

# La Degustation: Gurmánský zážitek na celý život

A tady máte ještě něco na snídani, povídá při odchodu číšník a podává nám úhledně zabalené kousky koláče. Odcházíme sice nacpaní k prasknutí, jídlo je ale kupodivu to poslední, co se mi honí hlavou.



Nic neskrývají. V restaurantu La Degustation je povoleno nahlížet kuchařům přes rameno.

Přemýšlím především o tom, jak to ten Karpíšek dělá. Majitel sítě Ambiente, včetně „výkladní skříně“, z níž právě vycházíme, je nenápadný, plaše působící a nesmírně zdvořilý chlapík. Naprosto netuším, jak to dělá se svým personálem. A chtěl bych to vědět. Jak je školí a hlavně motivuje, aby dokázali množstvím dalších amuse-bouche („jednohubek“). Momentálně je na výběr mezi Dégustation Boheme Bourgeoise menu (tradiční, k dokonalosti vyvedené české pokrmy - 1850 korun), Dégustation Terre et Eau (sezonní zeleninové a rybí chody, moderní kuchyně - 1950 korun) a Sélection du Chef (kombinace toho nejlepšího z obou předchozích obohacená o chody nejvybranějších gurmánských specialit - 2650 korun). Ke každému z těchto menu si můžete přiojednat i degustaci vín - jiná sklenka vždy k novému pokrmu (kolem 1100 korun). Je možné zvolit i levnější, zkrácené „divadelní být tak přesvědčiví a profesionální jako tady v La Degustation. V zemi, kde bohužel pořád platí „naš číšník, náš pán“, se v restauracích Tomáše Karpíška setkáte s téměř dokonalým servisem, a pokud to některému ze členů týmu „ujíždí“, dlouho v podniku nezůstane.

## Tři menu a dost

Do La Degustation, jedné z nejlepších pražských restaurací, která vážně kandiduje na získání michelinské hvězdičky, jsme se vypravili hned v šest večer, kdy otvírají. To bylo znát a náš úvodní dojem z podniku, ač příjemný, se rozhodně neshodoval s našimi pocity při odchodu. Byli jsme usazeni a připraveni ponořit se do v Česku unikátního světa gurmánských ochutnávek.

Jídelní lístek sestává ze tří menu, každé o sedmi chodech a prokládané menu za 945 korun. Pokud by se vám to náhodou zdálo hodně, čtěte dál. A také si zapamatujte informaci, že La Degustation se nám v hodnocení málem nevešla do cenové kolonky „luxus“, protože minerálka tu stojí jen 54 korun, káva 58 a třeba panáka slivovice tu pořídíte za 84.

## Jako hodinky

Byli jsme připraveni si objednat, jenže nebylo u koho. V podniku jsme byli ještě sami, prvních pět minut si nás ale nikdo z obsluhy postávající u baru nevšímal. Mírnému rozčarování učinil přítrž číšník, který se konečně přišel zeptat, co jsme zvolili. Pak už jako by se rozjel skvěle namazaný stroj (i když slovo „namazaný“ asi není v této souvislosti nejvhodnější) - jako by do sebe najednou zapadla všechna kolečka nesmírně komplikovaného přístroje. A není v celém Česku (a možná ani Evropě) restaurant, který by musel zvládat tak logisticky náročnou operaci. Což není výraz obdivu, ale

konstatování faktu. Představte si, že každý host musí u každého stolu dostat ve správném pořadí a ve stejnou chvíli jako spolustolovníci (kteří mají objednáno něco úplně jiného) dohromady nějakých patnáct chodů (včetně amuse-bouche).

Jestliže ještě předloni, když jsem tu byl prvně, trval celý zážitek nějaké čtyři hodiny, dnes - když chcete a jíte rychle - vše zvládnou i za dvě a půl hodiny. Na nic se nečeká, číšníci se u vás střídají jako na povel (akorát že povely tu nikdo nevydává), trochu to připomíná dokonalý servis z filmu Obsluhoval jsem anglického krále. Všechno je čerstvé, ani vařící, ani prochládlé, vše se dělá na místě a vše je vynikající - nebo alespoň natolik nečekané, že si na tom tak jako tak pochutnáte.

Můj osmiletý syn je ale stejně nemilosrdný jako vždycky a dnes chce své těstoviny se sýrovou omáčkou „bez zeleniny“. Pochopitelně položka, která vůbec není na menu a která prostě musí narušit celý systém. Jsem nesmírně zvědav na reakci číšníka. „Dnes tu máme ravioly plněné humrem, nedal by si je náš host?“ vyhnul se číšník tykání nebo vykání osmiletému prckovi. „A těstoviny se sýrovou omáčkou nemáte?“ zněla protiotázka. „Pokusíme se těstoviny připravit tak, aby našemu hostovi chutnaly. Bez zeleniny,“ zní replika a číšník odchází. Sleduji kuchyni, kterou máte v La Degustation celou přímo před sebou, a můžete tak sledovat přípravu pokrmů. Jeden ze tří kuchařů se vyděluje z řetězce a připravuje těsto. Občas se zapojí zpátky a pomáhá kolegům, občas se vrátí k těstovinám.

### **Zkušenosť především**

Mezitím dostáváme jeden amuse-bouche za druhým, aby nám číšníci zkrátily nedlouhé čekání na synkovo těstoviny. Jakmile je dětské jídlo připraveno, přinesou nám dvě číšnice první chody.

Rozsah této rubriky mi nedovoluje rozepsat se o jednotlivých pokrmech, ale (možná ku čtenářově údivu) se domnívám, že jídlo je tu vlastně nepodstatné. Když totiž sledujete, jak kuchař vytahuje bombu s tekutým dusíkem, aby šokem zmrazil slanou zmrzlinu, když pohledem zkoumáte podivné chirurgické náčiní, s nímž jeho kolega upravuje tvar pokrmu na talíři, a když vidíte, jak našlehává sněhově bílou (!) pěnu z rajčat a okurek, uvědomíte si, že ať jsou pokrmy jakkoli božské, La Degustation je především o zážitku. Když tam tak sedíte a doslova civíte na molekulární gastronomii ze vzdálenosti několika metrů, musíte se hlídat, abyste si do úst občas nezapomněli i něco vložit. Toto už sice byla pointa článku. Ale přidám ještě jednu: když jsem se podíval na účet, těstoviny se sýrovou omáčkou na něm nebyly. Že by zapomněli? „Ty jsou samozřejmě v ceně,“ povídá číšník. Neuvěřitelné.

---

### **E15 hodnotí české restauranty a hospody**

- Menu \* \* \* \* \*
- Obsluha \* \* \* \*
- Prostředí \* \* \* \* 1/2
- Sociální zařízení \* \* \* \* \*
- Ceny: luxus
- Celkový výsledek \* \* \* \* 1/2

*Autor je šéfredaktor časopisu Strategie*