

Mária  
Dopjerová-Danthine

PARIZ

moje láska

můj

život

motto



# Paříž, moje láska, můj život

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na

[www.motto.cz](http://www.motto.cz)

[www.albatrosmedia.cz](http://www.albatrosmedia.cz)



**Mária Dopjerová-Danthine**

**Paříž, moje láska, můj život – 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.

**MÁRIA DOPJEROVÁ-DANTHINE**

PARIZ  
moje láska,  
můj  
život

2018

*Přeložila Eva Macháčková*

*Věnuji  
svým rodičům, kteří mě naučili neignorovat  
krásu kolem nás,  
a svému malému Michelovi.*

## SEZNÁMENÍ S PAŘÍŽÍ

**P**aříž je jako vášeň v lásce, někdy ji nekonečně milujete, jindy nenávidíte. Její nevyčerpatelná různorodost dokáže reagovat na každý záchvěv lidské duše, dokáže uklidnit, vzrušit, rozesmát, naladit na nostalgickou strunu, ale i rozdráždit nebo způsobit deprese.

Někdy nenávidíte ty statisíce lidí, ponořených do svého světa, lhostejných k vašim problémům, kteří se na vás dívají, a přitom vás nevidí, nenávidíte bezmocnost v davu lidí, kde se cítíte úplně bezvýznamně. Jindy vás uvede do euforie rušná atmosféra ulic, architektonická bohatost historických budov a nečekaná lidská gesta vám dávají pocit, že celý vesmír se točí kolem vás.

Paříž je diagnóza a zároveň lék.

Paříž se nedá pochopit, nedá se obsáhnout, dá se však procítit, dokáže se vám dostat po kůži a zaujmout vás na celý život.

V Paříži i chudý člověk, procházející se večer u Seiny a obdivující osvětlené mosty, budovu Conciergerie, Notre-Dame či osvětlenou Eiffelovku, může pocítit nesmírné vnitřní bohatství. Může se obohatit, protože viděl, slyšel, cítil a uvěřil. Uvěřil v krásu, nezlomnost historie a nepřekonatelnost lidských schopností.

Pařížanem je každý, kdo se jím cítí, kdo aspoň jednou v životě měl možnost poznat puls tohoto města ve vlastních žilách, každý, kdo rád sní a vychutnává si krásu.

Do Paříže mě život zavál před dvanácti lety. Nečekaně, po několika kursech francouzštiny ve Francouzském institutu v Bratislavě. Přijela jsem jako bezstarostná studentka v toulavých botách a s pomačkanou mapou v kapse, vzdorovitě se vyhýbající metru, abych vdechla atmosféru Paříže a zapamatovala si každou uličku, každou fasádu, každý kostel, sedla si na lavičku v každém parku, ochutnala zákusek v každé pařížské pekárně.

Prošla jsem fází narůstající odpovědnosti, absolvovala jsem zkoušky na Sorbonně, první zaměstnání v malé lékařské firmě organizující převozy nemocných a raněných z celého světa. Dostala jsem se přes fázi, kdy se bezstarostné potulky po Paříži začaly kombinovat s povinnostmi, respektováním pracovní doby, přípravou na zkoušky, psaním postgraduální práce, řešením administrativních stránek mého pobytu ve Francii. Procházela jsem úskalími



integrace mezi Francouze, získávání jazykové zdatnosti, sebevědomí a zbavování se komplexu cizinky.

Dnes, se třemi malými dětmi a zaměstnaná jako mezinárodní koordinátorka v pojišťovací makléřské firmě, můžu rekapitulovat desetiletí prožité v Paříži. Poznala jsem krásu a neustále se měnící tvář a náladu Paříže, navštívila jsem mnohé výstavy, pamětihodnosti a parky, zažila jsem atmosféru bulvárů, kaváren, restaurací, barů, večery s přáteli, s dětmi jsme využili bezpočet možností volnočasových aktivit. Rekapituluji i hodiny v přečpaném metru a dovolené, ve kterých jsem hledala únik od pařížského smogu a hluku, a taky noci, které jsem probděla u nemocných dětí.

Dospěla jsem k závěru, že v tomhle chaosu myšlenek a pocitů si jednoduše neumím udělat úplný pořádek. Nesnažím se ani zaškatulkovat pocity a zážitky, ani hodnotit, co bylo pozitivní a co negativní v době, kterou jsem strávila ve Francii. Myslím na souhrn vjemů, vytvářejících duševní rovnováhu, spokojenost a obohacujících osobnost člověka, a myslím i na sílu a ochotu zvládnout hektické pulsování Paříže.

Snažím se rekapitulovat a zároveň toužím podělit se s vámi o zkušenosti, které jsem získala za dvanáct let života v Paříži.

## JACÍ JSOU PAŘÍŽANÉ?

**Z**eptejte se Francouze „Jaká je Paříž?“ a odpoví: „Krásná, jen kdyby v ní nebyli Pařížané“, čímž myslí všechny ty arogantní, nervózní, příliš sebevědomé a namyšlené egoistické lidi. Jistěže, Paříž si neumíme představit bez jejích obyvatel, k úplnosti a kráse potřebuje lidi, kteří krácejí po ulicích města – činorodé, nonšalantní, uspěchané, unavené, cupitající nebo poskakující – vždyť dávají Paříži život.

Součástí města se stane každý, kdo si osvojí jeho dynamiku, přizpůsobí se mu, splyne s ním, každý, kdo vidí, cítí a prožívá její každodenní osobitost a stane se článkem v neskutečně komplikovaném řetězu protikladů a extrémů.

