

[Transcript] Čestmír Strakatý / Forejt: Do restaurace se vracím jako průjem, fast food miluju. Už nechci Michelin, asi jsem dospěl

Tady je Čestmír strakatý, vítějte u dalšího dílu mého podkástu.
Mostěků za všechnu podporu na hero-hero.co.n.o. Čestmiret.
Dnes jim jim hostem, přemek forate, čev kuchář,
porodce máster šev, kontroler kvality McDonalds.
Vítám vás, dobrý den.
Dobrý den.
Ten kontroler kvality to platí ještě pořád.
No, já myslím se teda před chvílíčkou o tom bavily.
Já jsem říkal, že je to trochu jako nešťastně pojmenovaný.
Nejí to po tom, že bych stál v mekáči a lídal každou věc, kterou dělá.
Já jsem spíš taková spojka mezi mekáčem a těma lidma.
A vlastně ukazují, jak se ty věci vyrábí, jak se věci dělají.
Vlastně co McDonalds je.
Tara spolupráce, která byla hodně vydělná,
lidi hodně mluvili i v svojivých slosti s písničkou McDonalds takovou tou reklamní písni,
která mělale extrémně velký zásach.
A byla trochu vysmívané, ale zároveň zásach měla, takže jste s tím spokojený?
Já jsem s tím spokojený.
Jako to, že to bylo hodně kontrolerzní, tak to jsem veděl od začátku, co se týče té písničky.
A já si myslím, že kdyby Mekáč udělal nějakou, nejmu kdyby dal tiskou správu,
o tom hele měníme prostě pár věcí v McDonaldu a přidáváme tročka na burgerice bulku
a používáme jiný druhý salátu a takového věci.
Tak se to někdo možná pár lidí přečte a nic jiného to neudělá.
A vy máte pocit, že tam sváma skutečně přišla nějaká kvalitativní zěra?
Já si nemyslím, že takhle já nejsem v Mekáči, abychem měnil věci.
Já ta spolupráce není o tom, že teď jsem tady a teď Mekáč bude v pár levelu víš.
To vůbec, já fakt tam moje roli je o tom, že ukazu, jak se vlastně ty věci vyrábí.
Já si vidí, že McDonald už to zkoušel několikrát.
Vidávali různí videa, protože těch farm okolo McDonaldu je straši moc.
Já nevím, měl hračky do burgerů a takýhle byl poslib.
A tam moje role je vesmista, že to, jako si mám procházím, to výrobu hranulek,
přípravu masá, farmy a teď jen z ty věci a vlastně se to ukazuje lidem.
A nemůžete být fýkový list na to, co třeba se ukáče, že je hezky,
když se to naleští a pak v realitě to je trochu horší.
Já neříkám, že jsou hračky v burgerach, to asi ne, ale tak jako víto co.
Tak ten nějaké příběhy o tom, jak to je v fast foodech,
jsme asi všichni slyšeli, jako to, co si tam může kde objevit.
A to se asi stane, protože je to spousta lidí, dá se vít a spousta chyb.
Tak vždycky je hlavní ten ekologický faktor a te lidí, který to připrou.
A to je ale v jakékoliv restauraci a já upřímně zimězim, že mekáš tohle jste má velice,
když se vládnu tý. A když se řeknu by, tak vlastně je to trochu byl bůzdorný.
Tě věci jsou tak nastavené, aby ty chyby tam nebyli.
Děláte masov a máte přesný tajmer na to, jak se tam to maso dělá.

[Transcript] Čestmír Strakatý / Forejt: Do restaurace se vracím jako průjem, fast food miluju. Už nechci Michelin, asi jsem dospěl

Mě už se v tom strácí to vaření jako vaření, protože tak kuchyň McDonaldu je prostě stavená, tak aby fakt všechno bylo načasovaný.

Dá se říct.

Ale maj to zmáklí skvěle.

Když se na to podívám, tak je to pořád čistá kuchyň, která je velice do vřezu organizovaná.

