

Renesance českých cukráren

Vše je, jak má být –
*prostředí, chuť
i linie zákusků*
spolu ladí



Pohled do funkcionalistické Erhartovy cukrárny



Průčelí cukrárny Myšák navrhoval architekt Josef Gočár



Interiéru Pâtisserie St. Tropez dominují vystavené zákusky



Dorty překvapují svou originalitou



Je líbo dezert ovocný nebo ořechový?



Cukráři se nebojí experimentovat a přicházet stále s něčím novým

Poezie prvorepublikových kaváren se vrací. A nadýchané (nešizené) dorty servírované ve stylových interiérech? To je prostě léčivý balzám pro duši i tělo!

Cukrárna Myšák

Kdysi sem na vyhlášené zákusky chodila celá Praha. Nad svým oblíbeným dortíčkem tu sedával Oldřich Nový, na skvělou kávu zašla Ema Destinová. A tenista Karel Koželuh? Ten svá vítězství dokonce rád připisoval čokoládové raketě, kterou dostal od Františka Myšáka. Zakladatel slavné cukrárenské tradice samozřejmě nemohl pomínout ve své „tvorbě“ ani 80. narozeniny T. G. Masaryka. Nádherný dort s prezidentovými oblíbenými meruňkami putoval na Hrad, byl vystaven, ale pak ho čekal zcela neslavný konec. Zkazil se uprostřed ostatních darů. Pan prezident neměl šanci ochutnat...

Skutečnou specialitou cukrárny Myšák však býval karamelový pohár, který vynalezl František Myšák II. V cukrárně začínal už jako pětiletý kluk, recepty se učil od svého otce a posléze je předával dál. Karamelový pohár se do jeho podniku jezdili učit cukráři z celého světa!

Budova ve Vodičkově ulici č. p. 31 byla postavena roku 1881. Firma Františka Myšáka se sem přestěhovala v roce 1911. O jedenáct let později nechal cukrář původní neorenesanční budovu přestavět pod vedením inženýra Josefa Čapka. Na první pohled zaujme rondokubistické průčelí, které odborníci označují jako dekorativistické. Přestože je jeho autor oficiálně neznámý, zřejmě jím byl Josef Gočár, jinak také rodinný přítel Myšákových. Dekorativismus byl v Československu 20. let velmi populární, protože působil přívětivým dojmem.

Vřelého přijetí se v cukrárně dostávalo každému hostovi, ať už slavnému, či neznámému. Na to dbali oba Myšákové, otec a syn. Syn zažil spíše horší časy. Ještě stihl po druhé světové válce uvítat prezidenta Beneše dortem s růžemi, ovšem přišel rok 1949 a jeho život se zásadně změnil. Dům byl nejprve pronajat a o rok později znárodněn, František Myšák II. musel odejít.

Sledovat výrobu cukrovinek na vlastní oči – *zážitek navíc!*

V cukrárně se v dalších letech střídali cukráři různé úrovně. Někdejší sláva se vypařila. Budova, do které se neinvestovalo, se postupem času začala doslova rozpadat, až ji museli po roce 1989 uzavřít. Vybavení si „rozebrali“ nejrůznější podnikatelé, zdálo se, že dům bude stržen.

Naštěstí k nejhoršímu nedošlo a firma Myšák Gallery po úspěšné rekonstrukci loni opět otevřela. Ukradený centrální bufet nahradila replika, jinak je větší část

sonálem a zejména – poctivými dezerty. „Původní recepty se bohužel nedochovaly, ale současnou nabídku vypracoval špičkový italský cukrář. Občas zkusíme recepty po babičce,“ říká provozní Dagmar Kabátová. Na co sází především: na kvalitní suroviny, ať už jsou z Itálie nebo Belgie.

