

Elizabeth Bard

Oběd v Paříži



motto

Oběd v Paříži

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.motto.cz
www.albatrosmedia.cz



Elizabeth Bard

Oběd v Paříži – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2018

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


ALBATROS MEDIA a.s.

Elizabeth Bard

**Oběd
v Paříži**

Milostný příběh s recepty

Praha 2018

Přeložil Lumír Mikulka

Copyright © 2010 by Elizabeth Bard
Translation © Lumír Mikulka, 2011
Cover illustration © chyworks/shutterstock.com
Cover illustration © lemixongraf/shutterstock.com

Věškerá práva vyhrazena

ISBN tištěné verze 978-80-267-1230-5
ISBN e-knihy 978-80-267-1289-3 (1. zveřejnění, 2018)

Poděkování

Vrozené štěstí mne dovedlo k mé agentce, Wendy Sherman, která se od prvního dne projevovala jako zkušená rádkyně a zdroj optimismu. Poděkování patří Judith Clain a týmu snů z nakladatelství Little, Brown. Nedokážu si představit lepší a starostlivější spolupracovníky.

Každá dobrá kniha může být vždy ještě o něco lepší. V tomto případě patří díky za pečlivé čtení, redakční úpravu, degustaci (a občasné lekce ve vaření) mým přátelům z blíзка i z dálky. Jsou jimi: Sarah Kaplan, Betsy Levine, Amanda Gordon, Afra Afsharipour, Diego Valdarama, Mayur Subbarao, Elizabeth Calleo, Kelda Knight a Katherine Prewitt. Zvláštní poděkování patří Courtney Rubin, kamarádce a rádkyni, bez níž bych možná byla spisovatelkou, ale docela jistě nikoli profesionálkou v tomto oboru.

Závěrečné díky posílám mámě a Paulovi, zakládajícím členům Společnosti shovívavých rodičů, kteří věřili v tuto knihu a v mnoho dalších věcí.

A samozřejmě Gwendalovi. *Tout simplement, l'homme de ma vie.*

Poznámka autorky

Jistá jména byla kvůli zachování soukromí některých osob změněna. (Chudáček Gwendal, ten takové štěstí neměl.)

KAPITOLA 1

Káva, čaj a já

S mým francouzským manželem jsem se vyspala, když naše první rande dospělo do poloviny. Záměrně říkám do poloviny, protože jsme už dojedli oběd, ale ještě si neobjednali kávu. Ukázalo se, že to byl zásadní okamžik, který o mém budoucím osudu rozhodl mnohem větší měrou než to, na které univerzitě jsem studovala nebo k jak dobrému cvokaři jsem chodila. Ta otázka zazněla naprosto nenuceně; vypadalo to na déšť a my dva jsme ho mohli právě tak dobře prosedět v kavárně jako v jeho bytě, který nebyl nijak daleko a kde mi mohl on připravit čaj.

Tehdy jsem si ještě neuvědomovala, že se v Paříži na holky z Ameriky všichni automaticky dívají jako na flundry, které jsou za strážlivá ochotné dělat to, k čemu se dívky z Británie odhodlají až pod parou. Mně to ale tenkrát připadalo jako prostá volba. Mám totiž ráda čaj.

A ještě s dovolením: já taková nejsem. (Nebo jsem aspoň nebyla.) Nejsem holka, která přeskakuje z jedné mužské postele do druhé jen proto, že má možnost, a nemám ani ve zvyku malovat se rtěnkou za svítání ve zpětném zrcátku taxíku. Jsem

holka, které musíte zavolat ve středu, pokud byste si s ní chtěli v sobotu vyjít. Holka, která si jen tak pro zábavu čte Miltona a která pozná na první pohled vidličku na ryby. Zafliertovat si? Možná. Ale spíše v té neškodné podobě z devatenáctého století: můžeš mi slušně políbit ruku a vyzvat mě k tanci. Kromě toho o všem hodně přemýšlím a z mnoha věcí mívám obavy. A jelikož mimo jiné pocházím z New Yorku, pak to poslední opravdu platí. Ne že bych snad nedokázala být spontánní. Moje spontaneita ale funguje na základě pětiletého plánu.

Zatímco číšník čmáral propiskou na papírový ubrus náš účet, vrhla jsem znovu další pohled na příjemného neznámého muže, který seděl naproti mně. Gwendal. Gwen-DAL. Opravdu jsem celé odpoledne vyslovovala jeho jméno s přízvukem na nesprávné slabice? Ach bože...

Byl vysoký, s hustými tmavými vlasy, které se sotva dotýkaly límečku. Na hlavě se mu zvedal jeden nepoddajný pramen – nejspíš už od doby, kdy mu mohlo být asi tak pět. Jeho rolák měl barvu teplého mléka a na volné židli vedle něj trnula přesně taková nepoddajná tmavě modrá čepice, jakou nosívali hoši, kteří prodávali někdy roku 1932 v zasněžených ulicích Chicaga noviny. Na Evropana měl obdivuhodně dokonalé zuby. Třebaže byla teprve jedna hodina po poledni, začínaly být na jeho tváři už znát vousy. Snažila jsem se na něj sice necivět, ale i tak jsem si všimla, že jeho hnědozelené oči mají podle všeho stejný odstín jako moje.

Jak už to bývá na každém prvním rande, zapamatovala jsem si jen několik dráždivých detailů. Gwendalovo podivné jméno pocházelo z Bretaně na francouzském pobřeží kanálu La Manche. Jeho rodina žila v Saint-Malo, což je provinční přístavní město, odkud on sám utekl, jakmile se mu naskytla příležitost. Mluvil slušnou angličtinou, která byla mnohem lepší než zbytky mé univerzitní francouzštiny. Jeho angličtina měla nicméně australský přízvuk, který nějak pochytil během roční vojenské služby strávené na francouzském velvyslanectví v Canbeře. Působil plaše a seriózně, ale jeho tvář se snadno

roztáhla do úsměvu od ucha k ucha – většinou poté co jsem o něčem prohlásila, že to je *fascinující*.

Poznali jsme se koncem září na akademické konferenci ne-soucí název *Digitální prameny v humanitních oborech*. (Dokážete si představit místo, kde by bylo ještě méně pravděpodobné narazit na životní lásku?) On právě dokončoval doktorát v oboru počítačových věd, zatímco já jsem začínala s magisterským studiem dějin umění. Když jsem ho zahlédla na semináři o hypertextové verzi *Plaček nad Finneganem*, věděla jsem okamžitě, že to musí být Evropan. Z Američanů sálala příliš intenzivní energie, zatímco Angličané zase působili pobledle a vypadali celí zmuchlaní. Odhadovala jsem, že to bude Němec – podle jeho výšky (a rovněž odporně světle modré větrovky, kterou nosil), ale cosi na jeho tmavých vlasech, hranaté čelisti a malých brýlích naznačovalo *café crème*.

Poslední den konference jsem se na něj narazila na scho-dech. My Američané jsme obdařeni úžasnou schopností navázat kontakt s neznámým člověkem pomocí zářivého úsměvu doplněného nějakou přihlouplou otázkou. Já sama se tomuto zvyku jen zřídka bráním a v mnoha situacích je to hotový dar. Takže jsem se ho tenkrát zeptala, čeho se týká jeho výzkum. A on zareagoval.

Rafinovaně formulované e-maily létaly tam a zpět. Jeden z nich jsem se dokonce pokusila sepsat francouzsky. Hned v úvodu jsem Gwendala poprosila, aby mi opravil gramatické chyby. Trvalo několik měsíců, než se odhodlal mi sdělit, že slovní spojení *corrigez-moi* neznamená „zkontroluj mi pravopis“, ale spíše žádá o cosi jako „svaž mne a lechtej pérovou prachovkou“. V učebnicích francouzštiny, z nichž jsme studovali na univerzitě, by vážně měly být poznámky pod čarou.

V prosinci jsem si vymyslela záminku, proč vyrazit do Paříže – souviselo to s jakýmisi příležitostnými výstavami.

A tak jsme tady teď byli spolu a obědvali.

Gwendal uvažoval při výběru podniku strategicky. Bouillon Chartier je stroze působící restaurace v pařížském devátém

městském obvodu. V Američanovi to vzbuzuje dojem Paříže jako z filmových kulis. Tenhle podnik, zasunutý do podloubí mezi čínskou restaurací a *pâtisseries*, byl otevřený roku 1896 a od té doby slouží stále stejnému účelu – nasytit davy lidí předtím, než vyrazí na bulváry, aby se tam předváděli a současně sledovali, jak se předvádějí ostatní.

Místnost byla prostorná, hlučná a zaplněná k prasknutí. Gwendalovi se zamžily brýle, když se prodral přede mnou dovnitř obrovskými otáčecími dveřmi. Stěny měly barvu čerstvého másla a světlo linoucí se z koulí obrovských lustrů bylo mnohem jasnější než mdlá šed' pařížského odpoledne, kterou jsme nechali venku. Uvnitř mohlo být na dvě stovky lidí. Všichni s noži a vidličkami napřaženými kdesi v prostoru mezi vlastními ústy a nosem souseda. Skupiny stolů od sebe oddělovaly přepážky z tmavého dřeva – jako v čekárně na nádraží. Nad hlavami obědvajících se leskly mosazné věšáky s haldami kabátů, nákupních tašek a vlajících šál.

Číšníci se chovali, jako by se snažili chytit vlak. Oblečení v bílých košilích a černých vestách kmitali tam a zase zpátky a často balancovali na jediném ohnutém palci s tuctem *escargots*, *boeuf bourguignon* a *baba au rhum*. Podél stěn se táhly malé číslované skříňky, kde si kdysi pravidelní štamgasti směli nechávat vlastní plátěné ubrousky. Stolky zde byly tak malé, že pokud jste položili paže na jejich okraj, měli jste co dělat, abyste se navzájem nedotýkali rukama s člověkem sedícím naproti.

Ačkoli jsem tady nikdy předtím nebyla, cosi mi připadalo podivuhodně povědomé. Evropa na mne působila od chvíle, kdy jsem zde v době studií poprvé vystoupila z letadla. Cítila jsem se tady více sama sebou. Jako kdyby v Evropě byla moje láska k umění a historii něčím přirozeným a jako kdyby tady na mé neschopnosti správně vyjmenovat nejnovější rockové skupiny nijak nezáleželo. V Paříži vás historie doprovází na každém kroku. Díváte se na ni, šlapete po ní, sedáte si na ni. Musela jsem se ovládnout, abych nepopadla Gwendala v oka-

mžiku, kdy jsme vcházeli úzkým vchodem, za ruku a nepronesla: „Promiňte, pane, ale nemohla jsem si nevšimnout. Ty dlažební kostky tam venku u vašich dveří jsou starší než země, ze které jsem přijela.“ Taková představa mne vždycky vzrušovala. Odjakživa jsem byla poněkud staromódní holka, která se cítí dobře na místech, kde to dýchá historií.

