

M a u r e r ů v v ý b ě r

GRAND RESTAURANT

Tisková zpráva:

27.11. 2013

Maurerův výběr GRAND RESTAURANT je plnoletý a vyzývá „Nejezte, nepijte ani nežíjte blbě!“

Již poosmnácté vychází publikace Maurerův výběr Grand Restaurant a zároveň poprvé v historii této celostátní ankety vyhrál podnik ze Středočeského kraje. Zámecká restaurace Piano Nobile šéfkuchaře Jana Štěrby z Chateau Mcely porazila i podniky z metropole. Druhé místo obsadila restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise šéfkuchaře Oldřicha Sahajdáka a třetí Radisson Blu, Alcron Romana Pauluse – oba podniky se jako jediné v ČR pyšní michelinskou hvězdou. V Mičovně Pražského hradu ve středu 27. 11. 2013 převezmou TOP 10 šéfkuchaři ocenění dle celostátní ankety Maurerův výběr Grand Restaurant 2014 a navíc vítěz dostane speciální cenu „Badoit Grand Chef“. Při té příležitosti historicky poprvé předá občanské sdružení Mau finanční podporu pěti významným charitativním počínům z české gastronomické scény.

1.) VÝSLEDKY

Publikace Maurerův výběr Grand Restaurant letos slaví 18 let. Poprvé se na trhu objevila v roce 1997 pod názvem Gurmán. Letošní ankety se zúčastnilo 1009 hodnotitelů, kteří v průběhu roku tajně a na svoje náklady hodnotili jednotlivé podniky z celé ČR. Nejedná se o uzavřenou skupinu komisařů, jako má francouzský Michelin Guide, se kterým je častokrát Grand Restaurant srovnáván. Hodnotitelem se může stát opravdu každý. Vítězem minulého ročníku se stal brněnský podnik Koishi fish & sushi, letos obsadila první místo zámecká restaurace Chateau Mcely, Piano Nobile ze Středočeského kraje. *„Z letošního vítěze mám velkou radost. Tato restaurace se nachází v lesích v severovýchodní části Čech, jedná se o zrekonstruovaný zámek - nyní luxusní pětihvězdičkový „eko“ hotel, který opravili majitelé Inéz a Jim Cusumano. Ve zdejší kuchyni vládne Jan Šterba, který zde působí prakticky od otevření – tedy od roku 2006. Kromě toho, že jsou v Chateau Mcely kreativní, tak se zároveň snaží maximálně využívat místních surovin. Jsem rád, že v letošní TOP 10 jsou 3 mimopražské podniky. Díky Bohu nezůstávají ti nejlepší šéfkuchaři a restauratéri pouze v hlavním městě,“ hodnotí letošní výsledky zakladatel ankety Pavel Maurer.* **Celkové pořadí TOP 10 naleznete na konci tiskové zprávy.**

2.) „Nejezte, nepijte ani nežíjte blbě!“

Tradiční průvodce nikdy nepřijímá reklamu od restaurací, aby mohl objektivně mapovat gastronomickou scénu v ČR. Proto je důležité mít strategického generálního partnera. *„Hledali jsme někoho, kdo vyznává podobné hodnoty a souvisí s gastronomií. Je český (československý) a nabízí kvalitní produkty, které vyrábí s péčí a láskou. Mile nás překvapilo, jak široké portfolio společnost Kofola má - vody Rajec, Vinea, Badoit, Evian, Vincentka, Orangina, Kofola, či čerstvá nepasterovaná zelenino-ovocná přírodní šťáva UGO. Nejdůležitějším momentem pro mne však je, že mise a vize společnosti je produkovat zdravé pití. To je náš společný cíl. „Nejezte, nepijte a nežíjte blbě!“, vysvětluje Pavel Maurer výběr partnera Grand Restaurant.*

BADOIT GRAND CHEF

Značka Badoit se při příležitosti uvedení na český trh rozhodla ve spolupráci s celostátní anketou Maurerův výběr Grand Restaurant zahájit novou tradici a každý rok odměnit nejlepšího českého šéfkuchaře speciální cenou „Badoit Grand Chef“. Kromě prestižního ocenění svého kuchařského umění získá vítěz možnost speciální kuchařské lekce ve škole Alaina Ducasse a návštěvu jeho restaurace Le Jules Verne ve výšce 125 m na Eiffelově věži a setká se s celosvětovým ambasadorem pramenité minerální vody Badoit, kterým je Thierry Marx, šéfkuchař restaurace v hotelu Mandarin Oriental v Paříži.

