

# LE JARDIN

## JEDNIČKA NA JIHU ČECH

Prohlédněte si jeho fotografii. Připadá vám mladý? Tohle je jeden z nejlepších kuchařů na jihu Čech. Osmadvacetiletý Jiří Hadač šéfuje kuchyni krumlovského hotelu Bellevue. Pod jeho vedením se restaurace zařadila mezi nejvyhlášenější v republice.

TEXT: JAN ŠTIFTER  
FOTO: PAVEL DOLEJŠÍ A ARCHIV

„Výborná decentní obsluha, skvělé jídlo, kreativní přístup.“ „Dokonalý kulinářský zážitek, chutě perfektně vyvážené, opravdu můžu jen doporučit.“ „Dle mého názoru dokonalá restaurace.“

Jen skvělé recenze. Lidé, kteří cestují po celém světě, hodnotí restaurace na webu Tripadvisor. Ještě před dvěma lety byla restaurace hotelu Bellevue Le Jardin na 47. místě v Krumlově. Pak přišel Jiří Hadač. Třicáté místo. Dvacáté, desáté, první. Tím to ovšem neskončilo.

„Když jsem sem přišel, sedělo u stolů jen pár hostů. Chtěl jsem to od základů změnit,“ říká osmadvacetiletý šéfkuchař. Po studiu vařil v Budějovicích, aby se brzy uchýlil do Českého Krumlova. Le Jardin byla výzva. Nádherné prostory, skvělý potenciál, ale malý zájem gastronomických turistů. Začalo se mu dařit. Přijížděli noví hosté, z kuchyně byli nadšení – šéfkuchař s týmem mohl oslavit, že se stali krumlovskou jedničkou. Na přelomu roku 2014 a 2015 přišla ještě větší pocta: stali se nejlépe hodnocenou restaurací v celém Jihočeském kraji. Šestou nejlepší v republice. „Je to strašně velká odpovědnost, nesmíme udělat chybu,“ přiznává Jiří Hadač.

Miluje francouzskou kuchyni, a tak na ní postavil jídelníček. Rád pracuje s Foie gras, tučnými kachními nebo husími



játry, také s mořskými plody a dalšími netypickými ingrediencemi pro jih Čech. Je náročný, do kuchyně přijme jen nejlepší suroviny. Někdy je těžké je najít. Ale šéfkuchař se nebojí prohlédnout košík s nákupem a říci: Ne, z toho vařit nebudeme, chci něco lepšího.

### VYLEPŠIT RECEPT

Inspiruje se ve známých receptech, do kterých přidává kus sebe. Přetváří je, obohacuje. Když se vydá slepou uličkou,

zkouší to znovu. Studuje kuchařky a sleduje moderní trendy. Co jde, chce vyrobit sám, proto i pečivo je tady domácí. Trvá si na tom, že jídlo musí být zážitek. Někdy mu volají kolegové, aby získali radu, ale nebojí se volat také sám. „Něco mě napadne a nejsem si jistý, jestli to vůbec půjde zkombinovat. Pak to řešíme a zkoušíme s kolegy, to mi dost pomáhá,“ říká.

Restauraci navštěvují hlavně cizinci. Nejvíce Američané, ale početní tu jsou

také Rakušané, Němci nebo turisté z Asie. Učí se sem chodit Češi. Ti všichni jsou pak hodnotiteli na Tripadvisoru. Píší třeba toto: „Byli jsme naprosto nadšeni, prostředím, jídlem, servisem, nabídkou vína. Byli jsme v Krumlově na víkend a původně jsme měli v plánu jít do této restaurace jen v pátek a druhý den zkusit něco jiného. Naprosto nás okouzila a udělali jsme si rezervaci i na druhý den. A opět to bylo dokonalé. Těšíme se na příště a děkujeme.“

Za dobu působení Jiřího Hadače se návštěvnost zvýšila a bývá problém tady najít místo. Celá restaurace s dvaceti místy je nekuřácká, na větší akce tu otevírají sklípek, kam se vejde dalších čtyřicet lidí. „Obsazené jsou pátky, soboty, poslední dobou i neděle, dostáváme se do situace, kdy si u nás bez objednání nesednete,“ říká šéfkuchař.

### FESTIVAL VÍNA

Teď se v Le Jardin chystají na krumlovský festival vína, týden tam budou lidé ochutnávat vína z Čech a Moravy, další týden přijde na řadu francouzská degustace. Vína se tu budou snoubit s jídlem. Na 7. listopadu chystají degustaci s názvem Vína z oblasti Bordeaux, kterou povede francouzský sommelier. Hosté tu ochutnají i víno Chateau Plain Point – je zařazené mimo jiné ve vinotéce francouzského prezidenta v Elysejském paláci.

Jaké jsou plány šéfkuchaře? Chtěl by najít čas, aby mohl cestovat za jídlem. Přinášet další postřehy do Krumlova. A sledovat, jak se z šestého místa v České republice pomalu stává páté, čtvrté, třetí...

### LE JARDIN

Restaurace hotelu Bellevue, member of Asten Hotels  
Latrán 77, Český Krumlov  
[www.bellevuehotelkrumlov.cz](http://www.bellevuehotelkrumlov.cz)

**Le Jardin**  
Restaurant

**Hotel Bellevue**  
Český Krumlov

Member of  
**ASTEN HOTELS**  
excellence and care