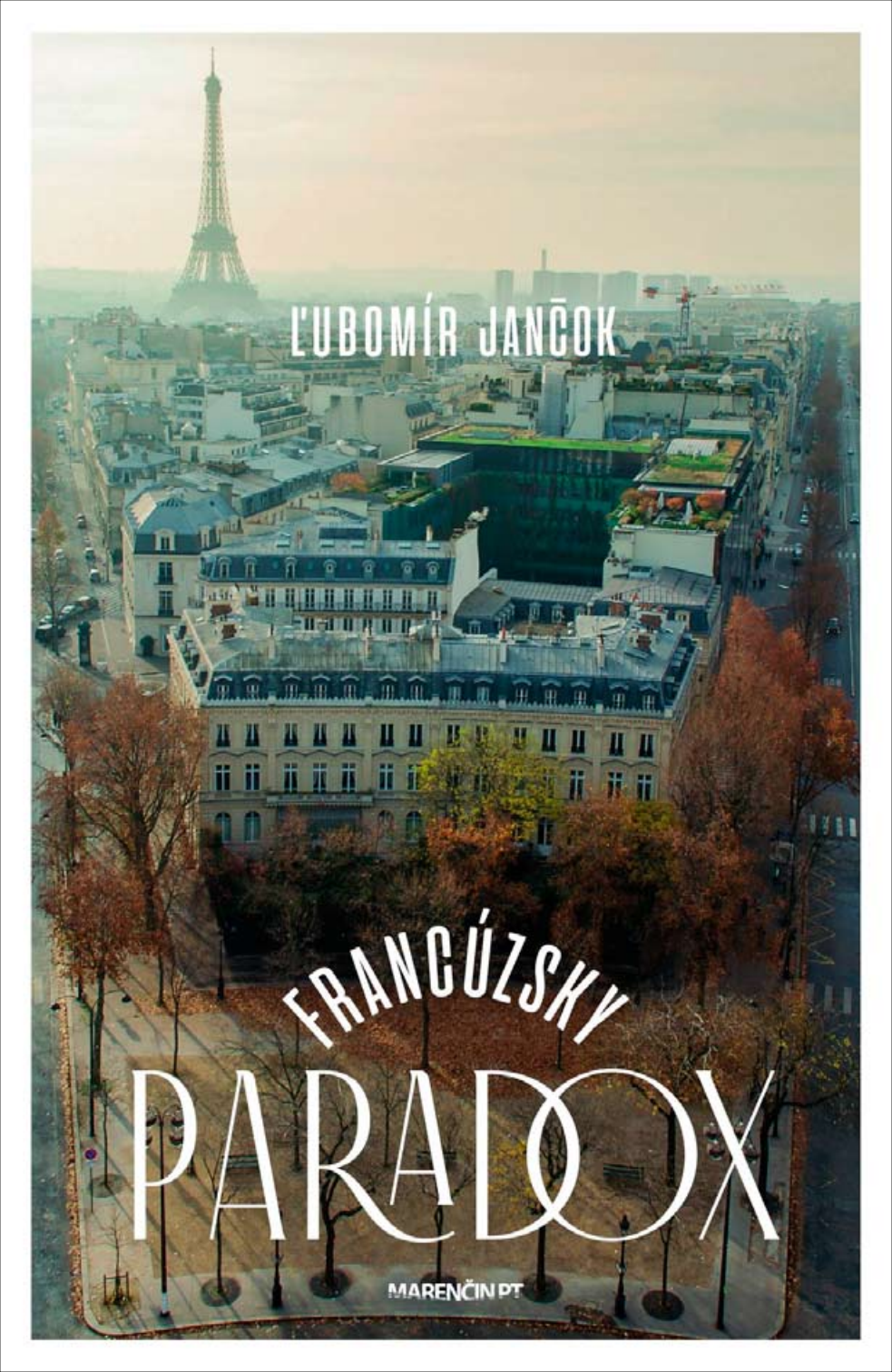


An aerial photograph of a Parisian neighborhood. In the background, the Eiffel Tower rises above the city skyline. The middle ground is filled with dense urban architecture, including a large building with a blue-tiled mansard roof and many windows. The foreground shows a park-like area with trees in autumnal colors (orange, yellow, brown) and a paved walkway. The overall atmosphere is hazy and soft, suggesting a misty or overcast day.

