



1. 12. 2015

Nejlepší restaurace podle Maurerova výběru Grand Restaurant 2016

1. 12. 2015 vychází jubilejní XX. vydání gastronomického průvodce Maurerův výběr Grand Restaurant. Tento ročník přinesl velice zajímavá „poprvé“. Nejlepším podnikem, podle celostátní veřejné ankety, se stala pražská restaurace **Spices Restaurant and Bar** s šéfkuchařem Jiřím Štiftem, která se po minulém 7. místě vyhoupla do čela historicky poprvé. Druhé místo obsadil severočeský **Kristin Hrádek**, který se tak premiérově dostal do nejlepší desítky. Třetí příčku obsadil loňský vítěz, **Terasa U Zlaté studně**, která znovu potvrdila své postavení na naší gastronomické scéně. Také musíme zmínit mimořádnou situaci, která se v předešlých letech dosud nestala: Na 10. místě se umístily 2 restaurace s naprosto stejnou výslednou známkou. Zástupci vítězných restaurací z žebříčku TOP 10 převezmou v úterý 1. 12. ocenění v rámci slavnostního vyhlášení v Míčovně Pražského hradu.

VÝSLEDKY

XX. vydání výběru nejlepších a nejzajímavějších restaurantů je vytvořeno na základě nezávislých názorů dobrovolných hodnotitelů, kteří tajně a za svoje peníze letos navštívili a oznámkovali 838 gastronomických podniků v naší zemi. Těchto 581 prověřených „komisařů“ z řad veřejnosti utratilo za konzumaci v hodnocených restauracích celkem 5 893 370 Kč.

VÝSLEDNÉ POŘADÍ TOP 10:

(absolutní pořadí: 2x známka za jídlo + 1x obsluha + 1x interiér, to vše děleno 4)

1. **Spices Restaurant and Bar** (Praha)
2. **Kristin Hrádek** (Děčín)
3. **Terasa U Zlaté studně** (Praha)
4. **Radisson Blu Alcron hotel, Alcron** (Praha)
5. **Chateau Mcely, Piano Nobile** (Mcely)
6. **V Zátíší** (Praha)
7. **Miura** (Čeladná)
8. **La Degustation Bohême Bourgeoise** (Praha)
9. **KOISHI fish & sushi** (Brno)
10. **Borgo Agnese** (Brno)
U Dělové koule 1866 (Jičín)

ZAJÍMAVOSTI

- 1)
 - poměr vítězů Praha/Česká republika je 5:6.
 - je zřejmé, že narůstá kvalita a význam mimopražských restaurací, které jsou – podle názorů nezávislých hodnotitelů – schopny konkurovat také „michelinským“ podnikům.

2)

Několik zajímavých údajů nasbíraných za 20 let publikování gastronomického průvodce Gurmán, později Grand Restaurant:

- Projedeno celkem: 110.622.864 Kč
- Počet hodnocení: 166.187
- Počet umístění v TOP10: V Zátíší 15x, hotel Radisson 14x, hotel Four Seasons 9x
- Nejvíce na 1. místě: Four Seasons – restaurant Allegro již neexistuje (2003, 2004, 2006, 2007), La Degustation Bohême Bourgeoise (2010, 2011), Radisson Alcron (2002, 2009), Circle Line - neexistuje (1997, 2000).

3)

Neplatné hlasy:

- každoročně je 20–30% hodnocení vyřazeno na základě interního bezpečnostního systému a auditu. Tato hodnocení jsou na základě našich pravidel vyřazeny pro neúplnost, nemožnou identifikaci hodnotitele nebo pro podezření ze záměrného falšování údajů a známek.

GRAND RESTAURANT FESTIVAL 2016

Původní myšlenka festivalu byla jednoduchá: „Dát lidem možnost ochutnat vysokou gastronomii za přijatelnou cenu v klidných povánočních měsících!“ Proto jsou každoročně vybírány nejlepší a nejzajímavější restaurace v celé naší republice, aby připravily speciální degustační menu, které je předem stanoveno a jež si může každý zájemce přes internet objednat dopředu.