3.) CHARITATIVNÍ POČINY V GASTRONOMII

Při vyhlášení TOP 10 v Míčovně Pražského hradu bude předána finanční odměna pěti významným charitativním projektům z oblasti gastronomie. *„Sdružení Mau se rozhodlo věnovat celkovou částku 350 000 Kč na konto organizací a společností, které pomáhají sociálně slabším ve světě gastronomie a podporují ducha filosofie "Nejezte blbě!". Jedná se celkem o 5 organizací z různých sociálních sfér - problematika bezdomovectví, stravovací návyky dětí, podpora cizinců žijících v ČR, potravinovou banku, či sdružení pomáhající lidem se schizofrenií. Doba je složitá a my si myslíme, že je důležité zviditelnovat subjekty, které pomáhají potřebným a pokud to jen trochu jde, tak je i finančně podpořit. Je pro nás zároveň důležité, že máme přesně specifikováno, jak tyto organizace naloží s penězi,“ vysvětluje zakladatelka sdružení Mau Monika Maurerová.*

Kuchařky bez domova (O.S. Jako doma)

"Kuchařky bez domova" dávají šanci ženám s nestálým bydlením (z azylových domů, ubytoven). Ačkoli jsou tyto ženy v obtížné životní situaci, nevzdávají to a díky projektu Kuchařky bez domova mohou ostatním ukázat své kulinářské dovednosti, představit své příběhy a tak se podílet na odstraňování stereotypů, jež se týkají bezdomovectví.

eSvačinky (Česká abilympijská asociace)

Cílem pardubického projektu e-Svačinky je pozitivně ovlivnit stravovací návyky dětí na základních školách směrem ke zdravé, čerstvé a chutné stravě. Projekt eSvačinky provozuje Česká abilympijská asociace, která již šestnáct let pomáhá lidem se zdravotním postižením s integrací do běžného života. Handicapovaní svačinky připravují, balí a rozváží. Toto pracovní uplatnění jim umožňuje překonat sociální izolaci a zachovat si normální životní styl.

Rodina Odvedle (O.S. Slovo 21)

Občanské sdružení Slovo 21 už 10 let pořádá společný oběd s názvem Rodina Odvedle, kterého se dosud zúčastnilo více než 1 000 českých rodin a cizinců žijících v ČR. Prostřednictvím neformálního posezení se seznamují rodiny z celého světa, navazují přátelství, a tím se nejen přispívá k obohacení české společnosti, ale také dochází k jedinečné gastronomické události. V roce 2012 se projekt rozšířil do dalších států EU, zapojilo se 2 000 lidí z České republiky, Belgie, Maďarska, Itálie, Malt, Slovenska, Španělska a Portugalska.

Potravinová banka Praha, o.s.

Potravinová banka má za cíl shromážďovat potraviny, které by nějakým způsobem byly znehodnoceny (končí jim expirační doba, jsou nedostatečně naplněné, poškozený obal, nebo nestandardní tvar) a rozděljuje je dále mezi 80 odběratelských organizací, které pečují o lidi chudé a sociálně potřebné. K odběratelům patří nejen velké organizace, ale i desítky malých, jako jsou dětské domovy. Mezi dárce patří potravinové řetězce, které si jako firmy uvědomují svoji společenskou zodpovědnost.

Green Doors

Green Doors je občanské sdružení, které již 20let pomáhá mladým lidem se schizofrenií v návratu na trh práce, umožňuje jim trénink pracovních dovedností a pomáhá v uplatnění a setrvání v

zaměstnání. Je to registrovaný poskytovatel sociálních služeb a provozovatel dvou úspěšných tréninkových kaváren se symbolickými názvy a jedné vegetariánské restaurace. Café Na půl cesty na Pankráci, klub V. kolona v psychiatrické nemocnici v Bohnicích a restaurace Mlsná Kavka na Florenci. Kromě toho, že ročně Green Doors pomůže až 200 klientů, pořádá v kavárnách destigmatizační a osvětové akce a nabízí pro místní komunitu bohatý kulturní program.

4.) GRAND RESTAURANT FESTIVAL

Po vyhlášení nejlepších TOP 10 restaurací ČR, bude zahájen v neděli 1. prosince na www.grandrestaurantfestival.cz prodej degustací na již V. ročník Grand Restaurant Festivalu, který probíhá od 15. 1. do 28. 2. 2014 po celé České republice. Ochutnávky se pohybují od 250 Kč do 600 Kč, hosté mají ojedinělou možnost ochutnat 82 nejlepších podniků za zvýhodněné ceny. Jako každoročně se předpokládá velký zájem o vítězné restaurace z Maurerova výběru Grand Restaurant:

Výsledné pořadí TOP 10:

- 1. Chateau Mcely, Piano Nobile – Středočeský kraj - Mcely**
- 2. La Degustation Bohême Bourgeoise – Praha**
- 3. Radisson Blu, Alcron – Praha**
- 4. Bellevue – Praha**
- 5. Kalina – Praha**
- 6. Promenáda – Karlovy Vary**
- 7. Le Terroir – Praha**
- 8. Koishi fish & sushi - Brno**
- 9. Terasa U Zlaté studně - Praha**
- 10. Francouzská restaurace Art Nouveau – Praha**

Kontakt:

BcA. Dominika Vrkotová
tisková mluvčí
00420 606 886 103
dominika@grand-restaurant.cz
www.grand-restaurant.cz