Zatímco jsme čekali na jednoho ze zdejších turbo-vrchních, abychom mu sdělili objednávku, tahala jsem z Gwendala informace o jeho doktorandském bádání. Z toho mála, co mi pověděl při prvním setkání, jsem věděla, že to nějak souvisí s archivováním filmu a videa na internetu. Pravda byla, že v době, kdy práci na doktorátu končil, už pracoval na plný úvazek pro Archiv francouzské státní televize a rádia.

„Archivování je otázkou kolektivní paměti,“ prohlásil, zatímco si pohrával s krajíčkem bagety z košíku na stole. „Když se jako kultura rozhodnete, co chcete uchovávat, musíte se rovněž rozhodnout, na co chcete zapomenout.“

Upřímně řečeno: kdyby si v tu chvíli pobrukoval nějakou melodii beze slov, vyšlo by to nastejno. Ne že bych snad neposlouchala, co říká, ale především jsem si prohlížela jeho obličej. Zbožňuji, když se mohu dívat na lidi, kteří právě hovoří o tématu, do něhož jsou blázni – zejména pak jedná-li se o něco, o čem já sama nic nevím. Kolik jen nocí jsem strávila v New Yorku, sváděna výklady různých kluků o nanotechnologii, Kierkegaardovi nebo naskakování do jedoucích vlaků ve stylu dávných tuláků kdesi v Dakotě. Jasně, ne každý si myslí, že to je ideální způsob cestování stopem, ale mně prostě připadala pohotovost vždycky sexy.

„Páni, to je fascinující.“ Zase jsem to slovo řekla. Budu si muset dávat na tenhle přehnaný projev amerického entuziasmu pozor. „A víš už, co budeš dělat, až skončíš?“ zeptala jsem se rozzářeně. „Vzhledem k tomu, jak internet expanduje, máš určitě řihu nabídek.“ Přimhouřil oči a trochu naklonil hlavu, jako kdyby se nemohl rozhodnout, zda to z mé strany nebyl sarkasmus a jestli si z něj náhodou nedělám legraci.

„Jasně,“ odvětil a zasmál se. (Zachytila jsem správně stopu hořkosti?) „Fůru nabídek.“ Očividně nebyl zvyklý na tak optimistické hodnocení vlastní budoucnosti.

Sklopila jsem oči k jídelnímu lístku. Při poznání, že ačkoli jsem od druhého ročníku univerzity francouzštinu neměla, stále ještě dokážu většině slov porozumět, se mi ulevilo. Jídelníček u Chartiers je plný klasických pokrmů: bifteky a žebírka, grilovaná pražma se semínky fenyklu, pyré ze sladkých kaštanů a švestky máčené ve víně. Copak by se našla holka, která dokáže odolat restauraci, kde si lze objednat coby zákusek pohár *crème chantilly* – což je prostě ušlehaná šlehačka?

„Tohle ti muselo v Austrálii chybět,“ prohodila jsem.

„Používali jsme vlastní drobné triky,“ odpověděl Gwendal a spiklenecky se usmál. „Posílali nám na ambasádu camembert a foie gras jako *valise diplomatique*. Jelikož je taková zásilka považována za majetek francouzské vlády, nemohli ji australská celníci kontrolovat. Přísně tajné diplomatické depeše a sýr.“

„To musel být hodně velký diplomatický kufrík.“

„Kolem Vánoc docela narostl,“ připustil.

Nedokázala jsem si vzpomenout, kdy jsem měla naposledy takový hlad. Po pravdě řečeno, v Londýně může ženská klidně umřít hladu. Nejde ani tak o samotné jídlo (čaj a topinky jsou bezvadné na kocovinu) jako spíš o muže. Bez ohledu na to, jak se dokážou vyfešákovat a jak dovedou být okouzující, jsou Angličané schopni jedinečným způsobem vyvolat v ženě pocit, že je neviditelná. Buď se dívají rovnou skrze vás, nebo se na vás vrhají v alkoholovém opojení. Jediné teplo, kterého se dočkáte, pochází z těch žalostných plynových krbů (a taky několika püllitrů). V minulosti jsem v Anglii studovala, takže jsem měla být připravena – jenže čas a vzdálenost dokázaly vyžehlit všechny ty vzpomínky na šedivou oblohu, šedivé jídlo a šedivé muže. Nyní jsem pobývala v Londýně teprve tři měsíce a už jsem si začala připadat, že z toho šedivím taky.

Číšník postavil na stůl talíř s mým *pavé au poivre*. Nevypadlo to právě působivě. Kus masa, brambory opékané na tuku a shrábnuté ledabyly na hromadu na jedné straně talíře. Když jsem si ale ukrojila první kousek, cosi se stalo – pokrm nekladl žádný odpor. Nůž do něj sám zajel a pod tenoučkou hnědou kůrkou se objevilo červené šťavnaté masíčko. Dívala jsem se, jak se růžová šťáva roztéká do máslové pepřové omáčky.

Gwendal zvedl pohled. Muselo být slyšet, jak jsem uspokojeně vydechla. „Nechápu, proč člověk nedostane takový steak i v Anglii,“ pronesla jsem opatrně – navzdory tomu, jak jsem se současně snažila přenést spěšně první sousto do úst, aniž bych si pokapala svetr. „Od té doby, co se mluví o nemoci šílených krav, mám dojem, jako kdyby to bylo něco ilegálního.“ Moje vidlička a nůž se zastavily ve vzduchu, zatímco jsem nechávala sůl, tuk a krev, aby se mi rozplývaly na jazyku.

Aniž bych snižovala cokoli z Gwendalovy zásoby šarmu, ocitl se v polovině cesty na domácí metu vlastně již v té chvíli, kdy jsem se zařízla do onoho úžasného steaků.



Gwendalův nevelký studentský byt se nacházel v drsně působícím 10. pařížském obvodu na ulici, kterou telefonická společnost nazvala *la rue des squatters* – kvůli nelegálním obyvatelům blízkých budov. Tohle nebyla Paříž z pohlednic. Nebo alespoň prozatím ne. Míjeli jsme graffiti pokryté fasády Gare de l'Est, špinavé od sazí, a pak pokračovali po vysokém mostu v japonském stylu, klenoucím se přes kanál Saint-Martin. Mezi větvemi stromů na nás skapávala vlhká mlha. Až dosud jsem ani netušila, že v Paříži nějaký kanál vůbec je.

Vystoupali jsme dvě patra po úzkých točitých schodech. Byt měl newyorské rozměry. Byl sympaticky přeplněn – vlastně se jednalo o jediný velký pokoj, přepažený tenkou stěnou a plastovými zatahovacími dveřmi, které vedly rovnou od ledničky k posteli.

Gwendal vytáhl z nebezpečně přetížené police s knihami čajovou konvici. Pomačkaný kovový povrch a elegantní hubice dodávaly konvici vzezření rodinné památky. „Patřila dědečkovi,“ vysvětlil. „Zahynul ve válce v Indočíně. Těsně po narození mé maminky.“ Nahoře na čajníku byl kotouč z perleti, který bránil tomu, aby si člověk při otevření konvice popálil prsty.

Přehodila jsem kabát přes futon a vytřepala si vlasy jako urousané kotě. Gwendal už byl v kuchyni. „Kuchyň“ je ovšem nadnesený výraz. Jednalo se o prostor vymezený obdélníkem linolea – na jedné straně byl kuchyňský pult a lednice, na druhé dřez a elektrický vaříč. Gwendal vytáhl ze sklenice vedle dřezu svazeček máty a zapnul varnou konvici, která se probírala se zasycením k životu.

„Tohle je důležitý krok,“ promluvil, zatímco zaléval listy máty vařící vodou, jako kdyby to byl špenát. „Odebere to všechnu hořkou chuť.“

Pak Gwendalova hlava zmizela pod kuchyňským pultem, kde hledal cukr, a já se rozhlédla po jeho bytě. Byly tam lahve s pískem z jeho cest australskými pouštěmi a také pohlednice s Marcellem Mastroiannim obdivujícím kolemjdoucí dívky. Všude samé knihy – filozofické (co pořád mají ti Francouzi s filozofií?), o literatuře, jedna kniha o amerických hudebních komediích (hm...) a taky jedna nesoucí název *Hollywood, mode d'emploi*. Vedle stera ležely tři lávové kameny. Jeden červený, jeden černý a jeden připomínající symbol jin a jang – tam, kde se spekla červená a černá kapka horniny.

Gwendal otevřel krabičku sypaného zeleného čaje, nabral trochu do konvice a hodil dovnitř několik kostek cukru. Současně mi vyprávěl o konferenci v Orlandu na Floridě, z níž se právě vrátil. „Recepční byl oblečený jako kačer Donald,“ vzpomínal, zatímco přidával spařenou mátu. „Myslel jsem, že mám halucinaci. Jediný přístup na internet byl ve videoherně a jediné noviny, které jsem tam dokázal najít, byl *Disney Journal*. Připadalo mi to, jako kdyby někdo stvořil celý svět pro pětileté děti.“

Na oplátku jsem mu vylíčila svou první cestu do Paříže s mou nejlepší kamarádkou – která nesnášela mléčný cukr a byla skoro vegetariánka. Bydlely jsme v sešlém studentském hotýlku v pátém obvodu. Naše jediná velká postel měla díru uprostřed a z kohoutku tekla rezavě hnědá voda. „Před katedrálou Notre-Dame mi osel sežvýkal kašmírový svetr.“

„A co jste jedly?“ zeptal se Gwendal. Bezpochyby se ze všech sil snažil představit si Paříž zbavenou mléka a masa.

„Spoustu mangového sorbetu.“

Po celou tu dobu ale běžela v mé hlavě ještě jedna, paralelní konverzace. *Sotva se navzájem známe. Možná bychom měli počkat.* Uslyšela jsem hlas babičky: *Jestli ho máš ráda, pošli ho domů.* Připadalo mi to tak hloupé, že jsem možná doopravdy zavrtila hlavou. Najednou jsem pochopila frustraci všech mužů, které jsem kdy nechala po vášnivém mazlení na zadním sedadle taxi stát u obrubníku. Na otevřenosti, s níž se Evropané stavějí k sexu, něco je. Vycítíte ji v tom, jak si lidé prohlízejí jeden druhého v metru, nebo jak se dvojice líbají na chodnících. Všechno je tak... *normální*. Kdybych právě teď odešla, nepomyslel by si, že jsem bezva holka, co je *typ na vdávání* (opět slovní spojení, které používala moje babička). Ale myslel by si, že jsem holka, která si nedokáže vzít to, co doopravdy chce. A měl by pravdu. Dívala jsem se z okna do malého vnitřního dvorku. Po cestě neznámými ulicemi jsem neměla naprosto žádnou představu o tom, kde se nacházím. Zmocnil se mě pocit, jako kdyby mne chránila jakási diplomatická imunita. Pravidla téhle hry jsem neznala – jak bych je tedy mohla respektovat?

