

## Sci-fi v kuchyni aneb jídlo budoucnosti!

### O Grand Restaurant Festivalu

Grand Restaurant Festival je jedním z největších gastronomických festivalů v naší zemi. Každý rok se jej účastní téměř stovka prestižních podniků napříč celou republikou. Konceptem festivalu je, že šéfkuchaři na zadané téma po dobu měsíce a půl připravují zvýhodněné degustační menu přímo v jejich restauraci.

### Nový ročník, nové téma

XI. ročník Grand Restaurant Festivalu proběhne od 15. ledna do 29. února 2020. Kuchaři, restauratéři a sommeliéři z 89-ti špičkových restaurací po celé České republice připraví menu ovlivněné právě magickým rokem 2020, na který se často odkazovalo ve sci-fi literatuře a filmech jako na vzdálenou budoucnost. My ji ale žijeme dnes! Co chutná dnešní mladé generaci? Nakládáme šetrně se surovinami a potravinovými zdroji? Co asi budou jíst naše děti? Myslíme při tom všem na naši planetu?

### Inspirace šéfkuchařů

Šéfkuchaři se inspirojí v mnoha směrech. Hojně používají "suroviny budoucnosti", super-potraviny, které mají větší obsah zdraví prospěšných látek. Jsou to kupříkladu mořské i sladkovodní řasy, hmyz, naklíčené bylinky, fermentovaná zelenina. Přemýšlejí také na téma: méně cukru, méně nekvalitního masa a více jídel rostlinného původu. Dalším hitem pro příští roky je určitě šetrná úprava masa a surovin, neplýtvání a nezatěžování planety jako například jeden příbor, bezobalové technologie, redukce plastů, ale i domácí pěstování, kompost či vyhýbání se potravinám, které vykořisťují naši zemi. Dále představují suroviny, které by se jinak vyhodily, protože je lidé neumí v kuchyni běžně využít, například zpracování zvířat "od čumáčku až po ocásek". Určitým trendem pro budoucnost jsou i jídla našich prababiček, tedy jídla šetrná, jednoduchá a chutná. Populárním trendem současnosti a jistě i budoucnosti je takzvaný "sharing", zkrátka, že se hosté u stolu o své jídlo dělí, což zabraňuje i zbytečně velkým porcím. Velmi oblíbené jsou také otevřené kuchyně, kdy příprava jídla probíhá přímo před hostem a my kuchařům vidíme na ruce i pod pokličku, víme, jak vypadají, jak se tváří a hlavně - jak vaří! Mezi neméně důležité zvyklosti je též filosofie osobního neplýtvání, tedy co nesním, vezmu si domů a nic nevyhazuji.

Příkladem některých kreativních festivalových pokrmů pro následující ročník jsou "ovocné amarouny", mech, houbový čaj, japonský hmyz, řasy či marinovaná chapadla z kalamárů v zeleninové sluneční soustavě. Většina neobvyklých ingrediencí je ovšem mistrovsky propojena i s více tradičními surovinami a společně vytváří opravdovou harmonii chutí!

### **Extra nabídka**

Kromě oblíbených tříhodových degustací má festival i “extra nabídku”. Těšit se můžete například na školu sushi či asijských koktejlů, omlazovací gastro pobyty v lázních, alchymii v kuchyni, degustaci budoucnosti, komentované gastronomické procházky, tematické brunche nebo celovíkendové balíčky.

Opět máte možnost ochutnat nejlepší a nejzajímavější restauranty v naší zemi za redukovanou festivalovou cenu. Unikátní gastronomický dárek můžete koupit již od 2. prosince! Více na [www.maureruv-vyber.cz/festival](http://www.maureruv-vyber.cz/festival).

### **Pomáhejte s námi**

Grand Restaurant Festival finančně podpoří projekt UNICEF zaměřený na terapeutickou výživu pro děti, které díky podvýživě a tíživým životním podmínkám nemohou přijímat normální stravu. Jeden “Balíček” Plumpy’Nut stojí pouhých 8,75 Kč. Je založen na bázi arašídové pasty, cukru, rostlinného oleje, odtučněného mléka, obohacen o vitamíny a stopové prvky. Z každé festivalové degustace bude zaslána poměrná částka potřebným dětem. Tím se bude podílet na této pomoci vlastně každý účastník festivalu.

