadlo ho, že by se na nich dalo něco vydělat. Podpora revoluce totiž není zadarmo, a kromě popularity potřeboval náš princ i peníze. V arkádách byly zřízeny kavárny, herny, obchody a restaurace a v patře veřejné domy, jelikož palác jako majetek člena královské rodiny nespadal do pravomoci pařížské policie. Z Palais Royal se stalo zábavní centrum pařížského života. O panictví zde údajně přišel i jeden mladičkový důstojník původem z Korsiky. Jistý Napoleon Bonaparte.

Přestavba paláce se však ukázala být nákladnější, než Ludvík-Filip předpokládal. Již tenkrát se stavební zakázky prodražovaly o vícepráce. Rekonstrukce ještě prohloubila jeho dluhy, a dokonce musel prodat zámek v Saint-Cloud, aby mohl projekt dotáhnout až do konce. A když bylo konečně hotovo, přihlásila se o slovo revoluce skutečná. Palais Royal ovšem nezůstával nic dlužen své pověsti ani v bouřlivých revolučních časech. Podniků tu bylo několik a mohli jste si vybrat. Kavárna Café des Aveugles byla zajímavá tím, že zde hostům vyhrával orchestr složený ze slepých muzikantů. V Café de Foy to zase bzučelo politickými názory.

Režimy se měnily a v Palais Royal se hýřilo dál. V roce 1815 zde dokázal proslulý pruský maršál Blücher utratit během jediné noci ce-

lých 15000 franků a vlastně tak Francii vrátil alespoň část reparací, které byla nucena platit po porážce u Waterloo. Již v první polovině 19. století byla ale z Palais Royal vytlačena prostituce a v roce 1836 byly zakázány i hazardní hry, což poškodilo i zisky kaváren a restaurací. Dodnes tu však existuje nádherná restaurace Le Grand Vefour založená v roce 1820, která mívala pověst nejlepšího podniku v Paříži. U jednoho ze stolů tu mají dokonce cedulku, že tu poobědval samotný Napoleon Bonaparte.

V této době se zrodil ještě jeden pařížský fenomén – bistro. Jedná se o podnik nabízející jednodušší pokrmy a menší výběr. Což ovšem neznamená, že jídlo není kvalitní. Pospíchající zákazník sice může docela dobře zhltnout svoji porci u pozinkovaného barového pultu, ale pochutnat si musí. Za vznik bistra prý vděčíme ruským kozákům, kteří do Paříže dorazili po Napoleonově porážce u Lipska. Čačtí válečníci se hodlali vítězně opít a před tím potřebovali něco na zub. „Bystro, bystro,“ křičeli prý rusky a dožadovali se tím rychlé obsluhy. Poprvé se tak mělo stát v restauraci Chez Mère Catherine na Place Tertre na Montmartru. Ta však již dávno není typickým bistroem a specializuje se na nájezdníky turistické.

Je libo krysu?

Píše se rok 1870, blíží se Vánoce. Císař Napoleon III. se nechal pruským kancléřem Otto von Bismarckem vmanévrovat do války, a zatímco trpěl těžkým ledvinovým onemocněním, velitel francouzské armády maršál Bazain prohrál na celé čáře bitvu u Sedanu. Císaři nezbylo než abdikovat a Francie se opět ponořila do zmatku. Pruská armáda vpochodovala do nitra země a oblehla Paříž. Byla vyhlášena republika, celkově třetí v pořadí, a nová vláda se ve Versailles snažila s nejistotou začátečnicků vyjednat co nejméně ponižující mír. Ministr vnitra Léon Gambetta, jenž nedávno slavnostně vyhlásil zrušení císařství z okna pařížské radnice, opustil město v horkovzdušném balonu, aby se pokusil v Tours zorganizovat vojenské jednotky, které by hlavní město vyprostily. Jeho pokus však žalostně selhal.

