

Tisková zpráva:

28.11. 2012

Vítězem Maurerova výběru GRAND RESTAURANT 2013 se stala brněnská restaurace Koishi fish & sushi

28. listopadu 2012 vychází již tradičně jediný nezávislý průvodce po nejlepších a nejzajímavějších restauracích Maurerův výběr GRAND RESTAURANT - jedná se již o sedmnácté vydání. Na prvním místě se umístila brněnská restaurace Koishi fish & sushi. Druhé místo obhájil Radisson Blu hotel, Alcron, třetí příčku obsadil Le Terroir. Letos nezávislí hodnotitelé oznámkovali 837 gastronomických podniků v naší zemi. TOP 10 restaurace a nejen ty, budete moci "ochutnat" na zimním Grand Restaurant Festivalu, který probíhá od 15.1. do 28.2. 2013. Předprodej startuje již 1. prosince 2012.

Letos se zapojilo do této celostátní ankety **849 hodnotitelů**, kteří utratili **7 590 196 korun**. Je to teprve **podruhé v historii publikace, kdy vyhrál mimopražský podnik**. V roce 2005 obsadil první místo brněnský restaurant U Kastelána. Historicky nejúspěšnější restaurací je pražský podnik V Zátíší, který se do první desítky probojoval letos již po čtrnácté. Radisson Blu hotel, Alcron se v TOP 10 objevil dvanáctkrát. Ve vítězné 10 jsou i dvě restaurace, jejichž šéfkuchaři Roman Paulus (Alcron) a Oldřich Sahajdák (La Degustation Bohême Bourgeoise) získali letos jako první Češi v Praze hvězdičku Michelin Guide 2012. A co říká na letošní výsledky zakladatel ankety Grand Restaurant Pavel Maurer?

„Mám radost, že výsledky hodnocení se mění. Jednak, že mezi deseti nejlepšími se ve všech hodnotících kategoriích prosazuje více mimopražských podniků: Brno, Mariánské Lázně, Vojetice na Šumavě, Tábor, Plzeň, Karlovy Vary...“ Pak jsem velmi rád, že hodnocení expertů se v TOP 10 shoduje v 7 restauracích s hodnocením podle celorepublikové ankety. Snad to tedy počítáme správně a jazýčky a chutě obyčejných lidí nejsou moc odlišné od mlsných úst odborníků!“

Maurerův výběr Grand Restaurant vyzývá „Nejezte blbě!“. Letos poprvé jsou v publikaci označeny restaurace ikonkou Bio a Farmy. Lidé mají tedy dokonalý přehled o tom, v jaké restauraci používají, jaké suroviny. „*Naším cílem je, abychom si uvědomovali velmi přesně, co si vkládáme do úst,*“ vysvětluje Pavel Maurer.

Výsledné pořadí TOP 10 Grand Restaurant 2013:

1. Koishi fish & sushi - Brno

kuchyně: Japonská, Česká moderní, Rybí

specialita: japonské sushi z rukou tokijského rodáka, člena Asociace tokijských sushimasterů, pana Tadayoshi Ebiny

„Už podle jedinečného designu interiéru lze odhadnout, že v jídelním lístku najdete svěží

kombinace asijských a evropských prvků. Místní legendární sushi připravuje opravdový mistr v oboru, ale můžete tu ochutnat i moderně pojatou kuchyni šéfkuchaře Petra Fučíka. Součástí je také Petit Cru wine bar a Koishi shop s potravinovými specialitami a dárkovým zbožím.“

2. Radisson Blu hotel, Alcron – Praha, restaurace s michelinskou hvězdou

kuchyně: dary moře, Rybí

specialita: pečené mušle svatého Jakuba s fregolovým ragú, sépiový inkoust, šafránová espuma

„Noblesní interiér restaurace ve stylu art deco dotváří původní mramorový krb z roku 1932 a tapeta s tančícími páry na pozadí New Yorku. Restauraci vládne Roman Paulus (Michelin), který říká, že nejraději na gastronomii má, když může být v kuchyni. Vepřové mají bio a za vodu z kohoutku v karafě si připlatíte. Soukromé obědy na základě rezervace.“*

3. Le Terroir – Praha

kuchyně: francouzská a mezinárodní

specialita: večerní menu 3–6 chodů, které si host může sám sestavit

„Aby si hosté této restaurace mohli být jisti, že jim jídla připraví skutečně chef Jan Punčochář, omezili majitelé provozní dobu a mají otevřeno jen od úterý do soboty. Denně speciální nabídky od šéfkuchaře, které prezentuje osobně u vašeho stolu. Každé čtyři týdny se menu mění podle čerstvých a sezonních surovin. Vinný sklep nabízí více než 800 druhů vína z Evropy a součástí restaurace je i slibně provoněná fromagerie (sýrárna).“

4. Terasa U Zlaté studně – Praha, loňský vítěz!

5. Chateau Mcely, Piano Nobile – středočeský kraj, Mcely

6. La Degustation Bohême Bourgeoise – Praha, restaurace s michelinskou hvězdou

7. V Zátíší – Praha

8. Aria hotel, Coda – Praha

9. Francouzská restaurace Art Nouveau – Praha

10. Radisson Blu hotel, La Rotonde – Praha

I letos v průvodci najdete hodnocení od 40 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).

V publikace naleznete i **TOP 10 „Nejlacinější podniky z TOP 100“**, kde se objevují jména restaurací jako jsou Na Štěpáně (Obříství), Šatlava (Hradec Králové), Maitrea

(Praha).

Ochutnejte 100 nejlepších restaurací na IV. ročníku **Grand Restaurant Festivalu**, který probíhá od 15.1. do 28.2. 2013 po celé České republice. Předprodej od 1.12. 2012 na www.grandrestaurantfestival.cz

Kontakt:

BcA. Dominika Vrkotová

tisková mluvčí

00420 606 886 103

dominika@grand-restaurant.cz

www.grand-restaurant.cz