

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

Psi
Tot

GRAND RESTAURANT 2007

Maurerova ročenka Grand restaurant, která s tímto názvem vyšla poprvé s vročením 2004, je na našem trhu jedinou, která se snaží co nejobjektivněji rok co rok dělat takřka nemožné – přinést přehled nejlepších restaurací v České republice. Podle stejného principu vycházel od roku 1997 do roku 2003 její předchůdce, ročenka Gurmán.

Rok co rok se po zveřejnění výsledků opakuje situace, že vítězové právem jásají a ti, co skončili mimo první desítku a měli na ni ambice, hledají příčiny v horším umístění všude jinde, jen ne u sebe. Z první desítky prvního ročníku se v čele restaurátorského peletonu letos objevila pouze pražská restaurace V Zátíší, která si dokázala udržet po celou dobu vysokou úroveň. Příčiny absence ostatních jsou v podstatě jednoduché. Buď již zanikly, třeba díky neúměrným nájmům, nedokázaly udržet původní kvalitu, případně usnuly na vavřínech a neudržely krok se špičkou.

Top 10 restaurací Grand Restaurant

2007

Jídlo Obsluha Interiér Cena

1. Four Seasons, Allegro	1,28	1,34	1,52	1760
2. Radisson SAS, Alcron	1,17	1,46	1,63	1580
3. Radisson SAS, La Rotonde	1,28	1,45	1,59	1480
4. Obecní dům, Franc. restaurace	1,49	1,64	1,28	1310
5. U Kastelána	1,47	1,39	1,82	1050
6. Diana Hotel	1,41	1,52	1,90	630
7. The Sushi Bar	1,22	1,51	2,32	1010
8. Savoy Hotel, Hradčany	1,46	1,77	1,62	970
9. V Zátíší	1,48	1,60	1,80	1200
10. Svatá Klára	1,80	1,60	1,20	1000



FOTO: ARCHIV

Zároveň stále přibývá konkurence, která může být prostě lepší. Své při hodnocení a oblibě jednotlivých restaurací pochopitelně hrají i módní trendy. Obecně lze ovšem konstatovat, že možnosti hodnotitelů při výběru restaurací jsou dnes nesrovnatelně lepší než v prvních ročnících, kdy paleta restaurací vhodných k výběru příliš nápaditými barvami nehyřila.

Jak se hodnotí pro Grand restaurant

Způsob hodnocení se od poloviny 90. let, kdy začala ročenka vycházet, nezměnil. Vydavatel Grand restaurantu Pavel Maurer rozešle stovkám navzájem se neznajících osobností nejrozličnějších profesí dotazník. V průběhu roku si do něj lidé, které spojuje láska k dobremu jídlu, zaznamenávají své dojmy po návštěvě nejrozličnějších restaurací. Útratu si platí sami, a jde tedy o činnost ryze dobrovolnou. V posledních letech je možné hlasovat i elektronicky. Systém je trojstupňově zabezpečen proti zneužití a letos ještě před zveřejněním výsledků jeho věrohodnost zhod-

notil člověk s letitými zkušenostmi z nejrozličnějších výzkumů Jan Herzmann, šéf společnosti Factum Invenio. Prověřil metody statistického zpracování dat a neshledal v nich pochybení. Jako i při jiných příležitostech, i zde se totiž občas objevují vyukukové, kteří se snaží hlasování ovlivnit ve prospěch své restaurace.

Výsledky letošního ročníku byly sestaveny na základě hodnocení 369 hodnotitelů. Ti v 399 restauracích zařazených do ročenky utratili za svou konzumaci 4 876 103 korun. Loni 306 hodnotitelů utratilo 4 764 387 korun. Hodnotí se jako ve škole známkami od jedničky po pětku. Přitom pětka má jeden jediný jednoznačně doporučující význam – takovému podniku se vyhněte. Výsledek je statistický průměr z jednotlivých hodnocení. Speciálně pro IN magazín nechal vydavatel sestavit žebříček první stovky hodnocených restaurací. Pořadí se určovalo podle takzvané absolutní známky. Ta se vypočítala tak, že se známka za jídlo, které je jistě nejdůležitější, započítala dvakrát a k ní se připočítaly známky za obsluhu a interiér. Výsledek se potom vydělil čtyřmi. O toto pořadí jsme požádali proto, aby naši čtenáři získali jednoduché vodítko, kam se vydat, a to i mimo Prahu.

Nejznámější je Michelin

Nejrůznější ročenky s hodnocením restaurací vycházejí prakticky ve všech kulinářsky vyspělých zemích. Světově nejuznávanější vydává od roku 1900 pneumatikářská firma Michelin. Stala se z ní bible gurmánů i gurmětů, které ročně vychází k miliónu kusů. Michelin platí tým anonymních hodnotitelů, kteří jezdí po světě, aby pro ročenku vybírali a hodnotili restaurace, a těm nejlepším po několikanásobné návštěvě udělovali jednu až tři hvězdičky. Michelinovi komisaři byli už několikrát i u nás a některé pražské restaurace už v ročence jsou, ale zatím žádná z nich vysněnou hvězdičku nedostala. Zkušený gurmán, kteří si plánují dovolenou podle typicky červené „mišelinky“, však uznávají, že by si ji už některé z našich zasloužily. To, že zatím v Michelinu nemá hvězdičku žádná restaurace z bývalého východního bloku, může být možná útěchou, ale na druhou stranu to svědčí možná i o tom, že komisaři tuto oblast Evropy třeba jen podvědomě podceňují.

Knižní tip



Nová ročenka Maurerův výběr Grand restaurant 2007 bude v prodeji počátkem prosince. Obsahuje hodnocení 399 restaurací z celé ČR. Je vydána v české a anglické verzi.

www.grand-restaurant.cz