A podíme si říct, že měkáš v tom lence toho odozdál, než některý klasický restaurace, kde se zabolují věci do všech různých kelímků, který jsou a všechno je jenom rádobu zafrašovaný a v lednicích je binec a takéhle věci, takže když se na to podívám tím lencím směrem, tak za mě to úplně oká.

To už je ta reklamní sporupá se tady, možná.

Ne, to ne, to vůbec ne.

To je upřímný.

Já sam mě se ten systém, který oni mají, tak si mě je hrozně líbí, protože ten systém je v puchyni jako strašně důležité.

Já si třeba myslím, že u nás fantreza taky máme perfektně jako namišlený ten chod tej kuchyně, my máme otevřenou kuchyň, takže všechno je vidět, všechno je slyšet, všechno je přiznaný.

A kdyby jsme nebyli zorganizovaní, kdyby ten systém prostě jako nefungoval, tak nefunguje ta restaurace, tak tam po sobě přechříkujem a to, co vydáváme Venn, prostě by nebylo.

Jste zároveň, taky jsme se před chvilkou bavili o tom, že ten váš burger, nebo takové to malé meny, ale asi zjime na ten burger, který jste pro me kdo nás vymýšlo.

Tohle já jsem ho měl velmi nedavno, když ještě byl v nabíce, teď vlastně nemysl, tam ještě je to jedno.

A musím říct, že to bylo docela povedle, ne, vlastně.

Musím vás pochvál, že se vám to docela povedlo na to, a vlastně ani nemysl na to, ale prostě, že to bylo docela dobrý.

Jaká tohle to zkušenost je pro někoho, kdo vymyslí prostě kreativní degustační meny a teď on mu řekne průmyslová výroba,

připrav v nám něco, co my tady můžeme 100 tisíckrát zopakovat, ale aby to třeba mělo nějaké vaše standardy, nebo já nevím.

Tak je to úplně jiná, přesně jiná disciplína.

Já jsem, nebo vlastně ta poptávka byla, jestli bych se nechtěl udělat burger, což mě se jako líbilo, protože jako pořád mít burger, protože v Mekáči je za mě jako prostě super, super věd.

A já jsem ten první burger vlastně jako vymýšl, nebo to neměl žádný témat, veděl se, že to bude prostě jako to maestro, že to byl nějaká kampani na šestinu, ale nechaly mi volné roce, co bylo super. Takže já jsem si nechal napusíle nějaké bůlky, hlavně to maso a ten zbyt, tak už jsem si potom doladoval u sebe v Antré na zední kuchyni a zkoušel jsem si prostě, jak to jako uchopil, nejde, že jsem chtěl předěláva nějakou českou klasiku.

To mě vlastně úplně moc nebavilo a potom spříš, já jsem si řekl, že chtěl udělat nějaký burger, který v Mekáči ještě jako nebyl, aby to nebylo podobný prostě Mekáči, protože jak myli tam dáte hořtici, jak kečup, tak je to jasný prostě mkrojál, tak má ty chutě prostě nebo číze a tak, takže protože já jsem si tam myslil to své pesto, který je hodně jako postaviny, nebo bylo hodně postaviny na koriandru a tak.

A tak se neset jim hrál, že těch burgerů jsem udělal asi něco přes deset, v různých a pak jsem si to

[Transcript] Čestmír Strakatý / Forejt: Do restaurace se vracím jako průjem, fast food miluju. Už nechci Michelin, asi jsem dospěl

jenom zkouškovej, který jsem zkoušel dělat do vězí z noemskou a vězí z neckou furtkou a pak rajskou a pak španělský uptáčka a takví a vlastně furton jak, furton jsem s ním nebyl úplně heppy a pak jsem přišel tady s jim lencím a představil jsem to Mekáči, jim se to líbilo, jim byl chutnalo.

No a začali jsme vlastně řešit, jak ty věci udělat, aby byli, aby si drželi to tělo, toho burgeru a byli vlastně jako zvládnutelný.

No to, o čem se to bavíme, čili ten McDonald a zároveň vystě zmínil to entre, že vlastně je jako paradoxní, nebo možná, že to není paradoxní, že ten burger Pro Mekáč vznikl v restauraci, která je fine diningová a mluví se o něj jako o luxusní.