Drobné sklenice se zlatými okraji se zjevily jakoby odnikud. Úložné prostory jsou v pařížských bytech, jak jsem se měla již brzy poučit, záležitostí spojenou s nebývalou kreativitou. Věci se zde zastrkávají do nejpodivnějších skulin a štěrbin. Čaj naléval Gwendal z výšky třiceti, možná šedesáti centimetrů nad sklenicemi, díky čemuž se na hladině dělaly roztomilé kouřící bubliny.

A pak ještě nevinně prohodil, že na večeři už stůl nerezervoval.



O několik hodin později déšť ustal a já jsem zjistila, že ležím na skládacím křesle vedle kuchyňského stolu a na sobě mám jedno z Gwendalových triček. Vlasy jsem měla rozčuchané a cítila jsem příšerný hlad.

V lednici nebylo nic kromě bílého jogurtu, sklenice malinového džemu, dvou mrkví, půlky cibule, balíčku čehosi, co připomínalo nakrájenou slaninu, a rendlík přikrytý talířem. Byl to jeden z těch kastrolků za devětadevadesát centů – s plastovým uchem a květinami v barvě hořčice, namalovanými s nebyvalou elegancí na boku.

Gwendal rendlík s talířem nahoře obrátil, zatřásl s ním ze strany na stranu a z kusu nádobí za devětadevadesát centů vypadl dezert, jakým by nepohrdl ani král Ludvík XIV. – dokonale vytvarovaný piškotový dort s meruňkami. Podlouhlé cukrářské piškoty stály v dokonalém pozoru a všechno to držela pohromadě vrstva šlehačky s plátky ovoce. To se po každé takhle připravuje na dámské návštěvy? Rozhodně tedy nepůsobil jako hulvát. Připravit jídlo pro ženu, kterou sotva znáte, jen tak pro případ, že by se probudila polonahá a hladová ve vašem bytě, bylo spíše roztomilé, než aby to působilo jako projev loveckého instinktu.

Gwendal přemístil obří porci dortu na můj talířek. Nejspíš nemohl tušit, proč se usmívám. Když jsem byla malá holka, mívaly jsme s maminkou tradici, které jsme říkaly „snídaně pozpátku“. Aby předešla tomu, že budu v zimě předstírat, že jsem nemocná, mohla jsem si každý rok vybrat jeden „sněhový den“. Maminka si pak vzala v práci volno, mohly jsme dlouho spát, k snídani jsme pak jedly zmrzlinu a k večeři třeba palačinky. Nejspíš si už dokážete představit, jak to asi vypadalo. V běžném životě ovšem obětuju spoustu času, abych udržela

všechny věci v náležitém pořádku. Jsem puntičkářka. Dneska jsem ale měla pocit, jako kdybych měla zase jeden takový sněhový den... Zákusek před večeří, sex před kávou. Všechno se tak nádherně vymklo z kloubů.

Zhltli jsme celý piškotový dort během patnácti minut. Klidně bych si ještě přidala. Když jsem se ale podívala do lednice, neviděla jsem tam nic, jenom nějaké zbytky. Gwendal tam ovšem viděl večeří. A právě tak to mělo být v celém našem vztahu. Každý jsme měli nastaveno vnímání trochu jinak. Kde jsem já zírala na šklebící se nicotu, tam dokázal Gwendal rozeznat možnosti.

Vytáhl mrkev a polovinu cibule. Nejsem si jistá, jestli jsem někdy dříve viděla, že by někdo k něčemu použil půlku cibule. Nebo ještě jinak řečeno: nikdy jsem neviděla, že by si někdo schoval půlku cibule, kterou nespotřeboval. Tou skutečnou tajnou ingrediencí ale byl balíček *lardons fumés* – buclatých kousíčků uzené slaniny, temně růžové a žíhané bílými skvrnkami tuku. Vysypal maso do rendlíku s nakrájenou zeleninou (snad jej předtím umyl od piškotového dortu) a za chvíli už začala celá směs syčet a prskat. Celý pokrm pak dokončil pomocí krabice tagliatelle – těstovin, která vypadají jako ptačí hnízda.

Možná za to mohl sex, nebo ta slanina – či snad obojí – ale bezesporu se jednalo o nejlepší pokrm, jaký jsem kdy ochutnala. „Úžasné,“ vydechla jsem a navíjela další nudli na vidličku. „Určitě mi musíš dát recept.“

„Žádný recept neexistuje,“ odvětil s úsměvem. „Používám všechno, co právě mám. Nikdy to nechutná stejně.“

Ten první sychravý večer v Paříži jsem ještě netušila, jak moc tenhle muž a jeho jídla bez receptů promění celý můj život.



Recepty ke svádění

OSVĚŽUJÍCÍ MÁTOVÝ ČAJ Thé à la menthe

2 čajové lžice sypaného zeleného čaje

1 svazek čerstvé máty na stopce (aspoň 7 nebo 8 snítek)

4–5 kostek cukru; nebo i více podle chuti

2 šálky vařící vody, plus další na propláchnutí čaje a spaření máty

Piniové oříšky

Několik kapek pomerančové květové vody (není nutné)

Nasypte zelený čaj na dno konvice. Přidejte trochu vařící vody a s konvicí udělejte několik krouživých pohybů, aby se čaj spařil a propláchl. Pak vodu vylijte.

Dobře umyjte mátu. Držte ji za stonky nad dřezem a opláchněte listy trochou vařící vody. Vložte mátu do čajové konvice spolu se 4 nebo 5 kostkami cukru. Nalijte do konvice dva šálky vařící vody a nechte 5 minut stát. Pak ochutnejte, abyste zjistili, jestli není třeba přidat trochu cukru. Čaj by měl být sladký, nikoli však přeslazený.

Nasypte na dno malé skleničky několik piniových oříšků. Hezky by vypadalo i větší štamprle. Pokud chcete, přidejte jednu nebo dvě kapky pomerančové květové vody. Opravdu ale jen kapičku, neboť je velice silná.

Nalévání čaje z velké výšky nad sklenicí není, jak se ukázalo, jen dětinský pokus, jak dělat dojem na holky. Čaj se tak okyslíčí, ochladí a současně se do okolí uvolní naslédle aromatická vůně máty. Skuteční virtuóзовé si seřadí několik sklenic těsně vedle sebe a nalévají do nich čaj bez přerušení.

Tento čaj je dokonalou tečkou za kuskusem nebo marockým pokrmem zvaným *tagine*.

Množství: pro 2 osoby

„STUDENTSKÝ“ PIŠKOTOVÝ DORT Charlotte aux abricots

Skutečný piškotový dort je docela hogofogo záležitost, která se připravuje z *crème pâtissière* a dlouhých cukrářských piškotů máčených v alkoholu. Já ale dávám dodnes přednost studentské verzi, na kterou se používá *fromage blanc* (tvaroh) nebo řecký jogurt a meruňkový kompot rovnou ze supermarketu. Dát to vše dohromady ale vyžaduje jistou zručnost a je zapotřebí dort připravit večer přede dnem, kdy jej chcete podávat, aby měly piškoty čas nasáknout šťávou. Ideálně se hodí na snídani, brunch nebo neformální večeri s přáteli.

*25–35 dlouhých cukrářských piškotů (záleží na velikosti)
3 šálky tvarohu nebo řeckého jogurtu
1 kilogramový meruňkový nebo hruškový kompot
v hustém nálevu*

Vyložte stěny malého rendlíku nebo misky na suflé (o průměru zhruba 15 cm) plastovou fólií.

Obložte obvod takto vzniklé formy cukrářskými piškoty. Měly by stát vzpřímeně a těsně vedle sebe jako figurky vojáků. Pokud chcete, můžete je ve vzpřímené poloze zajistit trochou jogurtu.

Vyložte také dno vrstvou piškotů (uřízněte je na potřebnou délku). Snažte se piškoty ukládat symetricky, neboť tato řada bude horní vrstvou dortu, který chcete podávat.

Položte vrstvu tvarohu (asi 180 ml) a na něj na plátky nakrájené meruňky. Na ně uložte další vrstvu piškotů, lehce stlačte a nakonec zalijte $\frac{1}{4}$ šálku meruňkové šťávy z kompotu.

Postupně udělejte ještě 2 až 3 stejné vrstvy zakončené vrstvou piškotů zalitých $\frac{1}{4}$ šálku šťávy z meruňkového kompotu. Dalších 60 ml nalijte na okraj, abyste zajistili, že šťávou nasáknou i vnější piškoty.

Vše zakryjte plastovou fólií a zlehka stlačte táckem nebo

talířem, aby se směs zahustila. Nejméně 12 hodin nechte vychladit, nejlépe přes noc. Po odstranění fólie položte na kastrolék obrácený podnos, na kterém budete dort podávat. Vše pak otočte a kastrolkem zlehka zatřeste. Pokud se plastová fólie přilepila, opatrně ji z boků dortu odstraňte.

Množství: 4–6 porcí, nebo pro dvě sexem posedlá individua, která snídají v šest hodin večer.

Tip: V závislosti na absorpční schopnosti vašich piškotů může zůstat po vyjmutí dortu trochu šťávy na dně nádoby. Vše snadno vysušíte papírovou utěrkou.

TĚSTOVINY À LA GWENDAL

Při zapisování tohoto receptu si připadám komicky, protože uvedený pokrm je často připravován z toho, co Gwendal najde v lednici. Pokud máte slaninu a cibuli, jste na správné cestě. Tento jednoduchý oběd zosobňuje to, co na francouzském vaření tak miluji: že se nechává inspirovat ingrediencemi, které jsou po ruce, a dokáže proměnit pouhé zbytky ve vydatný pokrm. Já sama mám v lednici vždycky balíček *lardons*. Druhou možností je uložit do mrazáku kus slaniny nebo italské pancetty a sáhnout po nich, až přijde deštivý den. Tento recept je ideální pro zimní měsíce. V létě často dávám místo mrkve malá cherry rajčátka a přidávám trochu bílého vína.

*3 polévkové lžíce olivového oleje
200 g lardons fumés, vyuzené slaniny nebo pancetty;
nakrájené na asi půlcentimetrové kostičky
2 cibule, nakrájené na kostičky
2 stroužky česneku, nakrájené na plátky*

OBĚD V PAŘÍŽI

*1 bulva fenyklu, nahrubo nasekaná
2 cukety, nakrájené na kolečka o síle asi půl centimetru
2 sušená rajčata, nakrájená na kostičky
½ kg špaget De Cecco
(nebo jiných tvrdozrnných pšeničných těstovin)*

Na velké pánvi rozpálíme olej. Přidáme *lardons*, cibuli a česnek. Opékáme 2 až 3 minuty, až se z masa začne škvařit tuk a cibule je průsvitná. Přidáme zbývající zeleninu a promícháme. Za občasného míchání dusíme doměkka.

