



Tisková zpráva:

3.3. 2014

Grand Restaurant Festival nabídl jedovatou rybu Fugu i frgálovou zmrzlinu

83 nejlepších a nejzajímavějších restaurací z celostátní ankety Maurerův výběr Grand Restaurant 2014 vařilo od poloviny ledna do konce února za zvýhodněné festivalové ceny. Grand Restaurant Festival se konal ve 30 městech po celé České republice a navštívilo jej 28 560 hostů. Nejvyšší zájem byl v Praze, druhým nejúspěšnějším městem bylo Brno a třetím Ostrava. Nejnavštěvovanějším podnikem se stal Marriott hotel, Midtown Grill šéfkuchaře Jana Wiesnera. Motto festivalu: „Nejezte, nepijte ani nežijte blbě!“

„Letos jsme se rozhodli zkvalitnit výběr festivalových restaurací, a proto jsme snížili počet zúčastněných (minulý rok 101 podniků a letos 83). Průměrná návštěvnost na restauraci oproti loňskému roku naopak vzrostla z 303 na 344 hostů, z čehož máme velkou radost,“ vysvětluje Pavel Maurer, zakladatel festivalu.

Nejlepší šéfkuchaři naší země nabídli návštěvníkům jídla ve třech kategoriích: „To jste ještě nejedli“, „Ctíme tradiční recepty a zvyklosti“ a „Láska prochází žaludkem“. V rámci festivalu se vypilo necelých 10 tisíc litrů přírodní minerální nebo pramenité vody z portfolia společnosti Kofola. Na MňamBusech a MňamVlaku se prochutnávala šťáva UGO v množství odpovídajícímu zhruba 110 kg čerstvého ovoce nebo zeleniny.

Hosté GRF objevovali nové chutě. Například nejvýše položená restaurace Česka pražská Aureole nabídla předkrm **v čerstvé bio-hlíně** s estragonovým guacamole, či tartar z tuňáka s kaviárem. Ve vítězném podniku ankety Maurerův výběr Grand Restaurant 2014 Chateau Mcely, Piano Nobile lidé ochutnali **zmrzlinu z kozího syra** s višňovým kompotem a toustíkem s tapenádou z černých oliv. U Bílé Krávy (Praha) připravili **račí ocásky** s pestem, rakytníkovou majonézou s pylem z včelích nožiček a k tomu šneky v tempuře. Další zvláštnost se objevila v Casa de Carli (Praha) – **čokoládové tagliatelle** s parmazánovou krustou. Miura hotel (Čeladná) vycházela z regionálních receptů, vymysleli hrušku v křupavém testě s **frgálovou zmrzlinou**. Japonská restaurace Miyabi (Praha) nabízela proslulou **Fugu** - jednu z nejjedovatějších ryb na světě.

NEJÚSPĚŠNĚJŠÍ RESTAURACE FESTIVALU

Nejnavštěvovanější restaurací letošního festivalu se stal Marriott hotel, Midtown Grill šéfkuchaře Jana Wiesnera, který připravoval - restované krevety na zázvoru, telecí pečení s nádivkou ze sušených brusinek, ořechů a grilovaný flank z výběrového chovu. „Grand Restaurant Festival je výborná akce pro veřejnost. Ukazuje, že i do hotelové restaurace je možné přilákat domácí klientelu, která má přirozenou obavu navštěvovat tyto podniky. Když se vytvoří atraktivní menu, tak je to možné,“ uzavírá letošní GRF šéfkuchař Jan Wiesner.

Těsně za ním skončil chef Jiří Štíft z restaurace **Essensia hotelu Mandarin Oriental, Prague**, kde kromě skvělého menu připravili pro hosty i speciální čajovou směs jménem "Grand Restaurant Festival". Třetí místo obsadila **Francouzská restaurace Art Nouveau** se šéfkuchařem Janem Horkým. Další pozici zaujal šéfkuchař Pavel Sapík a jeho podnik **Terasa U Zlaté studně**, který se pyšní jedním z nejkrásnějších výhledů na Prahu. Z mimopražských byla nejuspěšnější brněnská **Valoria**, která zároveň obsadila páté místo. K tříchodovému menu servírovali další tři chody navíc.

Největší zájem byl opět o michelinskou restauraci **La Degustation Bohême Bourgeoise**, která byla vyprodaná během 2 minut po začátku předprodeje. Kapacita tohoto podniku je malá, proto nabízeli méně míst než jiné podniky.

Mezi žhavé novinky patřily tématické gastronomické výpravy do TOP pražských podniků. Největší zájem byl o **Singles MňamBus a Tajný MňamBus**, u kterého hosté do poslední chvíle netušili, do jakých restaurantů se pojedou a jaké menu ochutnají. „*Singles MňamBus nebyl o hledání lásky na celý život, ale o poznání nových lidí se stejnou vášní pro dobré jídlo a příjemné debatě s nimi,*“ řekla jedna z účastnic **Andrea Marinová**. Další novinkou se stal Farmářský MňamBus na Angusfarm do Soběsuk s 3chodovou degustací, prohlídkou farmy a školou míchání tataráku. Celodenní výlet s názvem „Příběh jídla“ směřoval nejprve na Farmu Košík a poté na luxusní zámek Chateau Mcely. Speciální MňamBus byl vypraven i pro vegetariány a nechyběla ani jízda s redaktorkami časopisu **Apetit**.

Letos bylo realizováno **90 MňamBalíčků** neboli tříchodová festivalová degustace s ubytováním, wellness a dalším originálním gastronomicky laděným programem pro dva. Největší zájem byl o balíček na Angusfarm do Plzeňského kraje. „*Jsme rádi, že díky balíčku mohli zájemci zažít poctivou gastronomii, noc v bio apartmánu, navštívit farmu, odvézt si naše produkty a dozvědět se o cestě masa z farmy až na talíř. Máme radost, že lidi čím dál více zajímá původ a kvalita surovin a že příroda a farma, u které se naše restaurace nachází, je přitahuje,*“ říká **Václav Silovský**, majitel Angusfarm.

Poprvé gastronauti vyjeli dvoudenním **MňamVlakem** z Prahy přes Ostravu do Rožnovských pivních lázní. Ochutnali menu restaurace Legend ostravského Imperial hotelu, regionální speciality Rožnovského pivovaru a špičkovou gastronomii designovém hotelu Miura, kde vládne známý šéfkuchař Michal Göth. „*Tato kulinářská expedice byla vyprodána již v prosinci. Češi se pomalu stávají gastronauty a jsou ochotni cestovat za jídlem přes půl republiky. Osobně mě velmi překvapilo složení „účastníků zájezdu“ - gynekolog, patolog, lékárník, vinař, právník, dodavatelka exotermických nástavců, oční optik, tělocvikářka, účetní, majitel čerpací stanice, daňový poradce, učitelka češtiny a psychologie, realitní makléř, pojišťovák, personalista a stavbyvedoucí. A ještě navíc byli z různých koutů naší republiky!*“ shrnuje **Pavel Maurer**.

Mediální servis:

BcA. Dominika Vrkotová, tisková mluvčí
+420 606 886 103, www.grandrestaurantfestival.cz