

Na návštěvě v Auberge du Coustet

Auberge du Coustet je jediná restaurace a hotel široko daleko v horském kraji přímořských Alp, nazývaném Vallée de la Roudoule. Nachází se v obci Saint Léger a od roku 1993 ji vede Adéla Sulková a její životní partner Jean-Louis Ambaud, povoláním šéfkuchař.



popiska

Saint Léger je malebná vesnička ležící 70 km na sever od pozlátka a stresu francouzské Riviéry a její metropole Nice a v 1 000 metrech nadmořské výšky prudkého stoupání z nedalekého městečka Puget-Théniers, situovaného mezi středověkým městem Entrevaux a alpským lyžařským centrem Valberg. Je schovaná za skalami a lesy v hlubokých pastvinách, přibližně 10 km od vysutého mostu, který ji dělí od sousední skalní osady La Croix, jež připo-

míná spíše orlí hnízdo. Z druhé strany k ní vede přes rokli pouze lávka pro pěší. Vesnic, jež se podobně jako La Croix nebezpečně naklání nad útesy a souťsky, lze ze spojnice Nice-Digne les Bains od středomořského pobřeží směrem do vnitrozemí spatřit bezpočet. To Saint Léger je lidským očím ukryto – dokonce tak dokonale, že se za druhé světové války stalo bezpečným útočištěm několika desítkám Židů. Německá garnizóna sídlící od roku 1943 v Puget-

Théniers, se do této oblasti nikdy neodvážila ze strachu, že by se už nemusela vrátit... Léon Schulmann, jeden z židovských uprchlíků, později napsal: „Konec světa, 14 km nad městem Puget-Théniers, na pokraji rokli – Gorges des Daluis. Nemožné pokračovat dále v cestě, aniž byste se vrhli do prázdna.“ Tehdejší obyvatelé Saint Léger se proti antisemitskému režimu, jenž v zemi převládal, bouřili, jak nejlépe uměli. Museli prokázat obrovskou odvahu a hodně toho obětovat – chudá horská vesnice totiž musela kromě svých 86 občanů živit dalších 30 krků. Zoé David, sekretářka starosty a pozdější starostka obce (1945–83), falšovala dokumenty o mletí mouky a počtu kusů dobytka, který čas od času místní obyvatelé na černo v noci poráželi, aby se všichni mohli nasytit. V obci fungovaly dva telefony, aby bylo možné občany varovat v případě ohrožení – židovské děti pak vždy opustily školu a šly se schovat s rodiči do lesa. Všichni vesničané toto společné tajemství udrželi až do dne osvobození. Starostce Zoé David, která v roce 1975 obdržela řád Légion d'Hon-



neur, se pak v roce 1989 dostalo dalšího uznání, kdy ji Izrael odměnil významným Médaille des Justes.

V běhu staletí / Dějiny obce Saint Léger sahají až do 12. století, ze kdy také pochází místní kostel sv. Jakuba Většího, přestavěný v 16. století a dvakrát restaurovaný do dnešní podoby (1963 a 1999). První písemná zpráva o tzv. základně Santi Laugerii je z roku 1262 a hovoří o společné državě řádu Commanderie Hospitali re de La Croix sur Roudoule a dominikálu pánů de Daluis. K vyhlášení Saint Léger došlo v roce 1348 následkem moru a poté ještě jednou v roce 1471. V roce 1585 léno přešlo na probšta de Gland ves a poté je až do roku 1670 vlastnil René de Castellane a jeho dědicové, představitelé šlechtického rodu de Daluis. Dalšími majiteli pak byli Claude Villeneuve, šlechtic z La Gaude, a konečně Antoine Gaston Achardan-Achiardi (od 1783). Ačkoliv se obec Saint Léger s celým údolím Roudoule nacházela na hranicích Savojska, její obyvatelé hovořili provenšálsky. Turínskou smlouvou z roku 1760 pak území připadlo království Piemontsko-Sardinskému, a to až do roku 1860, kdy 38 obyvatel Saint Léger v referendu rozhodlo, že se ves stane součástí Francie.

Návrat k tradicím / Předmětem obživy v těchto končinách bylo odjakživa zemědělství a chov ovcí. Dlužno dodat, že Saint Léger je jednou z mála vesnic v regionu, kde se tyto aktivity podařilo zachovat. Kontrast mezi tradicí a moderností je zde patrný dodnes. Škoda jen, že jako většina venkovských sídel, a to nejen ve Francii, také obec Saint-Léger začala trpět migrací populace do měst – zaměstnání v průmyslových centrech a továrnách slibovalo práci a lepší výdělky než tvrdý zemědělský život v horách. V 80. letech minulého století se starosta Edouard David, synovec Zoé David, rozhodl přikročit k radikálnímu řešení. Obec se spolu se „sousedními“ odlehlými vesničkami, jako jsou Puget-Rostang, Rigaud a La Croix, stala součástí projektu L'Ecomusée du Pays de la Roudoule. V budově bývalé školy a přilehlého obecního úřadu bylo otevřeno muzeum lidových tradic, v sousedním objektu pak turistická ubytovna se 24 lůžky a nad ní sedm samostatných dvoulůžkových pokojů *chambres*