Nepředvídatelná spontánnost tady funguje ruku v ruce se škrobeností a přesně předvídatelnými reakcemi.

Nepořádek a chaos se snoubí s perfekcionismem a přísně hierarchickým systémem fungování spo-

lečnosti. Zásluhou administrativních kolosů a „nalinkovaného myšlení“ úředníků za přepážkami v konečném důsledku všechno funguje a umožňuje spolužití nejrůznějších národností světa. Každý tady už z principu všechno kritizuje, lidé se velice lehce rozčílí, v metru v pracovní špičce se běžně stává, že distingovaně vypadající muž či žena se chovají agresivně a své okolí častují těmi nejnevybíravějšími nadávkami. V práci lidé remcají pořád a na všechno, v každé situaci, v každém kontextu mají co kritizovat, vždy najdou důvod na něco si stěžovat. Je to i jistý způsob zbavování se odpovědnosti, házení viny na jiné.

Avšak s koncentrací dobra a zla v Paříži je to asi jako s bezstarostným štěstím, které bez porovnávání s neštěstím, s problémy a těžkostmi života jako by ztrácelo svoji kvalitu. A proto snad v této koncentraci anonymity a egoistického chování výrazněji vynikne a mile překvapí lidské teplo, jako například na venkově, kde každý zdá každého a lidé jsou k sobě milí.

To, co je přirozené v menších městech a na venkově, v Paříži udivuje a dojíká.

Navzdory tisícům lidí, kteří denně projdou kolem pokladen v obchodech, prodavačky každého pozdraví, po zaplacení se s každým rozloučí, případně dodají: „Příjemný zbytek dne.“ Když jdu s dětmi kolem malého obchodu s potravinami, majitelka, Arabka silnější postavy, za námi utíká

a dceři vtiskne do rukou pytlík s bonbony. Když kupujeme v novinovém stánku lístky na metro, prodavač podá dětem žvýkačky. Starší paní koupí v potravinách dětem čokoládová kindervajíčka jen proto, že se na ni mile usmály. Když se dívám do mapy, neznámá kolemjdoucí se u mě zastaví, jestli nepotřebuji pomoc. Nečekaně příjemné lidské gesto mě vždy potěší.

V metru potkávám do sebe zahleděné obličejové lidi, které ukrývají často ty nejsmutnější, nejpodivnější příběhy, jako by se chtěli ztratit v nekonečném vřícím kotli osudů. V takovéto atmosféře vás osvěží jako zmrzlina v letním horku hlas řidiče metra, který do prosby adresované cestujícím o chvilku trpělivosti vsune žertovnou poznámku. Najednou se všichni v metru zavrtí a navzdory několikaminutovému čekání se na tvářích všech objeví úsměv. Příjemný táhlý zvuk harmoniky a Ruska zpívající „nám z východu“ dobře známou píseň *Katúša* stejně tak vyvolá určitou nostalgii a změní náladu cestujících. A když hudebník v metru s kytarovým doprovodem zazpívá *Yesterday* od Beatles, mám pocit, že mi čte z duše, že ji zpívá pro mě, a den hned dostane pozitivní nádech.

Pařížané jsou hrdí, sebevědomí a pyšní, protože si uvědomují, že žijí v městě, které je skvostem, které svojí krásou a historickým bohatstvím poutá pozornost celého světa. Považují se za nejlepší znalce módy, kultury, gurmánství, prostě si mys-

lí, že mají „know-how“ na způsob života a životní styl.

A právě přehnané sebevědomí a pýcha se často-krát mění na namyšlenost a aroganci, které kritizují a neuznávají jiní Francouzi a jiné národnosti.

Kdo je typický Pařížan?

Napůl probuzený pán, který si brzy ráno kupuje v novinovém stánku *Le Monde* a z kabátu mu čouhá pyžamo.

Muž, který kráčí s bagetou pod paží, čte noviny a ulamuje si z křupavého pečiva.

Skupinka mladých, kteří postávají u vchodů paneláků se sociálními byty a pokřikují na sebe téměř nesrozumitelným slangem.

Děvčátka v kožených kozačkách, stylových kabátcích, kluci ve vlněných kabátech s kapucí a kostěnými knoflíky.

Extravagantně oblečená žena ve vyzývavém klobouku, s perfektním make-upem a účesem, který vypadá, jako by ho každý den upravoval kadeřník.

Žebrák v metru opakující snad dvěstěkrát denně: „*Mesdames, Messieurs*, nezlobte se, že vás vyrušuji při čtení, sám se za to stydím, ale nechci krást. Je mi čtyřicet dva let, ztratil jsem zaměstnání, mám jednoho syna..., prosím, pomozte lístkem na oběd nebo mincí. Přeji vám příjemný zbytek dne.“

Prodavačka v pekárně, která zvučným hlasem pozdraví každého zákazníka, prohodí s ním jednu

dvě věty a celý život s úsměvem prodává voňavé bagety.

Malý Číňan, který ve své restauraci zdvořile nabízí kuře s bazalkou a kantonskou rýží.

Tunisan ve svém obchůdku s nejrozmanitějšími sladkými, medově ořechovými koláči.

Prokřehlý Pákistánec stojící za přenosnou píčkou a prodávající voňavé horké pečené kaštiny.

Sebevědomě se tvářící studenti, kteří dlouhé hodiny vysedávají v kavárnách a rozebírají ta nejfilozofičtější témata.

Naškrobená vyhublá stará paní tahající pudlíka v pleteném svetříku anebo za deště v nepromokavé pláštěnce.

A další dva miliony jedinců hemžících se v ulicích Paříže jako v mraveništi.

