

Tři hodiny a sedm chodů v ráji chutí

Že byste nikdy nejedli husí játra v čokoládě? Tak to jste ještě asi nebyli v La Dégustation Bohême Bourgeoise. Na **nezvyklé kombinace** chutí jsou tady mistři. Pokud chcete někoho uctít – nejen na Vánoce, vezměte ho sem. Do podniku, kde si hostů opravdu váží. A nechte si předtím pořádně vyhládnout.



Nevtíravou elegancí se vyznačuje interiér restaurace, kde zažijete pravé gastronomické hody

3» foto LN - Tomáš Krist

Návštěva v La Dégustation začíná telefonátem. Přeslušný hlas na druhém konci drátu si zaznamená rezervaci a zeptá se vás, jestli jste u nich už někdy byli. Pokud ne, vysvětlí vám, v čem je La Dégustation Bohême Bourgeoise specifická. Ze jde o tradiční českou a středomořskou kuchyni zpracovanou moderními kulinárními technikami a podávanou ve formě sedmichodových degustačních menu se sedmi různými minipředkrmy amuse-bouche. Zeptá se vás také, jestli vy nebo někdo z vašich společníků trpí nějakými alergiemi nebo dodržuje speciální dietu, a nakonec vás ujistí, že se na vás s kolegy budou těšit. Jeho tón vás nenechá na pochybách, že to tak skutečně myslí.

Až budete mít rezervaci, je čas mentálně se připravit na to, co vás čeká. Měli byste vědět, že:

1. Budete hodně jíst. Degustační večere se sice skládá z malých talířků, když je jich ale čtrnáct, dohromady je to slušné množství jídla. Takže tu svičkovou k obědu předtím raději vynechte.

2. Bude vás to stát spoustu peněz. Paměťhodné kulinární zážitky na takovoto úrovni nejsou – a ani by neměly být – levné. Když však vezmu v úvahu kvalitu zdejšího jídla a obsluhu, jde bezpochyby o restauraci, kde se jíst vyplatí.

3. Budete se královsky bavit (pozor, viz podmínka níže). Večere v této restauraci obvykle netrvá méně než tři hodiny, takže rozhodně nejde o podnik, kam byste měli brát svoji skuhravou tehny nebo chlapíka, jenž s oblibou dopodrobna vypravuje děje filmů, které vás ani za mák nezajímají a o nichž jste v životě neslyšeli.

Pokud naopak chcete na někoho udělat dojem, La Dégustation je přesně tím místem, kde by se vám to mohlo podařit – přestože to tak na první pohled nevypadá. Atmosféře vévodí nevtrivá elegance – ve vybavení převažuje tmavé dřevo a kůže v odstínu světlé hnědé, ubrusy nepokrývají celé stoly, ale vyčnívají zpod desek. Z reproduk-



La Dégustation Bohême Bourgeoise

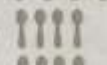
Haštalská 18, Praha 1
Tel.: 222 311 234
po-so 18.00-24.00
www.ladegustation.cz

Laura Baranik,
recenzentka restaurací,
www.praguespoon.com

Celkový dojem



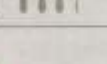
Jídlo



Obsluha



Atmosféra



Humří klepeto v omáčce z červené řepy a **hovězí tatarák**

toru zní tichý hlas Niny Simone a manažer restaurace je oblečen v džínách a blejzru. Tahle restaurace zkrátka dokáže své ceny ospravedlnit i bez blýskavých rekvizit.

Stačí, když si vložíte do úst jeden z předkrmů amuse-bouche, a bude vám jasné proč. Na začátek jsme dostali malý smetanový bonbon z husích jatýrek v hořké čokoládě posypaný mořskou solí. Pak přišel naprosto fenomenální hovězí tatarák – nejlepší, jaký jsem kdy měla v ústech, úhledně sefvěný mezi dvěma kulatými kousky opečeného chleba.

