



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Pouze na jeden večer se proměnil areál Sovových mlýnů na pražském ostrově Kampa v kulinářský Olymp. Jedna šéfkuchařka a jejích devět kolegů s pomocníky zde v improvizovaných podmínkách umělecké galerie předváděli ukázky z toho, čím oslnili hodnotitele ročenky Grand restaurant 2005.

S některými z nich jsme vás už seznámili podrobněji. Ten-

tokrát přinášíme alespoň fotografie jako ukázkou toho, co vše mohou kuchaři pro hosty vykouzlit.

Při hodnocení úrovně restaurací neexistují nějaká absolutní a nespochybnitelná kritéria. I vůči hodnocení v ročence Grand restaurant mohou být připomínky a výhrady. V současné době však u nás neexistuje lepší a objektivnější hodnocení. Do nejprestižnější

světové ročenky Michelin, hodnotící úroveň restaurací v celém světě, se zatím žádná restaurace z České republiky nedostala. Respektive žádná nedostala ani jednu hvězdičku z možných tří, i když už v Praze několikrát úroveň špičkové gastronomie komisaři od Michelinu hodnotili.

Potěšitelné je to, že se do Maurerova výběru Grand restaurant stále více prosazují

také restaurace mimopražské. Poprvé jedna z nich dokonce zvítězila i v absolutním hodnocení. Zatím to vždy byly pouze restaurace pražské. Kdo zná brněnský podnik U Kastelána, a ochutnal něco z toho, co dokáže tamní šéfkuchař Michal Göth (*IN* č. 50/2004), dá Maurerovým anonymním hodnotitelům jistě za pravdu. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz