speciál MF DNES

Gastrotipy

3. 11. 2023 / 43

Luxusní chutě v Papiliu

Jako mávnutím kouzelných motýlích křídel se můžete přenést do světa luxusních chutí v Restaurantu Papilio.

ŠÉFKUCHAŘ JAN KNEDLA
FOTO: RESTAURANT PAPILIO

Za úspěchem moderní fine diningová restaurace Papiliu stojí mladý šéfkuchař Jan Knedla, který svým jménem dokazuje pověstné latinské nomen omen, tedy že jméno dokáže předurčit naši budoucnost a náš život.

Kde se u vás vzala láska a vztah k vaření a gastronomii?
Ovlivnila mě rodina. Narodil jsem se v Jeseníku a další babička žila v Litomyšli. V obou rodinách se fantasticky vařilo, všechno se pěstovalo, skoro nic nekupovalo, na zahradě byly foliovníky, strýc v Litomyšli choval králíky a měl i známého myslivce, takže na stole nechyběla zvěřina. Od malička jsem ochutnával a jedl skvělé domácí produkty, které obě babičky, mimochodem úžasné kuchařky, dokázaly bravurně připravit. Udilo se, grilovalo, neustále vařilo. Nikdo z rodiny nebyl profesionální kuchař, ale všichni mě dali lásku k jídlu a ke gastronomii.

Čím je podle vás Restaurant Papilion výjimečný, v čem je jiný?
Naše menu je čistě degustační, šest, osm a deset chodů. Při přípravě vycházíme z nejmodernějších trendů a technik přípravy jídla, které nabízejí přední světové restaurace. Na co však klademe obrovský důraz, je lokální výběr surovin od místních farmářů a udržitelnost. S nimi jsme v neustálém kontaktu, často je navštěvujeme. Každý zákazník restaurantu tak může dostat informace o původu surovin a způsobu chovu nebo pěstování. Podtrženo a sečteno, návštěvník se u nás setká se známými chutěmi, které ho oslovily třeba v dětství, my ale přidáme moderní interpretaci jídla. A v tom jsme výjimeční.

Zkušenosti jste sbíral ve věhlasných restauracích, které místo vás ovlivnilo nejvíce?
Mám velmi silný italský základ, který se začal formovat v pražské restauraci s michelinskou hvězdou Allegro, kde jsem prožil dva roky vedle šéfkuchaře Andrea Accordiho. Ten mě poslal dál do světa na „zkušenou" do italského Ravella. Nesmím zapomenout ani na génia francouzské kuchyně Joëla Robuchona, který posbíral 33 michelinských hvězd a vedle kterého jsem pracoval na pozici sociér. Jemu vděčím za dokonalou znalost přípravy vývarů a omáček. A ovlivnil mě i Hongkong, kde jsem si zamiloval asijskou kuchyni. A to včetně různých dochucovadel: miso pasty, rýže Koji, omáčky tamari, různých octů, nositelů chuti umami. To se všechno prolíná v našem degustačním menu. A jsme pyšní na to, že i tyto exotické chutě se nám podařilo zajistit z místních zdrojů, a to díky výrobci Václavu Smolíkovi.

Dala by se nějakým způsobem definovat vaše kuchařská filozofie?
Naprosto nejdůležitější je chuť, která se vám rozplyne v ústech. Neučil jsem se u nejlepších kuchařů světa proto, abych tady v Čechách vařil světovou kuchyni. Učil jsem se proto, abych ukázal, že česká kuchyně je světová. Na technikách přípravy jídla ze zahraničí, za použití skvělých produktů od místních farmářů se snažíme dokázat, že naše gastronomie je světová.

Sázíte při tvorbě jídel na netradiční kombinace surovin, co vás k tomu vede?
Chceme, aby každý host po ochutnání menu řekl, že je to výjimečné, že to nikde jinde neochutnal a že na to bude dlouho vzpomínat. Proto pracujeme s nezvyklými kombinacemi. Zpracováváme například pouze sladkovodní druhy ryb a mořské plody z důvodu udržitelnosti vytváříme velmi netradičně z vnitřností. Jedním z chodů je například mušle svatého Jakuba. Tu jsme si vytvořili kreativně z telecí hlavy, sval mušle z telecího mozečku a oranžové jikry z jazyku, laloku a líček, které jsme svařili na husté ragú v paprikovém želé. Ve finále to vypadá jako mušle svatého Jakuba, ale každého ohromí ryze česká chuť.

Jak byste definoval spokojeného hosta a spokojeného strávníka?
Spokojený zákazník se vrací a doporučuje naše menu známým a přátelům. A my se tu setkáváme s lidmi, kteří se vracejí několikrát za rok, s každou sezonní změnou našeho menu. Je zvykem, že se každému stolu přijdu na úvod jako kuchař představit a samozřejmě se ptám, kde se o Restaurantu Papilio dozvěděli. A z odpovědí, že dostali od známých doporučení, mám upřímnou radost. A to svědčí o tom, že naši hosté jsou spokojení.

Představte si sám sebe za deset let. Jak vypadá ta představa?
Věřím, že i nadále budu součástí tohoto skvělého projektu, kde vznikne druhá restaurace s klasickým a la card menu. A za deset let už budeme mít zcela funkční zahradu se stromy, kde budeme pěstovat vlastní angrešty, rybízy a rakytníky. Bude tu tropický skleník, který nám umožní pěstovat si vlastní bergamot, yuzu, kafírovou limetu a citrusy pro vlastní využití. A budu obklopen skvělými lidmi, s kterými budeme dál posunovat věhlas české gastronomie. Moc se na to těším.

Jsme moderní fine dining restaurace, která nabízí nevšední gastronomický zážitek za použití sezonních a udržitelných produktů.
Inspirujeme se nejen kuchařským uměním našich babiček, ale stále hledáme i nové ingredience a nejmodernější techniky, které přináší pátou chuť umami.

RESTAURANT PAPILIO

Papilio se nachází v krásné krajině brdských lesů v sousedství golfového hřiště Albatros, přesto pouhých 20 minut jízdy vzdálená od ruchu centra Prahy. Moderní interiér je citlivě sklouben s historickou budovou za použití vysoce kvalitních materiálů a utváří útulnou oázu pohody a gurmánského zážitku.

www.restaurant-papilio.cz