MAGAZÍN PROFESIONÁLNÍ GASTRONOMIE

1/2016

GASTRO & REPORT MINUTKA

OFICIÁLNÍ ČASOPIS
ASOCIACE KUCHAŘŮ
A CUKRÁŘŮ ČR

Nezávislé restaurace a restaurační sítě

Bocuse d´Or

Gastro Junior Brno Bidvest Cup 2016

UNIKÁTNÍ GASTRONOMIE v unikátní budově

text: Ivan Foral & foto: autor, archiv Jana Kaplana a restaurace Pavillon

Restaurant Pavillon v brněnském parku Koliště vznikl spojením dvou brněnských fenoménů – věrnou kopií funkcionalistické stavby Zemanovy kavárny původně zbudované o několik desítek metrů odtud a legendární kuchyní Restaurantu U Kastelána.

Jan Kaplan, šéfkuchař restaurace Pavillon, měl cestu ke gastronomii poměrně nezvyklou. Od studia sociální antropologie přes brigády a stáže v restauracích v Americe i v Anglii, až po letošní účast v českém finále soutěže Bocuse d'Or.

Zde mne zaujal svým přístupem, se kterým si organizoval svůj výkon v ostrém časovém limitu, precizním stavem pracovní plochy a také nápaditými pokrmy.

Na stupně vítězů to sice ještě tentokrát nedalo, ale budoucnost může vystavit lepší účet. Naše setkání v Brně se už odbylo ve větším klidu – i když u šéfkuchařů..., však to znáte.

Jan se na profesionální kuchařskou dráhu vypravil nepolíben tradiční tuzemskou učňovskou výukou, zato se rychle adaptoval v prestižních anglických restauracích, kde se od nádobí vypracoval až na pozici junior sous chef v anglickém konceptu Harvey Nichols.

K české klasice i poměrům v tuzemských kuchyních se po návratu propracovával vlastní cestou a osudovým mu bylo setkání s Michalem Göthem, po kterém převzal i současnou pozici v čele restaurace Pavillon.

Pro charakteristiku jeho kuchařského stylu jsou typické nezvyklé kombinace kvalitních surovin z lokálních zdrojů, na kterých je celý koncept založen.

„Na domácí pečivo bereme mouku přímo ze mlýna a stará se nám o něj noční pekař. Bio jehněčí máme rovnou od chovatelů z farmy z Rudimova, vyzrálé hovězí maso je z volného chovu plemene český strakatý skot z malých farem na Vysočině, zvěřina je od certifikovaného dodavatele, vepřové maso máme z farmářského chovu od pana Kloudy z Deblína a králičí maso je z farmy pana Tomka z Opatovic. Ryby nakupujeme vždy čerstvé a většina bylinek vyrostla přímo na zahrádce u restaurantu," popisuje Jan svůj přístup k surovinám a dodává: „Vše si vyrábíme sami a to nejen těstoviny, ale i dezerty, a sorbety."

Objevovat nové chuťové a surovinové kombinace je pro kuchaře velká výzva, a i když u nás není tento styl příliš obvyklý, zájem o restauraci Pavillon dokazuje, že poučený zákazník a gurmán umí cit pro jemně vyladěné jídlo ocenit.

Členitá, raně funkcionalistická stavba je zapuštěna o další tři patra pod úroveň země, a malou expediční kuchyň tak vykrývá prostornější základní kuchyň, kde se odbývá těžké vaření, má zde místo pekárna i cukrářská výroba i skladové prostory.

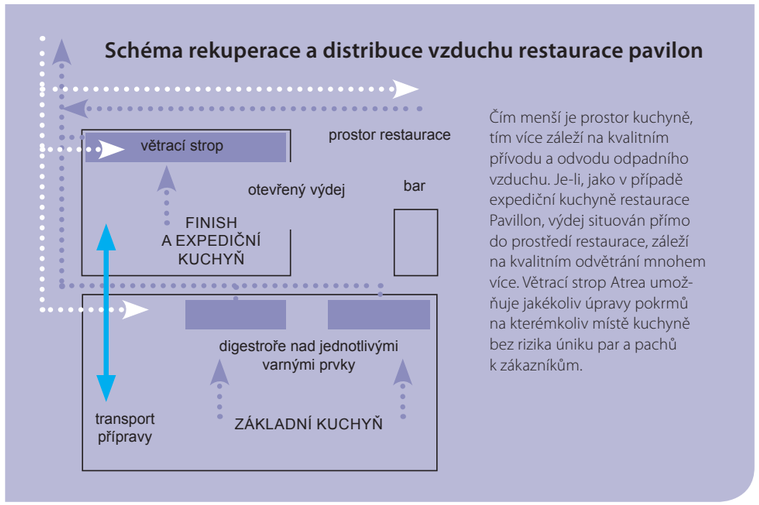
V budově naleznete ještě koktejl bar a originální vinotéku, v létě pak rozlehlou terasu přístupnou přímo z restaurace zapouštěcími okny, v zimě sousedí s otevřeným kluzištěm.

Jan Kaplan vtiskl unikátní stavbě svůj osobitý kuchařský styl, a tak se Brno opět dočkalo inovátora, stejně jako v architektovi Bohuslavu Fuchsovi, který významně ovlivnil nejen brněnskou, ale celou českou moderní architekturu.

www.restaurant-pavillon.cz

Originální kombinace na talíři charakterizují styl Jana Kaplana. Signature dish – Jelenobot – grilovaný hřbet z jelena, chobotnice po asijsku, růžový zázvor, hlíva ústřičná a pak choi.

Vepřová líčka na zázvoru, wasabi, celer a marinovane houby shimeji.



Čím menší je prostor kuchyně, tím více záleží na kvalitním přívodu a odvodu odpadního vzduchu. Je-li, jako v případě expediční kuchyně restaurace Pavillon, výdej situován přímo do prostředí restaurace, záleží na kvalitním odvětrání mnohem více. Větrací strop Atrea umožňuje jakékoliv úpravy pokrmů na kterémkoliv místě kuchyně bez rizika úniku par a pachů k zákazníkům.

Atrea®
CELOPLOŠNÉ VĚTRACÍ
A OSVĚTLOVACÍ STROPY

- Exkluzivní designové provedení
- Volitelně vestavěná UV-C filtrace
- Dokonalá ochrana stropní konstrukce proti působení tepla a vlhkosti
- Rovnoměrné celoplošné osvětlení
- Jednoduché projektové řešení
- Univerzální řešení při změně dispozice technologie kuchyně
- Celoevropská certifikace TÜV

Atrea®
Jan Foret
Systémy větrání kuchyní
+420 608 644 690
jan.foret@atrea.cz
www.atrea.cz