Takhle, to bylo, já jsem si to připravoval v zadní kuchyni, to nebylo tak, že bych to stavil.

Nechápu, že ne předlímá.

Ne, ne předlímá, ale tak Antré je můj domovět, je moje zázemí, že...

Jak postavíte konkurátněsta ještě?

Jezdím tam, tím, že tedka točíme, nebo máme natočených už masterchefa a dotáčíme souboj, tak se přiznam, že tam tedka nejsem tak často, ale vlastně odzáří, tam budu se častěji, bo tam je tři dny.

V týdnu a nesnížuje to, co děláte, meka, či je tak dále, to, jak je vnímáno to Antré, ne...

Já jsem nemůže prostě někdo čekat, že dostaně, dostaně, a já vím, že jako je to taková lehká kritika, že Antré vlastně dostaně, jaký ten mekáč,

jako že to třeba bude odbytý, nebo rozumíte, já vím, že byste řekl, že se vám to líbí ty, jak to má třeba ten mek, kdo nalat nastavený,

ale zároveň přece jenom je to něco jiného, a jestli prostě nesnížuje té tu značku, svoji možná.

Ale to přeci něto, co jste řekli, je to něco jiného. Jako Antré findingová restaurace a McDonald je fast food.

Já vím, ale za obojím je třemek forate, který třeba před třema rokama byl vnímanej, možná jinak, než je vnímanej dneska,

možná i díky tom mekáče, nejmožná, že pro řadu lidí, neopak pozitivnice, ale možná, že míň jako ten šev kuchář, který dělá ten myšlenkou kvalitu, řekněme.

Já jsem nezečal vařit jinak, já vařím vlastně jako pořád stejně, a celkově já jako v životě milu pestrost.

Já jsem v mekáče chodil jako od malička, někdy jsem se tomu jako a někdy jsem se za to jako nestiděl, protože prostě jako milu fast foody a máme náty nesto věci,

ale to jako jsou to dvě rozdělný věci, tože dělám ve fine diningu, neznamená, že budu večeret jenom prostě jelení hrbety a zajídat to, a ne, pojáčka má, lani, že má.

A já to mám, takže kdy jsem pro se v entre, tak přemýšlím jako entre a v fine diningu a o tom, jak udělat prostě nejlepší service a lidem, a tak abys to užili.

A mekáč je zase prostě druhá věc, kdy mám prostě spolupráci s fast foodem, kterým mám rád.

Jo, já jsem neštěl, byste se nějakou obhovoval, jenom spíš, jenom spíš, jakoby přemýšli.

Ale jsi, jako věřím tomu, že určitě zpustel lidí a bylo to i na sociálních sítích, že ozpustel lidí to začalo hejtit a tak.

A možná mě začali nějak jinak vnímat, ale já si nemyslím, že bych se změnila, já jsem jako ten mekáč měl vždycky rád.

A to, že jsem se jma začal spolupracovat, tak prostě, já mám rád, že ho ti pestrast.

To chápu, ale nepřímýšlo jste vůbec na tím, že byste řekli o tohle rysk, protože když to do to udělám, ani třeba to bude mít nějaké, jako ten negativný beklež, který trochu přišelala asi nedu té míry, nebo

[Transcript] Čestmír Strakatý / Forejt: Do restaurace se vracím jako průjem, fast food miluju. Už nechci Michelin, asi jsem dospěl