O panu Erhartovi vědí dnešní provozovatelé poměrně málo. Cukrárna na Belcrediho třídě (dnešní ulici Milady Horákové) měl ještě dříve, než si o kousek dál nechal

Pâtisserie St. Tropez

Manžele Mussovy zavedla z Francie do Prahy touha po dobrodružství. Co jiného to mohlo být, když tam měli renomovaný obchod, relativní klid i úspěch? Pâtisserie v pasáži Lucerna je jejich druhý pokus o pražskou cukrárnu – tentokrát úspěšný. Dnes sem chodí zástupy a nejsou to jenom cizinci a manažeři, ale v dobrém rozmaru tu vysedávají kamarádky nad skvělou kávou a ještě lepšími dezerty. „Těší



Leteňáci chodí k Erhartovi rádi – stejně jako ve 30. letech



U Myšáka je interiér zdobně art-decový



Jean-François Musso při práci



Rekonstrukce Erhartovy cukrárny je věrná originálu

přízemí původní. V prvním patře získal architekt Jan Špaček, pod jehož vedením opravy probíhaly, souhlas nahradit originální vybavení současnými materiály – ale tak, aby evokovaly zdobný styl někdejší cukrárny. Malby na stropě byly restaurovány stejně jako mozaikové podlahy nebo dřevěné niky.

Zajít dnes k Myšákovi na dort a kávu je rozhodně zážitek. Už zase tu sedávají známí herci, pěvci, občas i politici či tenisté...

www.cukrarnamysak.cz

Tip Sanquisu: Karamelový pohár, na který se chodilo ve 30. letech 20. století.

Erhartova cukrárna

Také Erhartova cukrárna na Letné patří mezi slavné podniky první republiky a také ona prošla rekonstrukcí. Poté, co začala Městská část Praha 7 památkově chráněný dům opravovat, padla volba při výběru provozovatele na firmu Sugar Cube. Ta se rozhodla stylový interiér umocnit dobovou hudbou, decentně oblečeným per-

V cukrárně Myšák to vypadá jako v dobovém filmu

roku 1937 postavit funkcionalistický dům. Jeho autorem byl Gočárův žák E. Rosenberg. V přízemí, kam se cukrárna přesunula, zvolil prosklení i do domovní chodby, díky čemuž cukrárna působí prostorně.

Svou největší slávu kavárna zažívala do konce 40. let. Poté komunisté pana Erharta vyhnali. I když v těchto místech se popíjela káva ještě v 90. letech, objekt měl svá nejlepší léta za sebou. Cukrárna byla znovu otevřena v roce 2007, na opravách se podílel architekt Tomáš Hořava. Některé části interiéru jsou původní, jako například výsuvné pulty na zákusky, jinde jde o zdařilé repliky, které stylem korespondují s předválečnou atmosférou.

„Mnoho našich zákazníků jsou místní, proto naši nabídku pravidelně obměňujeme,“ vysvětluje pravidla úspěchu paní Kabátová. V létě hraje hlavní roli kopečková zmrzlina, v zimě se v cukrárně pro změnu pečou slané koláče.

www.erhartcafe.cz

Tip Sanquisu: Nejlepší laskonky v Praze.

V St. Tropez najdete vždy ochotný a usměvavý personál

nás, že si k nám našli cestu i Češi,“ říká stále usměvavá Nadine Musso.

Zatímco ve 30. letech se spousta zahraničních cukrářů učila od Myšáka, dnes se čeští cukráři vzdělávají u Jeana-Françoise Mussa. A nejen cukráři. Usednete a díváte se, jak vzniká nový dort. Cukrárna není od kuchyně oddělena – právě vám servírují o jeden zážitek navíc.

Také na místě Pâtisserie St. Tropez dříve stávala cukrárna, ale na jméno Odkolek si dnes nikdo nevzpomene, protože původní vjemy překonává nadšení z výrobků páně Mussa. Cukrárna je do art-decové budovy citlivě zapracována. Interiér je velice strohý, tím spíše mohou vyniknout cukrářské speciality. „Kvalitní suroviny. To je základ. Máslo dovážíme z Francie, používáme také francouzskou čokoládu Valhrona,“ říká Nadine Musso a zase se usmívá. „Je to radost vytvářet a jíst takové dobroty! Pojdte se radovat!“

www.cafe-st-tropez.eu

Tip Sanquisu: Pistáciové dezerty. ■

