



Kiosztották az idei Gault&Millau díjakat, idén az Év Étterme elismerést a mádi Gusteau Kulináris Élményműhely kapta.

Megjelent a GaultMillau Magyarország étterem- és borkalauz 2017-es kiadása, amely 231 magyar étterem és 569 bor tesztjét tartalmazza, bemutat továbbá 163 borászatot és 244 felsőkategóriás szállodát.

Come de Chérisey, a GaultMillau francia elnöke felidézte: az 1960-as években jelent meg először Franciaországban a világ egyik legnagyobb étterem kalauza.

A GaultMillau tiszteli a séfeket, és tisztában van azzal a kemény munkával, amely a sikerükhöz szükséges – jegyezte meg a francia szakember. Mint hangsúlyozta: hivatásuk felhívni a magyar közönség figyelmét az ország legjobb éttermeire, valamint megismertetni a világgal a magyar gasztronómiát.

A kiadvány keddi budapesti bemutatóján adták át a GaultMillau idei díjait. Az év konyhafőnöke Pesti István (Platán étterem, Tata), az év étterme a mádi Gusteau Kulináris Élményműhely, az év étterem tulajdonosa pedig a budapesti Rosenstein család lett.

A zsűri szerint a vidék vendéglője ezúttal a békéscsabai Kisvendéglő a Hargitához; a magyar gasztronómia reménysége díjjal Garai Ádámot (Olimpia étterem, Budapest), az év feltörekvője címmel az őriszentpéteri Pajta bisztrót tüntették ki. Alternatív vendéglátás kategóriában a budapesti Beszálló Food Bart díjazták, az év borászata 2017-ben a budaörsi Szentesi Pince.

A Magyar Gasztronómiai Egyesület (MGE) Aranyszalag Minőség Tanúsítványát az akasztói szikiponty kapta meg.

Az elismerést átadó Gál Péter, a Földművelésügyi Minisztérium helyettes államtitkára kiemelte: nagy magyar gasztronómia nem létezhet magas minőségű alapanyagok nélkül. Ennek érdekében a tárca együttműködést kezdett az MGE-vel, és pontosították az elismerés kritériumrendszerét – fűzte hozzá.

A kötet szerkesztőinek értékelése szerint 2016-ban bővült a magyar éttermek megbízható középmezőnye; már egyszerű, hétköznapi körülmények közé is be tud költözni a minőség.

A 2017-es kalauz az alternatív vendéglátás kategóriában is ajánl helyeket, ismét átfogó írás szól a "kézműves" sörfőzdékről és újhullámos kávépörkölőkről, és részletes ajánlások szerepelnek azokról a helyekről, ahol ezek a termékek elérhetők.

A GaultMillau Magyarország 2017-es kiadása 163 borászat 569 borát értékeli 20 pontos rendszerben; a pontokhoz itt szakácssapka helyett 1-5 szőlőfürt társul. A tesztelt borok szöveges értékelése a gomijo.hu honlapon lesz hamarosan olvasható.

(Fotó: Pongrácz Antal, az OTP igazgatósági tagja /balra/ átadja az év étterme díjat a mádi Gusteau Kulináris Élményműhely vezető séfjének, Horváth Gábornak. Mohai Balázs/MTI felvétele)