

→ dvojka je velmi dobrá, trojka dobrá, čtyřka snesitelná a pětka značí jediné – takovému podniku se vyhněte. Samozřejmě není v silách jednotlivce, navštívit všechny restaurace, kam patří i mimopražské. Letos jich bylo hodnoceno 370 z celé republiky. Výsledek je statistickým průměrem všech zaslaných hodnocení.

Tak jako každý rok i letos se jistě najdou hlasy zpochybňující výsledky hodnocení, zvláště od těch, kdo neuspěli. Avšak žádná u nás vycházející publikace či ročenka zabývající se hodnocením restaurací nemá zatím větší vypovídací hodnotu a neopírá se o tolik nezávislých



hodnotitelů. Autor těchto řádků k nim od samého počátku patří.

Ročenka Grand restaurant ani její předchůdce Gurmán si však nehrají na biblí gurmánů, proslulého Michelina, pro kterého hodnotí restaurace školení a dobře placení komisaři. Ti zatím, i když už u nás opakova-

ně byli, žádné restauraci kýžkou hvězdičku neudělili. Přesto jde o seriózní pomůcku při vyhledávání podniku, kam si chcete zajít na dobré jídlo. Navíc můžete své poznatky porovnávat s hodnocením jiných. A pokud budete mít zájem, můžete se nově přidat k hodnotitelům. Ostatně jako čtenáři magazínu IN většinu oceněných podniků už dobře znáte. Když ne z přímé návštěvy, tak z jeho stránek. Z letošní první desítky jsme jich již představili osm. Kampa Fish prezentoval nový produkt Hospodářských novin Proč Ne!? ve svém čtvrtém čísle. Největší překvapení letošní první desítky, novinku se skutečně výbornou úrovní jménem Aromi, představíme v některém z příštích čísel.

Potěšitelné je, že šéfkuchaři všech letos oceněných podni-

ků jsou lidé kolem třicítky. S mezinárodními zkušenostmi, vynikajícími znalostmi a nezbytným entuziasmem.

Střídání nejlepších

Je zajímavé sledovat, jak se vyvíjelo hodnocení nejlepších restaurací. Některé zazářily jako kometa a už po nich není ani památka. Jiné, zřejmě spokojené samy se sebou, se postupně propadaly stále níže. Jinde se změnil majitel či šéfkuchař a na jejich úrovni i hodnocení se to okamžitě projeví. Někdy v dobrém, většinou však ve špatném. Jiné podniky si i přes vzrůstající konkurenci a celkovou úroveň drží pozice jenom s minimálními výkyvy, což je v této branži nejtěžší.

Z první desítky před deseti lety se v letošní TOP TEN neobjevil už nikdo. Některé zanikly,

před jinými se stále velmi dobrou úrovní dostaly přednost podniky nové. I tady se objevují módní trendy a in podniky.

Dominanci pražských restaurací na prvním místě v absolutním pořadí teprve loni v devátém ročníku prolomila brněnská restaurace U Kastelána. Nebyl to však laciný efekt komety. Letos skončila v celkovém hodnocení na pěkném osmém místě a před ní je opět zase samá Praha. Absolutní známka pro zařazení do kategorie nejlepší ve všem se vypočítává tak, že se dvakrát započítá hodnocení jídla, to je přece nejdůležitější, a k tomu se připočte známka za obsluhu a atmosféru. Součet se vydělí čtyřmi.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik economia.cz

Foto: Jaroslav Jiříčka, Petr Králík, Ivo Goldbach, Václav Kastner



DOSAVADNÍ VÍTĚZOVÉ

- 1997** restaurace **Circle Line**, průměrný počet bodů 1,536 bodu
- 1998** **Vila Voyta**, k prvenství potřebovala 1,451 bodu
- 1999** **U Malířů** 1,375 bodu
- 2000** opět **Circle Line** 1,435 bodu, o pouhou tisícinku před Zlatou Prahou, což byl v dosavadní historii nejtěsnější rozdíl mezi prvním a druhým místem
- 2001** **V Zátěši** 1,400
- 2002** **Radisson SAS hotel Alcron** 1,417
- 2003** **Hotel Four Seasons, restaurace Allegro** 1,309
- 2004** **Hotel Four Seasons, restaurace Allegro** 1,222, zatím absolutně nejlepší výsledek
- 2005** **U Kastelána** 1,370
- 2006** **Hotel Four Seasons, restaurace Allegro** 1,357