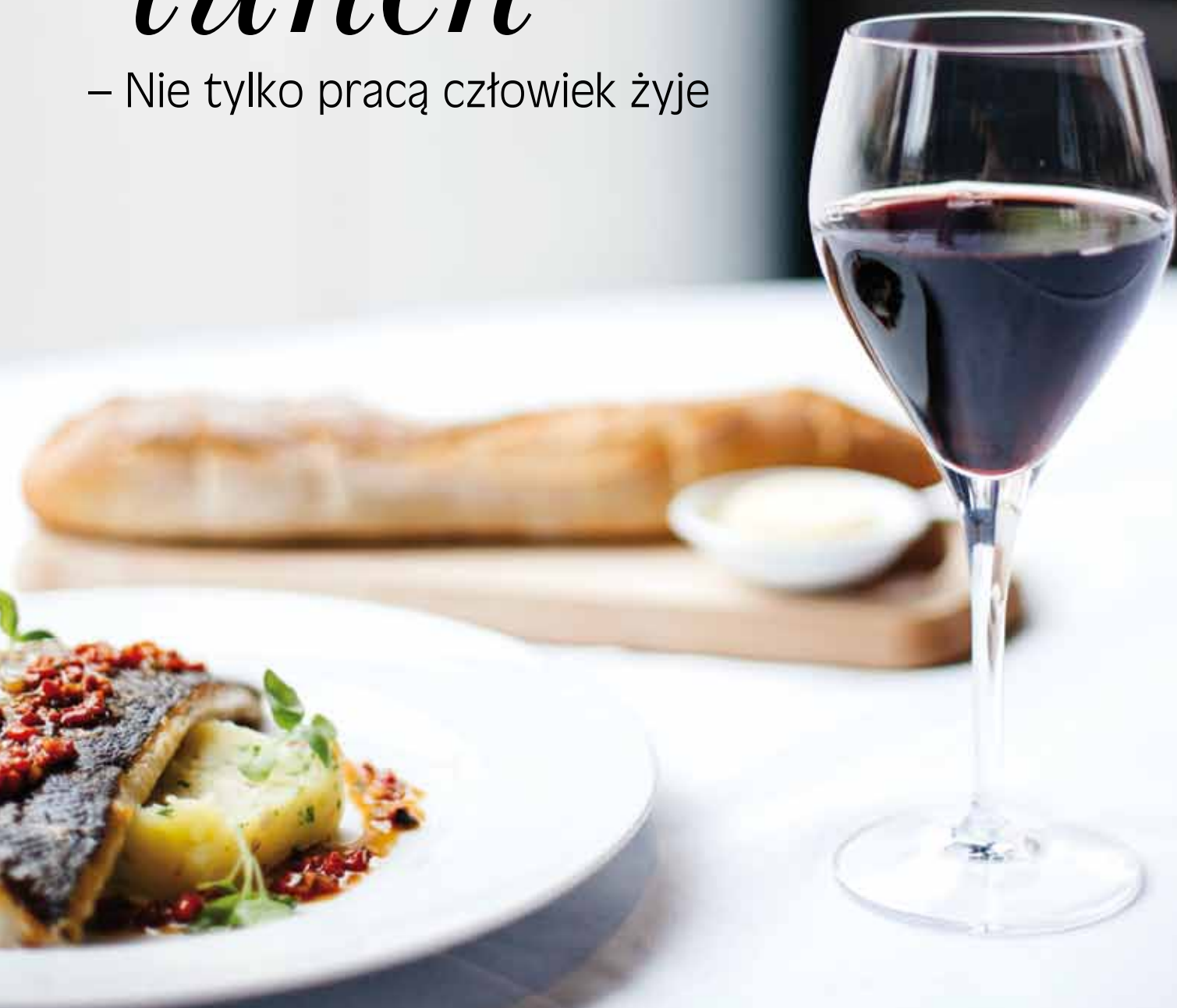


Business lunch

– Nie tylko pracą człowiek żyje





Joanna Tomczak, SEC & AS (J.T.): *Opowiedz nam o Żółtym Przewodniku Gault&Millau. Wszyscy chyba słyszeli o przewodniku Michelin. Czym się różnią te francuskie przewodniki?*