ĽUBOMÍR JANČOK

FRANCÚZSKY
PARADOX

MARENČIN PT



*Venujem všetkým učiteľom
na Slovensku, ktorí kultivujú
mladé duše a ešte neopustili
krajinu. Merci!*

ĽUBOMÍR JANČOK

FRANCÚZSKY PARADOX

MARENČIN PT

© Lubomír Jančok, 2012, 2020
© Marenčin PT, spol. s r. o., Bratislava, 2012
Jelenia 6, 811 05 Bratislava
marencin@marencin.sk www.marencin.sk
Design © Marta Blehová, 2012
Cover © Mikina Dimunová, 2020
Jazyková úprava Dana Brežňanová
851. publikácia, 2. vydanie

ISBN 978-80-569-0688-0 (viaz.)
ISBN 978-80-569-0689-7 (ePDF)
ISBN 978-80-569-0690-3 (ePub)

Niekoľko rokov po...

à Bratislava, le 1er juin 2020

Paradox ostal, iba postavy sa vymenili. Keď som písal Francúzsky paradox, bol som už na doktoráte na parížskej Sorbonne. Všade nás pozývali, stále nejaké kolokvium, prednášky, prerušovali ich jedine dvojhodinové obedy a trojhodinové večere či päťhodinové večierky. A potom makačka – v knižniciach, v kaviarňach, doma, v Paríži i v Bratislave. Je to fenomén francúzskej inteligencie – navonok to pôsobí, že stále „pije a je“, že svoje *carpe diem* používa na úkor ostatného, a niekto na nich zas bude platiť. Na kontraste to vidíte trochu inak – dajte študenta z postkomunistických krajín do knižnice, a umiera tam po 2 – 3 hodinách. Domáca parížska mladá inteligencia sa odpojí na päť i osem hodín. Vypnutý mobil, wifi na pc, odpojený od sveta, aj keby práve sestra volala o po-

moc za rohom. Sústredí sa na texty, analýzy... s tým som veľmi ťažko bojoval... návyky zo Slovenska, kde sa vedomosti získavajú trochu v škole, trochu na internáte z textov, kníh a stále niečo je – obed, potom kamarát na jednu kávu, potom šport alebo rodina volá... tie návyky boli už zakorenené... vydržal som tam tak 2 – 3 hodiny a 6-ročný príbeh doktorátu sa písal najmä po nociach v pokoji alebo v odlúčení od sveta.

V o francúzskom parlamente bolo 300. výročie narodenia Jeana Jacquesa Rousseaua. Vstúpil som do Palais Bourbon, kde sídli jedna z komôr parlamentu. Do rúk nám vložili dokumenty a vyzvali nás zúčastniť sa konkurzu o najlepšie analýzy aktuálnej spoločnosti cez Rousseauovo dielo alebo v konfrontácii s ním. Súťaže som vždy mal rád a Francúzsko ma naučilo byť druhým. Vraj to je lepšie na psychiku i pokoru. A druhí vydržia dlhšie ako prví, hovorieval mi profesor. Napísal som takú pitvu francúzskej *société* cez Rousseaua, vtlačil tam i Štúra, aktuality zo Slovenska, ale najmä kriticky poukazoval na to, prečo k Francúzsku máme a vždy budeme mať ďalej ako k Viedni či Prahe alebo Berlínu. V jedle, lebo je príliš *compliqué*, drahé a pre vycibrené jazyčky, v biznise – germánska škola je postavená na rýchlosti a efektivite, francúzska na trpezlivosti, kde ešte po hodine neviete, „čo vlastne chce“, v politike – u nás prostorekosť, priamosť, šup-šup a v Paríži v náznakoch, dlho, s odvolávaním sa na literatúru, autorov, a najmä ako v Taliansku – vášne. Politik musí vášnivo hovoriť a písať knihy. V Berlíne či vo Viedni zas strohosť, všetko

príliš wow je nebezpečné a majú na to historický dôvod. Ako v Balzacových románoch, prílišné vášne môžu viesť k strate mravného cítenia či dokonca triezveho úsudku.