já vlastně nejmě jste to vnímal,
tak třeba toto už ve restauraci je fakt poškodí.
Já si nemyslím, že by to Antre poškodilo.
Já nežíkám, že to poškodilo. Spíšelme se jste na tím, jakoby nepremešel?
Jako přemešel jsem, asi je to určitě věc, nebo říkala, že ne, je to věc, která mě polítla hlavou,
ale já na tom prostě jako nic zpatného nevidím.
Já si si na to někdo udělá jiný názor a přestané, kvůli tomu chodit do Antre, tak mě to mrzí,
ale vlastně jako, já nedělám něco jinak.
A na druhou stranu, vlastně jako ono ve světě je to naprosto normální,
jsou myšlinší ševků, který jako spolupracují a mají dlouhí spolupráce pro se s McDonald'em
a u nás je tohle nic to jako poprvé a tak.
Musou jste to prokoupnout asi.
Musím říct, že jak jsem vás vnímal, tak člověk trochu je pod vlivem toho medialního obrazu
nebo toho karykatury, kterou možná dojistí mě vyvnímá z těch různých medií, článků a tak dále.
A vlastně já jsem byl v Antre, taky jsem vám to předtvidě říkal,
poprvé, teď o weekendu vlastně absurdně.
A musím říct, že jsem byl jako překvapen, jak vysokou kvalitu se to vlastně drží.
To je pořád ten, já nejme si, ale z mího pohledu to je pořád top úroveň, kterou v Česku máme.
A tak mě vlastně napará, i ten váš přístup je vlastně pořád stejných té restauraci.
Já děkuju, mám rád, že vám chcelon.
Já ten přístup, které restauraci mám pořád stejný.
Pro mě Antre je taky vypipilaný miminko, který já jsem vlastně dostal doru, když byl nějaký 27-28 let
a mohl jsem si vymyslet jako restauraci koncept a tak a přišel jsem k tomu hrubé stavbě
a pořád je to něco, co mám rád a co mě baví, to moje hlavní práce.
A ty věci vlastně děláme pořád stejně.
Další věci je, že já mám úžasný personal.
Já mám jako skvělí lidi kolem sebe, lidi, co prostě jako zemlou stojí a zemlou tahnou
a o který vyměr, že se prostě můžu opřít, takže když natáčíme máster šefa, nebo točíme souboj,
tak vím, že tam mám prostě děcka, který to tam drží a hlídají a ten standárci prostě držíme.
No to je možná, ono je, že vy to vnímáte pořád jako svoje hlavní, toto hlavní, co děláte.
Zároveň ono to tak nemusí nutně vypadat, že jo.
A z vlastněch médií, kdy prostě jen to učitě je pro hoditry, kteří tam do té restaurace chodí
a jít to a vy možná vás tam vidí a nevím, jste tam vidět, vaříte vůbec?
Jsem vantré, není to tak, že bych vařil jako na sekci celý den, ale jsem na service a budsem ze strany
kuchyně
a nebo se ze strany placují, že někdy si projdu obsloužíme ty lidi a tak.
Takže vás tam vidí, takže pro něj je to asi něco jiného, než jenom,
že to nevím, vidí video, čtu bulvár a podobně, vidí másteršev možná.
Tak si řeknou, tak tady je mediální hvězda, přeměk forate
a ta restaurace vlastně musí vedle toho umírat.
Ale nemusí to tak být nutně, ale může to tak vypadat, že jo.
Takhle, tak já jako přiznám si, že tedka, ve chvíli, kdy se toučí másteršev tak tam nejsem tak často
a spíš, jako říkám, že to, že je to, jak s průjmem, prostě přichází nečekaně,

[Transcript] Čestmír Strakatý / Forejt: Do restaurace se vracím jako průjem, fast food miluju. Už nechci Michelin, asi jsem dospěl

takže nedá se řídi, bych tam byl každý, jako každý den, ale vele snažím se tomu prostě...

Jako, že vy tam přicházíte, to jako průjem.

Ano, nečekaně.

No ale tak to je asi o tom, jaké tam máte ty lidi,

se na něm můžete spolehnout, a jestli oni tam tu kvalitu prostě udrží,

na něj má, bytíte nebo ne, a jestli do jakým jim na tom záleží,

a je to na tým asi nebylo úplně jednoduchý se stavit.

Já tam mám spoustu lidí, který jsou se mnou od začátku, no to je měř od začátku,

my tedka budeme vlastně v listu podoslat, osmlet.

A položí tam spoustu lidí, co se tam točí, že dojdou do Antré na rok,

by se naučili a potom to jako pokračou dále, ale taková ta,

ta hlavní struktura Antré tak tam je, a to jsou lidi, za kterým já si jako stojím

a jsou pro mě pro mě bohové, že jsou jako bez nich,

by v vesmě se Antré nebylo.

