



Skončil IX. ročník Grand Restaurant Festivalu

89 restaurací z 34 měst, ze všech 14 krajů, které byly vybrány z celostátní nezávislé ankety *Maurerův výběr Grand Restaurant*, připravilo od poloviny ledna do konce února 2018 speciální degustační menu za zvýhodněnou cenu. Kuchaři z celé republiky se nechali inspirovat tématem letošního ročníku "Superfood za super ceny".

Počet festivalových degustací letos přesáhl 35 000. Tím se stal GRF nejúspěšnějším ročníkem.

Nejnavštěvovanější byla **Francouzská restaurace Art Nouveau, Obecní dům** (3 667). Na druhém místě je restaurace **Midtown Grill, Prague Marriott Hotel** (1 450), na místě třetím **Spices Restaurant and Bar, Mandarin Oriental** (1 370). Mezi nejnavštěvovanější mimopražské restaurace patří **Prominent, Holiday Inn Brno** (911), **Chateau Mcely, Piano Nobile** (841), **Valoria, Brno** (672).

Nejprodávanější menu:

Prosciutto z jeleního hřbetu, dýňové pyré se zázvorem, marinovaná hlíva ústřičná v sezamovém oleji

Australské hovězí žebro sous-vide, pečené ratte brambory na soli s uzeným špekem, pórkové velouté

Tradiční francouzský dezert Pâte à Choux, slaná karamelová zmrzlina, vanilková espuma

Mňam Zážitky

Doprovodný program **Grand Restaurant Festivalu** nabídl dohromady 6 "Mňam Zážitků", v rámci nichž mohli hosté navštívit hned několik restaurací během jednoho a více dní. Mezi nejatraktivnější bezesporu patřila "Mňam procházka Genius Loci s Pavlem Maurerem", kdy jsme navštívili restaurace Aquarius, pak Cotto Crudo v hotelu Four Seasons a Cafe de Paris. Neméně úspěšný byl "Slavnostní Superfood Raut" ve Francouzské restauraci Art Nouveau, kterým byl celý festival zahájen. Vedle "Mňam Zážitků" se také uskutečnily "Mňam Brunche" v Satuy a v Mlýnci. Zájem byl samozřejmě i o značné množství "Mňam Balíčků", které pravidelně kromě festivalové degustace nabízejí pobyt v luxusních hotelových resortech.

Společnost **De'Longhi** v rámci tématu "Superfood za super ceny!" do každé restaurace dodala hostům festivalu během více než 35 tisíc uskutečněných degustací speciální kávová semínka, díky kterým si

doma mohou vlastnoručně vypěstovat malé superfood – kávovník!

Pořadatel GRF se též rozhodl v rámci festivalu finančně podpořit kmen kolumbijských indiánů **Arhuacos**, kteří žijí v odlehlých končinách Sierra Nevada de Santa Marta. Asi 250 rodin těchto indiánů ručně pěstuje a sbírá tradičním způsobem kávové červené třešničky v biokvalitě v nadmořské výšce 1600 metrů. Ženy též ručně tkají sukno. Pokojně žijí bez elektrického proudu, mobilů, bez civilizace. Jsou se svým životem spokojeni. Naše malá, ale o to upřímnější finanční podpora jim má napomoci odkoupit si svoje vlastní území, kde žijí a kde po staletí žili jejich předkové.

Pro poskytnutí fotografií nebo podrobnějších grafů návštěvnosti se obraťte na kolegu Maxe Smrčku.

Max Smrčka, PR a marketing:

+420 723 442 187

max@grand-restaurant.cz

Pavel Maurer

pavel@grand-restaurant.cz