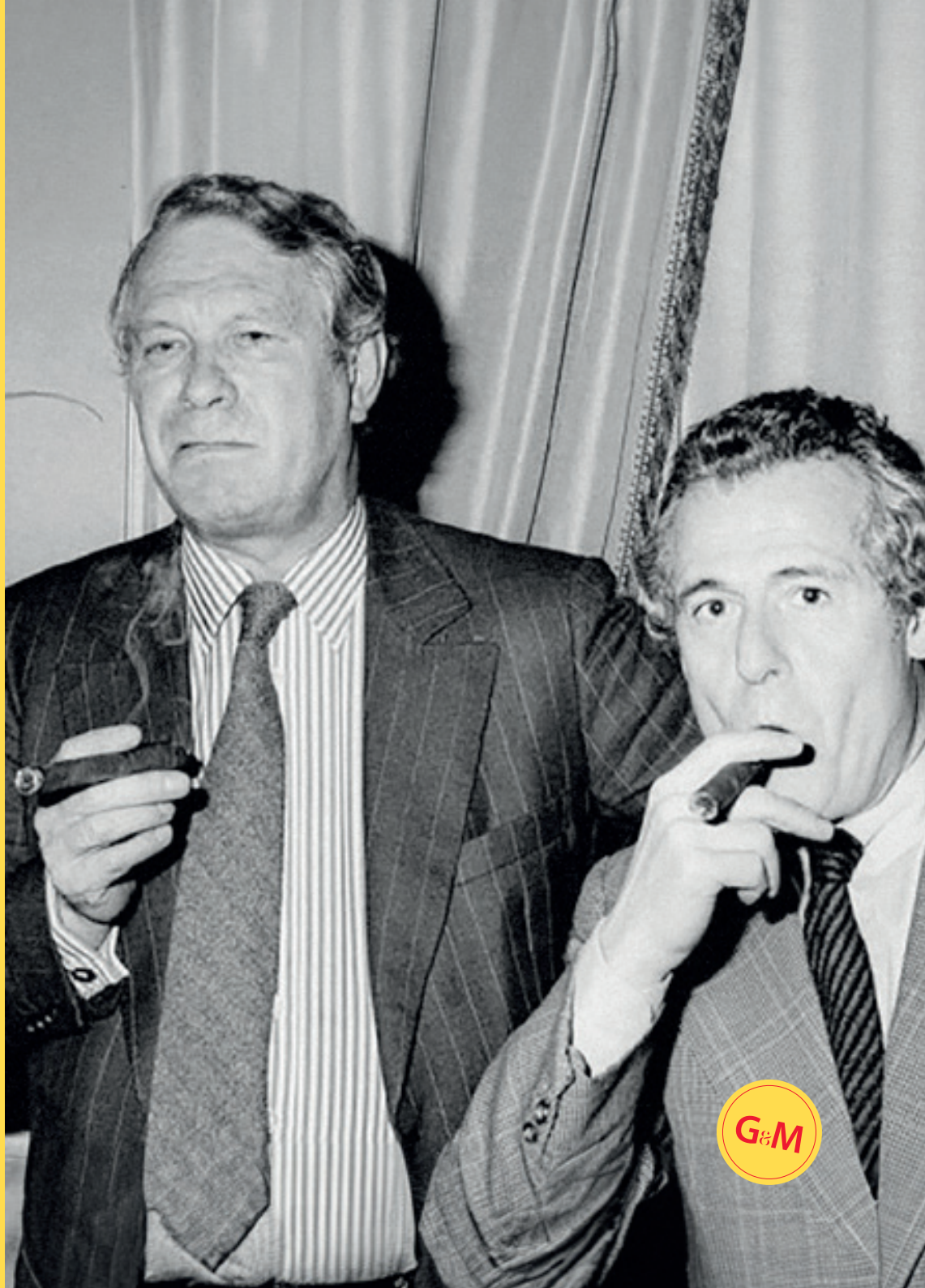


Gault&Millau



CO JE GAULT&MILLAU?

Průvodce Gault&Millau (čti goemijo) je dodnes považován za jednu z nejlepších gastronomických příruček na světě, která prezentuje kvalitní restaurace a podniky. Vznikl v 60. letech minulého století ve Francii díky spolupráci dvou francouzských novinářů a milovníků dobrého jídla – Henriho Gaulta a Christiana Millaua.

Tento průvodce oceňoval známé šéfkuchaře, pomohl ale také odhalit nové talenty a podporoval inovace v kuchyni, včetně mezinárodních vlivů. Díky tomu se Gault a Millau stali významnými postavami ve světě gastronomie a jejich průvodce neboli guide získal mezinárodní uznání a prestiž.

Princip fungování Gault&Millau spočívá v hodnocení restaurací, která vznikají na základě návštěv anonymních inspektorů. Ti navštěvují restaurace bez předchozího upozornění, platí za své jídlo a posuzují několik aspektů, včetně kvality jídla, prezentace, originality chutí a celkového gastronomického zážitku.



GAULT&MILLAU V ČESKU

Gault&Millau si pro Českou republiku a další země vybralo partnera, který velkou část profesního a soukromého života zasvětil světové gastronomii, zejména spolupráci s významnými šéfkuchaři a vinaři z Itálie a Francie. Miroslav Lekeš navíc získal zkušenosti s budováním a vedením piemontského vinařství a resortu s michelinskou restaurací. I tyto zkušenosti prostřednictvím Gault&Millau budou sloužit k rozvoji místní gastronomie.