Justyna Adamczyk, Gault&Millau (J.A.) Od przeszło 50-ciu lat utajnieni inspektorzy Gault&Millau oceniają restauracje w Europie i na świecie. W Polsce są obecni od 3 lat. Trudna do wymówienia nazwa przewodnika pochodzi od nazwisk dwóch paryskich krytyków kulinarnych, którzy go stworzyli. Byli to Henri Gault (1929–2000) i Christian Millau (1965-). Polska jest jednym z dwunastu krajów na świecie, w których wydawany jest przewodnik. Polski zespół pierwszy raz w historii marki stworzył dwujęzyczne polsko-angielskie wydanie. W tegorocznej edycji znajdziemy prawie 750 adresów, najlepszych adresów – restauracji, hoteli, produktów regionalnych. Misją Żółtego Przewodnika jest podnoszenie wartości kultury kulinarnej w krajach, w które się angażuje. Działania naszego polskiego zespołu koncentrują się nie tylko wokół promocji szefów kuchni, pracujących nad pielęgnowaniem tradycyjnych

W mieście, w którym pracujemy, najczęściej wiemy (albo i nie), gdzie zabrać gościa na biznesowy poczęstunek. Ale co zrobić, gdy mamy spotkanie w innym mieście? A gdy jesteśmy w delegacji albo na targach? Czy zdać się wtedy na taksówkarza? Przydałaby się jakaś pomoc, i to najlepiej w miarę obiektywna. Bo znając zasady funkcjonowania blogów kulinarnych, na których ocenia się przybytki gastronomiczne, nie warto mieć do znalezionych tam wpisów stuprocentowego zaufania. Tu z pomocą może przyjść niezależny przewodnik kulinarny. Jak się okazuje, na naszym rynku już od trzech lat funkcjonuje Żółty Przewodnik Gault&Millau [poprawna wymowa to: go e mijo], jeden z dwóch najbardziej prestiżowych i wpływowych przewodników kulinarnych. Na temat przewodnika zadamy kilka pytań Justynie Adamczyk – wiceprezes ds. rozwoju międzynarodowego w światowym zarządzie Gault&Millau oraz redaktor naczelnej polskiej edycji Żółtego Przewodnika Gault&Millau.

polskich smaków, ale także wokół propagowania świetnej jakości produktów i ich producentów. Natomiast różnicę pomiędzy przewodnikami najkrócej można określić w ten sposób, że Gault&Millau ocenia głównie jedzenie, nie luksusowość restauracji. Dlatego wśród rekomendowanych miejsc znajdują się także te karmiące znakomicie w nieformalnej atmosferze.

J.T. *W jaki sposób znajdujecie i oceniacie restauracje?*

J.A. Zespół odpowiednio przygotowanych inspektorów co roku przemierza Polskę wzdłuż i wszerz w poszukiwaniu najlepszych miejsc gastronomicznych. W tym roku inspektorzy odwiedzili niemal 1000 restauracji w całym kraju, wiele z nich kilkakrotnie. Każda została oceniona według 20-punktowej skali z zastosowaniem specjalnej metodologii wypracowanej przez pięćdziesiąt lat doświadczenia setek inspektorów w wielu krajach. Skonstruowano ją w taki sposób, aby była jak najbardziej obiektywna.

Na jej podstawie w Żółtym Przewodniku opisywane są wszystkie restauracje, które zdobyły co najmniej 10 punktów. Po przekroczeniu tej granicy restauracje dostają czapki – od 1 do 5. Im więcej czapek, tym lepsza ocena profesjonalistów z Gault&Millau. Nasze odznaczenia można odnieść do gwiazdek u Michelina. We Francji średnio 3 czapki to półtorej gwiazdki, 4 czapki to ponad 2 gwiazdki, natomiast 5 czapek to wyróżnienie, które udaje się zdobyć zaledwie połowie trzygwiazdkowych szefów.

