

Peter
Mayle

a Gérard Auzet

TAJNOSTI
FRANCOUZSKÉHO
PEKAŘE





Peter Mayle a Gérard Auzet

TAJNOSTI
FRANCOUZSKÉHO
PEKAŘE

Peter
Mayle

a
Gérard
Auzet

TAJNOSTI
FRANCOUZSKÉHO
PEKAŘE

Návody, tajné tipy a recepty k pečení chleba

ARGO

© Argo, 2015
Copyright © 2005 Escargot Production Ltd
Translation © Jiří Sedláček, 2015
Illustrations © Kateřina Sechovcová, 2015

ISBN 978-80-257-1471-3 (váz.)
ISBN 978-80-257-1559-8 (e-kniha)

*Mistrům pekařům francouzským,
kteří nám dávají náš denní chléb*

OBSAH

Úvod /	11
Zrod bochníku /	17
Mouka v krvi /	33
Chleby, recepty, fígle řemesla /	45
Chléb podle Gérarda Auzeta /	51
Nezbytné přísady pro pokročilého pekaře /	59
Tradiční chlebové těsto /	67
Chleby zadělávané vínem /	89
Chleby zadělávané olivovým olejem /	99
Sladké kvasnicové chleby /	107
Chléb a víno /	119

<i>Poděkování /</i>	<i>129</i>
---------------------	------------



Úvod



„Ve zlatých stránkách města Cavaillon je uvedených sedmnáct pekařů, ale dozvěděli jsme se, že jeden podnik výběrem a kvalitou svých výrobků všechny ostatní převyšuje, že je to učiněný *palais de pain*. V pekárně U Auzeta pečení a konzumaci chleba a pečiva povýšili na úroveň náboženského obřadu.“

Tento text vznikl v roce 1988. Napsal jsem si ho do jednoho z poznámkových bloků, z nichž nakonec vzešel *Rok v Provinci*. A již od té doby je Auzetova *boulangerie* jedním z mých oblíbených cavaillonských podniků.

Není to pouhá prodejna, a rozhodně ne místo pro spěšný nákup. Tím byste se připravili o polovinu zážitku, o potěšení, jež začíná již před vstupem do pekárny. Na prahu se na chvíli zastavte. Zavřete oči, zhluboka se nadechněte (nosem, samozřejmě) a nasajte *parfum de la maison*. Čerstvá, hřejivá, máslová, těstová... je to jedna z nejstarších, nejvábnějších

a nejvýmluvnějších vůní na světě, primitivní a nekonečně konejšivá.

Gérard Auzet, který podnik převzal od svého otce Rogera, se stal mým přítelem. Kdykoli vstoupím do *boulangerie*, přivítá mě pevným stiskem pomoučené ruky a šálkem kávy. Obvykle mluvíme o chlebu; jednoho dne však měl v hlavě víc než jen ranní várku croissantů, *boules* a *fougasses*. Měl drobný, nicméně zajímavý problém.

Do jeho pekárny, poté co vešla ve známost, začali proudit cizinci, hodně cizinců, a nechtěli pouze chleba. Žádali si i informace: recepty, tipy, přísady – vše, co by jim po návratu domů do San Franciska, Tokia, Mnichova, Londýna či Amsterdamu pomohlo upéct si svůj vlastní chléb *à la façon d'Atget*.

Gérard, který je štědrý a rád vyhoví, začal tudíž své zahraniční zákazníky brát v pekárně na exkurze. Jednou týdně vzal skupinku dozadu do prostor, kde se peče, a vedl dvouhodinovou přednášku o výrobě chleba: jak vytvarovat těsto na bagety, bagetky a bulky, jak ho ozdobit pruhy a rýhami, jak pěkně zakulatit jeho konce a konečně jak péct.

Tyto přednášky byly čím dál oblíbenější, avšak něco jim chybělo. Auzetovi žáci neustále chtěli, aby výuku doplnil písemným návodem, který by si

mohli odnést domů, jakousi příručkou základního domácího pečení.

„*Voilà le problème*,“ řekl mi Gérard. „Mají samozřejmě mé recepty. Jenže já bych jim rád dal víc než jen pár listů papíru; možná bych připojil něco historie, nějaké veselé příběhy, pár tipů – aby měli pěkný suvenýr, víte. Takovou knížku.“

„Myslím, že to je roztomilý nápad,“ odvětil jsem.

„Ano,“ odtušil Gérard. „A vy ji pro mě napíšete.“

Což jsem udělal... Ovšem odborné informace pocházejí od něj.

P. M., leden 2005

