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

**Premiera tegorocznej polskiej edycji „Żółtego Przewodnika” Gault&Millau miała miejsce 29 listopada. To obok Michelin jeden z najbardziej wpływowych przewodników kulinarnych na świecie. Opisuje 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](https://en.wikipedia.org/wiki/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 Michelina.

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 zasłanych białymi obrusami stołach stoją wykonane z ciemnego drewna krzesła (…) do tego eleganckie wiszące czarne lampy. W karcie wiele ciekawych pozycji, choćby grasica 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](http://www.vi-hotels.com/pl/andels-lodz/restauracja-i-bar/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.