

# Nemůžete skákat ze sushi do pizzy

» **Top manažeři od nás** Rozhovor se šéfem restaurace La Bouchée o pečlivých číšnicích, domácích bylinkách, požitkářských Francouzích a rybě se zlověstnou hlavou

Jeho restaurace leží trochu stranou brněnského centra v Údolní ulici. Jmenuje se La Bouchée, což francouzsky znamená soustředění. „Nikdy bych nechtěl, aby se servírovala jídla, u kterých host na talíři nerozezná východní suroviny. Jídlo musí být jednoduché, žádná přelácanost,“ říká majitel podniku Martin Kuncek.

**Angažovali jste kuchaře Lukáše Greguše, kterého si sám Zdeněk Pohlreich vzal pod svá křídla. Je to reklamní tah?**

V první řadě jsme dalšího kuchaře potřebovali, dále to byl osobní tip jednoho z kolegů, který s ním dřív pracoval. Až na posledním místě hrála roli „stáj pana Pohlreicha“. Ale i to všechno bylo teprve vstupenkou do výběrového řízení.

**Jak se vybírá kuchař?**

Má to tři části. První je formální žádost, životopis, reference. Poté se setká s mými nejbližšími spolupracovníky. Pokud přes tyto dvě úrovně projde, tak se s ním setkám já. Klíčové je nejen to, co umí teď, ale zejména jaký má potenciál. Mnohem víc sázím na lidi, kteří chtějí, baví je to a mají z práce radost, i když jsou třeba na začátku, než bych přetahoval hvězdu. Je to riskantnější, je s tím víc práce, ale zatím se nám to vždy vyplatilo.

**Proč jste si otevřel restauraci v Brně?**

Vůbec jsem neplánoval založit restauraci v Brně, byla to naprosto spontánní myšlenka. Přišli jsme na to s ředitelem Nadace Partnerství, které patří tahle budova. Je to environmentální nadace a to je mi blízké. Jsem člověk, který když se pro něco nadchne, tak tomu věnuje neuvěřitelnou energii. Teď máme za sebou čtyři roky opravdu intenzivní práce, abychom podnik dostali na úroveň, na které je teď.

**Co bylo dřív, chuť do byznysu, nebo láska k jídlu?**

Určitě to druhé. Oba jsme s manželkou nadšeně do dobrého jídla i vína, a to nám v Brně chybělo. V té době jsme žili v Německu a otevřít si restauraci, když žijete v zahraničí, se dá přirovnat k misi kamikadze. Tomu jsme museli přizpůsobit vedení projektu a řízení restaurace.

**Proč jste si vybral právě francouzskou restauraci?**

Vyplývá to z osobních zážitků při cestování po Burgundsku a Provenci a z údivu, jak jsou Francouzi schopni si vychutnávat život. To my tak neumíme. I proto nechceme restauraci stylizovat do superluxusního podniku, Brno je region domácký a útulný. Chtěli jsme vytvořit prostředí, které vás bude nutit si jídlo a víno užít. Přece nemůžete přijít ve dvě hodiny odpoledne na oběd, dát si třichodové menu, dvě sklenky dobrého vína a o půl třetí odejít. Musíte tam strávit aspoň hodinu a tři čtvrtě a na večeri mít hodiny tři.



**Martin Kuncek** Vystudoval olomouckou lékařskou fakultu a svoji kariéru začal jako pediater-neonatolog ve Fakultní nemocnici Brno. „Tato oblast medicíny je hodně adrenalinová, dlouho mě bavila. Zároveň mě ale lákaly i jiné oblasti zdravotnictví,“ říká Kuncek. Přijal proto pozici marketingového a obchodního manažera společnosti B. Braun – nadnárodního výrobce zdravotnických produktů. V rámci této společnosti působil řadu let doma i v zahraničí, nyní je členem vedení pro Českou republiku a Slovensko. Brněnské restauraci La Bouchée se začal zpočátku věnovat jako svému koníčku, vtiskl jí vlastní tvář a koncept. Za téměř pět let své existence je zisková a hostům podnik doporučuje rezervaci předem. Foto: Filip Fojtík, MF DNES

**Daří se vám osobně tyto časy dodržovat?**  
Mně osobně vůbec ne.

**Které jídlo dne je pro vás nejdůležitější?**

Snažím se sníst, už to je u mě úspěch. Oběd je podřízen dennímu programu a nejlépe připravené jídlo je večere.

**Stará moudrost praví „večeři nech nepříteli“.**

I stran energetického příjmu by to tak mělo být. Minimálně šedesát procent stravy by měl člověk pozřít během první části dne. V tom jsem nenapravitelný hříšník.

