



Šéfkuchař z michelinské restaurace na katamaranu



Dimitris Dimitsas na základně ALTUMARE v Olympic marině v Lavrio v Řecku

Dimitris Dimitsas má za sebou osmnáctiletou praxi v londýnských restauracích a klubech, včetně těch s michelinskou hvězdou. Začínal, jak už to bývá, jako pomocník a vypracoval se na šéfkuchaře. Je mu 44 let a pochází z Řecka, kam se rozhodl vrátit za rodinou. Je taky nadšeným jachtařem a majitelem malé plachetnice. Proto mu nabídka pracovat jako chef na katamaranu Lagoon 560 přišla vhod, kombinuje jeho priority: vaření, jachting a Řecko

Dimitrise baví vařit a skutečně pro svoje okolí prý vaří už od svých deseti let, proto nebylo rozhodování, čím se chce stát nijak složité. Hosté, kteří si pronajali Lagoon 560 s posádkou tvořenou kapitánem, hosteskou a kuchařem patří k náročným klientelám z celého světa a letos velmi oceňovali inovativnost, s jakou dokáže Dimitris vykouzlit mimořádné chutě z tradičních receptů.

VIDÍŠ ZA TU DOBU, KTEROU SE PROFESIONÁLNĚ VĚNUJEŠ GASTRONOMII, NĚJAKÝ POSUN V PREFERENCÍCH A CHUTÍCH ZÁKAZNÍKŮ A VIDÍŠ NĚJAKÝ ROZDÍL V TOM CO LIDI RÁDI JEDÍ V RESTAURACI A CO NA LODI?

Lidé sledují vývoj a když je zrovna v módě jíst zdravě (jako je tomu právě teď), projeví se to na preferencích a chutích klientů. Ale kromě ovlivnění aktuálními trendy nemyslím, že by se prefe-

rence a chuti návštěvníků restaurací nějak zásadně měnily. Je těžké předem odhadnout komu co chutná, proto se v jídelničkách kvalitních restaurací objevují různorodé pokrmy, aby si každý vybral. Na lodi to ale nejde, a proto je pro mě jako kuchaře zásadní znát priority klientů dopředu, takže jim posíláme dotazníky a komunikujeme s nimi ještě před příjezdem na palubu. Když přijedou, musím už mít v jejich chutích a preferencích jasno.

JACHTING DOBŘE ZNÁŠ JAKO MAJITEL MALÉ PLACHETNICE, VIDÍŠ NĚJAKÉ LIMITY PRO VAŘENÍ NA LODI A PŘESNĚ ŘEČENO NA KATAMARANU?

V dnešní době a zejména na katamaranu, na kterém pracuji, už je jediným limitem čas na přípravu jídla, nic jiného. Pokud chcete dodržet absolutní kvalitu, je velmi důležité správné načasování, v dobrých restauracích jsou na to týmy školených specialistů. Na katamaranu jsem na to sám s hosteskou. Faktem je, že v restauraci vaří pro větší počet lidí, takže při dobré organizaci to pro posádku katamaranu a případně jejich hosty, tedy řečneme maximálně 10 lidí, lze zvládnout i ve dvou. Limitem je opravdu jen čas, katamaran se na rozdíl od restaurace přesouvá z místa na místo, a proto je důležité vybrat vhodné časy pro přípravu a podávání jídla a skloubit to s místy kotvení a přesunů v rámci denního plánu plavby a prioritami našich hostů. Kuchyň, kterou mám na Lagoonu 560, je vybavená stejně jako kvalitní domácí kuchyň včetně všech spotřebičů na 220 V. A snad pro všechny nové postupy přípravy potravin už dnes existují domácí přístroje, které se nedají v plném provozu restaurace využít, ale na katamaranu stejně jako na doma úplně stačí. Jenom je nemůžete mít na palubě všechny najednou, proto musíme znát preference klientů a připravit se na to.

Na palubě Lagoonu 560 a stejně tak i menšího modelu 52 i na kterékoliv lodi, kde je dostatek prostoru a příkonu 220 V, můžete klidně používat přístroje pro vaření *sue-vide* (pomalé vaření ve vakuu a vlastní šťávě), které je právě taky mimořádně trendy. Stejně tak jsem už na palubě měl a použil přístroje pro molekulární kuchyni, korejské barbecue, nebo pro jednu posádku jsme speciálně na jejich přání vzali výrobek zmrliny. Teoreticky tedy opravdu jiné limity, než čas na přípravu jídla nevidím. Samozřejmě to ale



Prostřeno ke snídani na palubě Lagoon 52

neplatí obecně, na mé 26 stop dlouhé plachetnici si nic z těchto vymožeností nemohu dovolit, není na to prostor ani příkon 220 V a vlastně je tam ani nechci mít.

JSOU NĚJAKÉ TECHNOLOGIE A PŘÍSTROJE, KTERÉ NA JACHTÁCH BĚŽNĚ NEBÝVAJÍ A BEZ KTERÝCH SE V RESTAURACÍCH NEOBEJDOU?

Ano, je jich hodně, ale pokud je na lodi nemáte, vůbec to neznám, že se tam nedá uvařit vysoce kvalitní jídlo. Běžná plynová trouba a vařič jsou naprosto dostačující s ohledem na počet lidí a rozmanitost jídla, které připravujete. A jak už jsem řekl, pokud chcete používat nějaké speciální přístroje, můžete si vzít jejich kuchyňské verze.

JAKÝ TYP JÍDLA NA LODI DOPORUČUJES?

Jsem zastáncem lokální klasické a jednoduché kuchyně, prostě aby jídlo chutnalo jako doma od maminky v daném místě. My se pohybujeme v Řecku, proto se snažím nabízet tradiční řeckou kuchyni doplněnou o moderní prvky.

KUPUJES VŽDY ČERSTVÉ LOKÁLNÍ SUROVINY, NEBO PREFERUJES ZÁSOBIT KATAMARAN VŠIM POTŘEBNÝM ZE ZNÁMÝCH ZDROJŮ PŘED VYPLUTÍM?

Rozhodně preferuji kvalitní místní suroviny a oceňuji to velká část klientů, i když ne všem na tom záleží. Pokud se jedná o speciální požadavky (např. francouzské šampaňské), musíme být připraveni a zásoby si vzít s sebou. Naším klientům se snažím nabízet doslova zážitkovou kuchyni, když někde přistaneme a třeba vím, že je na místě kvalitní chovatel masa, které potřebují, spojmů se s ním a pokud o to klienti mají zájem, zajedeme se na jeho farmu podívat a na místě si vybereme. Stejně tak je to s vínem, olivovým olejem a dalšími ingrediencemi. I výběr surovin je pro lidi, které to baví, obrovským zážitkem.

KDYBYS MĚL NEOMEZENÝ ČAS A ROZPOČET A MOHL SIS NAPLÁNOVAT JAKOUKOLI PLAVBU, KAM BY SES VYDAL?

Určitě na plavu kolem světa, dokonce jsem o tom už několikrát uvažoval, že se na takovou plavu vydám i se svou malou plachetnicí. Rozhodně bych nevynechal Seychely, které mě lákají zajímavým mixem chutí, národů a narozdíl od jiných krásných ostrovů i příznivými podmínkami po celý rok.



Odpolední snack - zážitková kuchyně je na palubě jachet s posádkou velmi žádaná.

Text a foto Altumare