



PRESS RELEASE

MICHELIN GUIDE

Paříž, 6. března 2025

Další zastávka Průvodce MICHELIN: Česko

- Průvodce MICHELIN poprvé pokryje celé Česko – po dosavadním zaměření na Prahu bude kompletní výběr představen v roce 2025;
- Průvodce MICHELIN přidává Česko na svůj seznam evropských destinací;
 - Inspektoři Průvodce MICHELIN už prozkoumávají terén a hledají gastronomické poklady.

Poprvé v historii Průvodce MICHELIN nabídne kompletní přehled pro celé Česko. Nabízí výjimečnou přehlídku kulinářských a cestovatelských skvostů této nádherné země s bohatou historií a kulturou. Tímto se Česko poprvé stává destinací v prestižním Průvodci MICHELIN a připojuje se k nejuznávanějším gastronomickým destinacím v Evropě.

Nový výběr Průvodce MICHELIN pro Česko bude představen v roce 2025 a nabídne kulinářské skvosty z celé země – od severu na jih, od východu na západ, od lyžařských středisek po vinařské oblasti. Anonymní inspektoři procestovali Česko od Prahy přes Ostravu až po Brno a Plzeň, aby našli ty nejlepší restaurace, které potěší národní i mezinárodní gurmány.

Česko se pyšní bohatou a rozmanitou gastronomickou scénou, která spojuje tradiční české chutě s vlivy sousedních zemí a mezinárodních trendů. Typická česká gastronomie vyniká vydatnými pokrmy z lokálních ingrediencí – od zvěřiny a ryb ze zdejších vod až po sezónní zeleninu a lesní ovoce, to vše doplněné legendárním českým pivem. Rostoucí počet šéfkuchařů propojuje tradiční kulinářské umění s inovativními postupy, díky čemuž je česká gastronomie stále živější a plná překvapení.

„Česká kuchyně je unikátní směsicí tradice a moderních trendů, přinášející nezapomenutelné zážitky pro gurmány toužící po autentických a originálních chutích. Těšíme se, až představíme talentované šéfkuchaře a podniky zařazené do této premiérové selekce, která potvrzuje, že Česko se stává nevyhnutelnou destinací pro milovníky gastronomie,“ uvedl Gwendal Poullennec, mezinárodní ředitel Průvodce MICHELIN.

„Spolupráce se společností Michelin otevírá novou kapitolu v budování image Česka jako destinace, která kromě historických památek a přírodních krás vyniká i špičkovou gastronomií. Michelinské ocenění je celosvětově uznávaným symbolem kulinářské excelence a jeho přítomnost v Česku pomůže zvýšit mezinárodní povědomí o naší kuchyni. Zároveň přiláká náročnější klientelu, která



MICHELIN GUIDE

ocení kvalitu, inovace i lokální suroviny," říká ředitel České centrály cestovního ruchu – CzechTourism František Reismüller a dodává: „Česká gastronomie je na vzestupu a má obrovský potenciál zařadit se mezi přední kulinářské destinace světa. Naše regiony nabízejí jedinečnou kombinaci tradičních surovin, moderního přístupu a řemeslné preciznosti. Spolupráce se společností Michelin nám přinese nejen prestiž, ale i konkrétní ekonomické přínosy v podobě vyšší návštěvnosti a rozvoje gastroturismu.“

Anonymní inspektoři Průvodce MICHELIN udělují ikonické MICHELIN hvězdy – jednu, dvě nebo tři – těm nejlepším gastronomickým zážitkům. Součástí Průvodce je i prestižní ocenění Bib Gourmand, určené restauracím, které vynikají výbornou kuchyní za dostupné ceny. Prestižní Zelená hvězda MICHELIN oceňuje restaurace, jež udávají směr v udržitelné gastronomii. Inspektoři také vyzdvihují doporučené restaurace a udělují speciální odborná ocenění.

Tajní inspektoři Průvodce MICHELIN už působí v terénu, rezervují si stoly inkognito a sami si hradí jídlo, aby měli stejný zážitek jako běžní hosté.

Průvodce MICHELIN bedlivě mapuje proměny kulinářských destinací napříč celým světem. Výběr restaurací pro Průvodce MICHELIN je naprosto objektivní a nezávislý. Ačkoli výběr restaurací zůstává plně v rukou anonymních inspektorů a je zcela nezávislý, Průvodce MICHELIN spolupracuje s Aliancí pouze v oblasti marketingu a propagace.

Historie a metodika

Připravovaný výběr restaurací v Česku bude vycházet z tradiční metodiky MICHELIN, která se opírá o pět univerzálních kritérií a zajišťuje spravedlnost a konzistenci hodnocení:

1) kvalita použitých ingrediencí, 2) vyváženost chutí, 3) zvládnutí kuchařských technik, 4) jedinečný styl šéfkuchaře promítnutý do pokrmů, 5) konzistence pokrmů při opakovaných návštěvách i v celém menu (každá restaurace je kontrolována několikrát ročně).

Průvodce MICHELIN zůstává důvěryhodným zdrojem pro cestovatele, kteří hledají výjimečné gastronomické zážitky. Svou premiéru měl Průvodce ve Francii na začátku 20. století a jeho původním záměrem bylo motivovat řidiče k cestování. Dnes inspektoři MICHELIN stále používají stejná výběrová kritéria jako na počátku, a to v gastronomických destinacích po celém světě.



MICHELIN GUIDE

Mobilní aplikace MICHELIN Guide Worldwide dostupná pro [iOS](#) i [Android](#).



iOS



Android

<https://guide.michelin.com/>
<https://www.facebook.com/MICHELINGuideWorldwide>
<https://www.instagram.com/michelinguide>
<https://www.youtube.com/@MICHELINGuideInternational>



O společnosti Michelin

Michelin se profiluje jako světový lídr ve výrobě průlomových kompozitních materiálů a jedinečných zážitků.

Díky více než 130leté historii v oblasti pokročilých materiálů se Michelin nachází ve výjimečné pozici, aby zásadně přispěl k pokroku společnosti i k udržitelnějšímu světu.

Díky hlubokým znalostem v oblasti polymerních kompozitních materiálů Michelin neustále inovuje a vyrábí vysoce kvalitní pneumatiky a komponenty pro klíčové aplikace v náročných odvětvích, jako jsou mobilita, stavebnictví, letectví, nízkouhlíkové energie a zdravotnictví.

Pečlivost věnovaná produktům a znalost potřeb zákazníků inspirují Michelin k tvorbě výjimečných zážitků. Od chytrých řešení pro profesionální flotily založených na datech a umělé inteligenci až po doporučení nejlepších restaurací a hotelů dle pečlivého výběru Průvodce MICHELIN.

Společnost Michelin sídlí ve francouzském Clermont-Ferrandu, působí ve 175 zemích světa a má 129 800 zaměstnanců.



MICHELIN GUIDE

TISKOVÉ ODDĚLENÍ SPOLEČNOSTI MICHELIN

+33 (0)1 45 66 22 22

7 dní v týdnu

www.michelin.com

**Sledujte všechny naše novinky
na X**

X@Michelin

<https://x.com/Michelin>

