

Tisková zpráva:

4. 12. 2014

Nejlepší restaurace podle Maurerova výběru Grand Restaurant 2015

Právě vychází XIX. vydání gastronomického průvodce Maurerův výběr Grand Restaurant. Nejlepším podnikem, podle této celostátní veřejné ankety, je pražská restaurace Terasa U Zlaté studně s šéfkuchařem Pavlem Sapíkem. Druhé místo získal michelinský Alcron pod vedením Romana Pauluse. Třetí příčku obsadila Farma Košík, která je zároveň díky tomuto umístění "skokanem roku". Zástupci vítězných restaurací, současně s dalšími sedmi z žebříčku TOP 10, převezmou ve čtvrtek 4. 12. ocenění v rámci slavnostního vyhlášení v Míčovně Pražského hradu. Stejně tak jako minulý rok, získá šéfkuchař nejlepší restaurace ocenění Badoit Grand Chef, které tentokrát zajišťuje účast na mezinárodní odborné stáži "The Art of Gastronomy" ve Stockholmu.

VÝSLEDKY

XIX. vydání Výběru nejlepších a nejzajímavějších restaurantů je vytvořen na základě nezávislých názorů dobrovolných hodnotitelů, kteří tajně a za svoje peníze letos navštívili a oznámkovali 762 gastronomických podniků v naší zemi. Těchto 588 prověřených "komisařů" z řad veřejnosti utratilo za konzumaci v hodnocených restauracích celkem 6 480 010 Kč.

Vítězem loňského ročníku byla zámecká restaurace Piano Nobile hotelu Chateau Mcely. Letos je to v historii této publikace již podruhé, kdy první příčku zaujme Terasa U Zlaté studně.

"Jestli jste tam ještě nebyli, je to prohřešek proti gastronomii. Navíc je zážitek už jen samotná romantická cesta slepou uličkou, která končí přímo v restauraci. Výhled na Malou Stranu je pak přímo úchvatný. Stejně jako jídlo, servis a interiér. Podnik je nositelem mnoha ocenění," uvádí zakladatel ankety Pavel Maurer.

Druhé místo již tradičně v rámci TOP 10 obhájil Alcron - restaurace ve stylu art deco, kterou vyhledávají díky michelinské hvězdě gourmeti z celého světa.

Největším překvapením letošních cen je nenápadná Farma Košík v zapadlé víscce Tuchom ve Středních Čechách. Téměř všechny suroviny, ze kterých se zde vaří, pochází ze stejnojmenné bio-farmy paní Dagmar Havlové. Zajímavostí je, že šéfkuchař Václav Košnář vařil třicet let v pražském Alcronu.

POŘADÍ RESTAURACÍ

1. **Terasa U Zlaté studně**, šéfkuchař Pavel Sapík, Praha
2. **Radisson Blu hotel, Alcron**, šéfkuchař Roman Paulus, Praha
3. **Farma Košík**, šéfkuchař Václav Košnář a Vladimír Plaček, Tuchom
4. **Koishi fish & sushi**, šéfkuchař Petr Fučík, Brno
5. **Le Terroir**, šéfkuchař Jan Punčochář a Pavol Pavlík, Praha
6. **Bellevue**, šéfkuchař Petr Bureš, Praha
7. **Mandarin Oriental hotel, Prague, Essensia**, šéfkuchař Jiří Štíft, Praha
8. **La Degustation Bohême Bourgeoise**, šéfkuchař Oldřich Sahajdák, Praha
9. **Promenáda**, šéfkuchař Milan Kládívko, Karlovy Vary
10. **Chateau Mcely, Piano Nobile**, šéfkuchař Jan Štěrbá, Mcely

GRAND RESTAURANT FESTIVAL

Na vyhlášení TOP 10 navazuje VI. ročník zimního Grand Restaurant Festivalu. Akce se koná v 85 restauracích po celé ČR. Účastní se jej 8 restaurací z TOP 10 a 37 podniků z TOP 100. Lístky jsou v prodeji na grandrestaurantfestival.cz od 1. 12. 2014. Zvýhodněné festivalové ceny se pohybují v rozmezí 250 - 600 Kč. Samotné degustování proběhne v období 15. 1. až 28. 2. 2015.

Generálním partnerem projektu je Kofola, hlavním partnerem slavnostního večera je Promat.

Kontakt na tiskový servis:

Ing. Barbora Vojtová

barbora@grand-restaurant.cz

+420 721 981 317