Do odříznuté metropole se alespoň podařilo provézt zásoby, což na nějakou dobu oddálilo kolaps. Hlavní sklad potravin byl zřízen v Opeře Garnier, kde bylo uskladněno 219 tun mouky, 25000 vajec, konzervy a solené maso. Stádo čítající 150000 ovcí a asi 2000 prasat se v téže době popásalo v Lucemburských zahradách a Bouloňském lesíku. Paříž však hájilo 250000 vojáků a ti něco snědí. Zásoby se začaly rychle tenčít. Zatímco předměstí ostřelovala pruská děla, centrem města se začal pomalu rozlézat hlad. V tu chvíli nikdo netušil, že obležení bude trvat dlouhých 135 dnů.

Pařížané se začali náruživě věnovat rybaření v Seině i v jezírku uprostřed Bouloňského lesíka. Zároveň bylo poraženo asi sedmdesát tisíc koní. Všichni pak museli chodit pěšky, protože drožky neměl kdo táhnout. Procházka městem ovšem byla vhodnou příležitostí, kdy bylo možné chytit nějakého pejska či kočičku. Přikusovat k nim pak bylo možné takzvaný Ferryho chléb pojmenovaný podle tehdejšího pařížského starosty. Jednalo se o nevábnou černou kouli upatlanou z pšeničné i ovesné mouky a rýže, to vše dochucené velkou dávkou rozemleté slámy.

I domácí mazlíčci ovšem začali brzy docházet. Podle vzpomínek Victora Huga bylo nejhorší, že jste vůbec netušili, co právě jíte. V restauracích se totiž zejména zpočátku snažili prodávat roztodivnou havěť a předstírat, že se jedná o skopové či vepřové. Kuchař Thomas Genin zase zmiňuje, že krysa měla velmi jemné, ale poněkud nevýrazné maso, avšak když se dobře okořenilo, bylo prý velmi lahodné. Jeho specialitou byla krysí paštika plněná nádivkou z oslího masa a tuku. Ceny stoupaly. Vejce stálo dva franky, krysa tři, krabička sardinek pět a kočka považovaná za delikatesu dokonce deset. Pro členy Francouzské akademie byla uspořádána slepá degustace, během níž ochutnali maso koňské, pudla, kočku a krysu, jejíž maso si získalo největší obdiv nadšených degustátorů.

V bistrech pro movitější klientelu nabízeli holuby a vrabčí špízy. To však pro dobré restaurace nebylo dost šik. Kdyby si byli vzali jejich šéfkuchaři příklad ze slavného Vatela, museli by hromadně spáchat sebevraždu, tím spíš, že se blížila štědrovečerní večeře. Jejich pud sebezáchovy však triumfálně zvítězil. Odněsla to zoologická zahrada. Dodnes se zachovala vánoční menu z této doby. Při jejich četbě

se nelze ubránit lítosti nad osudem exotických chovanců pařížské menažerie a zároveň obdivu nad fantazií tehdejších mistrů vařečky. Posuďte sami. Jako předkrm je libo sloní vývar, nadívanou oslí hlavu, klokaní ragů či pečeného velblouda s anglickou omáčkou? A jako hlavní chod? No přeci medvědí žebro v pepřové omáčce, vlčí stehýnka zalévaná kůzlečím vývarem nebo antilopí paštiku s lanýží. To vše připravené pod dozorem tehdejší kuchařské hvězdy Alexandra Chorona a doprovázené nejlepšími víny tehdejší doby. Červené Mouton Rothschild 1846, bílá Chateau Latour 1861 či Romanée Conti 1858.

Když došli i kočkodani, musela se Paříž vzdát. Ve Versailles bylo podepsáno příměří a vyhlášeno sjednocení Německa. Ponížené hlavní město ovládly zase jednou revoluční nálady. Veřejnost totiž navzdory krušným podmínkám mír spíše odmítala. Navíc k výraznému zlepšení životních podmínek nedošlo, což nová republikánská vláda okořenila zvýšením daní. Výsledkem byla pařížská Komuna, první pokus uvést do praxe myšlenky dvou vousatých filozofů, Karla Marxe a Bedřicha Engelse. Dopadlo to jako vždycky.

