

Poznań w przewodniku Gault&Millau 2019 - V Gala Żółtego Przewodnika za nami



Premiera piątej edycji Żółtego Przewodnika Gault&Millau za nami! Towarzyszyło jej wręczenie nagród najlepszym w Polsce szefom kuchni. Przewodnik, który tym roku wzbogacił się w tym roku o nową kategorię POP, wyróżnił, aż 60 poznańskich lokali! Serdecznie gratulujemy kucharzom oraz wyróżnionym restauracjom, barom i kawiarniom! Namawiamy także do rezerwowania stolików i częstych odwiedzin! Czas byście i Wy sprawdzili czy komplementy są zasłużone. Jeszcze raz gratulujemy i życzymy smacznego!

#Gault&Millau 2019 #Gault & Millau 2019 #Żółty Przewodnik 2019 #G&M 2019 #G&M2019



Przewodnik Gault&Millau to jedna z dwóch prestiżowych francuskich serii wydawniczych (obok Michelin) recenzujących rynek gastronomiczny. Miejsca w przewodniku nie można sobie kupić i nie da się umówić wizyty inspektora dokonującego ocen. System ocen opiera się na punktach i czapkach. Restauracje, które znalazły się w żółtej książce otrzymały co najmniej 10 na 20 możliwych punktów. Po przekroczeniu tej granicy lokale dostają dodatkowo od 1 do 5 czapek. Jednym słowem, im więcej czapek, tym lepsza ocena profesjonalistów z Gault&Millau.



Nazwa przewodnika pochodzi od nazwisk jego twórców, dwóch krytyków kulinarnych. Byli to Henri Gault (1929-2000) i Christian Millau (1965-2017). Trudna, francuska nazwa powinna być wymawiana jako: [go e mijo].

Liczba poznańskich restauracji dotrzeżonych przez inspektorów rosła z roku na rok. W wydaniu na rok 2017 było ich dwadzieścia pięć, w wydaniu na rok 2018 było ich trzydzieści dziewięć, a w najnowszej edycji jest ich ponad sześćdziesiąt! Liczba wyróżnionych miejsc wrosła między innymi dlatego, że Żółty Przewodnik wzbogacił się w tym roku o nową kategorię POP! Są to miejsca, które nie są restauracjami, a mimo tego cieszą znakomitymi smakami i atmosferą. Wśród nich znalazły się

najlepsze cocktail i wine bary, kawiarnie, cukiernie oraz street food w wydaniu gourmet.



Gratulujemy nagrodzonym szefom kuchni pamiętając, że za każdym generałem stoi wojsko, a żadnej bitwy nie wygrywa się w pojedynkę. Gratulujemy więc także Waszym utalentowanym zespołom! Cieszymy się razem z Wami i już szukamy pretekstu do kolejnych odwiedzin w Waszych restauracjach! Ogromnym wyróżnieniem i radością była dla nas nominacja **Krzysztofa Łapawy (Ośła Ławka)** do nagrody w kategorii Młody Talent oraz **Adama Adamczaka (OSKOMA)** w kategorii Szef Jutra 2019.

Co wynika z tego typu zestawień i rankingów? Dla jednych to podpowiedź, a dla innych przyczynek do dyskusji. Naszym zdaniem każdy pretekst do tego by wyjść do restauracji jest dobry, a opinia Gault&Millau to merytoryczna ocena, którą miło skonfrontować z własnymi odczuciami.



