

2022 VZDELÁVANIE A KULINÁRSTVO

Incipit vita nova - tu začína nový život sme si vybrali v 2018 za devízu. Ten dôstojne pokračoval a priam sa zliat s 2019. Rok covid 2020 sme statočne prežili. Rok 2021 ako v sínusoide, hore a dole.

Po kaviarni a kultivovaných soirées v sále Versailles, nastúpila v júli 2019 **pekáreň**. Miesto i srdcia si získavala po francúzsky: pomaly, s víziou na dlhé trate. V novembri 2022 sme zažili korunováciu v Paríži, keď sme excelovali na grand concours veľkého Maître Boulanger D. Lavry. **Vrátili sme sa s trofejou**, a ešte väčšou *l'amour* pre pekárstvo. Rady pred Chez Balzac za posledné roky sú prejavom vašej lásky – ide nám priamo do srdca.

Pribudla teplá kuchyňa (2021) a dva talenty: Chef Jacques Bíro a sous-chef Ján Lopuchovský.

Dvadsiatka druhov rýb, šťavnaté mäská, rafinované ingrediencie, homáre či ustrice priam samotné vyskakovali zo stolov do vycibrených chuťových palácov zväčša slovenského a českého klienta. **Gurmáni žijú dlhšie a lepšie**, hovoril Brillat Savarin.

Napokon naša **Etiketa pre dospelých a pre deti valcovala. Túžba po vzdelaní, finesách a schopnostiach pri stole i v spoločnosti je u Slovákoch a Čechov pozoruhodná.**

Vypredaná každý mesiac, ohlasy zaviali až k Budapešti a prirodzene do Viedne. Noblesa nás viaže venovať sa i našim susedom v strednej a východnej Európe, nezabudneme v roku 2022 ani na nich. *Semper paratus* – byť vždy pripravený ako v bájke o La Fontaina – Krysa a ustrica.

Napokon médiá urobili krásnu prácu – bez toho, aby sme ich pozývali, ponúkali barterovú výmenu či inú podobu spolupráce, ils sont là – prišli. Od televízií po populárno-náučné revues či denníky. Zaradili nás medzi slovenskú špičku, a to nemusí byť urážka.

Náš koncept mozaiky – pekáreň, potraviny, kaviareň, sála na koncerty a prednášky, teplá kuchyňa a etikety **je unikátom na svetovej úrovni**. Upínajú sa k nám ako brečtan k múru i pozorovatelia domáci a zahraniční – 6, slovom šesť ponúk prišlo v roku 2022 na rozšírenie sa.

Francúzska veľká škola a ich učenci už časom preverení však vedeli, čo je ďalšia fáza, keď už sa vám zdá, že ste v top : predsa neotvárať ďalšie štyri, ale udržiavať tú jednu stále na úrovni. Keď Ronaldo nastúpi, počítate, že dá gól. Tá zodpovednosť je ohromná. Teší nás vaša dôvera, veľké MERCI!

Držte nám palce, prajme si spoločne znamenitý rok!

S úctou,
PhDr. Lubomír JANČOK, PhD.

*Docteur d'État Paris-Sorbonne
Président-directeur général*

STARŠIE PRÍHOVORY

Teplá kuchyňa spustená !

Rok covid 2020 sme statočne prežili.

4. rok, 4. fáza hotová.

Streda - Štvrtok - Piatok obedy a večere.

Vstupujeme do 3. roka.

Výročná správa président directeur général. Rapport annuel.

Bonne année 2020 priatelia Chez Balzac.

Bol to revolučný rok a pokračujeme s novinkami.

Rok 2018 bola APOKALYPSA - voda, kúrenie, plyn, elektro...croissant nevidíte, iba prach a bordel pri výkopoch. Hore v sále je Versailles, dole v kuchyni je Bagdad. Cieľ - prežiť a vydržať.

Rok 2019 REVOLÚCIA - kvitnú stromy a my v máji končíme prípravy. V júni spúšťame pekárenskú časť. Dole umiestnime 8 strojov. Pribudla k potravinám, sále Versailles na eventy a k našej parížskej terase.

Rok 2019/2020 NORMALIZÁCIA - na jeseň nás objavujete viac, v októbri už aj z Viedne chodia, november Budapešť. Cez soboty aj 200 ľudí na obehu, neraz vypredaní.

Chez Balzac nie je game, žiadna miliónárska hračka. Je to Inštitúcia vzdelávacia a kulinárska. Zarobí si už vyše pol roka na seba a žije z toho, čo zarobí a dokonca aj investuje. Trošku. Opatrne. Presne ako v Michelin nás to naučili - v Paris. Pomaly a dlho a vydržať "sine ira et odio" - bez hnevu a nenávisti.

Vytopilo nás, boli akcie, kde sme čakali viac ľudí, sklamanie i výzvy. Hromy i blesky. Dobroty z lístkového sme 3 mesiace ladili. Buď je top produkt, alebo ho nevypúšťame. Áno, 95% ingrediencií je z France, inak sa tá kvalita nedá dosiahnuť.

2020

Čas na "la création" : udržať niveau servisu, kvalitu surovín a tvoriť.