Každého, kdo sem zavítá, čeká velké rozhodování mezi třemi degustačními menu, která se týden co týden jemně obměňují. Menu „Dégustation Bohême Bourgeoise“ (1850 Kč) obsahuje modernizovaná tradiční česká jídla; „Dégustation Terre et Eau“ (1950 Kč) je lehké menu složené především z rybích a zeleninových chodů inspirovaných středomořskou kuchyní; „Sélection du Chef“ (2650 Kč) je kombinací obou předchozích, obohacenou o pár drahých lahůdek, jako jsou husí játra nebo humr. Každé menu je možné doplnit víny v ceně

od 1000 do 1500 korun, která vyberou zdejší zkušení someliéři.

Kuchaři v La Dégustation kladou důraz na čerstvé, sezonní suroviny – mnohé pocházejí z tuzemských biofarem. Díky svému smyslu pro hravost a zároveň precizním technickým dovednostem dosáhl šéfkuchař Oldřich Sahajdák výsledku, o němž marně usiluje tolik jeho kolegů: vyzdvihl tradiční českou kuchyni na mezinárodní úroveň.

Vezměte si třeba bio hovězí „loupanou“ plec. Je tak jemná, že jednotlivé proužky masa se odlupují, jen se jich dotknete vidličkou. Podává se s dokonalým sázeným vejcem, kousky bramborové kaše obalenými ve strouhance a se smetanovou koprovou omáčkou s jemnou příchutí citronu – rafinovanou verzí tradiční koprovky. Výsledek je jazyku povědomý, a přesto nový.

Molekulární gastronomie netřeba se bát

Další jídla čerpají z kulinárních technik inspirovaných vědou, jimž se říká molekulární gastronomie. Lahodná opečená husí jatýrka kuchař zkombinoval se želé ze sladké-

ho vína Monbazillac a nadýchaného mandlového pyré. Další z amuse-bouche, „taštičku ravioli“, zase vytvořil z proužku mřížky tenkého jako papír. Když si jej vložíte do úst, rozlije se vám po nich překvapivá kapka domácí jablečné šťávy.

I zde se občas chybička vloudí. Humří klepeto v omáčce z červené řepy se smetanovým pórkem a oříšky kešu bylo tak převažené, že se polykalo jen s největšími těžkostmi, a jeruzalémská artičoková polévka s pomerančovým „kaviárem“ a paprikovou zavařeninou mě zklamala pro svůj nedostatek chuti.

Kuchařskému týmu, který své řemeslo vykonává s takovou láskou, ale člověk rád promine. Příjemný manažer restaurace Filip Trčka nám během večere přišel ukázat starou ohmatanou knihu plnou poznámek na žlutých papírcích. Knihu s dlouhým názvem *Kuchařská škola, čili, Důkladné navedení k samostatnému naučení se vaření a správné hospodárnosti*, kterou napsala významná česká kuchařka 19. století Marie B. Svobodová, objevil majitel La Dégustation v antikvariátu. Právě ona mu byla popudem k založení restaurace. Dnes tato příručka pro nastávající manželky, tato starobylá kulinární bible slouží zdejšímu šéfkuchaři jako hlavní zdroj inspirace k jeho inovativním výtvorům.

Kdyby na to bylo v novinách místo, mohla bych se tu rozplývat donekonečna. Řeknu alespoň tolik: v La Dégustation Bohême Bourgeoise oživila a vzkvétá veškerá vášně, originalita a radost z vaření, které v českých restauracích tolik chybějí. Pokud si to můžete jen trochu dovolit, zajděte tam. A až dojdete, nechte jim pořádně spropitné. Jak je znám, určitě si ho zaslouží.

- ||||| gurmánská bomba
- ||||| překvapivě dobré
- ||||| průměr
- ||| nic moc
- ||| raději se vyhnout

Recenze je nezávislá, náklady platí výhradně redakce Lidových novin.