Jak to vzniká kreativně, tam teď máte meni, který se je inspirováno kyticí,

dokonce k tomu meni dáváte knihu kyticí, kde každému tomu chodu člověk

si může nalistovat stránku a tam si přečte co, jaká tá báseň inspirovala ten chod,

ale jsou tam nějaké jako poznámky a tak podobně.

Takže takhle kreativně to musí být?

My jsme, tohle chtěla věc, která mě jako baví to,

protože myslím, že je spousta úžasněhle restauracej,

který vaří prostě skvělí dla, ale kolikrát když se těch lidí

třeba hostu potom zeptáte, nebo když někdo řekne,

ale já jsem byl tam a tam a tam, a když se ho zeptáte na to, co jdl,

tak si to, tak si na to nespomenete.

Protože jílo bylo super, ale malo kdy si ty lidi spomenou přesně co tam jdl,

a tím, že vím, tomu dáte nějaký příběh nebo nějakou hru,

nebo jim zakvíjo, tak je to pro něj jako snáj zapamatovatelný,

protože mají to s takovým jako dalším zážitkem.

A proto mě baví dělat jehlen z ty tématické večeré,

takže teď nedávno jsme ještě měli takovou deskovou hru,

když si lidi chodili panáčkama, prostě fakt to byla jako realně deskovka

a co chod, tak si postupovali po té deskovce,

byl se procházeli části o lomouce takví zajímavé místa

a chytali býlýho králíka.

A teď máme vlastně kyticí, což je tam vznikla tím,

že nebo mě se prostě líbila kyticí a říkal jsem si to,

ale to bylo super jako meni,

čekám to dáme na léto kyticí kyticí a tak, no ale my se potom začali

vlastně točit mástr šefa.

Já jsem to představil vlastně mojm klukům,

mojm zúšefům, řekl jsem jako mám vizy udělat meni

a vlastně jeden z místů šefů Tomík,

[Transcript] Čestmír Strakatý / Forejt: Do restaurace se vracím jako průjem, fast food miluju. Už nechci Michelin, asi jsem dospěl

tak ten si to vzal po, co by jen z to fakt pročetl,
jako komplet celý natypoval prostě,
co jaký chod by mohl vyjadřovat, co by mohl mít.
No a takhle se to potom se jako se stavilo
a funguje to tak, že vy dostanete takovou záložku, dostanete knihu
a vždycky, když, že mám prezentovaný jídlo,
tak byste nějak, tak měl jako poznát tam potom být číst
v té knize, k jakému tomu, jak je to básně, to vlastně.
Já se mimo chodem slišala v sobě jslosti s tím meni,
že je zvlášť, že to, byste zmíněl, že to je letní meni,
že to, ale není zletních suroben.
Ano, ano, to je přesvědčova.
Já jsem to těžší říkala, že to je letní meni
a když jsem to dodělal, jak jsme zjistili,
že to takví jako spíš podzimní.
Ale na druhou stranu prostě,
jako já jsem si menej spokojné, mě to prostě chutná
a říkala, jsem si, no a co, ale tak prostě,
tak máme podzimní meni v letě.
Prčo vono celko je to takový jako,
že ten AirBn je takový ponúrej,
je to docele depka.
Je to docele depka.
Ano, když tam člověk dostane na stůl
a tu oprádku jako by, toho obješence,
tak to je takový jako, samozřejmě neprímo,
ale tak jako, pak si to k tomu může přečít,
tak to je takový jako zvláštní na druhou stranu
životy složitý, že jo.
No, je to tak.
A tak vidíme, jaké by je další témá.
Zatím ještě teda nemám nic, možná,
že si trádáme ve udalšího meni pauzu,
že prostě jen uděláme dekustle címeny.
Što nebude tak krát.
Ano, že to možná, no boj, já si myslím,
že to bá i krát vidím, to asi ne nechámentá,
ale zatím nemám témá.
A uvidíme, no.
Ještě cirkus mám chtěli dělat,
cirkus a kolotoče.
Tak to uvidíme.
Tak tam je spousta možností.