## FRANCOUZI ZA STOLEM

**F**rancouzské gurmánství a umění stolovat je pověstné po celém světě. I jiné národnosti napodobují šarm francouzských restaurací, nabízejí proslavené recepty francouzské kuchyně, mnozí se snaží stát znalci francouzských vin, poznat bezpočet chutí francouzských sýrů.

Navzdory různorodosti vynikajících kuchyní ze zemí celého světa musím přiznat, že Francouzi jsou v této konkurenci zaslouženě šampiony.

Francouzi jsou po mnoha stránkách velice spjati s tradicemi rodinných setkání a společného stolování, ve kterých se kulinářské umění druží s uměním aranžování stolu, s rozlišováním místa a času, kdy se podává aperitiv, kdy se zve k hlavnímu stolu a kde se po obědě či po večeři popíjí káva.

Francouzi jsou „bonviváni“, za stolem stráví nezanedbatelnou část života, příjemné stolování je pro ně jedním ze smyslů života, způsobem oddechu,

odreagování, prostorem k diskusím, chvílí a záminkou pro zajímavá setkání. V jistém smyslu Francouzi vlastně nestárnou, v každém věku stejně intenzivně prožívají každodenní požitek z jídla, ke stolu si pokaždé sednou s radostí, jako by měsíc nejedli, na zákusek se těší jako malé děti, obřad stolování jim nikdy nezevšední.

Mistrovsky připravují jídla, odstíny chutí, aranžují a servírují jako skuteční gurmáni. Vůbec nepovažují za malicherné zdlouhavě rozebírat, proč rajčatovo-sýrový *quiche* má ostřejší chuť než minule, jak se dosáhlo mandlové příchuti šťávy, že prodavač na tržnici se musel zmýlit, když řekl o avokádu, že je zralé ke sněžení už dnes večer, že nový pekař dělá sezamovou bagetu chutnější než ten před ním. U konzumace jídla je důležité vědět, který sýr odkud pochází, jaká je procedura tradiční výroby daného sýru, jak se marinovalo maso, co dodává pikantní příchutí omáčky, díky čemu má uzený losos výjimečně čerstvou chuť... U jídla nejde o množství na talíři, ale o skladbu chutí, barev, o komentáře receptů a specialit, o chvíle společných prožitků členů rodiny, přátel, známých, kolegů.

U stolu se rozebírají věčně živá témata, jako je politika, kritizují se prezidenti, vlády, různé společenské neduhy, mluví se o sportovních tématech, kultuře, cestování, výchově dětí, situaci na pracovišti, prostě o všem.



Prostírání je vizitka, která nikdy neprojde bez povšimnutí. Důležité jsou značka porcelánového servisu, kvalita příboru, ladění ubrousků se servisem, ubrusem, svíčkami nebo květinová výzdoba stolu. Francouzi nejsou zvyklí dávat novomanželům individuálně vybrané svatební dary, ale finančně přispívají na účet, který si novomanželé otevrou v některém z prestižních obchodních domů. A právě porcelánový servis a kvalitní příbor patří často k hlavním svatebním darům, bývají významnou investicí do společné domácnosti. Novomanželé sepíší v obchodě seznam předmětů, které si přejí, a přátelé a známí přispějí třeba na čtyři hluboké talíře, polévkovou mísu nebo šest stříbrných lžiček. Porcelánový servis, například z Limoges, spolu se stříbrným příborem umožní novomanželům bez bázně přijímat návštěvy a připravit kvalitní francouzské stolování.

Samozřejmě, vkus a zájem o elegantní prostírání ovlivňuje výchova v rodině, ale učíme se, inspirujeme, mnohé odpozorujeme na návštěvách v jiných rodinách anebo v restauracích. Někdy upoutá kombinace barev, například mísa zeleného hroznového vína na černém stole nebo velká mísa mandarinek se zelenými stopkami na ubruse s oranžovo-zelenými motivy či lístky čerstvých růží ladící s okrajem talířů, jindy umělecky aranžovaná jídla na talířích.

Příprava jídla je pro Francouze hotová maturita, jejíž úspěch začíná už cestou na tržnici, výběrem

čerstvé zeleniny, ovoce, ryb, masa. Prodavači dokazují své znalosti ve vážných diskusích, okořeněných typicky pařížským humorem. Při nákupu v tržnici se prodavač ani kupující nespokojí pouze s úsečným „prosím tento sýr“. Když přesně označíme název sýru, prodavač se zeptá, kdy sýr budeme jíst, jestli dnes večer nebo až za několik dnů, a podle toho následuje důsledný výběr sýru podle jeho zralosti. Když si u řezníka vyberu maso, procházím křížovým výsledkem a odpovídám na otázky typu pro kolik osob, jak budu maso připravovat, jak si ho přejí nakrájet. Pokud nemám konkrétní představu, jak maso připravím, a odpovím vyhýbavě, vysloužím si řezníkův udivený pohled před očima lidí čekajících za mnou v řadě a polije mě pot. V pekárně by se nemělo jen říct „prosím bagetu“, ale častokrát je třeba upřesnit, jestli má být hodně propečená, nebo spíš světlejší, nepropečená, jaký typ bagety si přejí, jestli ji chci přeříznout na půlku, nebo ne. Počasí je vděčné téma na rozhovor s prodavačkou v pekárně, řezníkem či prodavačem v tržnici. Pařížané s hrdostí říkají „můj řezník“, „moje prodavačka v pekárně“, potrpí si na tento familiární vztah, ve kterém je například řezník oslovuje jménem. K úspěšnému pěstování věrné klientely vede i zřetelné oslovení zákazníků jménem několikrát v průběhu krátkého rozhovoru při prodeji na způsob „*Bonjour, Madame Dupont*“, „prosím Madame Dupont“, „ještě si něco přejete, Madame Dupont?“

„na shledanou, Madame Dupont“. A paní Dupont odchází od „svého“ řezníka potěšená, polichocená konverzací a nadšená obsahem své tašky.