Ve velkém hrnci s osolenou vodou uvaříme těstoviny. Pak je slijeme a necháme si jen malý šálek vody, v níž se vařily. Těstoviny přidáme do omáčky. Pokud máte pocit, že je směs příliš suchá, přilijte vodu z hrnku. Posypte nasekanou petrželkou a čerstvě mletým pepřem. V každém případě si vezměte hrnec k posteli. Na prvním rande opravdu vyhládne.

Množství: 4 porce, nebo pro dva opravdu hladové lidi.

KAPITOLA 2

Románek

Vedu dvojí život. Ve dne si čtu v Britské knihovně o viktoriánských blázincích a po nocích dešifruji s francouzsko-anglickým slovníkem e-maily. Jednou za několik týdnů si s sebou v pátek donesu do práce zavazadlo s věcmi, odpoledne hupsnu na Eurostar a kolem večere jsem v Paříži.

Do Gwendalova bytu je to z nádraží Gare du Nord jen patnáct minut chůze, ale za tu dobu ze sebe stačím setřást všechno, co souvisí se životem v Londýně. Cítím se lehčí. Vyhážu z kapes všechny vizitky, termíny i seznamy úkolů. Mé rázné kroky pak zvolní před potemnělými výlohami a tabulemi s denními menu, která žadoní, abych si mezi nimi zvolila naše příští jídlo.

Všechny víkendy v Paříži začínají večerí a s Gwendalem se záhy ocitneme v našem podniku. Bistro Sainte Marthe ovšem není místo, kam by se dalo jen tak přijít. Připomíná to scénu z detektivních románů z padesátých let: *Na konci úzké jednosměrné uličky, se vchodem vmáčknutým na rohu malého náměstí. Tam se, pod karmínově červenými markýzami a za sametovými závěsy, ptej na Jacquese*. Když tyhle domy na po-

čátku dvacátého století vyrůstaly, žili v nich Pařížané patřící k modrým límečkům. Možná to byly rodiny těch, kdož pracovali ve starých tiskárenských skladech u kanálu. Dnes tato místa zaplnily rodiny imigrantů. Z oken blikají zářivky a po zdech domů se vinou jako popínavé víno načerno natažené přípojky k elektřině. Na druhé straně náměstí je kostel církve čínských revivalistů. Jedna nebo dvě zářivě pomalované fasády jsou dokladem toho, že zde našli místo k životu umělci hledající levné bydlení a „autentickou“ atmosféru. Hlouček kluků si čutá s merunou a ani se příliš nesnaží vyhýbat se stolům na terase, k nimž se přicházejí najíst ženy se stále dražšími kabelkami. Jsem poslední člověk na světě, kterého byste mohli označit slovem snob, ale přesto poznám snobský lokál, jakmile ho spatřím. Já ale svoje perly tak jako tak nechala v zásuvce v Londýně. Takže to je, jako kdyby se tady newyorská Avenue C setkala s Bejrútem.

Uvnitř se nachází úzká místnost s krvavě červenými stěnami a osmi nebo devíti stolký natěsnanými kolem baru. Vysoký strop zabírá sbírka lustrů. Zatímco čekáme, až nás usadí, ohřívám si prochladlý nos o Gwendalův krk. A pak vždy nastane ten okamžik následující po chvíli, kdy se ocitneme u malého dřevěného stolku, tváří v tvář po týdnech odloučení. Rozpačité ticho, nebo naopak až příliš překotný hovor, než to vše vystřídá starý známý pocit důvěrnosti, přivolaný jedním dlouhým pohledem nebo jeho rukou v mých vlasech. Jako dospívající holka jsem o tom pocitu říkala, že se mi rozsvítí i prsty na nohou – když se dočkáte toho tak dlouho očekávaného dotyku, který pak cítíte od temene hlavy až po špičky nohou. Třebaže všichni (má matka, nejlepší kamarádky i můj šéf) vědí, kam jezdím, mám vždycky pocit, jako by byly tyhle víkendy v Paříži přísně střežené tajemství. *Milostný poměr*. Vše, co nyní potřebuji, je nepromokavý kabát a cigaretová špička.

Myslet dopředu je v mém případě instinkt, takže ještě než si objednáám večeři, mám už za sebou přípravu strategického plánu, pokud jde o dezert. A i ve chvíli, kdy Gwendal překlá-

dá, co jsme si vybrali, rozptyluje mě vůně roztekklé čokolády. Jeden talíř za druhým opouští kuchyni, odkud je roznášejí číšníci, kteří s nimi balancují ve vzduchu jen pouhé centimetry kolem baru. Natahuji krk, abych se podívala, odkud se vůně čokolády line. Talíře přistávají na stole v rohu, kolem něhož sedí zanedbaně vyhlížející mladíci se ženami, které je milují. V bližším pohledu mi brání oblak kouře.

Když *le dessert* konečně dorazí, vypadá jako nevinný, vzhůru nohama převrácený čokoládový košíček, servírovaný s malým obláčkem čerstvě ušlehané šlehačky. Jakmile se ale má lžička zaboří do jeho povrchu, vyteče na bílou plochu talíře jako temná láva proud čokolády. Mé tělo se zbavuje poslední špetky stresu. Cítím, jak se páteř pohodlně poddává židli. V jídelním lístku tuto věc označují *Moelleux au chocolat* „Kitu“.

„Kitu“ je slovní hříčka vysvětluje Gwendal a dívá se na mne přimhouřenýma očima jako Humphrey Bogart. „Znamená to ,to, co zabíjí.“

Právě jsem objevila francouzskou verzi dezertu zvaného Smrt čokoládou.



Ráda se oddávám přemýšlení o tom, že jsem se nejspíš narodila v nesprávném století. Jsem si jistá, že bych si vedla velice dobře v krinolíně, s vějířem a s učitelem kreslení po boku. (Mamin-ka mi ovšem ráda připomíná, že bych v té době s mnohem větší mírou pravděpodobnosti žila v těle krátkozraké holky, která umývala kdesi v kuchyni nádobí.) Paříž je pro tohle mé myšlenkové cestování časem dokonalé místo. Našli byste tady jen velice málo ulic, které nenesou otisky úžasnějších a velkolepějších epoch – stačí pohlédnout na rozmáchlé křivky balkonů z tepaného železa nebo blednoucí nápis nad výkladem *boulangerie*.

Tuto hru sama se sebou hraju tak dlouho, co si jen pamatuju. Jako mnoho jedináček jsem strávila spoustu času sama.

Nikdy jsem neměla žádného smyšleného přítele, ale na druhé straně jsem dokázala vést celý imaginární život – nebo spíše mnoho různých imaginárních životů. Mou oblíbenou hračkou byla krabice s dětskými karnevalovými kostýmy a starý koš na šaty, plný sukének a měkkých klobouků vyzdobených polyesterovými květy. Byly v něm svatební šaty tetičky Lynn – nabarvené k příležitosti jednoho Halloweenu na nevkusně růžový odstín a olemované hadrovými štrápci. Hrála jsem si na princeznu, nevěstu, učitelku i královnu. Byla tam i tyrkysová halenka pošíta penízky, v níž jsem vypadala jako docela přesvědčivá šlapka.

Moje maminka měla jako učitelka vystudovanou speciální pedagogiku a tatínek byl obchodní zástupce. Krátce poté, co jsem se narodila, se přestěhovali z Brooklynu na jedno předměstí New Jersey, postavené v tudorovském stylu. Chodila jsem pak na základní školu z červených cihel, vybudovanou v šedesátých letech. Už tenkrát jsem se nejvíce děsila toho, abych náhodou nepůsobila tuctově.

V době, kdy jsem byla velice malá, bývala moje představa o něčem výjimečném spojena s čímsi dávným a současně vzdáleným. Zatímco kamarádky a kamarádi v mateřské škole snili, že se stanou baletkami nebo astronauty, já jsem chtěla být archeoložkou. Měla jsem tenkrát obrázkovou knížku o slavných vykopávkách, kterou jsme s tatínkem četli pořád dokola, až se její lepenkové desky skoro roztrhaly. Představovala jsem si samu sebe, jak otevírám hrobku faraona Tutanchamona a zlehka zvedám zlatý náramek nebo amforu na víno, které tam nerušeně spočívaly tisíce let. Milovala jsem zatuchlý pach starých knih, saténový lesk Sargentových portrétů a třpyt krystalů ametystu v potemnělém sále přírodovědného muzea věnovaného drahokamům. Když jsem odrostla dětským maškarním kostýmům, ponořila jsem se do románů a spolu s nimi do světů vytvářených představivostí jiných lidí. Ulice Dickensova Londýna jsem si dokázala představit mnohem snadněji než zlomky v matematice. Na střední škole jsem hrávala v di-

vadelních hrách od autorů jako Shakespeare, Oscar Wilde či Molière. V kosticovém korzetu jsem se cítila pohodlněji než v otrhaných džínkách, které jsem nosila do třídy. V době, kdy jsem ukončila studia na univerzitě, kde můj zájem přeskočil od velice praktické psychologie až k přednáškám z oblasti anglické literatury o *Ztraceném ráji* a *Petru Panovi*, jsem si už připadala opravdu jako člověk z jiné doby. Měla jsem pocit, že mi nezbývá nic jiného, než abych tento postoj ke světu dováděla k dokonalosti, a kámošky ze mne měly legraci, když jsem se ptala: „Kurt Cobain – to je ten v té kostkované košili, že?“

Gwendal vnímal Paříž stejnýma očima jako já – za každým rohem nacházel jiné století. Pořád ještě studoval a nevydělával moc peněz, takže jsme hodně našich prvních společných víkendů trávili jednoduše tím, že jsme se procházeli. Ačkoli žil v Paříži deset let, nikdy ho neopustilo okouzlení, které se zmocní ve velkém městě chlapce z venkova. Dokázal dosud vnímat magii tohoto místa. Neznám vlastně mnoho lidí, kteří by byli ochotni pustit si jakékoli kouzlo k tělu.

Všichni hovoří o jarní Paříži. Možná je tomu tak proto, že můj vlastní románek v Paříži začal v prosinci, ale já sama mám Město světla, jak se francouzské metropoli někdy říká, nejraději v zimě.

Paříž v zimě je vlhká a jakoby uzavřená do sebe. Ani trochu se nepodobá oslňujícím východům slunce v New Yorku a jeho jako břitva ostrému a průzračnému vzduchu. Počasí v Paříži je ve skutečnosti naprosto stejné jako v Londýně – v Paříži jenom najdete hezčí místa, kam se před ním můžete schovat. Vždycky narazíte na nějakou tu markýzu hospůdky nad zdobeným vchodem, kam se lze vplížit. Miluji způsob, jakým déšť míchá všechny barvy do jediného celku – jako to provádí s kresbami křídou na chodníku. A pak přichází vždycky chvíle těsně po západu slunce, kdy se v obchodech rozsvítí světla a okna kaváren se začnou mlžit párou. Ve francouzštině vyvolává označení tohoto časového období náznak čehosi nebezpečného. Říká se mu *entre chien et loup*: mezi psem a vlkem.