Komunardi neměli jednotné velení a utápěli se ve vzájemných hádkách. Snad mohli i zvítězit, kdyby se bývali odhodlali k útoku na Versailles. Místo toho se věnovali vydávání nesmyslných nařízení, jako bylo kupříkladu zrušení nočních směn v pekárnách, a tažení na sídlo republikánské vlády nahradil útok na pařížské hotely s cílem zmocnit se zásob tamních vinných sklepů. Tento strategický záměr se jim podařilo beze zbytku splnit. Zatímco vůdcové dělali inventuru ve vinotéce proslavené restaurace hotelu Ritz, do hýřícího města vstoupila armáda pod velením pozdějšího prezidenta, vévody z Magenty, maršála MacMahona, která podroušené povstalce nemilosrdně masakrovala. To už je ovšem příběh, které nemá s gastronomií pranic společného.

Slečno, nechtěla byste jít se mnou na večeři?

Jak to zařídit, když je v Paříži tolik hospod, abyste si zvolili tu správnou ve chvíli, kdy toužíte udělat dojem na svoji vyvolenou? Není to jednoduchá věc, vybrat podnik, kde kuchař uspokojí její mlsný jazý-

ček a večer poplyne v příjemné atmosféře. A co víc, v Paříži je možné najít i kavárny a restaurace, které umocní pocit výjimečného zážitku, neboť hosty znalé historie uvede do vytržení vyprávění příběhů, které se odehrály dost možná právě v místech, kde současný gurmán pojídá své hlemýždě či *magret de canard*, středně propечená kachní prsíčka. I když je jídlo vlastně tak trochu průměrné, chutná úplně jinak, pokud víte, že jej hltáte v místě, kde před vámi stolovaly desítky, ba stovky slavných osobností.

Restaurace Laperousse nacházející se na okraji Latinské čtvrti na nábřeží Seiny hned naproti Notre-Dame byla první, která v roce 1933 získala tři hvězdičky ve slavném Michelinově průvodci. Bylo to zasloužené, neboť svoji pověst si budovala po dlouhá desetiletí a na zdejších specialitách si pochutnávali již Emile Zola, Hector Berlioz, Jacques Offenbach či Victor Hugo. Kromě vynikající kuchyně přitahovala tyto i další pány skutečnost, že v restauraci byly (a dodnes jsou) soukromé salonky, kde bylo možné se najíst nejen dobře, ale i diskrétně ve společnosti nejkrásnějších pařížských kurtizán. Obsluha byla přivolávána zvonkem. Tyto dámy zkoušely hned na místě, zda diamanty, které od svých obdivovatelů dostaly, nejsou falešné, tím, že jimi ryly do zrcadel. Tyto stopy jsou pietně uchovány až do dnešních časů.

Ve dvacátém století tu jedli téměř všichni prezidenti 5. republiky, Albert Einstein či japonský císař Hirohito. V roce 1969 svoji třetí michelinskou hvězdu podnik ztratil a prožíval jistou krizi. The New York Times tehdy ne bez jisté dávky sarkasmu napsaly, že v Laperousse lze najít přestárlé číšníky, zastaralé menu a klientelu nad hrobem. Zdálo se, že restaurace pojmenovaná nejen podle svého majitele z 19. století, ale i podle stejnojmenného slavného francouzského mořeplavce, nabírá vodu. Od té doby ovšem chytila druhý dech. Zaskočily sem Nicole Kidman i Kim Kardashian, romanopisec Michel Houellebecq zde uspořádal svatební hostinu a Woody Allen tu natáčel jednu ze scén svého filmu *Půlnoc v Paříži*.

Kavárna Le Grand Café Capucines byla založena v roce 1875, aby diváci po představení v právě otevřené Opéra Garnier měli kam zajít na skleničku. Dodnes ohromí krásným secesním interiérem, a když si

vzpomenete, že tu v roce 1895 bratři Lumierové uspořádali své první veřejné placené filmové představení, zdejší předražená káva vám jistě bude chutnat mnohem lépe.