**Co je klíčové pro to, aby restaurace zaujala?**

Kvalitní koncept musí fungovat dlouhodobě. Není to něco, co me-

diálně vystřelí v říjnu a v prosinci je ta restaurace prázdná. Musíte se dívat na trendy dvouleté tříleté. Sledovat ne to, co lidé chtějí teď, a to jim nabídnout, ale vytvořit si vizi. Existuje takový vtíp: Rus se s Angličanem baví o pěstování trávníku. Rus používá nejlepší sekačku, osivo, hnojivo, a pořád mu to nejde. A pak se Angličan zeptá: A děláte to už tři sta let? To je přesně ten princip. Nemůžete skákat ze smaženého kuřete do sushi a pizzy, protože je to zrovna módní trend a jde to sousedovi vedle.

**Prožili jste si také propad po otevření?**

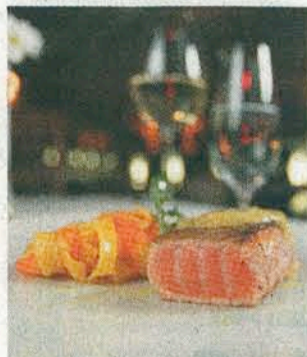
Samozřejmě. Ale neměli jsme nějaké velké sinusoidy. Byl to spíš velmi pozvolný nárůst, restaurace vyžaduje dlouhou dobu rozjezdu a úspěch se počítá spíš v letech než v měsících.

**Máte pečlivou obsluhu. Pracujete s číšnicí přímo vy sám?**

Vždycky na každé směně musí být senior číšník, který má na starosti nové příchozí kolegy. Každý z číšníků má osobní plán rozvoje, vzdělávání, zkoušek. Musejí ovládat celou nabídku kuchyně, musí se naučit a přechutnat všechna vína, aby věděli, co nabízejí. Jezdí na zkušební do zahraničí.

**Bude mít vaše restaurace nějaké pobočky?**

Plány mám, ale tento rok bude prioritou ještě vychytat nějaké pavučinky La Bouchée.



**Na ukázkou** Toto valentýnské menu připravili v La Bouchée s předstihem pro magazín City Brno. Foto: Jiří Salík Sláma, MF DNES

## DOTAZNÍK

### Někdy vypadám našťvaný, i když nejsem

**Datum a místo narození**

8. 8. 1970 ve Šternberku.

**Stav, rodina**

Ženatý, dvě děti.

**Kde žijí a kde bych chtěl žít**

Žiji v rodinném domě s vinným sklepem. Mám také velmi rád Jižní Tyrolsko.

**V kolik jsem ráno v práci...**

Ráno pracuji doma, v kanceláři bývám od 9 hodin, pokud nejsem na cestách.

**... a v kolik odcházím**

Velmi nepravidelně, typický kancelářský den nekončí před osmáctou hodinou.

**Nejlepší a nejhorší rozhodnutí mého života**

Odjezd do Anglie v roce 1992. Žádné špatné rozhodnutí není nejhorší, pokud se z něho poučíte.

**Jak poznají kolegové, že jsem opravdu našťvaný**

To je těžké, někdy vypadám našťvaný, i když nejsem.

**Čím bych chtěl být v příštím životě**

Architektem.

**Bez čeho se prostě neobejdou**

Bez mých blízkých a dobrého vína.

**Koho považují za osobnost**

Jižní Moravy

V gastronomii určitě šéfkuchaře

Michala Götha.

jsme s biojehněčím z Bílých Karpat, na kterém jsme postavili program restaurace, postupně přidali kozí sýry nebo vyzrálé hovězí z farmy na Vysočině. V současné době je ale těžké zajistit kompletní menu restaurace z čistě regionálních zdrojů.

**V čem je problém?**

Je to v množství dobrých dodavatelů, jejich kapacitě i dostupnosti. Jsou to většinou malé výroby a nemohou vám garantovat množství zboží konstantně po celý rok. Samozřejmě se přizpůsobujeme sezonnosti. Nabídka se u nás teprve rozvíjí a je výrazně chudší než v Německu nebo Rakousku.

**Jak hledáte svého zemědělce?**

Těch cest je spousta. Spolupracujeme s asociací drobných pěstite-

lů, jsou to osobní tipy. Například jeden z našich kuchařů má ve své vesnici rybářství, a když jede do práce, nakoupí ryby a hned ten den je udělá. My třeba konkrétní ryby vůbec nedáváme na jídelní lístek, jsou prostě ty ryby, které se ten den nakoupí. Teď budeme nově například osazovat zahrádku přímo tady u restaurace, takže zelenina a bylinky budou odsud.

**Na čem jste si v poslední době pochutnal?**

Byla to ropušnice, světle červená ryba s obrovskými ostny a zlověstně vypadající hlavou. Pekl jsem ji v parní troubě, na řapíkatém celeru, bílém víně, olivovém oleji, s troškou česneku a chilli papriček. Byla fantastická. Hlavně proto, že jsem ji dělal sám a poprvé.

Bohdana Jarošová