NEJDŮLEŽITĚJŠÍ SLOVA, KTERÁ MUSÍTE V PAŘÍŽI ZNÁT

Takže jste v Paříži a něco potřebujete.

Řekněme, že chcete koupit, co já vím – rukavice. Nebo kladivo. Nebo tkaničky do bot, novou baterii do telefonu. Nebo jen *baguette ordinaire*. Cokoli. Ve skutečnosti vůbec nezáleží na tom, jestli je to malé nebo velké. Vstoupíte do obchodu, ale nikde nevidíte to, pro co jste přišli, a tak oslovíte prodavačku, která tam je zdánlivě proto, aby vám pomohla – jako důležitému zákazníkovi.

Nedočkáte se odpovědi, jen *réception glaciale*, mrazivého odmítnutí. Cestou ven přemýšlíte, proč jsou Pařížané tak hnusní.

Možná to bude tím, že jste je urazili – těžce –, i když vám to třeba připadá divné, protože jste šli rovnou k věci a vznesli svůj dotaz. V tom je jádro problému.

Je nezbytně nutné znát dvě nejdůležitější slova francouzského jazyka: *Bonjour, monsieur* nebo *Bonjour, madame* – naprostá nutnost, hned jak s někým navážete oční kontakt. Jakmile vstoupíte do obchodu, restaurace, kavárny, nebo dokonce i do výtahu, musíte pozdravit jakoukoli další osobu, která se tam s vámi nalézá. Každý tady pozdraví *bonjour*, když vstoupí do čekárny u lékaře. Nezapomeňte pozdravit v lékárně, dokonce i letištní kontrolu, která po vás chce, abyste si sundali pásek, prodavačku, která vám odmítne uznat reklamaci naběračky na zmrzlinu, co nevydržela už první použití, stejně jako

trhovce s děravým úsměvem, který se vás právě chystá ošidit.

Při oslovení nezadané ženy se používá *Bonjour, mademoiselle*. Když jsem se jednoho Francouze ptal, jak mám poznat, že je nezadaná, řekl mi, že tak mám oslovovat ženy, které ještě neměly sex. Vážně nevím, jak se tohle dá poznat, ale on mě ujistil, že Francouz to pozná.

Jedinou výjimkou jsou *les grands magasins*, několikapatrové pařížské obchodní domy, kde jsou služby většinou ještě horší než katastrofální. Zdejší prodavači nevidí v zákaznících hosty nebo návštěvníky, ale jen otravy, kteří je zdržují od psaní textové zprávy, kterou právě tvořili. Nebo od důležitého rozhovoru s kamarádkou o rozchodu s přítelem. Občas je vnímají aspoň jako rozptýlení při nekonečném čekání na další kuřáckou pauzu.

Američané si navždy zafixovali přesvědčení, že Francouzi jsou protivní. Při každé mé návštěvě Spojených států padla jako první otázka: „A vážně Francouzi Američany nenávidí?"

Ne, to není pravda. Oni jen nemají rádi nezdvořáky. (Nedivím se jim, ani já ne.) Pokud chcete, aby vás nepovažovali za hrubiány a chovali se k vám zdvořile, musíte dodržovat zdejší pravidla slušného chování. Američanům to někdy připadá trapné, protože jsou zvyklí vrazit do obchodu a zase odejít, aniž by se obtěžovali pozdravit. Když dnes jdu ve Státech nakoupit, rozloučím se při odchodu se všemi: s pokladními, prodavačkami i s ostrahou, která podezřívavě sleduje mé počínání. Musím s tím přestat. V Houstonu ve Walgreens se krátce po mém příchodu, spojeném s obvyklým *hello* celému osazenstvu, z reproduktorů ozvalo jen mírně maskované varování.

V Paříži je největší hrubostí, jakou můžete spáchat (věřte mi, povedlo se mi jich dost), ignorovat přítomnost prodávajícího personálu.