Právě se začalo stmívat, když jsme kráčeli nevelkými zahradami u Královského paláce. Pozorovali jsme, jak děti v teplých bundách a s palčáky na rukou dohrávají improvizované fotbalové utkání, stejně jako jsme to viděli před Sainte Marthe.

Za Královským palácem ustupují široké třídy táhnoucí se kolem Louvru úzkým uličkám s malými obchůdky a bistry. Začínalo mrholit. Gwendal zahrnul za roh a pak zamířil mezi dva obchody, kde zbývalo místo pro sotva více než jedny dveře. To už jsem ale sledovala, jak procházím chodbou ozářenou jasnými světly. V dálce před námi se klenulo několik oblouků krytých skleněnými tabulemi jako skleník. Slyšela jsem, jak se od nich odrážejí dešťové kapky. Bylo to, jako kdybychom vstoupili skrze čarodějnou skříň do docela jiného času.

Passage Vivienne byla odpovědí Paříže devatenáctého století na vizi nákupního střediska. Je to malá krytá ulice lemovaná obchůdky a čajovnami, kde se mohou dámy procházet a lelkovat, aniž by si urousalý honzíky dlouhých šatů nebo péra na nových kloboucích.

Místo, na němž jsem se ocitla, mělo docela jistě hodně daleko k nákupním centrům mého dětství s nepřetržitou hudební kulisou a neony osvětlenými podniky rychlého občerstvení. Zde lemovaly stěny sádrové reliéfy řeckých bohů v průsvitných tunikách a ze stropu visely na dlouhých řetězech mosazné lampy.

Zhruba v polovině pasáže jsme narazili na obchod se starožitnostmi, kde se prodávaly výhradně staré kuchyňské potřeby – hřebenovité keramické misky na horkou čokoládu, naleštěné měděné formy ve tvaru ryby a taky cínové formičky na čajové pečivo. Podle toho, jak vypadaly, mohly kdysi patřit snad samotnému Proustovi. Na konci kryté galerie, pod hodinami, které drželi dva prsatí andílci, se nacházelo knihkupectví. Na prosklených dveřích zářil nápis: *Maison fondée en 1826*.

Otočila jsem stojanem plným pohlednic: milenci před Eiffelovou věží, dítě utíkající s bagetou pod paží, nahá žena dřepící nad bidetem. Když jsme vešli dovnitř, rozezněl se načer-

venalý mosazný zvonec. Pečlivě naleštěné police barvy temné čokolády, lemuující stěny, nás uvítaly pachem prachu a včelího vosku. V jednom rohu se nacházely točité schody, které byly tak úzké, že i tlustší kočka by měla problém, kdyby po nich musela stoupat vzhůru. Skoro jsem cítila, jak honzíkem svých šatů zametám podlahu. Tohle město mi očividně nijak nepomáhalo, abych udržela již beztak nepřítliš pevné pouto s jednadvacátým stoletím.



Po půlhodině čekání nad miskou zelených oliv a sklenicí aperitivu dorazila číšnice, aby si vyslechla naši objednávku. Rozhodli jsme se zajít na pozdní oběd do malé restaurace L'Herminès, nacházející se v 19. obvodu. Od Gwendalova bytu to sem bylo do kopce.

„Eh, alors,“ začala číšnice a dala se do představování dnešních specialit. „Máme kachnu s dušeným zelím a jablky, ragú z fazolí a masa a pak ještě opravdu vynikající“ – v tu chvíli kývla hlavou, aby vše ještě zdůraznila – „*du porc noir de Biggore*.“

„A co je na tom praseti tak zvláštního?“ otázal se Gwendal, což poskytlo číšnici důvod, aby se pustila do nadšeného vysvětlování.

„Tedy...,“ začala číšnice a položila si notes na pult. „Má krátké černé štětiny. A je asi takhle velké.“ Roztáhla ruce, aby obsáhla délku našeho stolku a ještě jeden stolek vedle nás. „Je taky velice zvláštní, je těžké chovat ho *en captivité*. Víte, nejraději se pase v lese.“ Přemítání o kouzelném životě tohoto tvora, který se honí za lanýži a má srst černou jako havran, pak zakončila rozmáchlým gestem a slovy: „*Il est heureux, quoi*. Je šťastný!“

V Gwendalově tváři jsem viděla, že nemá pochybnosti. Co by mohlo být zdravější než sníst k večeři šťastného vepře? Já si objednala ragú.

Začala jsem zjišťovat, že seznámení s Gwendalem bylo jako začít se přátelit s velice pohledným (a sexy) mimozemšťanem.

Vypadal jako lidé, které jsem znala, a mluvil (zhruba) jako lidé, které jsem znala, ale přesto byl naprosto zřetelně a jaksi podivně jiný. Jistě – i svoje předchozí kluky jsem musela nejprve poznat. Jenže to poznávání se nikdy netýkalo takových věcí jako teď. Kluci, se kterými jsem si něco začínala v minulosti, chodili do stejných škol a pocházeli z měst, která byla stejná jako to moje. Dokázala jsem odhadnout, co si budou myslet o celé spoustě věcí. V případě Gwendala jsem nedokázala odhadnout, co si bude o tom či onom myslet, vůbec nikdy. Třebaže jsme byli zhruba stejně staří, vyvstávaly mezi námi kulturní rozdíly. Já nevěděla nic o Sergi Gainsbourgovi a on zase nikdy neviděl *The Breakfast Club* a v životě nejedl Twinkie. „Proč se stanice pařížského metra jmenuje po jakémsi městě v komunistickém Rusku?“ zeptala jsem se jednou.

„Po bitvě,“ odtušil stručně a zadíval se na mě, jako kdybych v tu chvíli promluvila rusky. „Když Stalin porazil na východní frontě Hitlera.“

Jak jsem to mohla nevědět? Byl to okamžik, v němž došlo k obratu v celé druhé světové válce a Francie byla zachráněna před trvalou okupací a ponížením, které jí uštědřilo nacistické Německo. Po spojenecké invazi a Dni D se tady žádná stanice nejmenuje.

Nešlo ale jen o to, co jsme on nebo já věděli, ale i o to, co jsme chtěli. Každý, koho jsem znala doma, měl podobný soupis svých cílů, v němž byl první položkou (podtrženou a napsanou s vykřičníkem) *úspěch*. Stejně jako většina mých přátel jsem ve věku pětadvaceti let vnímala samu sebe coby člověka, který udělá vše, co je třeba, aby se stal tím, kým chce být. Pokud to mělo znamenat pracovat sto hodin týdně v bankách, právnických kancelářích, studentských firmách nebo novinách, tak ať to tak klidně je. Všichni jsme mířili po jasně vytyčené a úzké stezce, na jejímž konci nás měla čekat místa partnerů, nabídka akcií, Pulitzerova cena nebo cokoli dalšího, co by dokázalo nám i světu, že jsme dorazili do cíle.

Vypadalo to, že Gwendal žádný takový seznam nemá. Ve

skutečnosti s ním bylo snadnější hovořit o čemkoli jiném. Podobně jako onen vepř pídící se po potravě v lesích, se zdálo i v případě Gwendala, že při rozhodování bere ohled jen na jediné: přinese mi to štěstí a radost? Upřímně řečeno – zdálo se mi to trochu divné.

Ukázalo se, že *porc noir de Bigorre* je obyčejné grilované žebírko podávané se smaženými brambory a růžičkovou kapustou. Moje ragú byl zase kopeček bílých fazolí uvařených spolu s konfitovaným kachním stehýnkem *confit de canard*, hezkým kusem klobásy a trochou rajčat. Pokud šlo o mě, necítla jsem žádnou zvláštní potřebu znát barvu srsti zvířete, které se obětovalo, abych se mohla najíst.

Už jsme oba trochu zívali nad prázdnými hrnky od pressa, když jsme odsunuli židle od stolu. Po těchto líných zimních obědech díkybohu většinou následovala chvilka na šlofíka. Gwendal mne zasvětil do tajemství *de cinq à sept*. Doslova to znamená „od pěti do sedmi“ – období po práci, kdy se milenci scházejí na krátká dostaveníčka, než zamíří domů za rodinami. *Vive la France!*

Když jsme si oblékali kabáty a chystali se k odchodu, všimla jsem si zarámovaného obrázku na stole hned vedle dveří. Byl na něm onen slavný černý vepř, hovicí si na senu. Skutečně vypadal šťastně. Přesto jsem ale ráda, že jsem si ho nevšimla ještě předtím, než jsme se v tomhle podniku posadili k obědu.



Recepty inspirované bistroem Sainte Marthe

TATARÁK Z MEČOUNA

Tartare d'espardon

Poprvé jsem tento předkrm ochutnala v bistru Sainte Marthe. Tatarák už nemůže být jednodušší. V podstatě se jedná o malé kostičky syrové ryby v zálivce. Narazila jsem na několik různých verzí, tyto jsou mé nejoblíbenější. Můžete je připravovat samostatně, nebo podávat vzorek na ochutnání od každé, oddělené od sebe čerstvou zeleninou. Následující recept je míněn jako předkrm. Pokud se ale přidá několik smažených brambor, získáme lehké hlavní jídlo. Podáváme na listech čekanky, která dodá předkrmu šmrnc.

Tradiční

¼ kg nejčerstvějšího steaku z mečouna (Upozorněte vašeho prodavače ryb, že ho budete jíst syrový.)

1 polévková lžíce a 1 kávová lžička citronové šťávy

¼ kávové lžičky hrubé mořské soli

2 kávové lžičky hrubozrnné hořčice

2 kávové lžičky arašídového oleje

2 polévkové lžíce nejvyššího olivového oleje

2 polévkové lžíce nasekané pažitky

2 kávové lžičky nasekaného kopru

Zbavte rybu veškeré kůže a červeného masa. To, co zbude, nakrájejte na pravidelné, asi půlcentimetrové kostky. Odložte si je do skleněné misky umístěné v nejchladnějším místě lednice.

Do malé skleněné zavařovačky nebo vzduchotěsné plastové krabičky vložte všechny zbývající ingredience (kromě kopru a citronové šťávy). Pořádně protřepejte, aby se všechno promíchalo. Dejte vychladit.

Pět minut před podáváním ryby přidejte citronovou šťávu a kopr. Vše dobře promíchejte. Pokud necháte rybu marinovat déle, začne na ni působit citronová šťáva – a nakonec tak získáte *ceviche*, který nemá stejně čerstvou konzistenci jako tatarák.

Množství: 2 porce jako předkrm nebo 4 „chuťovky“

Asijský

¼ kg nejčerstvějšího steaku z mečouna (Upozorněte vašeho prodáváče ryb, že ho budete jíst syrový.)