La Coupole je neoddělitelně spojena s bohatýrskými časy Montparnassu 20. let. Otevřena byla slavnostně v roce 1927, při té příležitosti hosté zlikvidovali 1200 lahví šampaňského proslulé značky Mumm. Na básníka Louise Aragona to přeci jen bylo příliš, takže jej z oslavy odvezl policejní anton. Proslulá tanečnice Josephine Bakerová vyděsila obsluhu i všechny hosty, když do La Coupole nakráčela v doprovodu svého geparda. Alberto Giacometti kreslil na zdejší ubrusy, Henriho Matisse loajální číšníci zapírali před manželkou a Hemingway tu oslavoval osvobození Paříže v srpnu 1944. Nobelovu cenu slavil u stolu číslo 149 Albert Camus, Daniel Cohn-Bendit vylezl v květnu 1968 na jeden ze stolů, aby organizoval studentské stávky a demonstrace. Patti Smith tu hrála na kytaru a každou neděli sem chodívali obědvat Serge Gainsbourg a Jane Birkin.

S podobnými výčty by bylo samozřejmě možné pokračovat prakticky do nekonečna, takže bychom z této kapitoly mohli udělat jakýsi soupis významných osobností francouzské politiky a kultury, potažmo soutěž o největšího flamendra francouzské historie. Našli by se totiž výtečníci, kteří byli v podstatě všude. Můžete se vsadit, že pokud podnik za jejich života poskytoval své služby veřejnosti, takový Zola, Verlaine, Musset nebo Sartre do něj určitě zaskočili.

V Paříži je dnes asi pět tisíc podniků, kde je možné se najíst, a ještě více těch, v nichž podávají svým hostům pouze nápoje. Při takovém množství možností, které se nabízejí, je to věru těžká volba. Prvním krokem je pohled do nitra vaší peněženky. Pokud zjistíte, že je skoro prázdná, vezměte svoji vyvolenou do cukrárny Paul na bulváru Saint-Michel. Paul je sice řetězec, ale tenhle konkrétní podnik má oprýskané stoly, výhled na slavný bulvár a nachází se nedaleko Sorbonny, takže chudý mladý muž může předstírat, že je intelektuál, jehož nezajímají statky pozemské.

Ty ostatní může těšit vědomí, že pokud se vyhnou turistickým restauracím, špatně se najíst v Paříži je prostě téměř nemožné. Caf e Margeride na Place de l' Italie, Le Terminus u konečné stanice metra

Balard, Flam's nabízející skvělé alsaské koláče ve čtvrti Beaubourg, útulná restaurace Chez Paul na Place Dauphine sotva pár kroků od Notre-Dame, kam prý rád chodíval zpěvák a herec Yves Montand, či La Civette du Parc kousek od versailleského zámku. Dokonce i ve zprofanované Latinské čtvrti existuje hospůdka Flagrant Delice, která mne nikdy nezklamala.

Prosím ctěného čtenáře, aby bral tento výčet jako čistě subjektivní doporučení. Zdůrazňuji, že nepřijímám žádné reklamace a odmítám proplácet účty nespokojených hostů, kteří se budou pokoušet tvrdit, že jim v některém z těchto podniků nechutnalo. Mně ano, nic víc netvrdím. Jsou samozřejmě i restaurace drahé, a ještě dražší vyskytující se na Champs-Élysées a kolem Vítězného oblouku, poblíž Opery a v uličkách mezi Invalidovnou a Eiffelovou věží. A pak jsou tu ještě ony zmiňované restaurace s příběhem. A o nich teď budeme vyprávět.

