

GALA BANKET & CHAMPAGNE MENU

Pátek 6. listopadu 2026, 20 hod., restaurace Obecní dům, Nám. Republiky, Praha 1

Každý stůl je zasvěcen portféliu jednoho z prestižních champagne domů. 5 chodů á la „haut gastronomie“ je párováno s champagne od neročnickových brut, přes blanc de blancs, blanc de noirs, rosé až po prestige cuvée. 1 stůl pro 10 osob / 83 000 Kč (bez DPH) / 1 osoba / 9 400 Kč

Valentin Loison (**) bude autorem letošního champagne menu banketu Grand Jour de Champagne!

Valentin Loison: mladý talent, který proměňuje terroir v zážitek

Pokud Laurent Petit bez váhání tvrdí, že Valentin Loison je nejtalentovanější kuchař, kterého za posledních 30 let potkal, není to náhoda. Teprve dvaatřicetiletý šéfkuchař dnes vede kuchyni restaurace **Bulle d'Osier v hotelu Clos Vauban v Langres**, projektu Laurenta a Martine Petitových. Po zkušenostech z legendárního **Mirazuru** a **Clos des Sens** se zde v roce 2024 postavil poprvé do čela vlastní kuchyně – a raketový start na sebe nenechal čekat. První michelinskou hvězdu získal už v roce 2025, o rok později přibyla druhá.

Mladý šéfkuchař pochází z **Champvans v oblasti Jura**, kde lásku ke kuchyni získal od své chůvy:

„Milovala vaření a především přípravu stejných surovin na tisíc různých způsobů. Každý rok chodila sbírat akáciové květy, které potom připravovala jako smažené křupavé kousky a rozdávala je lidem z vesnice.“

Sbíral zkušenosti v řadě špičkových restaurací, včetně **Mirazuru** a následně **Clos des Sens**, kde se vypracoval až na pozici šéfkuchaře. Právě Laurent Petit mu později svěřil kuchyni svého nového projektu v Langres.

Valentinova kuchyně je **přírodní, lesní a především lokální**. V rozsáhlé zahradě pěstuje květiny, byliny, zeleninu a další rostliny – nejen pro okamžitou spotřebu, ale také pro jejich uchování. Z každé suroviny připravuje různé produkty a fermentace, které mu umožňují přenést „dotek zahrady“ do kuchyně po celý rok.

„Díky tomu mám v kuchyni dotek zahrady po celý rok a zároveň do ní mohu vnést prvek cestování.“



Z místních surovin tak vytváří přípravy inspirované jinými částmi světa – například kimchi, harissu nebo originální oleje a octy z ovoce a zeleniny. Fermentace mu zároveň přináší kyselost, kterou má ve své kuchyni velmi rád. Jeho přístup dokonale vystihuje ikonický pokrm ze šalotky, která se po dobu 60 dnů uchovává přibližně při 45 °C ve vakuu, dokud téměř nezčerná. Podává ji s polypodem, kapradinou s chutí připomínající lékořici.

„Rád se stavím k surovině, kterou všichni znají, z opačné strany. Mozek očekává určité chutě, ale my ho úplně zmateme.“ V jeho kuchyni je vždy přítomná snaha nic nevyhazovat. Ryby, například candáta nebo pstruha nechává zrát vcelku bez soli, aby získal strukturu podobnou drůbežímu masu. Maso nakupuje v celých kusech a snaží se využít každou jeho část. Stejná filozofie prostupuje celým Clos Vauban – od surovin přes výzdobu z proutí až po práci se zahradou a místními zdroji.

Surovina je sice zásadní, ale podle Valentina přichází host také kvůli estetickému a chuťovému zážitku. Degustaci proto vnímá jako hudbu, která musí mít rytmus, kontrast a proměnlivost:

„Degustaci vždy rytmuji tak, aby první sousto vyvolalo jeden pocit a druhé jiné. Představuji si to jako hudbu. Aby byla krásná, musí být nuancovaná: kyselá, lahodná, dušená, redukováná, koncentrovaná...“