Porota uznala to, s čím som mal doma problém celé univerzitné obdobie – kritika, dokonca tvrdá, je rast. Po nej nastupuje návrh riešení a pre najvyššie kalibre (v Paríži politici), ich realizácia. Byť príliš kritický Poliakov, Maďarov či Slovákov na univerzitej pôde vždy unavovalo – učiteľov v duchu „čo sa sťažuješ na všetko“, a žiakov plašilo – opatrných v podvedomí, aby nenahnevali pedagóga, tak radšej čerpali všetko z jeho knihy a nič z iných. Porota dala prvé miesto jednej feministickej bojovníčke, ktorá bola úplne pať z Françoisa Hollanda, pomáhala mu v kampani, aj do boja išla, aj vyhral. Mne dali druhé miesto, veľa eur a pamätnú vetu – *merci*, že ste tak kritizovali nás v práci a nastavili nám zrkadlo. Potvrdilo sa, že najlepšie postrehy majú vždy iné oči – cudzinec žijúci na Slovensku, Slovák v zahraničí, vydavateľ knihy s korektorkou, ktorí mi nájdú to, čo už moje oči nedokážu vidieť.

A tak vznikala motivácia k dielu Francúzsky paradox, ktoré vám tu predkladáme. Usilujem sa v ňom chirurgicky zachytiť dobu, v ktorej som žil, vidieť historické príčiny a na kontraste slovenských reálií ešte viac zvýrazniť rozdiely. Tie – *sine ira et odio* – teda bez hnevu a nenávisti – majú nie odsúdiť, ale skôr prinútiť k zamysleniu. Bol som preto poctený, keď niektoré slovenské pedagogičky poznamenali, že z Francúzskeho paradoxu prednášajú aj na univerzite – živú kultúru a realie.

GASTRONÓMIA – LITERATÚRA – POLITIKA, to boli tri piliere, ktoré som si stanovil previazať a *voilà*, zakotviť ich v čase ako tri nevyhnutné zložky francúzskej *société*. Je to ešte horšie – myslím si, že ani jedna z nich nedokáže fungovať samostatne, *a contrario*, živia sa navzájom. Francúzsko je krajina gastronómie, stále najnavštevovanejšia na svete s veľkým náskokom, krajina literatúry, a politik, ktorý nepíše, je považovaný za imbecila, takže píšú všetci, lebo musia a niektorých to aj baví. Napokon politika, ktorá je kultúrou, a i na Sorbonne sme mali základné pravidlo – povedz názor, kde si, vľavo, vpravo, anarchia, ultra niečo alebo iné niečo, len čo si? Neutrum nie je odpoveď, to je slabosť. A tak sa každý angažoval, musel sa vyjadriť. Zakotvený systém – ako keď vám reper z predmestia v teplákoch a ponožkách paris-saint-germain povie pri výťahu „*pardon, Madame*“, a možno tam práve za rohom niekoho „prevrátil do Seiny“ (smiech), ale „*pardon, Madame*“ musí byť. Nie, nie je taký inteligentný, iba ho systém naučil, nezamýšľa sa nad tým, vyhrkne to slovko vždy... človeku je tak príjemnejšie, ako keď sa čašník pousmeje trochu, poslúži, ale hneď po pár sekundách vás ohovorí kolegovi – vy to nevidíte, ale predtým ste dostali profi službu. *Le Savoir* – *paraître*, umenie tváriť sa je najväčšou kvalitou Francúza. V službách určite.

Macron ako šťastné dieťa globalizácie iba vymenil postavu, dekór ostal a ostali najmä francúzske paradoxy, ktoré sa opäť ukazujú v plnej kráse. Korona kríza nás podľa

mojich sorbonských guruov vedie k návratu duchovna. Je to porážka racionalizmu, individualizmu a progresivizmu. Bolo tu už príliš veľké *vide*, prázdno. Návrat k spirituálnym veciam v rôznych podobách už začal. Nastáva čas toho, čo má môj obľúbený Honoré de Balzac často v románoch, a povedzme si to poeticky: už nehľadáme krčmu, ale musíme nájsť smäd. Francúzsky paradox je k tomu muníciou.