VII. ročník Grand Restaurant Festivalu – celorepubliková akce pro všechny příznivce kulinárních hodů probíhá 15. ledna až 29. února 2016 v 93 restauracích ve všech krajích České republiky.

Šéfkuchaři letos připraví se svými týmy zvýhodněná festivalová menu ve třech tématech: Inspirace, Terroir a Gastronom. Můžete se těšit na úžasné kreace vyhlášených chefů ze všech koutů země. Čeká vás např. mořská sasanka s Bloody Mary, umeboshi, ceviche z chobotnice, prach řasy nori a kaviár. Uzený pstruh a jelito, toast a wasabi sníh. Zauzený jelení hřbet, zvěřinová klobáska, uzené švestky, dýňové pyrė, hřibkové krokety. Parmentier z jehněčího masa z Rudimova s česnekem a šalvějí se zapečeným bramborovým pyrė. Hovězí veverka tažená v portském víně, polentová kaše s tamarindem a medová řepa. Zvěřina, ryby a drůbež na všechny možné způsoby. Restaurace využívají farmářských produktů a též sezónních a lokálních surovin.

Není nám lhostejné plýtvání zdroji naší planety. Proto jsme letos požádali restaurace, aby se při tvorbě svých delikates pokusily použít některou surovinu ve stylu „**Taste-Waste**“, aby hledaly způsoby jak omezit mrhání. Zmínit můžeme např. espumu z ořezu a kostí z kachny, chipsy ze slupek brambor, kostní polévku s žilkami z foie gras, mousse ze zauzených kostí ze pstruha, paštika z ořezu z daňka...

Novinkami Grand Restaurant Festivalu je řada **Mňam Zážitků**, které zahájí 15. 1. 2016 **Úvodní Galavečeře** připravená michelinským šéfkuchařem z Francie, a prestižními chefy z Indie a Česka. Restaurace Bellevue nabídne 12 degustačních chodů od 3 chefů a hosté budou „hádat“, kdo který pokrm připravil.

Se skutečnými gastronomy, kteří se nebojí nových výzev a nahlíží na jídlo v širším kontextu, se vydáme na **Mňam Procházku – Taste Waste s Pavlem Maurerem**. Během ní ochutnáme ta nejkreativnější menu ze surovin, které by přišly nazmar – třeba jen kvůli nestandardní velikosti.

Mňam Rikša nás nejen „proveze“ vybranými asijskými kuchyněmi, ale odhalí také dvě protilehlé tváře tohoto kontinentu – spiritualitu čajového obřadu v Miyabi i svět hazardních her v Občanské plovárně. **Rodinu gastronomů** si užijí rodiče s dětmi, které se vyřádí při společném vaření s Markem Fichtnerem i animačních dílnách s gastronomickou tematikou v Muzeu Karla Zemana. Naopak pouze pro dospělé je určena **Nez-řízená hispánská degustace**, která přináší to nejlepší z Latinské Ameriky v podnicích La Bodeguita del Medio a Grand Fierro – od jedinečných steaků až po víno, rum a doutníky. Na dvoudenním **Mňam Busu** za Janem Žižkou a rabi Löwem se přesvědčíme, že zajímavé gastronomické dění se už dávno neodehrává pouze ve velkých městech.

Na vlastní průzkum se můžeme vydat díky **Mňam Balíčkům**, které spojují špičkové kulinární požitky s ubytováním ve výjimečných lokalitách a wellness péčí. Připraveny jsou také **Mňam Brunche** a pro romantiky degustace v jedinečné věži hotelu Augustine s výhledem na Pražský hrad i Malou Stranu.

JAK ZAKOUPIT?

Výhradně na www.grandrestaurantfestival.cz. Ochutnávky v rozmezí od 250 Kč do 600 Kč. Hosté si mohou vybrat základní, dvouchodovou nebo tříchodovou degustaci párovanou s nápoji. Připraveny jsou opět dárkové poukazy a „Mňam Zážitky“, které se mohou stát jedinečným vánočním dárkem.

Generálním partnerem projektu je Promat.

Kontakt na PR oddělení:

Marko Baćević
marko@grand-restaurant.cz
+420 777 337 326