

La Degustation Bohême Bourgeoise

## Velké role malých kašpárků

Vysoká kulinárie bez jediného falešného tónu

Na pražském gastronomickém nebi vybuchla nova. I když ona to vlastně ani exploze v pravém smyslu nebyla. Hodně netradiční restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise vstup na scénu připravovala poměrně dlouho a jaksi tiše. Bez přílišného humbuky, bez halasných fanfár. Teprve když skončil záběhový provoz, začaly se zvěsti o úrovni podniku lavinovitě valit Prahou. Abych se mohl potěšit nevšedním zážitkem, který zaručovaly všechny vyslechnuté komentáře, objednal jsem si stůl na první volný termín, což nebylo snadné. Stejných nadšených byly desítky a podnik to není velký.

Za nevýrazným vchodem do restaurace se mne okamžitě ujímá pozorný personál, stáicím přehlédnout bar, rozložený podél celé čelní stěny. Stěna za ním, až ke stropu vyložená lahvěmi, je prosvícena ostrým žlutozeleným světlem. To jediné mi přišlo hodně kakofonické a je jediným rušivým prvkem interiéru. Jinak je celý výzor podniku laděn s nenápadnou, o to však pronikavější grácií. Stěny mají uklidňující barevný odstín, ostění oken zdobí pláty zlata, na stěnách jsou drobné kahanice se živým ohněm, tmavý mobiliář je tak nenápadný, že je na první pohled patrná jeho noblesa. Nahé stolní desky jsou vzletně založené a dotvářejí pocit jistého napětí, ovšem příjemného. Podléhám této atmosféře, a přestože mě již vzhled lokálu ubezpečil o všech jeho kvalitách, cítím podivně chvění, ne nepodobné tomu před první schůzkou. Tolik je to zde jiné a naplnivé.

Listek nabízí tři kompletní menu, každé o dvanácti chodech, každé jinak koncipované. Dégustaion Bohême Bourgeoise je postavené na trendech současné vysoké kulinárie. Dégustation Continentale nabízí osvědčené atraktivní receptury z velkých kuchyní evropských,

především francouzské, a konečně skrze Dégustaion Bohême Traditionnelle se hostu nabízí česká kuchyně z klasických surovin a dle receptů dnes nepříliš známé, velice však invenční a ve druhé polovině devatenáctého století populární Marie B. Svobodové.

Vybral jsem si právě ono poslední jmenované menu. Teprve teď se mi pomalu spojují všechny aspekty interiéru a začínám se do omamující nálady nořit hlouběji. Na svědomí to má iluminace prostoru. V polotmavé místnosti září bílé kruhy výrazného světla, cíleně přesně na desky stolů. Na nich se tak odehrává pravzvláštní hra rukou, přiborů a tvář, které se do světla vhroutí tehdy, když ústa jdou naproti soustu, aby vzápětí zmizely zpátky v intimitě polotmy. Když mi dvojice číšníků – obsluhuje se tu opravdu ve dvou a pokrmy jsou před hosta překládány z velkého stříbra – naservírovala první chod, zrozpačitěl jsem. Porce byla taková, že by ji nejmenší kolibřík snadno unesl na ocase. Ovšem po prvním soustu mi v plné síle došlo rčení o velké roli malého kašpárka. Když jsem i já přišel s malou etudou pod proudem světla a donesl do úst první sousto, pokrm jako by rozkvétl – ohromně rychle – a zahrnul patro nebývalé intenzivní, báječné sesumírovanou chutí. Ač složena z pouhých dvou komponent – šlo o pražskou šunku s malinguského křenu, obě vyvolalo extázi chuťových buněk. Štáva šunky a křenový krém se spojily a pro slastný výraz kousku te nejlepší kýtý přichystaly dech beroucí ouverturu. Vůňavou, hladkou s lehým pikantem, v níž

se maso „vykoupalo“ a vyrostlo do máměvého projevu. Čistá chuť, ničím nezrůdněná, s lehým sametem křenového výrazu, předvedla nečekané, kdysi zřejmě známé, dnes však dávno zapomenuté spektrum chuti, svým vyjádřením prosté, a přece tak obsažné a dráždivé.

Intermezzo před dalším pokračováním jsem strávil pozorováním úžasné pantomimy v otevřené kuchyni. Pětice kuchařů doslova tančila v nevelkém prostoru. Proplétali se navzájem, střídali pozice u výdeje, několikrát přerovnávali již naložené talíře. Centrem dění byl ovšem modrým smaltem oděný, důstojně rozkročený sebevědomý rozložitý sporák s chromovým komínkem a notoricky známým erbem – Moltení. Kolem něj se odehrávalo všechno to hemžení, celá alchymie, jejímž výsledkem byly až dech beroucí pokrmy. Patřil mezi ně i můj další chod, pošírované biohovězí s koprovou omáčkou a bramborem na loupáčku. Už když se, opět noblesně předložený, objevil talíř na stole, pojal jsem podezření – tohle že je koprovka, pánové?! Tak daleko měla hustá, tmavě zlatá omáčka plná drobných zelených jehliček do oné namodralé bílé mléčné vody, jak nám ji podávali v mládí ve školních stravovnách. Navíc s nakyslým, v láku naloženým koprem, brrr! Tohle bylo jiné kafe! Koprovka byla hustá, vonící a chutnající tak, že jsem bezmála proskrábal lžící do otvor skrze porcelán, ve snaze vybrat i tu nejmenší kapěnkou, která by snad měla zbýt. Čerstvý, razantně se o slovo hlásící kopr byl uchopen a dále veden až filigránsky jemnou, smetanovou mazlivou omáčkou. A když se do hry přidalo maso, mírně varem vysušené, přítom však plné chuti ryzí, ničím nezkalené hovězí, byl dojem úplný. Brambor zahrál svou hru, dodal soustu hmotnosti – nebyl však pouhým „plnivem“. Dobře volená odrůda, upravovaná ve slupce, přišla se svým vínkem zemitě chuti, který dala v plen celkovému znamenitému výsledku. A čerstvě na třešňovém dřevě vyzužených telecí jazyk s ciznovou kaší a čerstvými houbami nakyselo? Neodkážu a ani prostor mi nedovolí popsat všechny chody tohoto meníčka, které je oslavou