J.T. *Co jest brane pod uwagę w trakcie oceny restauracji?*

J.A. Jest wiele elementów składowych finalnej noty, lecz decyduje ocena samego jedzenia: doboru produktów, technik przyrządzenia, zestawień smakowych oraz prezentacji. Bardzo istotna jest spójność koncepcji dań z koncepcją lokalu oraz sezonowość i jakość dobie-ranych składników, a także kreatywność i zręczność w komponowaniu smaków. Inspektorzy we wszystkich krajach przestrzegają restrykcyjnych zasad etycznych: niezależności wobec ocenianych restauracji, anoni-mowości inspekcji, płacenia za posiłki, kilkukrotnego sprawdzania najwyżej ocenianych miejsc i nieustanne-go podnoszenia kwalifikacji.

J.T. *Po lekturze już trzeciej edycji uważam, że korzystanie z tego przewodnika powinno być naturalnym przyzwyczajeniem każdego biznesmena. Zapewne nie wypada Ci się ze mną nie zgodzić?*

J.A. Cóż mogę więcej powiedzieć. To najlepsza rekomendacja. Najnowszy Żółty Przewodnik przybliży naj-lepsze restauracje w kraju, ciekawe miejsca noclegowe i promuje najlepsze produkty, bo to od nich zaczyna się dobra kuchnia. W tegorocznej edycji książki zna-lazło się aż 460 restauracji. Można znaleźć tu adresy miejsc na firmowe spotkanie, męski wypad czy kolację z dziewczyną. Rekomendujemy miejsca odpowiadające na różne potrzeby – od najlepszych restauracji po małe rodzinne bistra. Przewodnik opisuje również najciekaw-sze miejsca noclegowe w Polsce. W najnowszej edycji jest ich 120. Każdy znajdzie tu coś interesującego dla siebie – od maleńkich pensjonatów po luksusowe spa i przepiękne zamki. Zadbaliśmy także o miłośników na-prawdę dobrych produktów. Smakosze tradycyjnie ro-bionych wędlin, pysznych kozich serów, lokalnych piw czy najlepszych na świecie polskich nalewek w III edy-cji znajdą ponad 160 świetnych lokalnych produktów i miejsc, w których można je kupić.

J.T. *Jeżdżąc po Polsce nie odnosi się wrażenia, że jest aż tak dobrze, jak można by było statystycznie przypuszczać po przejrzeniu przewodnika.*

J.A. Ale jest coraz lepiej. A prawdą jest niestety również to, że często mimo dużego nakładu pracy i środków restauratorzy oszczędzają na zatrudnieniu dobrego szefa kuchni i dobrze wyszkolonej obsługi. A grzechem nagminnym jest kupowanie najtańszych produktów w sieciowych supermarketach, zamiast koncentrować się na świeżych produktach regionalnych. Czyż nie jest absurdem, że w czystych ekologicznie regionach niektórzy restauratorzy zaopatrują się w dyskontach, zamiast korzystać z bogactwa regionalnych dostaw-ców? Ale uważam, że naprawdę jest pod tym wzglę-dem coraz lepiej. Jakość serwowanych dań się po-prawia, ale często jeszcze jakość obsługi nie nadąża za jakością dań.



J.T. *I na koniec pytanie, na które odpowiedź na pewno zainteresuje naszych czytelników. Skąd wziąć taki prze-wodnik?*

Odpowiedź jest tym razem bardzo prosta. Można go nabyć w sieci „Empik”, na empik.com, w wybranych punktach „InMedio”, „Relay” oraz w niektórych restau-racjach, których kucharze zostali wyróżnieni w naszym przewodniku. Kilka egzemplarzy przekazaliśmy także na ręce redakcji.