Momus a Tortoni, dvě zmizelé legendy

Některé z těchto podniků jsou samozřejmě už dávno mrtvé a jejich slávu zavál čas. Tam, kde kdysi bývaly, je teď obchod s oblečením, prodejna tabáku nebo nějaká jiná nudná zbytečnost. Třeba banka. Jedna taková se zmocnila prostor na rohu bulváru des Italiens a ulice Taitbout nedaleko Opery, kde kdysi sídlil jeden z nejoblíbenějších pařížských podniků Café Tortoni. Po téměř celé devatenácté století patřil rodině Tortoniových, která se do Paříže přestěhovala z Říma. V jejich podniku se scházeli politici všech politických proudů, intelektuálové, umělci i burziáni. A krásné ženy samozřejmě. Počestné i ty ostatní. Kavárna si dokonce vydobyla evropskou reputaci. Každý, kdo zavítal do Paříže a jen trochu na to měl, vyrazil k Tortoniům na oběd, či alespoň šálek kávy, skleničku nebo zdejší proslulou italskou zmrzlinu. Té se tu prý v létě prodalo každý večer více než tisíc porcí.

Kavárna se také stala imaginárním jevištěm mnoha literárních dobrodružství. Honoré de Balzac sem zavedl hrdiny své *Lidské komedie* hned desetkrát. U zdejšího kavárenského stolku se odehrála i jedna ze scén Stendhalova románu *Červený a černý*, Alexandre Dumas starší do Café

Tortoni poslal zase své postavy ze slavného *Monte Crista*. A po nich využívali zdejší pohostinnosti i výplody spisovatelské fantazie pánů Maupassanta, Huga i Flauberta a Marcel Proust se tam vypravil, aby hledal ztracený čas... Člověk se diví, že se k Tortoniům ještě vešli obyčejní hosté. Je samozřejmé, že páni spisovatelé si nejprve kavárnu sami vyzkoušeli, přeci by své hrdiny neposlali do nějakého pochybného podniku.

Za vlády Napoleona I. se o kavárně vyprávěla pěkná historka. Policejní prefekt ji uzavřel pod záminkou, že se jeden z hostů vyjadřoval nepěkně o císaři. Pokud jej kavárník nevydá, podnik zůstane uzavřen. Pan Tortoni cítil, že je ztracen. Jak mezi tolika hosty najít viníka? Marháň snaha. Obrátil se proto na svého vrchního číšníka a položil mu otázku, kdo je nejhorším hostem jejich kavárny. Prévost, jak se oslovený jmenoval, se hluboce zamyslel a pak označil jistého pana Levalletta. „Každý den ráno přijde do kavárny, objedná si sklenici čisté vody, přečte všechny noviny a odejde bez placení.“

„To je náš člověk,“ zajásal Tortoni a předal prefektovi požadované jméno. To dá rozum, že kdo chce být o chlebu a o vodě, může si je dopřát i jinde než v nejlepší kavárně v Paříži. Ostatní hosté tak mohli na císaře nerušeně nadávat dál.

Bylo to právě na terase Café Tortoni, kde se v roce 1822 jistá osmnáctiletá Aurore Dupinová setkala s baronem Casimirem Dudevan-tem. Ještě téhož roku se vzali. Aurore pocházela z urozené rodiny, mezi jejími předky bylo možné najít i slavného vojevůdce Mořice Saského. Vyrůstala na zámku Nohant vychovávána matkou a zejména babičkou, neboť její otec, napoleonský důstojník, zemřel v roce 1808 po nešťastném pádu z koně. Aurořino manželství se ukázalo být velmi brzy nešťastné a skončilo krachem. On pijan, hrubián a násilník, ona toužící po svobodě, se zájmem o literaturu a s poměrně liberálním přístupem k manželské věrnosti. Aurore sice v manželství porodila dvě děti, syna Maurice a dceru Solange, ale minimálně v případě Solange je více než sporné, zda byl jejím otcem skutečně baron.

Počet Aurořiných milenců v průběhu let utěšeně narůstal. Její život se změnil, když potkala romanopisce Julese Sandeaua. Nejen že se stala jeho milenkou, ale společně se také vrhli do literárního dobrodružství. Napsali spolu román *Rose et Blanche* (*Růžová a bílá*).