

La Bouchée, slastné sousto

V rozporu s názvem této přívětivé restaurace, který znamená sousto, jsme vydatným obědem vzdali hold zemi, která přinesla světu asi nejlepší kuchyni světa. Nám pak kulinářské blaho, které zažíváme pouze občas.



K FRANCOUZSKÉ kuchyni vždy vzhlíželi naši kuchaři i labužníci s úctou a obdivem. Především v meziválečné době byly kulinářské kontakty mezi oběma zeměmi, řečeno diplomatickou mluvou, hodně vřelé. I během dlouhé odmlky těchto vztahů pošilávaly naše špičky po francouzských vzorech. Dnes už jsou opět na dosah, a tak mnoho našich kuchařů absolvovalo stáže v kuchyních, které se vyhřívají v září michelinských hvězd, a osobně se mohou setkávat s takovými chefy des chefs, jako jsou Paul Bocuse nebo Joël Robuchon. Svůdná francouzská gastronomie je opět tady, často ve velmi hezkém podání. Vtisknout restauraci francouzský šarm atmosférou i podáním na talíři a ve skleničkách je ale ošidné. Tým brněnské restaurace La Bouchée si je toho plně vědom, a proto se netváří jako klasický podnik

gastronomické velmoci. Interiér je rozdělen na dvě části – horní a dolní. Dělí je pár schodů a také vinotéka s rozměrnou freskou na stěně, která využívá motivy z díla Vincenta van Gogha, jehož autoportrét barevné kompozici vévodí. „Nad Goghem“ je to spíše Morava, pod ním již nekuřácká Francie. V ní vládne elegantní prostředí a svižná, komunikativní a profesionální obsluha. To platí stejně o mladých servírkách i číšnicích. O nás se starala dynamická Daniela Kondrová, z níž se rychle vyklubala znamenitá znalkyně vína. Taktně nás nechala po náročné pouti zasněženou moravskou metropolí vydechnout, ale když zachytila naše hladové i žíznivé pohledy, přispěchala s jídelním a nápojovým lístkem. Ocenili jsme, jak rychle reagovala na naše dotazy. V menu, které sestavuje devětadvacetiletý šéfkuchař Michal Hájek, sousedí francouzské

speciality s českými. Přišli jsme sem ale za francouzským stylem, podle toho jsme také vybírali. Teplé foie gras restované s hruškou a vlaškými ořechy podávané na opékané bagetě zabodovaly. Kuchař správně odhadl dobu přípravy, a tak si játra zachovala konzistenci, nedrolila se a přitom byla zcela křehká. Hruška předkrm zjemnila a i psychologicky vyvážila nápor tuku, který se v této pochoutce skrývá. K tomu pravému rozehtátí však přispěl šálek polévky s hlemýžďem ovoněným koňakem Martell V.S. Hlemýždi mají vůbec na jídelním lístku La Bouchée silné zastoupení, hosté mohou ochutnat i jejich kaviár nebo játra. Z hlavních jídel lákala kachní prsa marinovaná v pomerančové šťávě podlitá omáčkou z džemu a másla či flírovaný středně propečený daňčí hřbet pečený na sladké červené řepě přelitý dijonskou omáčkou. Ale po předchozím kaloricky náročnějším vstupu jsme vyzkoušeli neobvyklou úpravu kuřecího masa. Šéfkuchař připravil prsa, která výrazně ochutil do citronova. Postaral se o to jak nakládaný citron, tak citronový krém. K lahodnému, navinulému pokrmu se projevil jako dobrý partner alsaský ryzlink z domény Schlumberger. Špičkové plné grand cru vyvážilo svou medovou až kompotovou chutí základní chuť kuřete. Sýry a malá sklenka calvadosu pak slastně završila příjemně strávené chvíle v La Bouchée.

La Bouchée, Údolní 567/33, 602 00 Brno-město,
tel. +420 605 520 339, www.labouchee.cz

