

T É M A I N

in.ihned.cz/tema

zasloužený kredit, který má na západ od našich hranic už celá desetiletí. Tam jsou prvotřídní kuchaři opravdovými hvězdami a takzvané celebrity bývají rády, když se s nimi mohou nechat vyfotografovat.

Měl jsem možnost navštívit řadu michelinovských restaurací v Německu, Francii a ve Španělsku. Mnohdy jsou na venkově, v místech, kde by člověk špičkovou restauraci nehledal a bez michelinovského průvodce ji ani nenašel. Hosté si však zvykli do nich jezdit, protože vědí, že tam za své peníze dostanou skutečnou kvalitu.

Zároveň jsem se však přesvědčil, že i v České republice už existuje řada restaurací, která s nimi směle snese srovnání jak úrovní služeb, tak i kvalitou jídla. Proč tedy v naší zemi zatím nikdo žádnou hvězdičku od Michelinu nemá?

Důvodem není jen úroveň služeb, ale rovněž přístup konzervativního průvodce. Česko pro něj zatím bylo nezajímavé, stejně jako restaurace v Polsku nebo Maďarsku. Hodnotitelé Michelinu z Německa už několik let do Česka občas zavítají, ale je jich málo. Pro získání alespoň jedné hvězdičky

Vepřové kotlety v tříhvězdičkové Les Prés d'Eugénie rozhodně nevypadají dietně.



FOTO: MIREK KALINA

by byly potřeba tři úspěšné návštěvy různých hodnotitelů.

Německý tým však nyní posílil a z centra údajně dostal pokyn soustředit se po expanzi do USA více na východní Evropu, kam nás

stále počítají. Díky rostoucí ekonomice se však stáváme zajímaví i pro Michelin, a tak lze takřka s určitostí nějakou tu hvězdičku pro restauraci v Česku brzy očekávat.

Co zaujalo v Praze

Vydavatelé průvodce Michelin vzali v novém tisíciletí na milost i Českou republiku, respektive její hlavní město Prahu. V ročence Hlavní města Evropy 2007 tak Michelin doporučuje (a samozřejmě uděluje jim hvězdičky, respektive vidličky a nože a další ocenění) hotely a restaurace nejen v Paříži, Londýně, Berlíně, Římě, Madridu, Barceloně nebo Ženevě, ale také v Praze, Varšavě a Budapešti. Evropa tedy podle Michelinu končí na řece Moravě a východních hranicích Polska a Maďarska. Na mapě otištěné na druhé straně průvodce je místo Slovenska bílý prostor, stejně jako u bývalé Jugoslávie. O Bulharsku, Rumunsku, Ukrajině, pobaltských zemích či Rusku ani nemluvě.

Majitel michelinovského průvodce najde v knížce nejenom vybrané restaurace a hotely, ale také všechny důležité základní infor-



FOTO: BLOOMBERG (RESTAURACE NOBU, LONDÝN)

Gigant jménem Michelin

Společnost Michelin, plným jménem Compagnie Générale des Établissements Michelin, respektive Manufacture Française des Pneumatiques Michelin, má hlavní sídlo ve francouzském městě Clermont-Ferrand. Založili ji 28. května 1888 bratři André a Édouard Michelinové. Do roku 2005 byla největším světovým výrobcem pneumatik, v následujícím roce ji předstihl Bridgestone.

Má 69 závodů v 19 zemích světa, v nichž zaměstnává zhruba 124 tisíc lidí. Ročně vyrobí 190 milionů pneumatik a vydá 20 milionů map a průvodců.

Historie

1891: registrace patentu na vyměnitelné a opravitelné pneumatiky

1898: představen symbol společnosti – Bibendum, charakteristická postavička, která k Michelinu patří dodnes. Její hlavička u restaurace (Bib) znamená výborný poměr kvality a ceny

1900: publikován první gastronomický průvodce Michelin



1910: první silniční mapa Michelin v měřítku 1:200 000

1926: první turistický, zelený průvodce

1946: vynález radiální pneumatiky

1989: první on-line služba pro vyhledávání cestovních tras

1995: na pneumatikách Michelin přistál americký raketoplán

2000: Bibendum vyhlášeno nejlepším logem všech dob