## **Příloha tiskové zprávy:**

### **- Seznam reznaurací na Grand Restaurant Festivalu 2020:**

#### **Praha**

Adria hotel, Triton restaurant	Praha
Alcron Hotel Prague, La Rotonde	Praha
Amano	Praha
Aquarius Restaurant	Praha
Augustine Restaurant	Praha
Aureole Fusion Restaurant & Lounge	Praha
Bellevue	Praha
Benjamin	Praha
Bílá kráva	Praha
Blue Wagon	Praha
Buddha-Bar	Praha
Cafe de Paris	Praha
Deer Prague	Praha
DupleX, The Rooftop Venue	Praha
El Emir	Praha
The Farmers' Market Bar & Grill	Praha
Four Seasons hotel, CottoCrudo	Praha
Francouzská restaurace Art Nouveau	Praha
Fresherie Bistro	Praha
Gourmet Pauza	Praha
Hergetova cihelna	Praha
Hoffmeister restaurant	Praha
Holiday Inn Prague Congress Centre, Esprit	Praha
King Solomon	Praha
Kobe Steak Grill Sushi	Praha
Le Grill, The Grand Mark Hotel	Praha
Miyabi	Praha
Mlýnec	Praha
Nebu Restaurant	Praha
Občanská plovárna	Praha
Parnas	Praha
Pod věží	Praha
Pot-au-feu	Praha
River Garden Grill	Praha
Savoy hotel, Restaurant Hradčany	Praha
Spices Restaurant and Bar, Mandarin Oriental	Praha
Spojka Karlín	Praha
U Malířů 1543	Praha

V Zahradě  
V Zátíší  
Villa Richter  
Yoshihashi Sushi

Praha  
Praha  
Praha  
Praha

### **Středočeský kraj**

Agarden restaurant  
Babiččina zahrada  
Clara Futura  
Farm Table  
Genius Loci  
Chateau Mcely, Piano Nobile  
MG restaurace

Boseň  
Průhonice  
Dolní Břežany  
Klecany  
Žebrák  
Mcely  
Mladá Boleslav

### **Jihočeský kraj**

La Cave  
Lovecká chata  
Nautilus hotel, Goldie  
Valmer

Tábor  
Hluboká nad Vltavou  
Tábor  
České Budějovice

### **Plzeňský kraj**

Angusfarm  
El Cid, Bar de Tapas

Nepomuk  
Plzeň

### **Karlovarský kraj**

Carlsbad Plaza, ID Bar & Restaurant  
Promenáda  
Pupp Grandhotel, Grandrestaurant  
Tusculum

Karlovy Vary  
Karlovy Vary  
Karlovy Vary  
Karlovy Vary

### **Ústecký kraj**

Ostrov hotel  
Větruše

Ostrov u Tisé  
Ústí nad Labem

### **Liberecký kraj**

Bílý mlýn  
Black Horse  
Jítrava Apartmán hotel  
Port hotel  
Valdštejn

Liberec  
Liberec  
Jítrava  
Doksy  
Liberec

### **Královéhradecký kraj**

Aquarium

Hradec Králové

Horizont hotel  
Safari pivovar

Pec pod Sněžkou  
Dvůr Králové nad Labem

### **Pardubický kraj**

Bonté  
Na Čechách

Pardubice  
Lačnov

### **Kraj Vysočina**

Bistrot de Papa

Horní Dubenky

### **Jihomoravský kraj**

Holiday Inn Brno, Prominent  
Chateau de Frontiere, Essens  
Konfit  
Ristorante Piazza  
Valoria

Brno  
Hlohovec u Břeclavi  
Brno  
Brno  
Brno

### **Zlínský kraj**

Augustiniánský dům, Symfonie  
La Villa  
Na kraji lesa

Luhačovice  
Zlín  
Valašské Meziříčí

### **Olomoucký kraj**

Myslivna penzion  
Steak restaurant  
U Labutě

Velký Újezd  
Olomouc  
Přerov

### **Moravsko-Slezský kraj**

Best Western hotel Vista, Buena Vista  
Mercure Ostrava Center, Winestone  
Miura hotel  
Quality Hotel Ostrava City, Bamboo  
U Sestřiček  
U Tiskárny  
Zaječský vinný sklep

Ostrava  
Ostrava  
Čeladná  
Ostrava  
Čeladná  
Opava  
Ostrava

### **- Ukázka několika degustačních menu:**

**SAFARI PIVOVAR**, Štefánikova 3213, Dvůr Králové nad Labem

- „Scénář budoucnosti: Vodní svět.“ Mušle, krevetový bisque, řasa nori, wakame
- „Dmitry Glukhovsky: Metro 2033.“ Mech, vepř. panenka, houby, černý kořen, houbový čaj
- „Ikona Star Trek“: Perník, skořice, citr. omáčka, africký řez, čoko, želé, měsíční prach

## **TUSCULUM, Sadová 31, Karlovy Vary**

- „Amarouny“: tartar z červené řepy, gel z čer. řepy, chipsy z čer. řepy, pudr z čer. řepy
- „Fantasy“: vepřová panenka sous-vide, dýňe, jablko, špenát, yuzu, pistácie, růžová vůně
- „Vesmír“: čokoládový lanýž, pralinka, mléčný chips, sponge, čokoládová hlína, růžová vůně