[Transcript] Čestmír Strakatý / Forejt: Do restaurace se vracím jako průjem, fast food miluju. Už nechci Michelin, asi jsem dospěl

Spousta sladkých možností.
Jak na tím přemýšlíte, na tím jídlem?
Je to...
Já vím, že byste o to mluvěl,
že vlastně i důležité vidět,
třeba, když jste byl v Anglii, na skuščené,
jak to musé asi dostaneme,
tak vlastně vidět, jak ti kucháře,
kterými pracujete vlastně o to mítle přemýšlí.
Tak je... Jak se to ustádlal u vás?
My, když vymýšlíme nějaký věci,
tak není to, v tom, že já bych došel,
dál kluku meni,
tak tohle se to, jakou tohle se teď obejmevaře.
Spíše to, že se na tím sedneme,
to být s tímová práce.
A sednus je prostě tak vlastně mám
svéma hlavníma kuchyřema
a řešíme prostě co sebe měnit
a ten chod vlastně jako vymýšlíme
společně takhle na papíře.
Jsi říkáme, tohle se to by mohlo být dovidí,
tohle se to by se k svoju mohlo hodit.
A vlastně je to taková společná kreativní práce.
Takže mý kolikrát klukci přijdout
s nějakým skvelím nápadem,
tak to vyskoušíme a pokud je to super.
A máte něco jako svůj stil,
jako nevím francouzská kuchyně a tak dále?
Já jsem si nikdy nechtěl,
já třeba rád si hraus tím,
že používám nějaký azízky věci.
Suroviny a tak dojíla.
Ale Antre vlastně nějakům...
Já jsem si měl, že Antre má svůj stil vaření.
Jde to vidět i na těch talířích, na tom platingu,
i na některých těch kombinacích.
Ale není to tak,
že by jsme byli čistějánem francouzská kuchyně
nebo japonská, protože já nemám rád
svozování ruk.
Je to, mě se líbí, když člověk můžu ji myšlet
prostě cokoliv.

[Transcript] Čestmír Strakatý / Forejt: Do restaurace se vracím jako průjem, fast food miluju. Už nechci Michelin, asi jsem dospěl

Je to si líbí, když má člověk svážené ruce,
tak může ten stil vybrou se tak,
že to je opravdu
ekstra výmečný.
To je pravda.
Ale mě se líbí to,
že si můžeme vlastně dělat, co chcém.
Že se nemusíme jako úplně ohlížet
a držet se toho,
já nevím, že jsme francouzská,
tak bylem dělat čistě jako francouzský věci.
A tak.
A za těch 8 let bylo tam nějaká doba,
která byla prostě složitější,
horší, mínsed a říkala,
vím, že tam byl covid, kdybyste byli zavření
a to asi pojďme přeskočit.
Ale ukrobně toho,
třeba ten návrat po covidu.
Já si myslím, že ten návrat po covidu
byl moc vyský,
že k nám se myslím úplně úprímně
my od otevření po covidu
tak jsme měli plno každý den.
To bylo super.
Jako máme pořád plno,
u nás víkendi, je dobrý se
rezerva trochu do předu,
ale v týdnu tak jsou nás
jako rezerva, co dá udělat bez problému.
Takže tam řádná
doba, kdybyste
se podělali zpátky, když byste tohle byl problém,
tohle se nepovedlo
nebylo.
Já se nemyslím. Tak začátky byli
těžký pro každý jo, ale my jsme měli
tu výhodu, že jsou máme investora,
který nás jako podržel
a i tak, jak jsme to měli naplánovaný,
že to prostě ty 3 roky byli trvat,
tak to nějak bylo
a je to restaurace

[Transcript] Čestmír Strakatý / Forejt: Do restaurace se vracím jako průjem, fast food miluju. Už nechci Michelin, asi jsem dospěl

ted' momentálně to restaurace,
která prostě funguje a za mě
zdravá.

Byste zmíněl, že když se
Antré před těmi 8 lety otvíral,
tak vám bylo 27-28 nějaká.