1 polévková lžíce a 1 kávová lžička limetkové šťávy

¼ kávové lžičky hrubé mořské soli

2 kávové lžičky jemně nastrouhaného čerstvého zázvoru

1 kávová lžička thajské rybí omáčky

1 kávová lžička cukru

2 polévkové lžíce nasekané pažitky

2 kávové lžičky sezamového oleje

4 polévkové lžíce nejvyššího olivového oleje

½ šálku zralého manga – oloupaného a nakrájeného na kostičky

Pořádná dávka několika druhů čerstvě mletých pepřů

1 polévková lžíce jemně nasekaného koriandru

Připravte rybu a smíchejte ingredience (od limetkové šťávy po oleje) na zálivku jako u „tradičního“ receptu.

Pět minut před podáváním ryby přidejte do zálivky mango, pepř a lístky koriandru.

Množství: 2 porce jako předkrm nebo 4 „chuťovky“

PEČENÁ VEPŘOVÁ ŽEBÍRKA NA MEDU

Travers de porc au miel

Vím, proč kuchaři v bistrech tohle jídlo milují. Snadno se připravuje a všechno je nachystané předem. Pokud můžete, použijte čerstvý rozmarýn, pokrm je pak úplně jiný. Podávejte s hromadou šťouchaných brambor, nasáklých medovou omáčkou.

120 ml rozmarýnového medu (nebo jiného silného medu)

60 ml olivového oleje

60 ml octa z červeného vína

1 kávová lžička hrubé mořské soli

2 stroužky česneku, lehce rozdrcené zadní stranou nože

1½ polévkové lžíce sušeného nebo

několik snítek čerstvého rozmarýnu

2 kg vepřových žebírek rozsekaných na kusy

Ušlehejte med, olej, ocet, mořskou sůl, česnek a sušený rozmarýn (pokud jej použijete).

Uložte žebírka do velkého igelitového sáčku, který se dá uzavřít, a přidejte marinádu. Pokud používáte čerstvý rozmarýn, vložte do sáčku celé snítky. Nechte 1½ hodiny marinovat v lednici. Občas otočte.

Předehejte si troubu na 150 °C. Naskládejte žebírka do jedné vrstvy na velký pekáč. V malém rendlíku uveďte do varu marinádu. Nalijte ji na žebírka a pečte v troubě 2–3 hodiny. Jednou nebo dvakrát obraťte. Vytáhněte žebírka z trouby a odstraňte z pekáče trochu tuku.

Můžete nechat žebírka přes noc odpočívat. Zlehka je pak ohřejte v omáčce.

Množství: 4 porce

Ještě jedna óda na hrubou mořskou sůl. Od doby, kdy jsem se přistěhovala do Paříže, se zrodil mezi mnou a solí naprosto nový vztah. Hrubá mořská sůl – získávaná odpařováním mořské vody – je ve Francii běžná a laciná. Její krystaly se suší na sněhobílých hromadách, zejména v Bretani (Guérande) a v Camargue. Její chuť mi připadá jemnější než u běžné kuchyňské soli. Pokud jste ji nikdy nezkusili, nastala právě teď vhodná chvíle. Nasypte si ji do sklenice na kuchyňské lince a přidávejte podle potřeby po špetkách. Solení rukou je přesnější než při použití slánky nebo mlýnku. Zjistila jsem rovněž, že tato sůl dodává jídlu i další kvalitu, pokud jde o vzhled: je to, jako kdybyste pokrm poprášili drobnými diamanty.

KOLÁČKY S ROZPUŠTĚNOU ČOKOLÁDOU

Moelleux au chocolat „Kitu“

Pokud je ve vašem životě nějaký „čokoholik“, připravte se na to, že vás bude zbožňovat. Dokonale funguje jako dezert pro dva. Díky tomuto receptu si kromě toho budete před svými hosty připadat jako kulinářský génius. Těsto si připravte předem a dejte koláčky do trouby hned po večeři. Pokud jde o přísady, odolejte pokušení to přehnat. Zapomeňte na karamelový krém či malinové *coulis*. Vše, co potřebujete, je trocha lehce oslazené šlehačky nebo porce vanilkové zmrzliny o velikosti golfového míčku.

8 polévkových lžic nesoleného másla

150 g hořké čokolády (70 procent kaka; kvalita čokolády je základem všeho – já používám značku Valrhona nebo

Green & Black's)

Špetka hrubé mořské soli

2 vejce

2 žloutky

¼ šálku cukru, 1 polévková lžíce hladké mouky

Předehejte si troubu na 230 °C.

Rozpusťte společně čokoládu a máslo – v hrnci s dvojitým dnem nebo v mikrovlnné troubě. Přidejte mořskou sůl.

Šlehejte metličkou nebo elektrickým šlehačem vejce, žloutky a cukr, dokud nezískáte nadýchanou a lehce napěněnou hmotu.

Přidejte vaječnou směs do teplé čokolády a rychle zašlehejte. Přidejte mouku a promíchejte. Těsto bude poměrně tuhé.

Obtížnou fází při pečení těchto koláčků je vytahování z formy. Jediné spolehlivé řešení, na které jsem přišla, spočívá v použití košíčků ze silikonu (papírové košíčky nefungují, lepí se). (Pokud neseženete košíčky ze silikonu na pečení, použijte malé zapékací misky, pořádně vymazané máslem.

Těsto rozdělte rovnoměrně do forem. (Až do této fáze si můžete vše připravit předem a uložit do okamžiku pečení v lednici. Nezapomeňte ale nechat ještě před pečením těsto chvíli v pokojové teplotě.)

Doba pečení bude záviset na vaší troubě. Začněte se 7 minutami, abyste získali tenkou kůrku a zcela roztavený vnitřek. 8 minut zajistí o něco silnější kůrku a mazlavý vnitřek.

Množství: 6 porcí

Tip: Lze rovněž péct rovnou z mrazáku. Zamrazte v košíčcích ze silikonu. Z mrazáku vytáhněte asi 10 minut před pečením. Pečte při teplotě 210 °C 15–17 minut.

KAPITOLA 3

Duben v Paříži

V průběhu několika následujících měsíců nabraly naše víkendy v Paříži podobu ospalé, zahálčivé rutiny. Jako u každé správné milostné pletky spočíval první problém v tom, abychom se vůbec vyhrabali z postele. V budově pařížské Opery se koná každou sobotu prohlídka zákulisních prostor. Přes všechna nejlepší předsevzetí jsme ji nikdy nestihli.

Začala jsem se zamilovávat do okamžiků, kdy jsem se probouzela v tom malém pokoji. Matrace futonu na podlaze, deky žluté jako slunce, miniaturní italská konvice na kávu, v níž díky jakýmsi fyzikálním záhadám vše začínalo vařící vodou u dna a končilo kávou v horní části. Barvy, tvary a předměty v tomto prostoru se pro mne začaly měnit v rekvizity náležející do stále se opakujícího snu. S Gwendalem jsme si vytvořili malou skleněnou bublinu – vzácnou a křehkou, dokonale oddělenou od našich každodenních životů. Nepřemýšleli jsme o tom, co bude. Nekladli jsme si žádné otázky. Někomu by to tak snad připadalo normální, ale pro mne to byl malý zázrak. Možná se jednalo o první okamžik v mém životě, kdy jsem žila výhradně přítomností.

Zatímco jsem ležela zabořena tváří do polštáře, natáhl na sebe Gwendal statečně džíny, aby vyrazil „ulovit“ něco k snídani. Z tuniské pekárny na rohu se pak vrátil nikoli s hlavou čerstvě zabitého mastodonta, ale se sáčkem z voskovaného papíru, lehce přehnutým v rozích. Sáček byl plný *chouquettes* – prázdných kremrolí posypaných drobnými kousíčky cukru. Připadalo mi to, jako kdybych kousala do sladkého vánku.

Nyní, když se už trochu oteplilo, a já se nemusela tolik bát, že skončím s promrzlými a promáčenými prsty na nohou, jsme trávili dny venku. Přesouvali jsme se z jedné kavárenské zahrádky na druhou. Paříž na jaře je docela jiné město – kterýkoli vlahý den může skončit stejně tak nekonečným listopadovým deštěm jako začátkem opravdového léta. A při jedné z těchto našich vycházek jsem pak zahlédla cosi, o čem jsem si pomyslela, že by to mohl být záblesk Gwendalovy skutečné povahy.

Existuje mnoho věcí, které vám prozradí, jaký ten který muž doopravdy je. Způsob, jakým líbá, jak drží vidličku, jak hovoří do telefonu se svou matkou. V mém případě se ale jednalo o cosi úplně jiného. Budeme tomu říkat „neblaze proslulý incident s ptačím hovínkem“.

Mířili jsme k Bastille na bleší trh. Svítilo sluníčko a bylo dost teplo, abych si na sebe vzala ty ze svých letních šatů, jež se Gwendalovi líbily nejvíce – z modrobílého ginghamu a s úzkými ramínky, které díky rafinovanosti svých tvůrců nevyžadovaly, aby se do nich nosila podprsenka. Gwendal měl na sobě svoji oblíbenou bílou plátěnou košili, dovezenou z Austrálie, s pytlovitými, neforemnými rukávy. Kráčeli jsme ve stínu platanů po bulváru Richard-Lenoir, když tu jsem uslyšela zřetelné *cák* a spatřila jsem, jak se na Gwendalově bicepsu roztéká obrovská zelenošedá kaluž.

Vyprskla jsem smíchy. Žádná zdvořilá chvilka ticha nebo pokývnutí hlavou coby projev účasti. Je to prostě reflex. Jednou jsem shodila na hlavu svého kluka radiobudík – vypadalo to jako v komiksu s králíkem Buggsem. Sotva jsem tehdy

zjistila, že nekrvácí, zmocnila se mne hysterie a obrovské slzy smíchu se mi kutálely po tváři. Takhle se prostě chovám v některých typech kritických situací. Jakmile se přestanu bát otřesu mozku, nikdo mě nezastaví.

„*Merde*,“ ulevil si Gwendal a podíval se nahoru na strom. „Já tě vidím!“ zakřičel a pohrozil prstem k nebi, jako kdyby znal dotyčného holuba osobně. „To je vendeta,“ zašeptal. „Jako u korsické mafie. *Znají* mě.“ Na světě je fůra lidí, kteří se nedokážou sami sobě zasmát. A byla jsem už na rande se spoustou mužů, s nimiž by něco takového zkazilo celý den. Okamžitě bychom se museli jít převléct nebo letět rovnou do drogerie pro papírový ubrousek. Poté by následoval půlhodinový proslav na téma okamžité likvidace všech těchto létajících krys. Gwendal se na mne ale jenom podíval, stále ještě skloněný nad chodníkem a s rozpačitým úsměvem. Pak jsme zamířili do kavárny přes ulici. Gwendal si vyčistil rukáv v umyvadle na záchodě a nechal ho uschnout na pařížském slunci. Poté jsme pokračovali v procházce.