## **AUREOLE FUSION RESTAURANT & LOUNGE, Hvězdova 2b, Praha 4**

- Uzené saranče a potemník peruánský, kimchi, green sushi food, wakame, řeřicha, edamame
- Kokos. ořech s kukuřičným krémem, jasmín. krokety, kuřecí kousky „Bio Tori“ karaage
- Cvrček v karamelu, čokoláda Brownies z udržitelných plantáží Nugen, citrusový sorbet

## **POD VĚŽÍ, Mostecká 2, Praha 1**

- Grilovaná mušle sv. Jakuba, salát z řasy Wakame, limetková majonéza, pomerančový kaviár
- Jehněčí svíčková v mát. krustě, kukuřič. trio, kumato rajčata, omáčka z Sherry vinaigrettu
- Yuzu mousse z mascarpone, crumble z pomerančového oleje, zmrzlina ze 70% čokolády

## **NA KRAJI LESA, Podlesí – Křivé 610, Valašské Meziříčí**

- „Food Wars: impérium vrací úder.“ Tatarák z červené řepy a blumy, mousse z kozího sýra
- „2020: chuťová odysea.“ Blanšíř. candát s jarní mrkvičkou a hráškem, champagne omáčka
- „Svět roku 2484 Adama Bernaua“: ovocné amarouny, mascarpone krém s vanilkou

### **- EXTRA NABÍDKA:**

**1. „Slavnostní zahájení festivalu v iglú“ Duplex Restaurant and Bar, Praha, 15. 1. 2020, 19 hodin**

*XI. ročník festivalu s vámi zahájí manželé Maurerovi v zimních prosklených iglú ve střešní restauraci Duplex na Václavském náměstí, která nabízí nevšední výhledy na noční Prahu.*

*Degustační sci-fi menu: Válka světů, Mart'ané přistáli, Měsíční moře klidu, NASA: motory jsou zažehnuty, Planeta prstenů, Směrem k odletové dráze. „Space“ koktejl nakonec.*

**2. „Jídlo, které dává smysl!“ Spojka Karlín, Praha, 16. 1. 2020, 18 hodin**

**3. „Pojďme k pramenům“ Grandhotel Pupp, Karlovy Vary, 18. 1. - 19. 1. 2020, 14 hodin**

**4. „Asie třikrát jinak“ Buddha Bar, Praha, 18. 1., 8. 2. 2020, 22. 2. 2020**

**5. „Budoucnost po italsku“ aneb „Puglia Casa Mia“ Four Seasons Hotel, Cotto Crudo, Praha, 24. 1. 2020, 19 hodin**

**6. „Degustace budoucnosti v oblacích“ Aureole Fusion Restaurant & Lounge, Praha, 25. 1. 2020, 12 hodin**

**7. „Můj vztah k planetě“ Francouzská restaurace Art Nouveau, Praha, 26. 1. 2020, 12 hodin**

**8. „Kámen mudrců a elixír života“ Oběd s P. Maurerem, Aquarius Restaurant, Praha, 2. 2. 2020, 12 hodin**

9. „Naučíme vás kohoutka na víně” *Cafe de Paris, Praha, 8. 2. 2020, 16 hodin*

10. „La degustation v Chateau de Frontiere” *Hlohovec u Břeclavi, 22. 2. - 23. 2. 2020, 14 hodin*

11. „Miyabi vegetariánské menu” *Miyabi, Praha, 27. 2. 2020, 19:00 hodin*

12. „Libanonský večer” *El Emir, Praha, každá sobota, 19 hodin*

**- Balíčky, degustace s ubytováním a dalším programem:**

*Alchemist Grand Hotel & Spa, Aquarius Restaurant, Praha*

*Angusfarm, Soběsuky u Plzně*

*Augustiniánský dům, Symfonie, Luhačovice*

*Bílý mlýn, Liberec*

*Deer Prague, Praha*

*Hoffmeister restaurant, Praha*

*Chateau de Frontiere, Essens, Hlohovec u Břeclavi*

*Chateau Mcely, Piano Nobile, Mcely*

*La Cave, Tábor*

*Le Grill, The Grand Mark Hotel, Praha*

*Lovecká chata, Hluboká nad Vltavou*

*MG restaurace, Mladá Boleslav*

*Na Čechách, Lačnov*

*Na kraji lesa, Valašské Meziříčí*

*Nautilus hotel, Goldie, Tábor*

*Ostrov hotel, Ostrov u Tisé*

*Pod věží, Praha*

*Pupp Grandhotel, Grandrestaurant, Karlovy Vary*

*Savoy hotel, Restaurant Hradčany, Praha*

*The Farmers' Market Bar and Grill, Praha*

*V Zahradě, Praha*

**- Brunche:**

*Buddha-Bar, Praha*

*Mlýnec, Praha*

**Kontakt:**

**Pavel Maurer**

**+420 603 418 964**

**[pavel@grand-restaurant.cz](mailto:pavel@grand-restaurant.cz)**

**Petr John – PR manager**

**+420 724 309 844**

**[petr@maureruv-vyber.cz](mailto:petr@maureruv-vyber.cz)**