Prostě 27,
tak nebo aspoň jsem to je řečtl,
ale byste to měli
vidět líb, než já.

Jo, měl by.

Tak jak vlastně pro takhle mladýho
vkůchaček, který tedy má ted'
zkušenosti třeba s těch myšlenkových restaurací
ze světa, to je postavit se
za ten tým, nebo nad ten tým
a řídit ho a ty manežerský
zkušenost nějakým způsobem
zjizkávat, jak by to bylo.

A bylo to super.

Já jsem
do toho šel jako hrozně po hlavě.

Pro mě to bylo
jako úprimě tohle se prostě nestává,
aby za vlom někdo došel
a řekl, hlav, mám tady místo
do restaurací, jak chce by si
vedl a vyjme si co chceš.

A

já jsem
to je takový spreněný sen, to je toho
lancetano.

A ty začátky samozřejmě byly těžký,
protože jsme se sami jako učili
jak ty věci
dělá třeba první den, když jsme otevřili
tak to bylo totální hel.

My jsme
si pustili do restaurací
60 lidí za rás
když měli jsme tedy
alakart, každý chtěl vůchud nad Čechno
takže to bylo

[Transcript] Čestmír Strakatý / Forejt: Do restaurace se vracím jako průjem, fast food miluju. Už nechci Michelin, asi jsem dospěl

tam lidi čekali hodinu na nachod
a fakt to byl jako průser.
To byl, že jsem se potom umlouval.
A řekl, ale zasto bylo
o tom, že jsme se jako vždycky
ponaučovali prostě s těch chyb.
Dali jsme si
různí
nebo nastavili jsme se to tak,
že plácnu třeba 7 lidí
tak si nemohli
vývědat zále kartu
když jsme museli dát prostě jednotní mene
aby nás to nezasekalo, aby to nezasekalo kuchyni
a potom tě další hosty
a poslušně jsme se takhle učili
jak to
jak to vlastně jako dál dělat
jak to udělat, aby ta restaurace
fungovala
aby jsme
učili jsme si kolik hostů, si pustíme
během jedné hodiny do restaurace
a tak.
No byste mluvili o tom, že
tím stressem a tím vším
jste se i vymožnáchoval
suboptimálně z vašeho dnešního
pohledu zpět, že jste byl tak trochu kokot
myslím, že přispěsná citace.
To jsem asi byl, no, to jsem asi byl
jako, ale on je to
prositím stressem, jako
já si pamotu, že my jsme otevřeli prvního listopadu
a já jsem první den volna měl až 24. prosince
6. tam byl fakt každý den
a když byla
obědová pauza
mezi obědová večere
jako legal do kancelů
a
po předlesném zvůrku, abych se asi mnou trochu by spál
a pak jsem večerval na tom, na servic

[Transcript] Čestmír Strakatý / Forejt: Do restaurace se vracím jako průjem, fast food miluju. Už nechci Michelin, asi jsem dospěl

a můžesem měl vždycky, kde je
obtísklí trhá odinky.

A tak, to je

možná, jako zajíme vyšší, že s vámi někteří
lidé zůstane od začátku.

Kterí trhá přišli prošli i tím latím?

Určitě, to jo, to určitě, no.

Jako mám tam, mám tam ty lidi.

Jste tam po větvořili takový jako spešel

jako pekle na začátku, ale pak možná díky tomu.

Ale, ale přesně tohle jsou teďka

ty lidi, který vlastně tam to antré

jako

vlastně drží, když tam nejsem já,

tak to jsou těch, který to drží

a který jako ten standard prostě

noustál hlídají.

Vím, že vaše motivace

v určitou chvíli byla mít třeba

tu myšlenskou věstu. A tedko

už to vlastně možná, bude i možné,

protože tím, že stát zaplatil

tu, nobo, měl by zaplatit tu daně

nevím jak to tedy úplně přesně teď.

Ale řekněme, že říká, že zaplatí

tu nobou myšlenskou licenci, tak už by

komisari měli výsdět

i mimo Prahu. To znamená,

že se možná podívá i kváma, možná

se to povede.