Jednoho dne jsem šel nakupovat do fantastického obchodu s čokoládou na rušném levém břehu. Do obchodu nakráčel americký pár v šortkách, na nohou rozvázané tenisky a na hlavě baseballové čepice (naštěstí je neměli kšiltem dozadu). Oba třímali *venti latte* z nedaleké pobočky Starbucks. V Paříži to je něco takového jako vejít se džbánkem mléka k Tiffanymu na Fifth Avenue a mohutně si z něj zavdávat. Stačilo už jejich oblečení a to, jak rozrazili dveře dokořán a vtrhli dovnitř, už to bylo dost špatné. Jenže oni šokované prodavačce, která je přišla přivítat, neřekli ani bú a protáhli se kolem ní dovnitř. Při odchodu jsem se za ně omluvil, protože mi moc záleží na zlepšování zdejší pověsti Američanů.

Ze začátku to může být člověku trapné, jako by pařížské obchody byly zároveň něčím domovem. Představte si, že by k vám někdo přišel na návštěvu, vy byste ho vítali u dveří a on by nevšímavě vtrhl kolem vás dovnitř. Tak tomu bych nechtěl nabízet své čokoládky. Jenže tito turisté s kávou v ruce ve skutečnosti nechtěli být hrubí, chovali se prostě tak, jak byli při podobné příležitosti zvyklí chovat se v Americe. Sakra, víte, že se najdou i lidé, kteří jdou v teplácích třeba vyhodit odpadky? No věřili byste tomu?

GATEAU THERESE

ČOKOLÁDOVÝ DORT

8–10 porcí

Všechny Francouzky, které znám, milují čokoládu natolik, aby do svého repertoáru zařadily čokoládový dort. Dovedou ho připravit po paměti a během chvilky. Tenhle recept mi dala Thérèse Pellasová,

která žije na stejném bulváru jako já, jen přes ulici. Když jsem její dort poprvé ochutnal, málem jsem omdlel blahem z bohaté hořkosladké čokoládové chuti – a nutně jsem potřeboval mít recept.

Madame Pellasová důrazně trvá na tom, že dort je třeba připravit dva dny před podáváním a nechat ho odležet, protože to prý zlepšuje chuť čokolády. Zdá se, že sýru Brie, který pobývá ve stejné skříňce, společnost nevadí. (Z nějakého záhadného důvodu dort nikdy nenačichne a chutná jen a jen jako velká porce čokolády.) Používá na něj čokoládu Lindt, tu mají všude a ve Francii je velice oblíbená. Kdykoli madame potkám, výmluvně jí trčí z kabelky známý balíček, což by mohlo znamenat, že i ona křečkuje a občas ulomí díleček a mlsá.

250 g hořké čokolády, nasekané
8 lžic (120 g) nesoleného másla
⅓ šálku (65 g) cukru
4 velká vejce pokojové teploty, oddělte bílky od žloutků
2 lžíce mouky
špetka soli

1. Předehřejte troubu na 180 °C. Vytřete máslem formu o průměru asi 23 cm, podél bočnice položte dostatečně dlouhý proužek pergamenového papíru.

2. Ve větším hrnci zahřejte vodu, na něj usaďte kulatou kovovou mísu a v ní zahřívejte čokoládu a máslo, dokud se nerozpustí a nevytvoří dokonale hladkou hmotu.

3. Sundejte mísu z tepla a vmíchejte do čokolády polovinu cukru, pak žloutky a mouku. (Není nutné odměřit přesně polovinu cukru. Tvařte se prostě, že jste Francouzka vařící ve vlastní kuchyni, a neřešte to.)

4. Elektrickým šlehačem nebo metlou ušlehejte bílky se špetkou soli. Šlehejte tak dlouho, až sníh začne tvořit špičky. Postupně zašlehejte zbytek cukru. Sníh by měl být tak tuhý, že po zvednutí metly bude držet tvar.

5. Gumovou stěrkou nahrňte třetinu sněhu do čokolá-

dové hmoty a zamíchejte, aby byla hmota nadýchanější. Nakonec zamíchejte do hmoty i zbytek sněhu, měl by se dokonale spojit tak, aby na povrchu nezůstaly bělavé proužky.

6. Nalijte všechnu čokoládovou hmotu do připravené formy, uhlaďte povrch. Pečte dort asi 35 minut, uprostřed by měl jen ztuhnout. Pozor, ať ho nepřepečete.

7. Dort nechejte vychladnout ve formě, teprve pak podávejte.

Skladování: Dort vydrží až tři dny. Madame Pellasová ho schovává do své skříňky, vy ho však raději dejte po skleněný poklop. Dort můžete i zmrazit, pokud ho dobře zabalíte do fólie, třeba až na měsíc.