V každé pařížské čtvrti, na každém pařížském předměstí se dvakrát v týdnu konají trhy, nejčastěji ve středu a v sobotu dopoledne. V době trhu jsou ulice a náměstí zastavěné stánky a plné pokřiků a vřavy lidí, kteří za sebou tahají vysoké tašky na kolečkách, trpělivě kličkují v davu. Když trh dopoledne skončí, za chvíli jsou stánky pryč, nečistota jakoby mávnutím kouzelného proutku zmizí a večer si už ani nevzpomenete, že se na tom místě dopoledne něco dělo.

Když až pozdě večer anebo v neděli zjistíme, že doma chybí mléko, zelenina, čisticí prostředek a obchody jsou zavřené, nejednou situaci zachrání *Arabe du coin*, Arab na rohu ulice. Jsou to malé, ale zbožím natolik přecpané obchůdky, že jen tak tak projdeme mezi regály, a když se jen mírně otočíme, už na nás padají krabice a různé zboží z přeplněných polic. Jejich majiteli jsou Maročané, Tunisané nebo Alžířané, ceny mají poměrně vysoké, jejich francouzština není vždy srozumitelná, ale navzdory tomu jsou součástí každé pařížské čtvrti a patří k obrazu Paříže.

Pekárny a restaurace jsou otevřené i v neděli, a mnohé z nich jsou proto zavřené v pondělí.

Na Slovensku, když řekneme *miláčik*, *horalka* anebo *syrové korbáčiky*, každý Slovák ví, o čem se

mluví. Každý Francouz zase ví, že *petits gervais* jsou tvarohové jogurty, které jedí děti na svačinu, *petits beurres*, v doslovném překladu máslička, jsou sušenky, které připomínají slovenské Bebe keksy. *Carambars* jsou zas tvrdé podlouhlé karamelové bonbony, na jejichž obalu je buď vtipná hádanka, nebo vtip „kameňák“. Tyto výrobky jsou součástí reálií země, drobnosti, po kterých se nám na cestách stýská, které připomínají dětství.

## NÁVŠTĚVY

**F**rancouzi nejčastěji zvou na návštěvu spolupracovníky, přátele, případně rodiče přátel svých dětí, avšak pozvání do domácnosti nevznikají lehce. Francouz si dobře promyslí, komu bude důvěřovat natolik, aby mu ukázal své soukromí, aby si s ním sedl za společný stůl, aby s ním několik hodin mluvil. Návštěvy se plánují týdnů dopředu a tuto agendu si vede každá rodina, každý si pečlivě značí termíny, víkendy jsou rozplánované i dva měsíce dopředu. Je zřídka, ba až nezdvořilé pozvat někoho ze dne na den. Mohlo by to působit jako náhrada za něco jiného, co z nějakého důvodu nevyšlo. Protože každá návštěva se naplánuje a precizně připraví a pozvání se střídají, se stejnými známými se nám podaří setkat asi jednou za tři měsíce. Avšak intenzita vztahů se tím nemění. Mnozí přátelé z pracovních důvodů odjíždějí do zahraničí, a když se po dvou třech letech vrátí

z Ameriky, Pákistánu či Vietnamu, opět si společně sedneme ke stolu, zapomeneme na starosti a prostě si pochutnáme na kohoutovi na víně, na vanilkové zmrzlině polité čokoládou, jako kdybychom se naposledy viděli jen před pár týdny.

Pozvání se ve Francii vždy spojuje s jídlem. Každé stolování má své tradiční pořadí chodů – aperitiv, předkrm, hlavní jídlo, sýry, dezert a káva. Pozvání jsou častější na večeři než na oběd, zásadně ne před devatenáctou hodinou. Většinou se dohodnou na dvacátou hodinu. Taky restaurace začínají podávat večeře až v tomto čase.

Po příchodu hostů se podává v obývacím pokoji (v létě na terase, balkoně, zahradě pod slunečníkem) aperitiv, šampaňské, případně tvrdší alkohol nebo ovocné džusy, spolu se slaným pečivem, bramborovými lupínky, oříšky, drobnou zeleninou, kousky sýru nebo salámu.

Když se dopije aperitiv, na řadě je jídelní část a na prostřeném stole se podává předkrm. Francouzi málokdy jedí polévku, ta je spíš běžnou večeří pro děti v týdnu, když se vrátí ze školy, anebo předtím, než se uloží do postele. Předkrmem jsou různé saláty, zeleninové dorty, kachní játra, různými způsoby plněná zelenina a jiné dobroty, ve kterých se realizuje nápaditost hostitelů. Hlavní jídlo se připravuje podle receptů, ale vždy jde o originalitu, o alespoň jeden nový prvek. Jídlo nikdy není všední, vždyť jde o prestiž a výjimečnost kuchařského

umění hostitelů. Jako samozřejmost se ke každému chodu podává jiné víno. Mnozí Francouzi zapíjejí sklenicí vína každé jídlo, avšak znají svou míru. I po večeři, kdy se otevřou tři různé láhve vína, nikdo nevstává od stolu podnapilý.