Etiketa pre deti je do marca vypredaná, Dospelým sme museli pridať druhý dátum v januári. Deťom otvárame kurzy pečenia v pravej FR pekárni, u nás v podzemí. Osobne mi vyjde 4. kniha a bude soirée pre 300 hostí...

Teplá kuchyňa: posledná 4. fáza, kuchyňa FR, najkomplikovanejšia na svete. Ak Boh dá, už tento rok. Prvé testy už robíme. Opäť náš perfekcionizmus nás viaže, ale inak nevieme. Buď tip top, alebo radšej umrieť, odísť.

Merci vám, ste súčasťou príbehu. Ste Incipit vita nova - na Hlbokej začína / začal nový život.

Išli sme bez reklamy, zdieľali ste, odporúčali, a my ľúbime vaše očakávania.

Napokon veľké merci patrí nášmu tímu, od serveurs až po pekára či externistov (upratovačka...). Keď vstúpia, vedia, o čom to je a idú naplno.

Nech 2020 vám vnesie dôvody na úsmev, na Savoir-Vivre a to, čo pred revolúciou volali "douceur de vivre", krásne zo života v čase prítomnom.

*s úctou za Chez Balzac
zakladateľ PDG président directeur général
PhDr. Ľubomír Jančok, PhD.*

Príhovor z 1.1.2018

INCIPIT VITA NOVA - tu začína nový život. Spisovateľ Balzac oslavoval salónny šmrnc, písal o elegantnom živote, vypral nám všetkým duše - pozýva nás nielen Mať, ale i Byť. Naša inštitúcia má preto i **pedagogický rozmer** - etiketa správania pre firmy, champagne a Chopin v porozumení, koncerty, prívé prednášky, ako sobášif vína, prenájom na prívé udalosti, matky s deťmi robia les croissants, otcovia riešia investičné vína, ateliér stolovania a život v Provence ? Alebo ako otvoriť ústricu ?

L'Art de la table - slávne umenie stolovať a oslava života sú tu.

Balzacovi sa práve na Sorbonne venoval 5 rokov zakladateľ a jediný majiteľ Chez Balzac-Bratislava, PhDr. Ľubomír Jančok, PhD. Získal doktorát na parížskej Sorbonne a UK v Bratislave s najvyšším ocenením "Félicitations du jury". V roku 2009 vybudoval Monte Christo, s.r.o. - ck zameranú na kultúru a savoir-vivre. Napísal o Francúzsku tri knihy. Špecializuje sa na diplomaciu, literatúru, vzdelávanie, umenie žiť - savoir-vivre, biznis a maniere v Haute Sociétés a investičným vínam na burzách. Prednášal v Kanade, Taliansku, Grécku, Francúzsku i pravidelne doma, na Slovensku. Žije striedavo na osi Paris-Bratislava-Cannes.

Pri zakladaní Chez Balzac-Bratislava povedal:

"po štyroch VŠ, úspešnej CK a troch knihách som mal vnútorný dlh k mojej Bratislave. Chez Balzac má vniesť do sveta gastru noblesu, kultúru a maniere. Veľké rody ma to naučili na zámkoch : peniaze áno, ale k nim vkus a vzdelanie prosím. V Chez Balzac ideme v opačnej línii stále sa cool-izovaného sveta, kde úcta k priestoru i k ľuďom opadá ako list vinnej révy v Bordeaux. Prišiel čas vrátiť sa k dedom, ktorí i do krčmy chodili v obleku. Prísny dress code, v duchu "najlepšie, čo doma máte" je platný v našej hlavnej sále, ktorú voláme Versailles. Kto zabudne sako, požičiame diskkrétne, či sa voláte Obama alebo Kukučín".

Dva svety u nás

Šik a nonchalance.

To je naša kaviareň s terasou. Dress code tu je casual, vládne šik, uvoľnenosť. Stoličky štýl 1900 Paris a stoly parisiennes od slávneho Maison Gatti (premiéra na Slovensku).

Presne také, aké vidíte pri najkrajších terasách v Paríži.

Nóbl, la Classe.

To je naša sála Versailles – priestory reštaurácie. Prísny dress code : no jeans, no t-shirt, po 17h povinné sako. Ak zabudnete, požičiame - 30 eur, bavlna M, L, XL.

Vítame vás na koberci z Paríža : velúr a bavlna namieru robený pre nás (tiež premiéra), stoličky Napoleon III., biely klavír, lustre, strieborný servis.

Pre oba svety platí : naše miesto je predmetom citových i obchodných stratégií. V žargóne parížskom tomu hovoríme **GASTRONOMODIPLOMATIE**.

Naše skvelé vín (140 druhov, 6500 elixírov a 700 investičných), cognac či staré armagnac odsunú pesimizmus, cibria myseľ a zlepšujú zdravotný stav.

FILOZOFIA: na pozadí krásnom sa rodia veľké projekty a vízie prekvitajú.

PSYCHOLÓGIA: tieto krásne priestory, aura a niveau z vás vydolujú to najlepšie, čo vo vás je.

*S úctou,
PhDr. Lubomír JANČOK, PhD.
Docteur d'État Paris-Sorbonne
Président-directeur général*