

## Grand Restaurant Festival 2020

### Závěrečná tisková zpráva

XI. ročník celorepublikového Grand Restaurant Festivalu skončil 29. února.

Po měsíci a půl byl završen již tradiční Grand Restaurant Festival, který je jednou z největších a nejprestižnějších gastronomických akcí v naší zemi. Milovníci jídla ze všech koutů naší země mohli ochutnat až tříhodové degustační menu v těch nejvýznamnějších restauracích, a to vše za zvýhodněnou cenu. Zvláštností každého ročníku je téma, které festival nese, a kterým se šéfkuchaři nechají unášet při přípravě pokrmů. Letošní téma bylo ovlivněno novým magickým rokem a neslo tedy název „2020: sci-fi?“, neboli kdysi vzdálená budoucnost, kterou žijeme dnes!

Šéfkuchaři se inspirovali v mnoha směrech. Hojně využívali suroviny budoucnosti, které jsou šetrné k naší planetě svým způsobem zpracování i pěstování a jejich výživové hodnoty jsou na těch nejvyšších příčkách. Ukázkovým příkladem toho byl celovečerní cooking workshop z extra nabídky ve francouzské restauraci **Cafe de Paris**, kde hosté měli možnost připravit koktejl na víně od „hřebínku až po pařátky“. Na šetrné využití surovin se zaměřil například i italský chef Leonardo Di Clemente v restauraci **Cotto Crudo**, která se umístila na 2. místě v kategorii restaurace roku dle ankety Maurerův výběr Grand Restaurant 2020. Ve svých pokrmech využil netradiční ingredience i rodinné recepty pocházející z jeho rodného kraje. Například domácí spaghetti aglio olio peperoncino s estragonovým pestem, slunečnicovými semínky a lékořicí. Svou degustaci budoucnosti návštěvníkům festivalu představil také skvělý Jiří Král z restaurace **Aureole Fusion Restaurant and Lounge**. Ten svým hostům nabídl k ochutnání například uzené saranče nebo potemníka peruánského! Téma sci-fi se ale často promítlo i v samotném názvu nebo foodstylingu jídla. Předkrm „Food Wars: Impérium vrací úder“ v restauraci **Na kraji lesa** (Valašské Meziříčí), „Amarouny z červené řepy“ v restauraci **Tusculum** (Karlovy Vary) nebo dezert ve tvaru planety Saturn ze zlínské **La Villa**. Kreativitu se tento rok zkrátka meze nekladly.

Do festivalu se zapojilo 89 špičkových restaurací ze všech krajů České republiky. **Celkový počet degustací vyšplhal na 33 691**. Nejžádanější degustační menu bylo letos připraveno ve **Francouzské restauraci Art Nouveau**, která prodala neuvěřitelných **2 167** „meníček“. Na druhém místě se umístila restaurace **Alcron Hotel Prague, La Rotonde** s celkovým počtem **1 798** degustací. Třetí příčku obsadila restaurace **U Malířů 1543** s **1 389** degustacemi. Nejnavštěvovanější mimopražskou restaurací se stala **Chateau Mcely, Piano Nobile**.

Čísla mluví za vše. Ročník to byl zajisté úspěšný. Proto se stejně jako každý rok organizátoři festivalu rozhodli podělit o část celkových výtěžků a věnovat je na bohu libou činnost spojenou s gastronomií. Letos finančně podpoří projekt **UNICEF** zaměřený na terapeutickou výživu pro děti, které z důvodu podvýživy a tíživých životních podmínek již nemohou přijímat normální stravu. **Z každé festivalové degustace na pomoc těmto dětem poputuje 1 koruna, tedy částka za všechny degustace 33 691, kterou se organizátoři rozhodli ještě zdvojnásobit. V návaznosti na již zmíněný počet degustací tedy dohromady přispějí částkou 67 382 Kč, která bude využita na nákup speciálních výživových balíčků s názvem Plumpy’Nut.** Ty jsou založeny na bázi arašídové pasty, cukru, rostlinného oleje, odtučněného mléka, obohaceny o vitamíny a stopové prvky. Tohle tyto děti potřebují k přežití.

#### Kontakt:

Pavel Maurer  
+420 603 418 964  
pavel@grand-restaurant.cz

Petr John – PR manager  
+420 724 309 844  
petr@maureruv-vyber.cz