Po hlavním jídle následuje talíř se sýry, většinou různé druhy s různě ostrou chutí. Kombinují se kravský, ovčí, kozí sýr, několik měkkých a několik tvrdých sýrů. Začíná se sýrem s nejméně výraznou chutí, nejčastěji z kravského mléka. Následují sýry z ovčího mléka, z kozího mléka a jako poslední se obvykle konzumuje rokfór. K sýrům se podávají kousky čerstvé bagety, ořechy, fíky a salát. Dezert také reprezentuje rodinné recepty. I když francouzské ženy mají téměř nevyčerpatelnou rezervu speciálních receptů, málokterá peče koláče každou neděli. A není se čemu divit, když snad po každých padesáti metrech a téměř v každé ulici je *boulangerie-pâtisserie*, pekárna-cukrárna a každá z nich nabízí speciality. Navzdory velkému výběru a množství zákusků jsou Francouzi velice střídmi, v pracovní dny po obědě jedí obyčejně jako dezert jogurt nebo ovoce, zákusky přijdou na řadu většinou jen o víkendu. V zaměstnanecké jídelně, na obědě s kolegy, pokud má někdo chuť místo jogurtu nebo kompotu na koláč anebo na zákusek, hned se stane terčem komentářů spolustolovníků, že neodolal pokušení. Na návštěvě se po dezertu zpravidla odchází do obývacího pokoje, kde se

podává káva nebo čaj a jejich vůni doplňuje chuť čokoládových bonbonů.

Takové stolování může vzbuzovat pocit přeplněného žaludku a příliš honosné hostiny. Jenže jak vidíme na ulicích, většina Francouzů má štíhlou, ba až útlou postavu. Navzdory nekonečným hodinám stráveným gurmánským vysedáváním za stolem, obezita tady není běžná. Proč? Jak strávit za stolem čtyři hodiny, absolvovat pět chodů jídla a radikálně nepřibrat? Podstata odpovědí na tyto otázky tkví v tom, že Francouzi dělají všechno s mírou, taky jejich porce na talíři představují víc pastvu pro oči než způsob jak si naplnit žaludek, jde jim opravdu o degustaci a ne o prosté najedení se. Součástí konzumace jsou dlouhé minuty rozhovorů. Za stolem lehce stráví i tři čtyři hodiny. V pracovním dni se obědem v jídelně stráví nejméně hodina, a když se obědvá venku, častokrát oběd trvá dvě až dvě a půl hodiny.

I když nejčastější pozvání bývají na večeři nebo na oběd, v rodinách s dětmi jsou poměrně oblíbená i pozvání na svačinu. Návštěva s dětmi přijde poté, co se děti po obědě vyspí. Jako pohoštění se nabídne čaj, káva, dort nebo jiný zákusek a pro děti drobné pečivo, kompoty a jogurty. Je nepsaným pravidlem, že návštěva s dětmi odchází nejpozději kolem devatenácté hodiny.

U návštěv mezi přáteli a blízkými je typickou otázkou hostů, co mají přinést, nebo rovnou na-



vrhnou, že přinesou dezert, aby domácím ulehčili přípravu pohoštění. Nepovažuje se za nezdvořilé nabídku přijmout a dohodnout se, že návštěva přinese dezert, předkrm nebo víno k hlavnímu jídlu, avšak hostitel většinou nabídku odmítne.

Jako standardní dary návštěv se vždy cení láhve dobrého vína a kytice květů. Bonboniéry jsou častější ve vánočním období. Dokonce i v potravinách se čokoládové bonboniéry dají koupit jen v adventním období. Pokud hosté přinesou láhev vína nebo specialitu k jídlu, je slušné dárek hned otevřít a podělit se s těmi, kteří ho přinesli.

V neformálních vztazích se u přivítání a loučení nepodává ruka, ale *on fait la bise*, líbá se na tvář. Počet polibků je někdy problém, protože závisí na regionálním zvyku. V Paříži se líbá čtyřikrát – nalevo, napravo a ještě jednou se to zopakuje. Není to typický polibek, je to spíš jemný dotek tváří, letmé ukradení vůně druhého člověka, „ohodnocení“ parfému ženy či mužovy vody po holení.

Na pracovišti „se taky líbá“ u příležitosti Nového roku, při blahopřáních, ale někteří kolegové to dělají i každý den ráno při setkání.

První roky jsem byla dost zmatená z počtu polibků – jeden, dva, čtyři? V Paříži čtyři, v jiných částech Francie jen dva. V rodině v Belgii se mi smáli a uvedli mě do rozpaků, když jsem naprázdno nastavila druhou tvář – v Belgii se líbá jen jednou na jednu tvář.

Všechno, co se doma udělá a je to pravé, originální, má v této zemi cenu zlata. O tom jsem se přesvědčila i nedávno, když jsem na klinice čekala na odběr krve. Do tiché místnosti s pultem pro sekretářky a zdravotní sestry vešel starší pán, elegantně oblečený v tmavě modrém vlněném kabátu, vyleštěných botách, v ruce si držel klobouk a jako poklad nesl v podpaždí bílou igelitku. Popošel k pultu a přísným hlasem požadoval hlavní zdravotní sestru. Hned nastal rozruch, protože z takového požadavku byla cítit stížnost. Seběhly se všechny zdravotní sestry s mírně nespokojenými výrazy v obličejích a elegantní pán řekl tajemným hlasem hlavní sestře: „Tohle jsem přinesl pro vás všechny, manželka to doma právě upekla podle vlastního receptu.“ Samozřejmě, obličeje sester se hned rozjasnily, sborově děkovaly a pán se uklonil, nasadil si klobouk a odešel. Když se za ním zavřely dveře, hlavní sestra nakoukla do tašky a zvolala: „Představte si, přinesl dvě obrovské voňavé bábovky!“ Sestry se těšily, jak si udělají dobrou svačinu.