GAULT&MILLAU VE SVĚTĚ

Gault&Millau je globálním symbolem kulinářské excelence, působí v 20 zemích po celém světě, především však v Evropě. Každý měsíc přitahují naše webové aplikace a sociální sítě téměř 5,5 milionů návštěvníků, což z nás činí nedílnou součást evropského turismu. Naše komunikace cílí na střední a vyšší příjmové skupiny, které hledají výjimečné gastronomické zážitky.

Exkluzivita a prestiž

Gault&Millau je synonymem pro kvalitu a inovace v oblasti gastronomie. Naše ocenění a recenze jsou respektovány jak špičkami oboru, tak i milovníky dobrého jídla.

Love brand

Gault&Millau je milován všemi, kteří hledají to nejlepší v kulinářském světě. Naše ocenění formou 1–5 čepic je fanouškům evropské gastronomie důvěrně známé.

Propojení s trendy

Spolupracujeme s firmami, které chtějí zviditelnit svou značku a spojit se s dynamickým a inovativním oborem kulinářství.

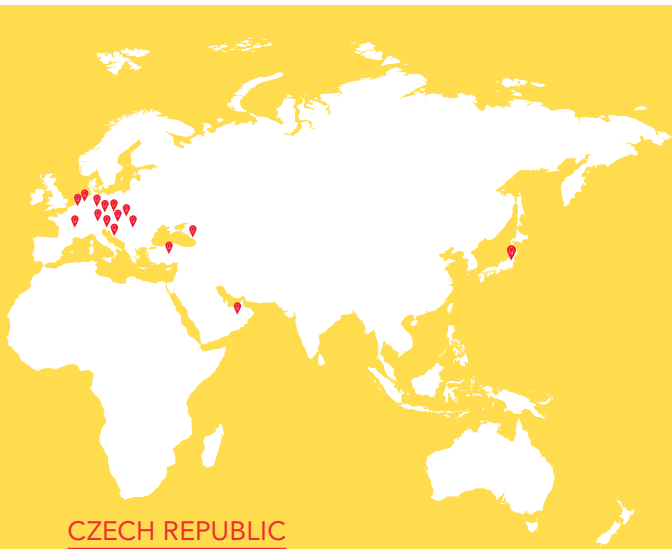
Snadné vyhledávání

Naše platformy umožňují snadné vyhledávání oceněných gastro podniků, což přispívá k růstu návštěvnosti a popularitě těchto míst.

GAULT&MILLAU

PODPORUJE GASTRONOMII

Naším posláním v Česku je sloužit jako kompas v rozmanitém a neustále se vyvíjejícím světě kulinářství. Chceme zdůrazňovat výjimečnost a kvalitu a prostřednictvím důvěryhodného a objektivního mezinárodního hodnocení restaurací inspirovat hosty k objevování nových chutí a prostředí. Naší vizí je navrátit kvalitní restaurace lidem a nadšené hosty restauracím.



CZECH REPUBLIC

SLOVAKIA

HUNGARY

AUSTRIA

BELGIUM

CROATIA

FRANCE

GEORGIA

GERMANY

MOROCCO

NETHERLANDS

POLAND

JAPAN

LUXEMBOURG

SAUDI ARABIA

SERBIA

SLOVENIA

SWITZERLAND

TURKEY

UNITED ARAB EMIRATES

Gault&Millau přináší do České republiky mezinárodního gastronomického průvodce, který představí to nejlepší z české gastronomie. Tištěná i online verze v českém i anglickém jazyce osloví nejen místní, ale i zahraniční gurmány.



Exkluzivita a prestiž

Gault&Millau hodnotí a doporučuje stovky kvalitních restaurací po celé zemi a ve všech regionech. Zohledňuje také kategorii POP (populární podnik - bistro, wine bar, foodtruck apod.), která není hodnocena, ale je doporučena jako zajímavý koncept pro daný region.

Anonymní hodnocení

Náš tým anonymních inspektorů zajišťuje objektivní a spravedlivé hodnocení restaurací, které zvyšuje důvěru v průvodce.

Vysoká viditelnost

Vydání v tištěné i online podobě zajišťuje široký dosah a zvýšení povědomí o gastronomické scéně mezi klíčovými osobami nejen z oboru pohostinství, ale i z oblasti cestovního ruchu, kam přispívá hotelovým průvodcem Stay & Dine, který obsahuje kvalitní ubytovací zařízení s hodnocenými restauracemi.

Silné hodnoty a zásady

Publikování restaurace v průvodci ani počet udělených bodů či čepic si nelze za žádných okolností koupit ani vynutit. Mezi další hodnoty Gault&Millau patří podpora, respekt, uznání nebo předávání znalostí a pokrok.

HODNOCENÍ



Gault&Millau
pop



Výjimečná úroveň kuchyně 19–19,5/20 bodů

Velmi vysoká úroveň kuchyně 17–18,5/20 bodů

Vysoká úroveň kuchyně 15–16,5/20 bodů

Autorská kuchyně 13–14,5/20 bodů

Zajímavá kuchyně 11–12,5/20 bodů

Dobrá kuchyně 10–10,5/20 bodů

Populární trendy podnik

Bistro / street food / wine bar / tapas bar

www.gault-millau.cz