GASTRONÓMIA – ALFA A OMEGA FRANCÚZSKEJ SPOLOČNOSTI

Michelinove hviezdy

Francúzsky sprievodca Guide Michelin neponíma ako adeptov na hviezdy výlučne reštaurácie. Tie napríklad pre rok 2012 predstavovali len 10 percent z hodnotených podnikov. Inak platí, že Guide je celoplošný. Osemtisícsedemsto reštaurácií a hotelov po celom svete – riadna selekcia. Dekórum je, prirodzene, dôležité, ale predsa len hovoríme o gastronómii, a teda prvoradý je žalúdok. Dôležitosť najvyššiu má to, čo je na tanieri, preto je napríklad v Japonsku tromi hviezdami ocenená sushi reštaurácia v podzemí. A, samozrejme, nezabúdajme na päť zlatých kritérií: kvalita potravín, ovládanie varenia, pečenia a práce s vôňami, osobnosť šéfkuchára v jedle a na tanieri, pomer kvalita/cena a napokon „la constance“, teda pravidelnosť – talent kontinuálne pripraviť to isté dnes, zajtra i o mesiac. Všetci zamestnanci reštaurácie sa pripravujú na podobné podujatie ako tím formuly 1. Mal som možnosť nahliadnuť do zákulisia na Riviére, v Paríži i v západnej časti Francúzska. I ten, čo k vám bude celý večer pristupovať s vínom, patrí medzi najlepších v krajine. Už status pracovníka v reštaurácii

s hviezdou mu otvára všetky brány. Umývať riad – hovorím si s trochou zveličenia – je ako brúsiť korčule Hossovi či umývať kanoe Martikánovi – jednoducho byť pri najlepších. Tím je obrovský – klienti udivene sledujú ich pohyby. Každý z pracovníkov chodí po presne vytýčenom priestore, hýbu sa ako mravce. Nad nimi bdie pri hlavnom pulte s nápojmi orlie oko – uhladený šéf dohliadajúci na celý priebeh soirée. Vidí všetko, má periférnejšie vnímanie ako Parížanky známe uhýbavými pohľadmi.

„Monsieur, ja vidím i klientov, ktorí si myslia, že si nik nevšimol niektoré ich nevhodné prejavy. Mojm cieľom však je, aby ani nezistili, že som ich pri takom či onakom geste videl – zlyhal by som ja, nie oni.“ Catherine sa vyznačuje neuveriteľnou chôdzou, pravidelnosťou pohybov pri nosení tanierov presne po tých istých linkách, ako keby ich mala na zemi vyznačené. Prestala sa však na chvíľu decentne usmievať, a tak sa k slovu dostane šéf. Pri preberaní obrúskov pri pulte jej s najväčšou možnou noblesou pošepne: „No tak, opäť úsmev a udržať ho, ideš, poďme, viac úsilia.“ Ja to vidím, ja to dokonca i počujem, lebo som jediný, ktorý má možnosť byť neďaleko technického tímu „formuly 1“.

Pri desiatich stolovníkoch máme päť chodov, pri tridsiatich šesť, keď sme boli o počte štyri, tak sa podávalo šesť chodov. Neexistuje na to pravidlo. Porcie sú maličké a odporúčaná dĺžka soirée činí 3 hodiny a 15 minút. Čo s obľubou prekladám: Pokrm tymianom zladený v sprievode fenikla z Florencie. Bočné krytie absintom hneď poruke alebo

kompromis zmyselnosti extra čiernej čokoládky sobášiacej sa s dozretými malinami práve pozbieranými. Skrátka poézia na jazyku! Chute sú v takej miere majestátne, že s veľkou pravdepodobnosťou pri jednom z piatich – šiestich jedál skonštatujete, že nič lepšie ste v živote neochutnali. Šok, prekvapenie prichádzajú vo chvíli, keď vám žalúdok odrazu vysielá signál, že ste už po štvrtom chode dokonale sýti. Ako je to možné, pýtate sa. Veď sa podávajú také malé porcie, priam pre vrabce! Azda tá trocha polievky z hľuzovky? Pravidelné zapíjanie vínom? Dezert v kombinácii troch zákuskov je už potom výstupom na Olymp! Kvôli udržaniu dobrých vzťahov mám už tradičnú požiadavku, aby maestro šéfkuchár prišiel pozdraviť hostí. A príde. Bojazlivo, skromne, hanblivo. Zatlieskame, je dojatý. Všetci odchádzajú s jeho podpisom na menu. Kulinársky váš oddaný, afektom zasiahnutý, s prejavom vďaky šéfkuchár... a podpis. Za jeho správaním je viac. Hanblivosť nie je hanblivosťou primárnou, tou hranicou, čo muž neraz prekročí, a zavedie ženu do slepej uličky, z ktorej východisko sa volá zapýrenie sa. Nie, viac ako hanblivosť je to „souci“ – obava. Ale z čoho? Veď všetci vedia, že je výborný, každý mu ďakuje, hostia sem prichádzajú z celého sveta, len aby chutnali jeho skvosty. V hre je však perfekcionizmus. Blízky módnym návrhárom, švajčiarskym výrobcom hodín, našim matkám a... „michelinovským“ kuchárom.