Usmála jsem se, bábovkový úplatek, nebo ho nazvěme spíš gestem vděku, má ve Francii skutečně cenu zlata.

## RESTAURACE

V Paříži bychom snad každý den mohli jít do jiné restaurace, a stejně bychom nestihli navštívit všechny.

Jistěže, na výsluní jsou ty proslavené, jako například *La Tour d'Argent*, Stříbrná věž, kam se dostanete jen výjimečně, a to spíš pracovně než soukromě. Prestižní restaurace s výhledem na Seinu a Notre-Dame existuje od roku 1582 a jejím pravidelným návštěvníkem byl král Jindřich IV. Renomé si získala specialitou *Caneton Tour d'Argent*, lisovanou kachnou. Z kachního masa se lisováním odstraní krev, ta se zahustí a dochutí kachními játry, máslem a koňakem. Kachní játra se nakrájí a podávají jako první chod a stehna jako druhý. Restaurace má vlastní farmu na chov kachen a návštěvníci restaurace, kteří si objednájí kachní maso, dostanou pohled se sériovým číslem kachny, kterou jedli. Restaurace má permanentně strážný

sklep s víc než milionem lahví vína. Ke kuriozitám patří i to, že právě tato restaurace inspirovala scény kresleného filmu *Ratatouille*.

Snad nejhezčí výhled na Paříž je z restaurace na vrcholu mrakodrapu na Montparnassu s poetickým názvem *Le Ciel de Paris*, Obloha Paříže, jistě i proto, že nevidíme tento tmavý, architektonicky nevýrazný mrakodrap.

Kromě honosných restaurací, do kterých vstupujeme s velkým respektem a kde se bojíme i pohnout, abychom neudělali nějaké gesto neodpovídající požadované etiketě, jsou po celé Paříži tisíce malých, šarmantních restaurací s osobitě laděným designem interiéru, s nejrůzněji dekorovanými zdmi a stoly, zaměřené na rozličné tradiční kuchyně celého světa. Největší obrat mají kolem oběda a večer, kdy jsou tak přeplněné, že další zájemci netrpělivě čekají venku nebo popíjejí aperitiv u barového pultu. Je téměř národním sportem procházet se večer centrem města a před restauracemi studovat nabídky menu, přemýšlet, nakouknout dovnitř, chodit od jedné restaurace ke druhé a rozhodovat se porovnáváním cen a kvality jídelních lístků.

Ke každému jídlu se podává košík s kousky nakrájené bagety, a pokud se chcete vyhnout zbytečnému placení za láhev vody, požádáte o *carafe d'eau*, karafu pitné vody z vodovodního kohoutku.

Restaurace navštěvují všichni, každý s tím v rozpočtu počítá. Večeří tam mladí lidé, pracující do

pozdních večerních hodin, studenti po přednáškách, důchodci, kteří mají chuť se hezky obléct a vyjít si do Paříže, a všichni ti, kteří nemají chuť vařit doma.

V honosných restauracích si lidé většinou objednávají kompletní menu, předkrm, hlavní jídlo, dezert a kávu. Při obědech v běžných restauracích si volí kombinaci předkrm a hlavní jídlo anebo hlavní jídlo a dezert.

Restaurační kuchyně uspokojí všechny chuťové rozmary, nabízejí pravou francouzskou kuchyni: čerstvou rybu v speciálně připravené šťávě, tradiční bretaňské *crêpes*, palačinky, podle typu těsta plněné slanými nebo sladkými ingrediencemi, které se zapíjejí perlivým cidrem, jenž příliš lehce klouže dolů hrdlem a rychle stoupá do hlavy. V nabídce jsou obrovské mísy nejrůznějších míchaných salátů. Samozřejmý je velký výběr čínských, japonských, afrických či slovanských restaurací. Čtvrť u Montparnassu je známá velkým počtem kin a úzké uličky kolem mrakodrapu jsou doslova nabitý malými restauracemi, většinou jsou to *crêperies*, v zjednodušeném překladu „palačinkárny“. Prostory každé z nich jsou miniaturní, avšak s originálním interiérem, kterým se odlišují od konkurence, lákají a udržují si svoji klientelu. Někde se palačinky připravují na velké horké plotně přímo uprostřed místnosti mezi stoly. Těsto se rychle vylije na plotnu a šikovnými pohyby se palačinka převrací

a plní podle přání zákazníka například sýrem, šunkou, masem, špenátem, vajíčkem.

V Paříži jsem si oblíbila dvě *crêperies*. V Latinské čtvrti v malém podniku si za stolem hned u okna vždy objednáám *crêpe* s rokfórem, ořechy a čerstvým salátem, což považuji za pozemský zázrak. V malé uličce napojující se na Champs-Élysées se nachází *crêperie*, kde celý interiér zařídili milovníci koní. Dokonce i sedátka židlí jsou koňská sedla.

U pultu s pokladnou anebo ve velkém košíku u vchodu do restaurace jsou všude k dispozici vizitky. Všechny si ukládám a někdy se v nich nostalgicky přehrabuji. Ve vzpomínkách se pak vrátím do restaurace u Forum des Halles, kde jsme s maminkou a manželem jedli kohouta na víně, vrátím se do malé restaurace u kostela Saint-Eustache, kde jsme si s kamarádkou z Německa dali nezapomenutelné brambory na česneku. Vzpomínám na restauraci pod arkádami u náměstí Bastily, kde jsme si objednali fantastického lososa na másle se špenátem, anebo na restauraci *Au Chien qui fume*, U Kouřícího psa, ve které jsme s manželem oslavili mé narozeniny láhví vína. Když jsme se po půlnoci ve veselé náladě vraceli k autu, nemohli jsme ho najít. Protože jsme parkovali na zakázaném místě, auto odtáhla odtahová služba.

