

### **Tereza Lipková**

Když jsem byl mladý, vařival jsem ji pro přátele. Ale už je to dlouho, co jsem stál naposled u plotny. Pro tento pořad jsme tedy s Jeanem-Pierrem Coffem vyrazili na trh Vieux-Port, abychom zde nakoupili ryby – návštěva trhu je radostná součást každého vaření – a bujabézu jsme pak uvařili v restauraci Miramar. Mohli jsme zajít i jinam, jelikož se v Marseille nachází mnoho vyhlášených restaurací, ale tuhle jsme si vybrali, protože je kousek od radnice a já jsem měl nabitý program. S velkým dojetím jsem si vzpomněl na gesta mého otce a různé triky, které mě naučil, aby byla bujabéza opravdu lahodná.

### **Jitka Zvolánková**

Když jsem byl malý, dělával jsem ji pro kamarády. Ale je to už hodně dávno, kdy jsem se takto pustil do vaření naposledy. Kvůli tomuto pořadu jsme tedy šli s Jeanem-Pierrem Coffem vybrat ryby na tržiště do Starého přístavu – nakupování na trhu je součástí potěšení z vaření – a bujabézu jsme vařili v restauraci Miramar. Bývali jsme mohli jít i jinam, jelikož v Marseille najdeme nespočet kvalitních restaurací, ale já jsem byl dost zaneprázdněný a Miramar se nachází nejbližší radnice. S dojetím jsem si znovu připomněl malá gesta a pohyby při vaření, které mě naučil můj otec, aby byla bujabéza opravdu lahodná.

### **Kamila Sotonová**

Když jsem byl mladý (Za mých mladých let), vařival jsem bujabézu pro přátele. Ale už je to hodně dlouhá doba (Ale už je to nějaký ten pátek), co jsem stál u plotny naposledy. Kvůli tomuto pořadu jsem se tedy společně s Jeanem-Pierrem Coffem vydal na tržiště do Vieux-Port, starého přístavu v Marseille, abychom tam vybrali ryby do naší bujabézy. Nakupování na trhu je součástí potěšení z vaření. A pak jsme bujabézu uvařili v restauraci Miramar. Bývali bychom mohli jít jinam, protože v Marseille se nachází spousta kvalitních restaurací, ale tohle místo se nachází nejbližší radnici a já jsem měl celkem nabitý program. A nostalgicky jsem znovu objevil (připomněl jsem si) postupy a malé vychytávky, které mě naučil můj otec, aby bujabéza byla opravdu výborná.

### **Adéla Pondělíčková**

Jako mladý jsem ji připravoval pro přátele. Ale je to už dlouho, co jsem se naposledy postavil k plotně. V tomto pořadu jsme se tedy vydali s Jeanem-Pierrem Coffem pro ryby na trh u Starého přístavu (Vieux-Port) – návštěvy trhu jsou pro kuchaře potěšením – a bujabézu jsme uvařili v restauraci Miramar. Mohli jsme ji vařit i jinde, jelikož Marseille skýtá množství vynikajících restaurací, ale z Miramaru jsem měl blízko na radnici a můj program byl nabitý. A když jsem si při vaření vybavoval tipy a triky na přípravu výborné bujabézy, které mi otec svěřil, velmi mě to dojalo.

### **Tereza Netíková**

Když jsem byl mladý, dělal jsem ji pro přátele. Ale uběhl už nějaký čas, co jsem naposledy stál u plotny. A v rámci toho pořadu jsme tedy šli s Jeanem-Pierrem Coffem do (marseilleského) Starého přístavu vybrat ryby k místním stánkům – už cesta na trh je součástí potěšení z vaření – a bujabézu jsme připravili ve slavné restauraci Miramar. Mohli jsme jít jinam/Bývali jsme mohli jít jinam, protože v Marseille se nachází mnoho kvalitních restaurací, ale tahle je nejbliž radnici a já měl nabitý diář. Bylo pro mě hodně emotivní rozpomínat se na gesta a jiné drobnosti nezbytné pro výtečnou bujabézu, které mě naučil můj otec.

### **Eva Koziorková**

Když jsem byl mladý, vařival jsem ji kamarádům. Ale už je to dávno, co jsem naposledy stál u plotny. Pro tento pořad jsme tedy šli s Jeanem-Pierrem Coffem vybrat ryby ke stánkům do Starého přístavu (chodit na trhy je příjemnou součástí vaření) a bujabézu jsme uvařili v Miramaru. Mohli jsme zajít jinam, protože v Marseille je nespočet kvalitních restaurací, ale Miramar je nejbliž radnici a já měl nabitý program. A s velkým dojetím jsem si rozpomněl na gesta a malé triky, které mě naučil můj otec, aby bujabéza byla opravdu výborná.

### **Ludmila Sláviková**

Když jsem byl mladý, připravoval jsem ji pro přátelé. Ale už je to hodně dlouho, co jsem se postavil k plotně naposledy. A pro tento pořad pořadu jsme tedy šli s Jeanem-Pierrem Coffem vybrat ryby do stánků v Starém přístavu – jít na trh je součástí potěšení z vaření – a bujabézu jsme uvařili v Miramaru \*. Mohli jsme jít i jinam, protože Marseille čítá mnoho kvalitních restaurací, ale tahle je nejbliž radnici a já jsem měl nabitý program. A byl jsem hodně dojatý, že jsem znovu objevil gesta a malé triky, které mě naučil můj otec, aby bujab=za byla opravdu lahodná.

\*provensálská rybí polévka

### **Janka Bartoňová**

Když jsem byl mladý, vařival jsem ji pro přátele. Ale už je to let, co jsem stál u plotny naposledy. Pro tento pořad jsme tedy s Jeanem-Pierrem Coffem zašli k stánkům s rybami u Starého přístavu. Jít na trh je součástí potěšení z vaření. Bujabézu jsme pak uvařili v Miramaru. Mohli jsme jít i jinam, protože v Marseille je mnoho kvalitních restaurací, ale bylo to nejbliž radnici a já jsem měl již nabitý program. S velkými emocemi jsem si vzpomněl na gesta a malé triky, které mě naučil můj táta, aby byla bujabéza opravdu lahodná.