

JAKÁ JE POZICE GAULT&MILLAU VE VZTAHU K MICHELIN GUIDE ČI DALŠÍM PRŮVODCŮM A OCENĚNÍM?

Jakoukoli podporu české gastronomie, ať už lokální, nebo mezinárodní, vnímáme jako pozitivní a důležitou. Průvodci se mohou různě doplňovat, v některém ohledu prolínat, nicméně každý je unikátní (systémem, cílovou skupinou, komunikací, rozdílnými kritérii apod.). Často jsou různě srovnávání, což ale dost dobře nelze, protože jejich role jsou do velké míry odlišné. Právě to umožňuje nakonec gastronomickému zákazníkovi dokonalý výběr.

Dnes už vnímáme, že jsme se v uplynulém roce, díky našemu velmi plošnému hodnocení a působení v online i offline prostoru, stali zdrojem informací a inspirace nejen pro turisty, kteří podle našeho průvodce cestují, ale i pro mnoho dalších médií, zahraničních ocenění nebo např. zahraničních gastronomických akcí, které mají zájem o účast námi oceněných šéfkuchařů.

CO ZNAMENÁ KATEGORIE POP?

Kategorie POP v průvodci Gault&Millau označuje podniky, které jsou populární – tedy moderní, trendy a zaměřené na neformální gastronomii. Mohou to být restaurace, bistra, kavárny nebo street food koncepty, které nabízejí kvalitní a často i cenově dostupnější pokrmy, ale svou inovativností či kreativitou celého konceptu obohacují gastronomii v dané lokalitě.

JAK PROBÍHÁ HODNOCENÍ KATEGORIE POP?

Restaurace, která získá hodnocení v podobě čepice (tedy daný počet bodů) byla hodnocena inspektorem na základě mezinárodního systému a k této restauraci je v tištěném i online guide sepsána konkrétní recenze. POP tímto hodnocením neprochází, není tedy v guide uveden s konkrétní recenzí či zpětnou vazbou, ale pouze základním popisem. Počet míst pro tuto kategorii je v guide omezený, je to tedy kategorie, která zrcadlí vždy daný konkrétní rok. Tato místa nejsou obhajována, jsou doplňkem, zejména v regionech. Někde se tedy mohou opakovat, jinde mohou být kompletně nové, nebo kombinace obojího. V Praze jsme letos pro obrovský počet nových restaurací vybrali pro kategorii POP pouze 10 míst a snažili se uvést ty, které vynikají a celkově nabídnou škálu různých typů kuchyní.

JAK HODNOTÍTE GASTRONOMII V REGIONECH?

Asi není tajemstvím, že jsou i v jednotlivých regionech určité rozdíly, často plynoucí např. z turistické atraktivity dané lokality. Nicméně obecně se dá určitě říct, že i v regionech má Česko zajímavé podniky, které předvádějí velmi kvalitní gastronomii a skýtají zajímavý potenciál. Nehodnotíme zdaleka pouze fine dining a někdy nás i skromnější koncepty v regionech velmi příjemně překvapí.



JAKÝ JE ROZDÍL MEZI TIŠTĚNÝM A ONLINE PRŮVODCEM?

Co se týká hodnocených restaurací, tak žádný. Ty stejné podniky, které najdete v knize, najdete i na webových stránkách. Kniha nabídne například turistům navíc nějaké kulturní či přírodní zajímavosti z jednotlivých regionů, nebo téma regionálních potravin a producentů. Na webu zase vydáváme on-line magazín s reportážemi, rozhovory či recepty a lze se zde také přihlásit k newsletteru, aby vám žádný zajímavý článek neunikl.

NOVÝ HOTELOVÝ PRŮVODCE *STAY & DINE* JE PREMIÉROU — JAKÉ BYLY HLAVNÍ DŮVODY JEHO VZNIKU A JAK BY MĚL OVLIVNIT VNÍMÁNÍ HOTELOVÝCH RESTAURACÍ?

Průvodce Stay & Dine prezentuje ubytovací zařízení (hotely, penziony apod.), které mají jako součást (či v bezprostřední blízkosti) námi hodnocenou restauraci a naplňují tak určitou úroveň kvality gastronomie i ubytování. Chceme tím turistům z Česka i zejména ze zahraničí (kde je průvodce etablovaný a známý) nabídnout možnost cestovat do míst, kde se pojí kvalita ubytování s dobrým jídlem a vzniká tak komplexní zážitek. Zároveň s inspektory vnímáme, jak významně vzrostla kvalita hotelových restaurací, které jsou v Česku často velmi podceňovanou skupinou a rádi bychom toto dogma změnili.

KDO SE MŮŽE STÁT INSPEKTOREM GAULT&MILLAU?

Inspektorem Gault&Millau v Česku se nelze jen tak „stát“, společnost si inspektory vybírá. Může jím být kdokoli – muž, žena, Čech i cizinec. Především ale osobnost s hlubokým gastronomickým rozhledem a schopností objektivně hodnotit restaurace. Musí naplnit interní standardy kvality a absolvovat potřebná školení organizace.

PROČ TEN ČI ONEN SKVĚLÝ PODNIK NENÍ V GUIDE?

Důvody, proč konkrétní podnik není v průvodci umístěn, musíme rozdělit do dvou kategorií.

- 1) U restaurací, které splňují kritéria, mohou být důvody dva: Restaurace buď neprošla předvýběrem a hodnocením – tedy bodový zisk nebyl alespoň 10 b., nebo nebyla zatím v daném období inspektory naplánována k návštěvě.
- 2) U podniků v kategorii POP – průvodce zdaleka neuvádí všechny zajímavé podniky v zemi a počet míst v této kategorii je omezený. Místo v průvodci se u této kategorie neobhájí. Jedná se pouze o výběr a doporučení pro daný rok a doplňkovou kategorii zejména v regionech.