„Ještě nikdy na první schůzce...,“ pronesl pak a vzal mne za ruku.

„Ještě nikdy na první schůzce...,“ zopakovala jsem vážně, třebaže stále hrozilo, že znovu vyprsknu smíchy.

Už tehdy mi to mohlo být jasné. Tohle je muž obdařený šarmem a smyslem pro humor. Kluk, kterého se vyplatí si udržet.



Naše vycházky nás často zavedly přes řeku, kolem tyčící se fasády Notre-Dame a dál na květinový trh na Île de la Cité. Zastavovali jsme se u Mosquée de Paris, srkali čaj ve stínu obrovského dubu a poflakovali se v Arènes de Lutèce – římském amfiteátru z druhého století, kde si děti hrály na honěnou a studenti se na svažujících kamenných schodech učili na zkoušky. Velká část Paříže je ve skutečnosti skryta za hranice-

mi ulic, a tak jsme následovali místní obyvatele s jejich dvoukolovými nákupními vozíky na rozkvetlé dvory a tajné zahrady. Často jsme strávili celý den naprostým nicneděláním a jen jsme chodili a povídali si.

Hodně jsme mluvili o budoucnosti. Ne snad nezbytně o té naší (proč ničit naši bublinu?), ale o věcech, které jsme chtěli a o nichž jsme snili.

Gwendal vlastně nikdy netoužil být odborníkem na počítače. Chtěl točit filmy. Neustále si vymýšlel příběhy o lidech, které jsme potkávali na ulici.

„Podívej se na toho muže na kole. Na způsob, jakým se předklání. Kdysi možná jezdil na motorkách Harley-Davidson. Všechny holky po něm bláznily. A v televizi mu slibovali vlastní televizní show. A dneska si barví vlasy a provozuje bowlingovou dráhu.“

Gwendal mi prozradil, že právě nedávno dokončil scénář o klaunovi jménem Max, který jezdí po Paříži na kole, a pozoruje všechny neuvěřitelné výjevy, které namíchává život ve velkém městě.

„No bezva,“ řekla jsem. „A kdy to natočíš? Co s tím podnikneš dál?“

Nejprve si myslel, že kladu takové otázky reflexivně jen z pouhé zdvořilosti, jako když se zasmějete nevalné anekdotě svého kluka. Teď už mne ale znal lépe. Tenhle americký optimismus v něm vyvolával radost a současně ho mátl. Nedokázal pochopit, kde беру tu jistotu. A já zase nerozuměla jeho váhání.

Pověděla jsem Gwendalovi všechno o svém plánu stát se kurátorkou v muzeu. Strávila bych celý život obklopena nádhernými a cennými věcmi. Měla jsem v tom naprosto jasno: bakalářský titul, pak doktorát, pracovní v Morganově knihovně, plná v kůži vázaných svazků. On sám se na mém plánu nesnažil nic vylepšovat. Jasně jsem dala najevo, že na vylepšování zbývá jen malý prostor. Místo toho řekl jen: „Chci ti ukázat dinosaury.“

Všechna pařížská přírodovědná historická muzea jsou v Jardin des Plantes, což je velká botanická zahrada kousek od mešity. Ve vstupní hale paleontologického muzea je socha goril samice s vyceněnými zuby a obrovskými rukama zdviženými ke stropu. Pod jejíma nohama se nachází bezvládné tělo lovce. Celý výjev působí grandiózně, absurdně a mírně komicky současně. Takhle vypadáme, když z nás vášeň vymáčkne to nejlepší?

Gwendal mne sledoval, jak zírám na sochu. „Z tvého pohledu je to evoluce,“ prohodil. „Přežijí schopnější.“

Projít turniketem do velkého sálu bylo jako vstoupit do stroje času. Všude vládlo naprosté ticho až na vrzání parket pod našima nohama. Nikde tu nebyly žádné děti, žádná naučná videa, žádné interaktivní počítačové terminály. Jen řady a řady koster na dřevěných podstavcích. Blednoucí papírové štítky byly vyvedeny dokonale propracovaným ozdobným rukopisem. Vzduch zde byl naprosto nehybný a plný prachu, jako někde v podkroví plném pokladů.



Vybavovaly se mi mé nejsilnější vzpomínky. Můj otec zemřel před několika lety, a když si s ním chci popovídat, zajdu si do nějakého muzea. Ať už se ocitnu ve světě kdekoli, muzea se stávají mým druhým domovem. Newyorské přírodovědné muzeum bylo první budovou kromě našeho domu, kde jsem si vědomě zapamatovala, jak a kudy se v ní dostanu na různá místa. Zmocňovala se mne hrdost, když jsem dokázala vést rodiče nepředstavitelně dlouhými chodbami k *Tyranosauru rexovi* nebo k obří olihni. *Dolů po schodech, pak doleva, pod břichem velké modré velryby*. Když se rodiče rozvedli a otec začal trpět depresemi, představovala muzea naše víkendové cíle. Domečky pro panenky a mumie a nakonec obrazy postupně zaplňovaly prázdný prostor, v němž kdysi otec býval.

Nikdy jsem si nezvykla na termín „bipolární porucha“. Chorobu mého otce diagnostikovali v době, kdy se stále ještě

hovořilo o „manické depresi“, což mi vždy připadalo jako výstižnější popis. Lze jím charakterizovat ty roky, kdy stěží dokázal mluvit. Byl šlachovitý, hubený a kouřil mentolové cigarety, zatímco jsme spolu chodili po ulicích na Manhattanu. Ten název dobře vystihuje jeho nepředstavitelné okamžiky vzrušení, když flirtoval s číšnicemi, ale také křičel na prodavače a obviňoval lékaře v zoufalých pokusech donutit svět, aby se přizpůsobil onomu grandióznímu obrazu, který si sám o sobě vytvořil.

Muzea se stala naší rutinou. Byla to vhodná místa a laciná (otec trvale nepracoval). Zamilovala jsem si obrovské schodiště a neustále kvetoucí výzdobu ve vstupní hale Metropolitního muzea. Měla jsem radost, když jsem si na límec u košile připínala vstupenku v podobě plechového knoflíku – každý víkend v jiné barvě. A tatínek se svědomitě vlekl za mnou, když jsem se znovu a znovu vracela k denderskému chrámu, jehož kameny byly přivezeny z Egypta a znovu sestaveny do jednoho celku jako gigantické puzzle.

Tyhle místnosti se staly kulisami pro mé imaginární životy. Nechtěla jsem tam chodit jen na návštěvy. Přála jsem si tam *žít*. Toužila jsem po tom, abych mohla spát v saténem pokrytém lůžku z osmnáctého století, se sádrovými andílky pod stropem. Dovolili by dětem, aby si v Americkém křídle muzea uspořádaly narozeninovou oslavu? Třebaže se moje zájmy měnily a mě to pak táhlo k obrazům dávných mistrů a ke starým fotografiím, muzeum jako takové se neměnilo. Každý předmět zůstával stále na svém místě. Bylo jako kotva. Moc ráda si představuju, že tatínek tehdy věděl, co mi dává. Nabízel mi řád a krásu ve chvíli, kdy nic jiného neměl.



Přejela jsem rukou po nalakovaném dřevěném zábradlí balkonu v muzeu a zamávala Gwendalovi na opačné straně. Na to, jak relativně krátkou dobu mu patřilo místo v mém životě,

jsem měla pocit, že mne zná až podezřele dobře. Během jediného odpoledne se mu podařilo objevit citový zdroj, z něhož vyvěraly mé cíle, potěšení i pocity úlevy. Důležité nebylo jak, ale proč.



Čekaly nás však i rozpačité okamžiky. Drobné ostny kulturních neshod. Z muzea jsme zamířili do stínu pečlivě zastřižených stromů a pátrali po něčem k pití. K mání byl pouze ovocný džus Minute Maid.

Gwendal vytáhl peněženku. „Nenávidím, když musím kupovat Coca-Colu,“ utrousil. „Jsou všude. Člověk už nemá vůbec možnost výběru.“

Napadlo mne, že se možná jedná o problém s překladem. „Tohle ale není cola,“ namítla jsem. „To je pomerančový džus.“

„To ano, ale vyrábí to korporace Coca-Cola.“ No jistě... Záludné síly amerického imperialismu v praxi. A já jsem v tomhle sporu očividně nestála na straně dobra. Až do té doby jsem ovšem neměla ponětí, že Coca-Cola vyrábí i pomerančový džus.



Gwendal a já jsme spolu chodili asi rok, když se jednu sobotu těsně před Velikonocemi rozhodl, že nazrál čas, abychom postoupili zase o jednu úroveň výše. K jitrnicím. Jedna věc totiž je, když si americká holka zajede do Paříže jednou za několik týdnů, aby si užila sexu a snědla trochu čokolády, ale druhá, jestli dokáže zvládnout skutečně dobrou *andouillette*.

Nemám nijak citlivý žaludek, pokud jde o konzumaci vnitřností. Rok jsem žila ve Skotsku a povinnou večeři s *haggisem* (vnitřnostmi plněné žaludky) jsem absolvovala bez jakýchkoli protestů. Abych řekla pravdu: chutí to hodně připomínalo pohankovou kaši, jak ji dělávala babička.

Bylo už devět večer, když jsme zatočili do Passage de la Nonne Graine. Já jsem právě cosi vzrušeně blábolila o svém posledním projektu – práci pro internetovou firmu zabývající se on-line prodejem výtvarných děl. Jistě, byla to odbočka od toho, co jsem studovala, ale vlastně jen docela malá, a dostala jsem nabídku i na akcie.

„Musím dát strukturu jejich webovému magazínu,“ pokračovala jsem a začala vyjmenovávat položky v nabídce: obrazy, sochy, stříbro, sklo. „A jako asistenta mi dala svého mladšího bratra.“ Tohle bylo na tom všem možná nejvíce vzrušující: „Mám *asistenta!*“

Na rohu stálo květinářství. Na noc bylo zavřené. Zastavila jsem se. Vedle těžkých větví šeríku a propletených stonků forzýtie jsem spatřila načechranou hromádku malinkatých spících kuřátek – živý dýchající velikonoční košíček. Paříž mne nepřestávala překvapovat. Namísto profesionálně vycizelovaných produktů konzumní společnosti světové metropole jednadvacátého století to byli tihle živí drobečci, kteří mne donutili, abych se usmála.

Ve dveřích restaurace nás přivítal muž s elegantní lysinou, ve vlněné vestě a s brýlemi na očích. Vklouzli jsme do boxu. Strop zde byl nízký, roubený dřevěnými trámy ze sedmnáctého století. Stěny lemovaly obrovské prázdné lahve od vína, veliké jako bóje. Vrhla jsem pohled na jídelní lístek. Pro studentskou kapsu to bylo opravdu náročné.

