

Tisková zpráva:

1.12. 2011

Maurerův výběr GRAND RESTAURANT 2012: absolutním vítězem se stal luxusní pražský restaurant Terasa U Zlaté Studně

1. prosince vychází již tradičně jediný nezávislý průvodce po nejlepších a nejzajímavějších restauracích - Maurerův výběr GRAND RESTAURANT. Na prvním místě se umístila Terasa U Zlaté Studně pod vedením šéfkuchaře Pavla Sapíka. Druhé místo získal Radisson Blu hotel, Alcron, třetí příčku obsadil Radisson Blu hotel, La Rotonde. Letos nezávislí hodnotitelé oznámkovali 705 gastronomických podniků v naší zemi. TOP 10 restaurace budete moci ochutnat na zimním Grand Restaurant Festivalu, který probíhá od 15.1. do 15.2. 2012. Předprodej od 1.12. 2011.

Absolutní vítěz za rok 2011 restaurace **Terasa U Zlaté Studně** se pyšní nejkrásnějším výhledem na Prahu a nejlepší kuchyní v podání šéfkuchaře Pavla Sapíka, který v sezóně 2001/2002 získal stříbro jako Kuchař roku. Podnik se dostal také na první místo v prestižní anketě TripAdvisor v kategorii restaurace v Praze. *„Pavel Sapík se narodil v kuchařské rodině s velkou kulinářskou tradicí, absolvoval řadu zahraniční stáží, je dlouholetým členem Národního týmu kuchařů a cukrářů. Je to opravdový profesionál. Terasa U Zlaté studně patří právem ke špičce na české gastronomické scéně..“* vysvětluje vydavatel Grand Restaurantu Pavel Maurer. Letošní vítězný podnik se představí veřejnosti na III. ročníku **Grand Restaurant Festivalu**. Nenechte si ujít možnost ochutnat carpaccio z červené řepy s mousse z uzeného úhoře a vařeným křepelčím vejcem, svíčkovou na smetaně podávanou se žemlovými knedlíky a povidlové tašky s ořechy a přepuštěným máslem.

Druhé místo získala restaurace, která se pravidelně umísťuje již několik let v TOP 10, **Radisson Blu hotel, Alcron**, podnik s interiérem ve stylu art deco. Třetí místo obsadil **Radisson Blu hotel, La Rotonde**. Obě restaurace vede šéfkuchař Roman Paulus, který se stal v roce 2009 Kuchařem roku.

Loňský vítězný podnik **La Degustation Bohême Bourgeoise** letos obhájil skvělé hodnocení u odborníků, od laické veřejnosti získal čtvrté místo. Restaurace **V Zátíší** v minulém roce obsadila deváté místo, letos skončila na krásném pátém místě. Zajímavostí je, že šéfkuchař Milan Hořejš je zde již pátým rokem a pokaždé se zatím umístil ve vítězné desítce! V letošním TOP 10 jsou dvě mimopražské restaurace, jednou z nich je brněnská

Koishi fish & sushi, která se umístila i v minulém roce. Deváté místo obsadila restaurace z romantického zámku **Chateau Mcely, Piano Nobile**. Sedmou příčku drží restaurace **Le Terroir**, kde působí šéfkuchař Jan Punčochář. **Obecní dům, Francouzská restaurace Art Nouveau**, která se pravidelně objevuje v TOP 10 za interiér, získala osmé místo. **Skokanem roku** se stal podnik **Sansho**, kterou vlastní a osobně zde vaří britský šéfkuchař Paul Day, který působil například v michelinském Nobu v Londýně.

Výsledné pořadí TOP 10:

- 1.Terasa U Zlaté Studně
- 2.Radisson Blu hotel, Alcron
- 3.Radisson Blu hotel, La Rotonde
4. La Degustation Bohême Bourgeoise
- 5.V Zátíší
- 6.Koishi fish & sushi
- 7.Le Terroir
- 8.Obecní dům, Francouzská restaurace Art Nouveau
- 9.Chateau Mcely, Piano Nobile
- 10.Sansho

Opět jsme letos požádali o hodnocení 45 významných expertů. Jedná se o šéfkuchaře, food kritiky a odborníky v gastronomii. Každý z nich napsal vlastní pořadí svých favoritů. Stejně jako v minulém roce, gastronomičtí experti opět zvolili za nejlepší restauraci **La Degustation Boheme Bourgeoise**. (celkové pořadí na www.grand-restaurant.cz)

K jídlu patří kvalitní pití

Generálním partnerem průvodce Grand Restaurant je již řadu let prémiová minerální voda Mattoni, která je samozřejmou součástí nabídky nejlepších podniků. Průvodce i letos obsahuje receptury **nealkoholických koktejlů Mattoni**, které míchali nejlepší barmani světa na oborovém světovém šampionátu Mattoni Grand Drink 2011.

Hodnocení restaurantů

Průvodce je sestaven na základě nezávislých názorů od dobrovolných hodnotitelů, kteří tajně a za svoje peníze ohodnotili letos **705** gastronomických podniků v České republice. Obdrželi jsme **7 427** hodnocení od **457** hodnotitelů. A celkem projedli **5 319 187 Kč**. Průměrná útrata na osobu **11 639,- Kč** za hodnocené období.

Letos jsme zařadili do publikace **TOP 10 „Nejlacinější podniky z TOP 100“**, kde se objevují jména restaurací jako jsou Maitrea, Sakura či Red Pif. Nechybí **TOP 10**

Email: dominika@grand-restaurant.cz, tel: 00 420 606 886 103

MauMau, s.r.o., Na Kazance 7, 171 00, Praha 7, www.grand-restaurant.cz

domácích vín podle nejrespektovanějšího znalce, sommeliéra Iva Dvořáka a **TOP 10 nejlépe čepovaný Pilsner Urquell**, staršího obchodního sládka Plzeňského Prazdroje Václava Berky.

NOVINKA

Maurerův výběr Grand Restaurant spustil bezplatnou **aplikaci pro iPhone**, která je ke stažení v českém App Storu. Teď není nic jednoduššího než ohodnotit vybranou restauraci okamžitě a přímo na místě.

V rámci spolupráce s agenturou CzechTourism jsou nově označeny ikonou všechny restaurace, které připravují speciality tradiční české kuchyně "CzechSpecials".

Ochutnejte TOP 10 restaurace na III. ročníku **Grand Restaurant Festivalu**, který probíhá od 15.1. do 15.2. 2012 ve 12 krajích České republiky, ve 20 městech a 63 restauracích. Předprodej degustací od 1.12. 2011 na www.grandrestaurantfestival.cz

Z TOP 10 se účastní Grand Restaurant Festivalu tyto podniky:

Terasa U Zlaté Studně
Radisson Blu hotel, Alcron
Radisson Blu hotel, La Rotonde
V Zátíší
Koishi fish & sushi
Obecní dům, Francouzská restaurace Art Nouveau
Chateau Mcely, Piano Nobile
Sansho

Kontakt:

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