

Kam letos dopadly hvězdy

MICHELINSKÝ PRŮVODCE OPĚT ZDOBÍ (I ZLOBÍ) EVROPSKÉ RESTAURACE

Inspektoři Michelinu znovu rozdávali hvězdičky. Od 11. března se jimi pyšní restaurace v hlavních evropských městech a metropolích. Mezi nimi je i jedna hvězda česká, kterou pro pražskou restauraci Allegro získal šéfkuchař Andrea Accordi. Proč je toto ocenění tak prestižní a jaká je bilance v ostatních zemích?

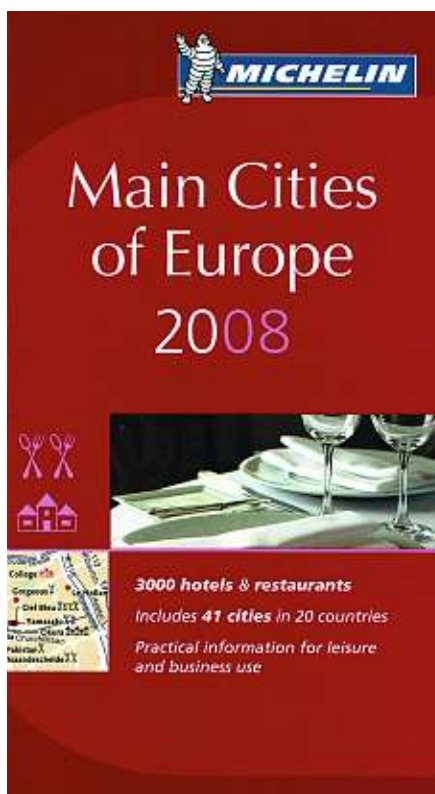
Na stránkách průvodce Michelinu najdete skoro stejné množství nejrůznějších piktogramů a symbolů jako písmen latinské abecedy. Miniaturní obrázky informují například o tom, zda má restaurace k dispozici zahrádku nebo soukromý salonek. Nejostřeji sledovány jsou ale každoročně symboly hodnotící: hvězdičky, panáček Michelin neboli Bib Gourmand, který signalizuje, kde se dá dobře najíst za rozumnou cenu, a červené příbory udělované zvlášť příjemným podnikům. Nejvyšší ocenění, tři hvězdy, se uděluje pouze těm restauracím, jež stojí při cestování za zvláštní zájždku. Stejně jako v minulých letech jich obdržela nejvíc Francie, mající letos na kontě hvězdných trojic deset. Jednu trojičku dokázaly ukořistit jen dvě francouzské restaurace, a sice podnik Gordona Ramsaye v Londýně a římská La Pergola. Nutno ovšem dodat, že zatímco ve Francii bylo inspektory Michelin ohodnoceno 233 podniků a ve Velké Británii dokonce 259, v Itálii se degustovalo pouze v 83 restauracích.

Slaví nejen Češi

Po prvním nahlédnutí do rudé knížečky se zaradovali gurmáni nejen v Praze, ale třeba i ve Vídni, kde budou mít letos první restauraci ověřenou dvěma hvězdičkami. Jmenuje se Steirereck, což znamená kout Štýrska, a najdete ji uprostřed Stadparku. Rodina Reibauerů, kterým podnik patří, připravuje hostům tradiční vídeňské pokrmy i vlastní variace receptů rakouské kuchyně, doplněné lahůdkami z vinotéky čítající kolem 35 tisíc kousků. Ochutnat tu můžete i 120 různých sýrů ze 13 zemí.

Stejně prvenství zaznamenali gurmáni i v Aténách. Dvě hvězdy tu nově obdržela restaurace Spondi nedaleko Stadionu Panathinaiko. Její šéfkuchař, Herve Pronzato, se při sestavování menu nechává inspirovat francouzskou a italskou kuchyní. Interiér působí díky hrubě omítnutým stěnám a měkkému osvětlení skoro mysticky, zato v létě je možné hodovat venku na několika terasách.

Kromě podniku ve Vídni a v Aténách přibylo do kategorie dvouhvězdičkových letos ještě dalších sedm restaurací.



Až po Rakousku?

Pokud se podíváme na bilanci ve střední Evropě, nevychází z tohoto srovnání Česká republika, zastoupená v průvodci 20 podniky, se svou první hvězdičkou nejhůř. Na kontě má totiž ještě tři ocenění Bib Gourmand díky tomu, že své pozice uhájily restaurace Le terroir, Brasserie M a Aromi. Přesto na Rakousko asi ještě dlouho nedosáhneme, z tamních 32 hodnocených restaurací mají čtyři po hvězdičce, plus již zmiňovaný dvojhvězdný Steirereck. Maďarsko, kde navštívili inspektoři Michelinu 19 podniků, nezáskalo žádnou hvězdu, stejně jako Polsko, i když letos se v průvodci poprvé objevily podniky z Krakova a počet hodnocených restaurací tak stoupil na 29. Oproti Polsku má však Maďarsko náskok, poměr získaných Bib Gourmand je 2:1.

I mistr tesař

Během své více než stoleté historie se stala rudá knížečka biblí všech gurmánů. Její inspektoři jsou pečlivě vybíráni z řad profesionálů z oblasti gastronomie a sami hodnotit můžou začít až po půlročním výcviku se zkušenějším kolegou. Poněkud paradoxně jsou věhlasní svou anonymitou, protože do restaurací chodí zásadně inkognito. „Pokud mám nějaké pochybnosti, objedná se pod jiným jménem, nebo požádám kolegu, aby mne zastoupil,“ vysvětluje jeden z inspektorů Michelinu. „Navíc, nikdy nepracujeme dvakrát ve stejném regionu nejméně deset let. A pokud mne náhodou šéfkuchař pozná, už toho stejně moc nenadělá. Nemůže v krátké době změnit styl kuchyně nebo způsob přípravy.“

Právě profesionalita inspektorů dodává hvězdičkám v červených brožurkách prestiž a důvěru.

Přehmaty se ale stávají i v nejlepších rodinách a nevyhnul se ani průvodci Michelin, hodnotícímu restaurace země Beneluxu na rok 2005, kde bylo belgické restauraci Ostend Queen uděleno ocenění Bib Gourmand, ačkoliv otvírala až několik měsíců po vydání brožury. Majitel restaurace se nechal slyšet, že se tak stalo na základě „dobrých vztahů“ s Michelinem. Vedení společnosti ale svou chybu ihned uznalo a zavázalo se, že zhruba do dvou měsíců nechá vytisknout novou verzi. ■

TEREZA HROMÁDKOVÁ

Informace

Průvodce Michelin – hlavní města Evropy 2008

- Počet hodnocených restaurací: 1462 ve 41 městech z 20 zemí
- Počet restaurací oceněných hvězdami Michelin: 12 ***, 49 **, 231 *
- Počet restaurací s oceněním Bib Gourmand: 157
- Počet stran: přibližně 1000