Gwendal vybral tuhle restauraci, protože její dodavatel se těšil exkluzivnímu ratingu AAAAA, což je zkratka oficiálně udíleného hodnocení Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique (jedná se o samozvanou skupinu milovníků *andouillette*, kteří se toulají po Francii a hledají nejlepší výrobce a nejlepší způsoby přípravy). *Andouillette* je zvláštní jitrnice, která se vyrábí z nahrubo nakrájených kusů vepřových žaludků a vnitřností. Pan Hardouin, výrobce dnešního vzorku, byl v jídelním lístku označen jako *pourfendeur de goretts*, což je podle Gwendalova přetlumočení cosi jako

prasečí ekvivalent titulu „ochránce víry“. Všechny mé řeči o marketingových plánech a investorech nyní působily tak trochu k smíchu. Zásadní otázka, jež teď visela ve vzduchu, totiž zněla: chci jíst *andouillette* v hořčičné smetanové omáce, anebo bych měla raději zvolit autentický způsob přípravy z osmnáctého století s *lardons*, houbami a *ris de veau* – telecími brzlíky?



Vždy jsem byla nadšenec, pokud šlo o nová, byť i podivně vyhlížející jídla. Moje první vzpomínky na to, jak jsem jedla někde mimo domov, byly spojeny s každoročními „dámskými dny“, kdy jsme s maminkou a tetou Debbie chodívaly do jedné exkluzivní francouzské restaurace a pak na odpolední představení na Broadway. Muselo mi být čtyři nebo pět let, když jsme poprvé šly do podniku Mildred Pierce. Byla to příležitost, kdy jsem si mohla vzít bílé rukavičky a malou patentní koženou kabelku. Seděly jsme u stolu, kterému se říkalo Alenka v říši divů – nacházel se na malém stupínku a kolem dokola ho obklopovala zrcadla. Když mi maminka vysvětlila, co je na jídelním lístku, oznámila jsem, že chci slávky.

Číšník pohlédl na maminku s povytaženým obočím. „Jste si jistá?“

Maminka, která nikdy nepotlačovala moje předčasně vyspělé sklony, jen přikývla. „Když je nesní ona, sníme je my.“

Nedostaly šanci. Nedělila jsem se a nenechala jsem jedinou lasturu neotevřenou. Když pak číšník s pobaveným úsměvem uklízel talíře, zeptal se mne, jestli mi chutnalo. Směla jsem si olíznout prsty?

Maminka se ke mně otočila a poučila mě: „Když ti dneska ten oběd tak chutnal, očekává se, že to zajdeš povědět šéfkuchaři.“

„Kde je šéfkuchař?“ zeptala jsem se. Nebyla jsem si tak úplně jistá, o koho se vlastně jedná.

„V kuchyni,“ odpověděla maminka a podívala se na číšníka. „Může?“

A tak jsem následovala číšníka létacími dveřmi a pronesla vzápětí cosi, o čem se dnes mohu jen dohadovat, že to byla pečlivě nacvičená „poklona šéfkuchaři“. Na kuchyň si ale nijak zvlášť nevzpomínám. Nač si vzpomínám, jsou toalety. Na dveřích tam neměli obrázky, jenom dvě mosazné destičky se slovy *Messieurs* a *Mesdames*. Jelikož jsem si nebyla jistá, které dveře vybrat, vrátila jsem se ke stolu a čekala na pokyny.



Když *andouillette* dorazily na stůl, zjistila jsem, že jsou menší, než jsem si představovala – nanejvýš deset nebo dvanáct centimetrů. Opravdu delikátní porce v případě jídla, které jsem považovala za stravu zdravím kypících venkovanů. Když jsem ochutnala první kousek, pochopila jsem vše. Jitrnice měla hutnou, mírně pružnou konzistenci a vzhled tohoto jídla měl sloužit spíše jako oslava prostého původu pokrmu, než aby snad cokoli maskoval. Sáhla jsem po orosené sklenici burgundského vína. Připili jsme si. „*Dans les yeux*,“ pronesl Gwendal a podíval se mi do očí. „Přináší smůlu, když si s někým připiješ a nedíváš se mu do očí.“ Velké kroužky nařezané jitrnice do sebe zatím nasávaly hořčici.

Cítila jsem se plná a spokojená. V našem vztahu jsme očividně dosáhli nové fáze: holka z Ameriky se předvedla jako nadšená konzumentka vnitřností. Gwendal ale myslel ještě na něco jiného.

Natáhl se kolem prázdných talířů a vzal mne za ruku.

„*Je t'aime*,“ pronesl tlumeně.

Nic nevyjádří slova „miluji tě“ lépe než talíř plný jitrnic.



Pohoštění na víkend

CHOUQUETTES

Tohle byla moje první a nejmilovanější pařížská snídaně. *Chouquettes* jsou v Paříži posety malými kousíčky bílého cukru, kterým se zde říká *sucre perlé*. Doma můžete stejného efektu dosáhnout, pokud pochoutku na poslední chvíli posypete práškovým cukrem. Tento recept jsem upravila podle jedné ze svých francouzských kuchařských biblí – *Lenôtre: Faîtes votre pâtisserie* (Flammarion, 1975).

120 ml plnotučného mléka

120 ml vody

8 polévkových lžic nesoleného másla, nakrájeného na kostičky

1¼ kávové lžičky krystalového cukru

¾ kávové lžičky hrubé mořské soli (nebo 1 necelá kávová

lžička jemné mořské soli)

1 šálek mouky

4 vejce (o celkové hmotnosti asi 250 g)

3 polévkové lžíce práškového cukru, plus trochu na ozdobení

Předehřejte troubu na 235 °C.

V rendlíku se silným dnem smíchejte na mírném ohni mléko, vodu, máslo, cukr a sůl. Uveďte do varu, vypněte plotýnku a přisypte mouku – za neustálého míchání, dokud se mouka nespíší a těsto se nezačne odlepovat od okraje rendlíku. Hmota získá nakonec vzhled hroudy marcipánu.

Rychle přidejte 2 vejce a míchejte, aby se spojily s těstem.

Rychle do těsta zapracujte zbývajících dvě vejce a míchejte, dokud není hmota hladká. Těsto bude husté a lepkavé. Až na jeden den je lze uložit do lednice.

Vyložte dva plechy papírem na pečení. Pomocí dvou kávových lžiček dělejte z těsta malé placičky, které rozmístěte dost daleko od sebe. Měli byste jich mít asi 24. (Pokud máte místo v mrazáku, můžete si jednotlivé kousky zamrazit. Nedoporučuji zmrazovat a rozmrazovat velký kus těsta vcelku.)

Pečte vždy jen jeden plech. Než ho dáte do trouby, poprašte každý kousek vydatně práškovým cukrem.

Pokud pečete z těsta hned po jeho přípravě, pečte 12 minut při teplotě 235 °C. Poté snižte teplotu na 200 °C a pečte dalších 10 až 12 minut s mírně pootevřenými dvířky trouby. (Já zastrkávám do dvířek dřevěnou lžici, aby v nich zůstala jen malá škvíra.)

Pokud pečete z těsta vytaženého z lednice, pečte 15 minut při teplotě 220 °C, poté ještě 12 minut při teplotě 200 °C s pootevřenými dvířky.

Pokud pečete z těsta vytaženého z mrazničky, pečte 17 minut při teplotě 220 °C a pak ještě 12 minut při teplotě 200 °C s pootevřenými dvířky.

Při prvním pečení dávejte na *chouquettes* pozor, protože každá trouba je trochu jiná. Pokud chcete, vytáhněte si jeden kousek na zkoušku. (Já to dělám vždycky.) Měl by být dokonale nadýchaný a dobře zbarvený. Nebojte se, pokud cukr nahore nebo na spodní straně zkaramelizuje.

Jezte hned po vytažení z trouby, nebo nechte zchladnout na drátěném stojanu. Pokud dáváte přednost sladší chuti, posypte těsně před podáváním ještě trochou práškového cukru.

Množství: zhruba 24 kousků

SMĚS Z KUŘECÍHO MASA A SLADKÉ PAPRIKY

Poulet basquaise

Po návštěvách blešího trhu u Bastily nebo toulek kolem Seiny k nové národní knihovně jsme s Gwendalem často konči-

li v Chez Gladines – studentské hospůdce ve čtvrti La Buttes aux Cailles. Zinkový bar, společné stoly a červeně kostkované ubrusy zde vytvářejí útulnou atmosféru v duchu „sousedé, družte se“. Podávají se tu obrovské porce salátů s kuřecími játry a *lardons*, a také vrchovatě naložené talíře dušeného kuřecího masa se sladkými paprikami, což je specialita pocházející ze španělského Baskicka.

Tajnou ingrediencí je *piment d'espelette* – kouřově červená chilli paprička. Dodává jídlu hřejivou, ale nikoli přehnaně ostrou chuť. *Piment d'espelette* lze koupit ve specializovaných potravinářských obchodech nebo prostřednictvím internetu. Někdy se nabízejí v podobě pasty, ale já dávám přednost prášku. Dříve či později zjistíte, že jste tuto ingredienci začali přidávat do omelet nebo na steak. V posledních letech se toto koření stalo módní přísadou do čokoládových dezertů. Čokoládové lanýže s chilli – mňam!

1 malé kuře (¾ – 1½ kg) nakrájené na kousky

Hrubá mořská sůl

2 čajové lžičky piment d'espelette

3 polévkové lžíce olivového oleje

¼ kg lardons fumés nebo na kostičky nakrájené pancetty

4 střední cibule, nakrájené

3 stroužky česneku, rozpůlené

2 střední červené papriky, nakrájené

2 střední žluté papriky, nakrájené

1 konzerva celých rajčat (¾ kg) ve vlastní šťávě

1 bobkový list a několik snítek tymiánu (není nutné)

Na největší pánvičce, jakou vlastníte, osmahněte kuřecí maso z jedné strany do hněda. Osolte a posypte jednou kávovou lžičkou *piment d'espelette*. Maso otočte, poté znovu poprašte solí a další kávovou lžičkou *piment d'espelette*. Pak maso odeberte z pánve a odložte stranou.

Ve stejné pánvi rozehřejte olivový olej, přidejte *lardons*

a nechte 3 minuty opékat. Přidejte cibule a česnek, restujte dalších 10 až 15 minut. Přidejte papriky a za občasného míchání vařte ještě 20 minut.

Přidejte rajčata (rozdrťte je mezi prsty) a šťávu. Uvedte všechno do varu. Vraťte do pánve nazpět maso spolu s bobkovýým listem a tymiánem. Přikryjte, snižte teplotu a duste 30 až 40 minut. V polovině této doby kuřecí maso obraťte.

Já osobně tento pokrm podávám, stejně jako to dělají v Chez Gladines, s nakrájenými červenými rajčaty naloženými do olivového oleje a pečenými ve středně vyhřáté troubě.

Množství: 4 porce