A co je zajímavější? Pokaždé zkusit nějakou novou restauraci, nebo se pravidelně vracet do té, která nám přirostla k srdci, kde jsme potkali sym-

patického číšníka, kde nám chutnal rejnok v hořčičné omáčce? Těžko najít jednoznačnou odpověď. Pravděpodobně bude pokaždé jiná, bude záviset na povaze a náladě hosta, na ročním období, na počasí a možná na mnoha dalších faktorech.

V útulných prostorách malých restaurací si vychutnáme každé jídlo na lákavě naaranžovaném talíři nějak jinak, svátečněji, s větším potěšením než o samotě doma.

Snad ani není třeba ptát se na doporučení, ve které restauraci stojí za to si posedět, stačí, když se necháme vést ulicemi Paříže a intuitivně vejdemo do té, na kterou jsme se právě naladili. Určitě nás nezklame.

## PAŘÍŽSKÉ KAVÁRNY

V Paříži vůbec nevadí, že sedíte v kavárně sám, hledíte do prázdna, nečinně pozorujete okolní ruch za oknem a u malé kávy a při čtení novin prosedíte dvě hodiny. Malé stolky jsou u sebe tak hustě naskládané, že pokud se jen trošku pootočíte, už se díváte na sousední stůl. Navzdory tomu nikdo odvedle neztiší hlas, všichni živě gestikulují, každý je uzavřený ve svém světě, rozebírá ty nejintimnější a nejchoulostivější detaily svého života a neobává se, že si ho vyslechnou u sousedního stolu, a i kdyby vyslechli, je to v podstatě každému jedno. Naštěstí jsou Francouzi postavou menší, zejména pařížská děvčata jsou známá svou útlostí, která jako by je předurčovala pro život v pařížských kavárnách.

Odjakživa, a není tomu jinak ani dnes, není *café* jako *café*. Ve francouzštině totiž slovo *café* znamená kávu i kavárnu, a když se mluví o kavárně, nemyslí



se tím jen pití šálku kávy, kterou si nakonec lehce a levněji uděláme doma anebo nám ji připraví automat. Myslí se tím atmosféra kaváren a ta je v Paříži opravdu příslovečná. Samotná káva v kavárně nechutná vždy nejlépe, není to pověstné italské preso, avšak právě atmosféra pařížské kavárny jí dodává osobitou vůni a chuť.

Fenomén kaváren, který se ve Francii ujal ve druhé polovině 17. století, je neodmyslitelnou součástí šarmu Paříže. Nejstarší kavárnou v Paříži je *Café Procope*, která se již v 17. století stala centrem intelektuálních diskusí literárních kruhů a poznala tváře takových osobností, jako byli Voltaire, Motesquieu, Rousseau, Danton, George Sandová, Verlaine. Devatenácté století bylo zlatou érou pařížských kaváren, hlavně těch na velkých bulvárech jako je Boulevard des Italiens, des Capucines anebo de la Madeleine, lákajících zejména extravagantní buržoazii.

Terasy kaváren bývají na chodnících, v letních měsících nám kolemjdoucí doslova vrážejí do stolu. V zimních měsících zůstávají terasy na svých místech, jen jsou kryté sklem nebo speciální fólií a vytvářejí dojem zimních zahrad. Někdy jsou přikryté jen plachtami a mezi stoly jsou umístěny plynové ohřívače vzduchu, což umožňuje sedět venku a nostalgicky vnímat okolní ruch, být součástí ulice i tehdy, když je sychravo.

Co si objednávají Pařížané v *cafés*? V létě je to rozhodně *La Blanche*, lehké, světlé, osvěžující pivo servírované s plátkem citronu nebo nealkoholický nápoj *diabolo*, sirup (různých chutí, nejčastěji mátový nebo jahodový) s bublinkovou minerálkou. V zimě dominuje horká čokoláda a cappuccino. Samozřejmě, pařížská káva věrně doprovází všechna roční období.

Pokud si rádi dopřejete trošku gurmánství, určitě neopomenete *tarte tatin*, chutný klasický jablečkový koláč anebo citronový dort, vanilkový karamelizovaný pudink *crème brûlée* anebo pověstné *crêpes*, palačinky s marmeládou, čokoládou nebo kaštanovým krémem.

K mým prvním objevům v oblasti zákusků v kavárně na ulici Saint-Germain patřily *profiteroles*. Když tenhle zákusek vidíte před sebou na talíři, hned je vám jasné, že je to čokoládová bomba. Tři kuličky z těsta plněné zmrzlinou jsou zality horkou čokoládovou polevou a doslova v ní plavou. Nejdřív protestujete, že jste dostali příliš velkou porci, že ji nezvládnete sníst, ale když se pustíte do této ledově horké čokoládové dobroty, už by vám bylo zatěžko se o ni dělit s někým jiným.

Každá kavárna nabízí k obědu i jídelní menu, které se mění ze dne na den. Před kavárnami nebo *brasserie* (kavárny–restaurace, kde je i pult, u kterého se pije pivo, a často i televizor ke sledování sportovních zápasů) najdeme černou tabulku s na-

bídkou dne: například saláty s kachním masem, bifteky, cibulová polévka.