Tlak na dokonalosť je kontinuálny. Jeho obava neplynie z toho, či vám chutilo. To je príliš jednoduché kritérium. On

sa obáva, či ho naďalej radíte medzi najlepších. Či ste zažili vrchol, kvôli ktorému ste prišli. Na ktorý ste čakali. Skromnosť zas spočíva v tom, že vychádza medzi klientov nie ako spevák na pódium, už uchlácholený potleskom, ale ako šéfkuchár, neistý, či opäť získa veľkolepú pochvalu. Je to dané i charakterom jeho osobnosti, nie všetci sú tejto povahy, iní sa viac vystavujú verejnosti. Isté však je, že i oni žijú svoje permanentné „souci“. Získaním hviezdy sa totiž začína sláva, ale i problémy. Ak o ňu prídete, budete mať menej, ako keď ste kedysi žili bez nej. Udržať si ju je náročné, navýšiť ju zas podobné tomu, ako keď skokanom do diaľky posúvajú hranicu. Zostúpiť medzi ľudí už nie je možné, priblížiť sa k nim áno. Dve a tri hviezdy od Michelina pripomínajú lety na lyžiach, letieť krátko je nebezpečnejšie, priam smrteľnejšie ako zaletieť ďaleko. Kto sa neudrží na dlhých letoch, vráti sa späť na malé mostíky.

Voilà, toľko k filozofii teatrálnosti v najlepších reštauráciách sveta. Rovnaký koncept umenia žiť à la française nájdete i u iných veľikánov, napríklad v známom päťhviezdičkovom hoteli Hôtel de Paris hneď vedľa kasína v Monte Carle. Alebo v Les Crayères v meste Remeš, kde práve tento rok získali dve Michelinove hviezdy a s tým radosť silne okorenenú stresom a, samozrejme, „souci“. La Tour d'Argent v Paríži má zas síce len jednu hviezdu, ale i tá znamená kategóriu vysokých hôr svetovej gastronómie. Tu pred štyristo rokmi použil Henrich IV. prvýkrát vidličku, na tú dobu poriadne veľkú. Každá kačka tu má číslo a môžete to dostať i na certifikáte. Dnes by sme

boli približne na kačke číslo 1 200 000. Reštauráciu nájdete neďaleko Notre-Dame de Paris, teda Chrámu Matky Božej v Paríži a v jej podzemí sa nachádzajú pivnice s rozlohou 1 000 štvorcových metrov. Ich hodnota dosahuje stovky miliónov eur a oprávnené sa pýšia titulom najdôležitejšej pivnice Európy s približne 400 000 fľaškami od vín po koňaky ešte z čias Napoleona. V salóne vám zahrajú na harfe, cez okno pozeráte na Notre-Dame a dole pri východe z nástenky zistíte, že tu hodovali aj ázijskí cisári, americkí prezidenti Kennedy, Clinton, Bush, takmer všetci európski veľikáni a mocní muži tohto sveta, herci, herečky... Ale i neznámi sa sem presúvajú až z Austrálie. Môžete tu vidieť fotky z roku 1900, keď rodina majiteľov založila reštauráciu a odvtedy si ju z pokolenia na pokolenie odovzdáva. Dnes jej šéfuje veľmi mladý dedič, ktorý pokračuje v línii svojich pradedov. Opäť famózna francúzska filozofia v praxi: reputácia a s ňou spojený ošiaľ.