Zespół Nifty No.20 (Hotel PURO Poznań) z przewodnikiem Gault&Millau Polska

Restauracje z Poznania i okolic rekomendowane w edycji 2019:

1. 3 Kapary, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
2. [A Nóż Widelec](#) (15/20), 3 czapki,
3. Aroma by Patryk Dziamski (11,5/20), jedna czapka, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
4. Autentyk Kuchnia i Ludzie (14/20), dwie czapki,
5. [Avocado](#) (11,5/20), jedna czapka,
6. [Bazar 1838](#) (11,5/20), 1 czapka,
7. [Blow Up Hall 5050](#) (13,5/20), 2 czapki,
8. Bo., kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
9. Brisman, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
10. Chmielnik, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
11. Ministerstwo Browaru (obie lokalizacje), kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
12. [Concordia Taste](#) (13,5/20), 2 czapki,
13. [Cucina Restaurant](#) (14/20), 2 czapki,
14. Dąbrowskiego 42 (10,5/20),
15. Dynx (10,5/20),
16. [Eatalia Borówiec](#) (11/20), 1 czapka,
17. [Eatalia Poznań](#) (11,5/20), 1 czapka,
18. [Fiesta del Vino](#) (11,5/20), 1 czapka,

19. [Figa](#) (12, 5/20), 1 czapka,
20. [Figaro](#) (11,5/20), 1 czapka,
21. Gusto Food & Wine (11,5/20), 1 czapka,
22. Kuchnia Wandy (11,5/20), 1 czapka,
23. Lars, Lars & Lars (12/20), 1 czapka,
24. Lumiere (11/20), jedna czapka,
25. [Magazyn](#) (11/20), 1 czapka,
26. Matii Sushi (11/20), 1 czapka,
27. [Milano](#) (11/20), 1 czapka,
28. Modra (10,5/20), **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
29. [MOMO Love at first bite](#) (11/20), 1 czapka,
30. [MUGA](#) (15/20), 3 czapki,
31. MUS Bar & View (12,5/20), 1 czapka, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
32. Nifty no.20 (12/20), 1 czapka,
33. [Oskoma](#) (15,5/20), 3 czapki,
34. Ośła Ławka(12,5/20), 1 czapka,
35. [Papierówka](#) (11/20), 1 czapka (lokal zamknięty),
36. Parle Patisserie, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
37. Pączus i kawusia, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
38. [Piano Bar Restaurant & Cafe](#) (11,5/20), 1 czapka,
39. Pychotki (10/20), kategoria POP,
40. Projekt Kuchnia (11/20), 1 czapka, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
41. [Ratuszowa](#) (11,5/20), 1 czapka,
42. Restauracja Pod Niebieniem (11/20), 1 czapka, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
43. Restauracja Sarbinowska (12/20),
44. Salon z Ogrodem (11/20), 1 czapka,
45. Słoń Seafood & more (11/20), jedna czapka,
46. [SPOT](#). (12/20), 1 czapka,
47. Start, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
48. Szarlota Bistro (10,5/20), **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
49. Taczaka 20, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
50. Tasaky (11/20), 1 czapka,
51. The Time (12,5/20), 1 czapka,
52. UNO, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
53. U Rzeźników (11/20), 1 czapka,
54. Warzywniak, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
55. Why Thai Food & Wine (11,5/20), 1 czapka, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
56. [Winiarnia Mielżyński](#) (10/20),
57. Wypas, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
58. YetzTu, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
59. Yeżyce Kuchnia, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
60. ZenOn, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
61. ZENIT, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,

Premiera piątej edycji przewodnika odbyła się w Gdańsku w dniu 29 listopada. Podczas uroczystej gali nagrodzono najlepszych szefów kuchni i zaprezentowano gościom piąte wydanie przewodnika. Przewodnik trafił do sprzedaży i dostępny jest między innymi w naszym punkcie informacji turystycznej - Stary Rynek 59.



Nagrody dla największych kulinarnych indywidualności przyznano jak zwykle w pięciu kategoriach: Szef Kuchni Tradycyjnej, Kobieta Szef, Młody Talent, Szef Jutra i Szef Roku. Najcenniejszy dyplom, z tytułem Szefa Roku, do tej pory został wręczony Andrei Camastrze, Wojciechowi Modestowi Amaro, Pawłowi Oszczykowi oraz Witkowi Iwańskiemu. W tym roku trafił on do Marka Flisińskiego z Water and Wine w Nałęczowie.

Gratulujemy!