Uprimě, já jsem to měl,

já jsem potom jako toužel,

ale bylo to tak,

že jsem si říkal, prostě jako do 30 chci mít.

To už se nepovede.

To už se nepovede, ale

uprimě

já jsem se asi nějak jako změnil

a mě

asi mi o to úplně

jako nejde.

Pro mě důležitý, aby k měli restauraci,

která je zdravá, kam chodí lidi,

[Transcript] Čestmír Strakatý / Forejt: Do restaurace se vracím jako průjem, fast food miluju. Už nechci Michelin, asi jsem dospěl

kam se vrací lidi,
kde se hůstům prostě líbí,
kde to personál baví
a jestli to má být
nějak ohodnocený,
tak to mě asi úplně
vlastně netankuje.
Asi jsem možná dospěl.
Tak
na jednu stranu
ta hvězda do 30 je velmi ambicioz,
na druhou stranu
říct, že vám to je jedno,
já nejme si vám to úplně věřím.
Ale zároveň tak jako,
když to říkáte,
zároveň chápu, že když to obhajování
je s tím vlastně spousta
jako stresu.
Mě se nárovinu líbí to,
že Antre prostě jako funguje
a my si můžeme přesně dělat
když jako chceme.
Můžeme si vařit, co chceme,
můžeme si s toho dělat s randou,
můžeme
prostě je to čistě na nás
a nikdo nám jako neříká,
jak to vlastně máme dělat.
A představa, že by je někdo chodil
do restaurace a hodnotil
mě jílo
a nevím,
mě to asi
asi se mě bude líbší
s tím, že
a radši chci mít prostě plnou restaurace,
která jako funguje.
A ten Michelin je podle vás má to teraz smysl?
Já smysl, že to má smysl,
jako za mě
je určitě spousta restaurací,
který potom půjdou,

[Transcript] Čestmír Strakatý / Forejt: Do restaurace se vracím jako průjem, fast food miluju. Už nechci Michelin, asi jsem dospěl

který budou dělat
všechno pro to, aby
to vězíčko dostali
a fundimim a přeju
a
a věřím to,
že to se může nalákat spoustu
jako lidí
a konzumentu a tak.
Bavli jsme se
o
oto Mc Enrollu, tak trošku oto McDonaldu,
o to je, ja nejmyslí se načít kritice
ale o takové te
velně, kterou tohle to vyvolalo
a jak se vám je tohle spotlightu
v tomhle světle žije
je to spojené s Masterchefem
je to možná spojené i
s vaším životem obecně
jak to zvládáte.
Přemýšlejme
a
já si
já vlastně
já se neděnem
že jsem hezky
a
že jsme na okraji Prahy, takže fajn
spíš
spíš
se ptám na to, jestli vám to třeba vadí
jestli vám třeba vadí
ten
backlash, ten
reakci, která přišla na něky věci okolo
tohle McDonaldu, přece no byla docela
nepříjemná.
Jako hejtů
a těch komentářů bylo spousta
moc děkuji, že jste doposluchali
až jsem zbytek rozhovoru
nejdete na hero-hero.co

[Transcript] Čestmír Strakatý / Forejt: Do restaurace se vracím jako průjem, fast food miluju. Už nechci Michelin, asi jsem dospěl

o Lomeno Čestměny a uslyšíte
v něm třeba tohle
a jíte u nich v restauracích
a když jemem jako Honzi tak urádi několik rád
a dobrý
skvělý
není to je stráda podle vás
já nevím, že si to bude jako je stráda
tak to je stráda, já to tak neberu
to je vaše životní
filozofie, řekněme
já bych řekl, že asi jo
a nebo jste k tomu dospil
já si myslím, že jsem k tomu dospil
můžeme jste věřící člověk
já vidím vaši naužnice
jsem
výkoulman tak nětřeba zavolá
předem se každému omluvím
že budou parat goly
ale prostě mě to baví
ale na druhu stranu, já když to budu
do toho budu rý, to budu to více rozleptávat
to vlastně se jako nikdy
lepší nebude
čem víc člověk
štou rád ohovná, čem víc smrdí