Ještě donedávna byly kavárny typickým místem, kde se kouřilo, vždyť káva a cigareta jdou pro mnohé ruku v ruce. Avšak podle zákona platí od prvního ledna 2008 zákaz kouření ve všech francouzských restauracích, barech a kavárnách. V některých bistrech je ještě cítit starý puch cigaret ze začouzených zdí, stolů a sedadel. Pro radost všech nekuřáků si však kuřáci chtě nechtě i v nečase musí vyjít na ulici, když si chtějí zapálit cigaretu. Majitelé kaváren se obávali, že tímhle zákazem ztratí zákazníky, ale zdá se, že zákaz kouření ve veřejných prostorách se už vžil.

Vztah obsluhující – zákazník je zvláštní, neosobně družný. V očích číšníka vidíte, že si přeje, aby všechno frčelo, abyste si rychle objednali a neváhali, abyste si nestěžovali a nebyli dotěrní. Na druhé straně se vám odmění příjemným úsměvem, vtipnou poznámkou, krátkou přátelskou konverzací a při odchodu vám osobně poděkuje a popřeje příjemný zbytek dne.

Při placení vám číšník vydá drobné, čímž dá jasně najevo své očekávání, že mu část z drobných necháte jako spropitné.

Určitou výjimkou jsou číšníci na Champs-Élysées, jejichž nevrlost je všeobecně známá. Pokud se ocitnete v kterékoliv kavárně na Champs-Élysées, zajisté vás bude obsluhovat asi padesátiletý číšník

neuvěřitelně šetřící slovy. Obsluha je sice rychlá, ale neosobní, strohá, host má skutečně pocit, že je pouze nevýznamnou součástí koloběhu peněz. Kromě neosobní obsluhy jsou tyto kavárny i drahé. Proto je mylná představa, že nejtypičtější a nejšarmantnější kavárny najdeme na Champs-Élysées nebo u Eiffelovky. Pokud hledáme romantiku, vyplatí se zatoulat do zapomenutých uliček, například ve staré čtvrti Marais, Latinské čtvrti, do bočních uliček ústících na bulvár Saint-Germain, kde nám kterákoliv kavárnička poskytne kouzelnější atmosféru.

Jedno je jisté – každá kavárna má osobitý šarm a všechny dotvářejí obraz Paříže.

Moje oblíbená kavárna se nachází pár metrů od muzea Carnavalet ve staré čtvrti Marais v centru Paříže. Když procházíte kolem kavárny *Royal Bar*, zvenčí nic neodpovídá tomuto honosnému názvu: malá, těžko povšimnutelná putyka se zeleným vstupem, jako by to byl běžný vchod do ošuntělého domu. Možná vás upoutá velký nápis na skle *Cappuccino, chocolat, café*, jako by vám chtěl naseptat, že horká čokoláda bude právě tady chutnat výjimečně. Ze zvědavosti vstoupíte dovnitř. Ale zvědavost se hned změní v touhu chvíli na tomto místě pobýt. Možná to způsobí sklenice s čerstvými růžemi různých barev na několika malých stolcích. U pultu, za velkými nádobami s tekutou čokoládou, s velkými talíři s čokoládovým a citrónovým dortem a jinými lahůdkami, se na vás mile

usmívá starší pán v teplém domácím vlněném svetru. A tak se v této miniaturní „galerii“ usadíte a ani v nejmenším nemáte pocit, že jste v kavárně, kde se všechno točí kolem peněz. Na zdech visí obrazy, které očividně vybral domácí pán. Ten vám přinese horkou čokoládu v širokém tmavě zeleném porcelánovém šálku. A jak ji popíjíte, po chvíli si usmyslí, že vám k ní, jen tak z dobré vůle, přinese malé koláčky z piškotového těsta. K zákazníkům je nevtíravě zdvořilý, úslužný, s každým prohodí nějaký vtip a zpoza svého pultu a nádob s tmavou čokoládou se spokojeně usmívá a stále pozoruje, jak by zákazníkům splnil nějaké přání.

V horkém srpnovém dni jsme sem s kamarádkou přišli na kávu. Dveře byly dokořán, kavárna dýchala přímo do ulice a ulice do kavárny, odděloval je jen sloup ze starého dřeva, u něj malý stolek a na něm rozházené lístky růží. Domácí pán, číšník a majitel v jedné osobě, byl ve sněhově bílé košili, světlých kalhotách z tlustého plátna, v plátěných teniskách, stále měl stejný skromný úsměv, cappuccino s čokoládou a šlehačkou podával v širokém zeleném keramickém šálku, na každém stole se vyjímalý čerstvé růže ve sklenicích zlaté barvy nebo v kovových konvičkách. Kromě nás tady byli jen dva hosté a s jedním si povídal u kousků citronového dortu, které přinesl. Rozebírali, jaká vína mají rádi, a vzpomínali na láhev, která stála dvacet pět tisíc franků. Při placení jsem si dovolila poznámku,

že je to nejsympatičtější kavárna, jakou v Paříži znám. Domácí pán se zeširoka usmál a řekl, že kavárnu vede už pětatřicet let, že v minulosti tady byly stáje pro koně a ulice, na které se kavárna nachází, byla známá jako ulice kurtizán. Na otázku, jestli historii kavárny někdo sepsal, odpověděl, že to není potřeba, vždyť všechno nosí v hlavě, a čím méně se o něm mluví, tím lépe se mu daří.

Do této kavárničky se vracím pokaždé, když se ocitnu v Marais, a pokaždé tady nacházím stejně příjemnou atmosféru, domácí prostředí, klid, toho samého jemného pána a čerstvé růže na stolech.