Pohybujeme sa v jemných odtienkoch, ktorých významy vo francúzskej gastronómii znamenajú veľa. Byť „cuisinier“ – kuchár nie je to isté ako byť „gastronome“. Prvý varí, môže disponovať talentom, ktorý kultivuje. Druhý však má významné poslanie: „zintelektuálniť“ varenie, prestieranie, dekórum a to všetko pretaviť do kultúrneho zážitku. Preto sa v Paríži hovorí, že prvú hviezdu máte za to, že „asi teda viete variť, ste dobrí“. Druhú dostanete za servis, teda za spôsob, akým prestriete stôl, za kvalitu porcelánu, pohárov, strieborných príborov a podobne. Rozdiel medzi prvou a druhou hviezdou niekedy nie je pre veľkých borcov taký vzrušujúci,

ako keď získajú prvú alebo potom tretiu. A práve tá tretia je už mimo tohto sveta. Udelia ju za „la créativité“. To už musíte byť aspoň takí kreatívni, ako boli André a Edouard Michelinovci, ktorí založili svoj biznis v roku 1891 v oblasti predaja pneumatík. V tom čase nejazdilo po francúzskych cestách viac ako 4 000 áut. Bratia o desať rokov neskôr vydali vyše 30 000 sprievodcov po francúzskych cestách, čo bol určite odvážny marketingový ťah. V krátkom čase však áut pribudlo – a bolo ich desaťkrát viac. Tučko v logu Michelinu sa objavil až v roku 1911. Má okolo seba klinec, kamene, odpady, ale tieto pneumatiky „prevalcujú všetko“, znie odkaz. A veru, už v štyridsiatych rokoch existuje Michelinov červený sprievodca reštauráciami a hotelmi a neskôr pribudla i klasifikácia podľa hviezd. Katharina Balázsová, ktorá učí v Paríži marketing, vypovedala známych kuchárov i inšpektorov od Michelinu. Vo svojej knihe *Ako získať tri hviezdy* tvrdí, že typický inšpektor je tridsiatnik, takmer celý rok na cestách, reštauráciu navštívi raz až päťkrát inkognito, avšak po zaplatení účtu sa predstaví. Do reštaurácií aspirujúcich na tri hviezdy môžu inšpektori zavítať aj dvadsaťkrát za rok. Cieľ? Overenie schopnosti kontinuálne udržať vysokú kvalitu kuchyne. Avšak ak aj inšpektor navrhne udeliť hviezdu, ešte reštaurácia nevyhrala. Musí ju totiž ešte inkognito navštíviť a odsúhlasiť ďalší inšpektor. Ak získate tretiu hviezdu, obrat stúpne o 30 až 50 percent a obsadenosť stolov naberie na dynamike. Ak takto ocenenú reštauráciu opustí šéfkuchár, majiteľ a riaditeľ sa môžu s treťou hviezdou rozlúčiť.

I to vulgárne – peniaze!

Francúz Honoré de Balzac bol tým, kto do románu „pre-tlačil“ prvok peňazí, ktorý predtým absentoval, lebo nikde ste sa dovtedy nedočítali, či má rytier bubáky na kočiarske alebo večeru s nádhernou mademoiselle. S Balzacom sa odrazu hrdina zaujíma i o kov – peniaze. V tom je Balzac moderný až postmoderný. Stvoril totiž hrdinu, ktorý ak chce zarúbať vysoko v oblasti lásky a krásy, musí disponovať i materiálnym zázemím. Baldachýny, pozlátané lustre, hodvábné pančuchy či sýte plyšové koberce – áno, krása, záves, za ktorým je ešte celá špajza podmienok. A i vo vysokej gastronómii platí podobný zákon: obdivujete majestátny nábytok, veľkolepé lustre nad hlavami či luxusné chute, ale za tým všetkým sa ukrýva neuveriteľná drina. Počet oscilujúcich pomocníkov v kuchyni, každý s jasnou funkciou ako pri výmene pneumatík na okruhu formuly 1, je niekedy ten istý ako počet klientov v reštaurácii. Ich platy predstavujú veľké náklady, no čím viac hviezd, väčšia prestíž, väčšia sláva, tým väčší tlak a... bolestnejší pád.

