

Jiří Schwarz

Šéfkuchař

Z Prahy přes tureckou Ankaru na Srí Lanku, do Velké Británie, Saudské Arábie a zpět. Tam všude zanechal Jiří Schwarz své pracovní stopy. Jiří je kuchař tělem i duší, který se tomuto nelehkému, ale pozoruhodnému řemeslu věnoval už od mládí. To že se stane vyhlášeným šéfkuchařem, se dalo vyčíst již z počátků jeho kulinářské kariéry, kterou směřoval rovnou do top gastronomických provozů.

První zkušenosti, které sbíral už v 70. letech, tak pocházely z kuchyní vyhlášených pražských hotelů Paříž a Parkhotel. Jiří vždy miloval a byl pyšný na českou gastronomii. Velmi jej ale také lákalo objevování kouzla a vůní dále. A jak lépe proniknout do tajů cizích zem než pávě prostřednictvím chutí?

O několik let později se proto nezalekl, ba naopak s radostí přijal výzvu stát se šéfkuchařem Thang Long, luxusní asijské restaurace pod záštitou vietnamské ambasády.

Kouzelné asijské chutě později vyměnil za gastronomii, kterou labužníci řadí k nejvyhlášenějším, a postavil se do čela kuchyně francouzské restaurace hotelu Hilton. Pod hlavičkou sítě neznámějších hotelů se během několika let zasloužil o prezentaci České republiky a české kuchyně například v Turecku nebo na Srí Lance.

Přáním každého kuchaře je vařit v michelinské restauraci. Také tento sen si Jiří během své kariéry splnil, když vařil v L'atelier e Joel Robuchon v samém srdci Londýna. Jak Jiří moc dobře ví, nejlepší šéfkuchař musí být nejen obratný v kuchyni, ale musí být i schopný manažer. Proto se také v roce 2008 vrhl na přípravu a organizaci známé soutěže Kuchař roku.

O zkušenostech Jiřího Schwarze v kulinářském řemeslu by se dalo popsat mnoho stran. Tím nejdůležitějším pro vás je ale bezpochyby skutečnost, že speciality od tohoto mistra můžete okusit na vlastní „chuť“ v naší restauraci Artista hotelu Le Palaise Art Prague. Právě on je totiž jedním z těch, kteří dávají zdejšímu menu podobu a zaručují, že každé jídlo připravené pod jeho rukama bude zdravé a chutné.