LA DEGUSTATION  
BOHÈME BOURGEOISE

Value for Money  
★★★★★★★

+ báječná souhra všech faktorů

- snad jen malý počet míst

ADRESA: Haštalská 18, 110 00 Praha 1,  
tel.: +420 222 311 234, fax: +420 222 311 235,  
e-mail: boheme@ambi.cz, www.ladegustation.cz

OTEVÍRACÍ DOBA: po-so 17.00-24.00

POČET MÍST: 37

DRUH KUCHYNĚ: obnovena česká tradiční, francouzská klasika  
i exkurzy do současné moderny

PŘÍJÍMANÉ PĚTIBŮRNÉ KARTY: všechny běžné

JIDELNÍ LÍSTEK: čeština, angličtina

JAZYKOVÁ VYBAVENOST PERSONÁLU: angličtina, francouzština

ZEMĚ PŮVODU NABÍZENÝCH VÍN: nejvýznamnější producenti  
z celého světa

HODNOCENÍ RESTAURACE:

Atmosféra, pohodlí, estetika	10 bodů z 10
Prostírání	10 bodů z 10
Úroveň jídelního a nápojového lístku	10 bodů z 10
Chování personálu	10 bodů z 10
Kvalita jídla a nápojů	20 bodů z 20
CELKEM	60 bodů ze 60

Všechny údaje uvedené v následující pasáži jsou přesným opisem jídelního a nápojového lístku. Případné chyby dokládají pečl. jaká je věnována jejich úpravě.

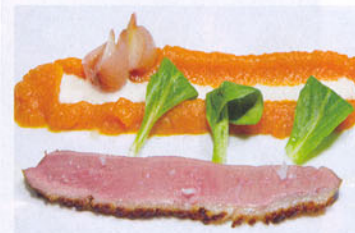
VÝBĚR Z JIDELNÍHO LÍSTKU:

- ústíčka Tsarskaya v rýnské omáčce
  - polévka z jeruzalémských artyčoků
  - v mléce pošírovaný atlantický halibut, pěna z červené řepy
  - čerstvě vyzužená telecí jazyk, ciznová kaše, čerstvé houby nakyselo
  - domácí králik na smetaně, šajotkové glacé, houby shiitake na másle
  - argentinské bio-entrecôte z plímené Angus, foie gras parfait, pommes frites, sauteur gelee
  - Reblochon de Savoie
  - ganache aux Papouasie 35,7% chocolat
- Cena tohoto menu Dégustation Continentale včetně 4 amuse-bouche číni 1850 Kč

VÝBĚR Z VÍNNÉHO LÍSTKU:

- Billecart-Salmon Brut Réserve 2355 Kč
- Salon 1995 9995 Kč
- Arneis Biange Langhe DOC 2005 – Ceretto 1095 Kč
- Muscate d'Alsace 2004 – Domaine Weinbach 1295 Kč
- Corton Charlemagne Grand Cru 2000 – Louis Jadot 5255 Kč
- André, pozdní sběr 2004 – Velké Pavlovice, Nadzahrady, ŠSV Velké Pavlovice 575 Kč
- Château les Peterins 2003 Pomerol 1295 Kč
- Château de Pape 2003 – Château Mont-Redon 1455 Kč
- Marmorato IGT 2003 – Marchesi di Frescobaldi 2380 Kč
- Barbaresco Martinenga D.O.G.C. 2000 – Marchesi di Gresy 2450 Kč
- Château Beychevelle 2001 4ème Cru Classé St.-Julien 3015 Kč
- Barolo Cannubi Boschis D.O.G.C. 2001 – Luciano Sandrone 3855 Kč
- Bandol 1998 – Château JP. Gausson 1855 Kč
- Echézeaux Grand Cru 2001 – Louis Jadot 5855 Kč
- Château Smith Haut Lafitte 1985 Pessac-Léognan 6655 Kč

FOTO: Libor Hřípký, Tomáš Novák / ILLUSTRACE: P.L.Co



Čerstvě vyzužená kachni prsa Rougié, křenová omáčka, nakládané cipolliani, pyré z biodyně



Telecí zbrlík na čerstvých houbách s bylinkami, houskový knedlík



Ganache aux Papouasie 35,7% chocolat, vanilková zmrzlina

poctivě české kuchařské tradice. Bylo jich osm a k tomu čtyři rozverně pozdravy kuchařů ve formě amuse-bouche, tenhle soubor dokázal dokonale předvést to, proč byla kuchyně našich předků považována za jednu z těch lepších. Ještě však přece jen pár slov o dezertu. Tvarohové knedlíky s jahodami, ne větší dvoukoruny, křehoučké a díky čerstvému ovoci neskonalé svěží, báječně uzavřely plejádu chutí nehledaného gurmetského prožitku.

A tak jsem 2960 korun – včetně vínného menu – tentokrát oželel bez nejmenšího zaváhání, přesvědčen o tom, že za každou korunu jsem dostal dvě. A řeči o tom, že personál nestihá náročný servis? Vše bylo vypracováno do posledního detailu.

MILAN BALLÍK (milan.ballik@euro.cz)