TARTE AU FROMAGE DE BREBIS (pro 4 osoby)

500 g listového těsta, oříšek másla a lžíce mouky, 4 rajčata, 2-4 bochánky ovčího sýra (podle velikosti) nebo 250 g bryndzy, nasekané čerstvé bylinky (směs petrželky, bazalky, majoránky, tymiánu, šalvěje, pažitky, kerblíku, estragonu, máty aj.); na dresink: 1 lžička dijonské hořčice, 1 lžíce balzamikového octa, 3 lžíce olivového oleje, sůl a pepř, 1 stroužek česneku



Výtečnou specialitou z Auberge du Coustet je koláč s ovčím sýrem. Formu na koláč, quiche nebo pizzu vymažeme máslem a vysypeme moukou. Listové těsto rozválíme, vyplníme jím dno formy a pečeme „naslepo“ v dobře vyhřáté troubě asi 10 minut. Mezitím si připravíme dresink: Do dijonské hořčice přidáme balzamikový ocet a pomalu vmícháme olivový olej, špetku soli a pepře, případně jej můžeme ochutit ještě rozmačkaným stroužkem česneku. Na závěr vše dobře zamícháme. (Vyplatí se připravit si zásobu dresinku do sklenice se šroubovacím víčkem a před přípravou pokrmu jej jednoduše protřepat, použít potřebné množství a zbytek opět uložit do chladničky.) V hotovém dresinku marinujeme na plátky nakrájená rajčata. Na zpola upečené těsto klademe rajčata i s dresinkem, posekané bylinky a nakonec vše ozdobíme sýrem. Koláč necháme zapéct dozlatova, až bude sýr bublat. Podáváme jej jako teplý předkrm nebo s bramborem pečeným ve slupce a míchaným kadeřavým salátem *frisée* nebo *lollo rosso*.

d'hôtes. Dále byl ve vesnici obnoven chov ovcí a produkce ovčích sýrů. Součástí starostova plánu bylo rovněž zachování kontinuity obecní restaurace a baru – Auberge du Coustet, jejíž provozovatelé odešli do důchodu. A tak v roce 1993 vypsali konkurz na vedení tohoto podniku na Minitelu (předchůdce dnešního francouzského internetu), do kterého se přihlásilo na dvě stě zájemců. Adéla a Jean-Louis byli mezi nimi – a vyhráli.

Něco pro labužníky / Jean-Louis v kuchyni vytváří pokrmy založené na čerstvých regionálních surovinách s nádechem exotiky – s Adélou se totiž poznali během práce pro Club Méditerranée na karibském ostrově Guadeloupe. Adéla mu pomáhá s restaurací a barem a kromě řízení hotelu pracuje navíc na poloviční úvazek jako starostova osobní asistentka. Návštěvníci sem přicházejí z různých končin. Kromě místních milovníků přírody z Nice, Monte-Carla, Cannes, Marseille, Digne, Manosque apod., kteří zde podnikají pěší túry po horách zvané *randonnés*, sem například pravidelně jezdí dirigent nizozemského orchestru se svou britskou manželkou, kteří zde vlastní svoji „chalupu“. V romantickém kostelíku pak probíhají svatební obřady, vyhledávané snoubenci ze všech koutů světa – nedávno dokonce přiletěl šťastný pár až z Brazílie! V Auberge du Coustet, jejíž prostory slouží rovněž i jako galerie obrazů Adélina slavného otce, malíře Svatopluka Sulka, si lze objednat jak večeri *tête-à-tête* pro romantiky, tak recepci pro 50 i více osob. Odehrálo se zde již také nejedno enogastronomické sympozium pro milov-

níky dobrého vína a jídla z Čech. Na posledy letos v listopadu jsme se sem vypravili na lanýžové hody s *truffierem* Jean-Claudem a jeho psíkem a také na návštěvu vinařství Clos Saint Joseph v nedalekém Villars sur Var, což je jediná vinařská obec AOC Côtes de Provence, která se nachází v *départementu* Alpes Maritimes, a to v jeho nejsevernějším cípu. Kromě lanýžů jsou regionálními delikatesami rovněž olivový olej, olivová pomazánka *tapenade*, sušená hovězí svíčková *secca d'Entrevaux*, ovčí sýry *fromages de brebis*, lesní včelí med a místní perník *pain d'épice*... Dobrým jídlem zdejší nabídka samozřejmě nekončí. Vesničkou Saint Léger procházejí tři naučné stezky: Léo, Caprix a Tétrá, nacházejí se zde léčivé prameny a do budoucna se plánuje lepší přístup a výsadba tisíce stromů. A pro ty, kdo chtějí zůstat v tomto ráji v kontaktu se zbytkem světa, hotel i auberge poskytují internet s připojením wifi...

Helena Baker / foto: archiv autorky

