

## INFORMACJA PRASOWA

### Prestiżowy przewodnik kulinarny Gault&Millau Polska 2016 już na rynku

***Warszawa, 1 grudnia 2015 – „Żółty Przewodnik” Gault&Millau to obok Michelin jeden z najbardziej wpływowych przewodników kulinarnych na świecie. Premiera jego tegorocznej polskiej edycji miała miejsce 29 listopada. To przewodnik po 390 najlepszych restauracjach w Polsce, które zostały wyróżnione przez niezależnych „tajemniczych klientów” spośród ponad 600, które odwiedzili.***

Według raportu OpenCard Polacy coraz częściej jedzą w restauracjach. Wydają średnio na ten cel 3,5 % domowego budżetu i najchętniej wybierają lokale sieciowe (40%). Przy wyborze miejsca kierują się głównie ceną i lokalizacją, jednakże ich gusta stają się coraz bardziej wysublimowane.

„Żółty przewodnik” Gault&Millau, wydawany we Francji od 50 lat i obecny w 10 krajach, jest opracowywany z myślą o miłośnikach dobrego jedzenia. Niezależni i anonimowi inspektorzy w ciągu roku odwiedzają wybrane restauracje i hotele. Testują, smakują i oceniają nie tylko jakość potraw, ale również standard obsługi. Ich opinie wyrażają w przyznawanych punktach, a te zmieniają się w „czapy” – od 1 do 5. Najlepsze obiekty trafiają do przewodnika, który często jest porównywalny z kultową pozycją Michelin.

Właściciele nie wiedzą, że goszczą „tajemniczych klientów”. „Dzięki temu nasz przewodnik jest jedynym w Polsce naprawdę rzetelnym źródłem informacji o tym, gdzie warto zjeść” – podkreśla Justyna Adamczyk, redaktor naczelna. Znalazły się w nim również pensjonaty i hotele, w tym andel’s Hotel Łódź ze swoją Restauracją delight. To jedyna restauracja z Łodzi, która została wyróżniona przez Gault&Millau. Otrzymała 2 czapy, więcej dostało tylko 10 obiektów w Polsce. Najlepiej ocenione – na 4 czapy - zostały Atelier Amaro i Senses.

„Na ceglanych ścianach wiszą duże zdjęcia, przy zastanych białymi obrusami stołach stoją wykonane z ciemnego drewna krzesła (...) do tego eleganckie wiszące czarne lampy. W karcie wiele ciekawych pozycji, choćby grasicca cielęca smażona z jabłkami i podana z pesto pietruszkowym (...) Szef kuchni dba o sezonowość menu (...) hit to wyśmienite, intensywne w smaku i delikatne w strukturze szparagowe consomme z parmezanem.” – można przeczytać w opisie Restauracji delight w „Żółtym Przewodniku”. Autorzy zwracają też uwagę, że można tu samodzielnie upiec sobie potrawę na gorącym kamieniu i zamówić „jeden z pysznych deserów”.

Wyróżnienie stanowi też osobisty sukces szefa kuchni Mirosława Jabłońskiego, który prowadzi Restaurację delight od początku jej istnienia, czyli od 2009 r. „Znaleźliśmy się w przewodniku Gault&Millau po raz drugi i

ponownie otrzymaliśmy 2 czapy. To dowód na to, że trzymamy doskonały poziom obsługi, a przygotowywane przez nas potrawy są jednymi z najlepszych w Polsce! – podkreśla Jabłoński, który już w 2007 r. brał udział w prestiżowym szkoleniu dla szefów kuchni w Institut Paul Bocuse w Lyonie. I dodaje: „Obecność w przewodniku Gault&Millau to dla mnie wyjątkowe wyróżnienie i znakomita rekomendacja naszej restauracji.” W 2010 r. Restauracja delight została nagrodzona prestiżową statuetką Hermesa.

### **Restauracja delight**

Restauracja delight to miejsce, gdzie potrawy przygotowywane są według zasad kuchni fusion. Szef Mirosław Jabłoński najbardziej lubi łączyć tradycyjną polską kuchnię z egzotycznymi składnikami z różnych stron świata, szczególnie z sosami i warzywami, które pochodzą z innych stref klimatycznych i są w Polsce trudno dostępne. Restauracja łączy doznania smakowe z estetycznymi. Jej wnętrza, podobnie jak wnętrza andel's Hotel Łódź, zostały zaprojektowane przez wybitny londyński duet Jestico+Whiles. Każde ze 170 krzeseł to historyczny unikat, a prace na ścianach są dziełami sztuki autorstwa współczesnych polskich artystów.

### **andel's Hotel Łódź**

andel's Hotel Łódź to pierwszy 4-gwiazdkowy design hotel w Łodzi oferujący 278 pokoi i apartamentów. Mieści się w budynku dawnej przędzalni Izraela Poznańskiego, na terenie kompleksu Manufaktura. Hotel stanowi wyjątkowe połączenie historycznego budynku z nowoczesną architekturą i niepowtarzalną stylistyką, dzięki czemu był wielokrotnie nagradzany za design i charakter. andel's Hotel Łódź posiada największe w regionie centrum konferencyjne z 7 salami konferencyjnymi o powierzchni 1 300 m<sup>2</sup> oraz Salą Balową dla 800 osób.

[www.andelslodz.com](http://www.andelslodz.com)

### **Vienna International Hotelmanagement AG**

Założona w 1989 roku grupa hotelowa Vienna International Hotelmanagement AG prowadzi i rozwija na podstawie umów o zarządzanie łącznie 38 hoteli i kurortów pierwszej klasy. Portfolio składa się z hoteli miejskich, kurortów, hoteli uzdrowiskowych i konferencyjnych. Obiekty znajdują się w Austrii, Czechach, Polsce, Chorwacji, Francji, Niemczech, Rumunii, Słowacji i Rosji. Oprócz międzynarodowych hoteli wypoczynkowych w takich miejscowościach, jak np. Disneyland® Paris, Salzburg, Karlowe Wary, Opatija i Loipersdorf, grupa skupia się także na centrach biznesowych, takich jak Salzburg, Monachium, Berlin, Paryż, Praga, Kraków, Łódź, Bukareszt i Jekaterynburg. Obecnie grupa zatrudnia w sumie około 2,200 pracowników. Więcej informacji: [www.vi-hotels.com/](http://www.vi-hotels.com/) (Prasa)

### **Kontakt:**

Katarzyna Strojna-Szwaj, Al. Jerozolimskie 65/79, 00-697 Warszawa

tel.: +48 608 095 836, e-mail: [katarzyna.strojna@vi-hotels.pl](mailto:katarzyna.strojna@vi-hotels.pl)