Je ťažké uveriť výpovediam, že zisky reštaurácie predstavujú len od 3 do 4 percent, 28 percent z celkovej ceny jedla totiž ide na základné suroviny a len za prestieranie reštaurácia vysolí aj 20 000 eur mesačne. Žiaden div – v St. Tropez vám vymenia obrúsok i päťkrát za obed. Stačí si len odskočiť tam, kam i králi chodievajú pešo, a obrúsok ponechaný na stole nájdete po návrate vymenený. Pri striedaní niektorých

chodov personál všetok jedálenský servis pozbiera a nahradí novým. Ak pri jednohubkách úplne na úvod jeden hosť z piatich natrúsil na jemný porcelánový tanier, hoci ostatní nenechali ani omrvinku, nanovo sa prestiera pre všetkých. Môže sa stať, že vám i šesťkrát vymenia tanier aj príbory. Šéfkuchári, ktorí sú neraz zároveň i majiteľmi reštaurácie, sa zadlžujú, banky im rady poskytujú úvery. Neraz preto diverzifikujú zdroje zisku – píšú knihy či vystupujú v televízii. Jedni sa odrazia a putujú. Ďalší tiež, ale po čase priam prosia o pauzu – ako maestro Robuchon, ktorý doslova žiadal, aby mu už odňali hviezdu. Michelin odmietol a dokonca dal jeho ďalšej reštaurácii rovno i druhú. A potom sú tu, bohužiaľ, i veľké mená, ktoré si siahli na život. Michelin a Gault Millau môžu tak svojím rozhodnutím pochovať nielen ambície, ale doslova i človeka. Autorka Balázsová uvádza prípad najväčšieho šéfkuchára USA, Thomasa Kellera, aby podčiarkla, ako títo ľudia hľadajú uznanie, prahnú po tom byť najlepšími a ich modlou je od detstva červený sprievodca Michelin. A stáva sa i to, že mladý stredoškôla učiaci sa v odbore – našou terminológiou povedané kuchár/časník – vojde so starým otcom do reštaurácie s Michelinovou hviezdou a je mu až do plaču – taký je nadšený, vonia, sníva, oči sa mu pasú viac ako tie francúzske na našej veľvyslankyni slovenskej duše vrúcnosti Adriane Karembeu-Sklenaříkovej. Vráti sa domov a hneď pátra, kopíruje a potom sa prizná, že 36-krát skúšal a vylepšoval recept. Keď mohol riaditeľ francúzskeho kabinetu Bruno Lemaire v roku 2003 viac ako 30-krát prepisovať

a dolaďovať príhovor pre ministra zahraničia de Villepina (o tom, že Francúzsko nepodporí vojnu v Iraku), prečo by kuchár rovnako vytrvalo nedolaďoval omáčku či polohu malej rajčiny na tanieri?

Veľký kuchár

Na prestížnych parížskych školách zameraných na marketing učia už i malé prváčence, aby si brali príklad z francúzskych šéfkuchárov: ich hnacím motorom je excelentnosť, túžba ísť vysoko, ak nie najvyššie. Ich traumou je to, čomu vyššie hovorím „souci“ (obava) – všimol som si ju u šéfkuchárov s Michelinovými hviezdami v Paríži i v St. Tropez aj na Loire. Veru, nemalé množstvo týchto kulinárskych hrdinov sa vyznačuje pokorou, pôsobí vyplašene a žije v permanentnej obave z nedokonalosti. Sú povolaní k perfekcionizmu, hviezdy pribúdajú, ľudia si rezervujú stoly i pár týždňov či dokonca mesiacov vopred – ten tlak nesú na svojich pleciach po celý čas. A keď si ich hostia dajú zavolať, sotva sa odhodlajú s nimi odfotiť – čakajú reakcie. Čo keď sa im v mojej reštaurácii nepáči? Čo keď som nebol na takej úrovni ako včera? Zle či zo žartu zvolené slová typu „tie dve jedlá sa nám viacerým zdali priemerné“ by u šéfkuchára mohli azda aj vyvolať nočnú moru a v horšom prípade i „túžbu po mostoch“.

Ich psychohygienou je uvedomenie, že ak je niečo zlé,