

Zakończyła się selekcja lokali wyróżnionych przez znany i ceniony na świecie Przewodnik Michelin. Na podstawie weryfikacji i ocen inspektorów 3 restauracje zostały nagrodzone prestiżowymi Gwiazdkami, siedem otrzymało tytuł Bib Gourmand, a aż 39 znalazło się w rekomendacjach. Ceremonia wręczenia Plakiet Michelin odbyła się 27 czerwca w Poznaniu.



polskie restauracje z wyróżnieniami Michelin Warszawa fot. POT

Wstępem do wyboru najlepszych, wyróżniających się wysokimi standardami lokali była selekcja miast, w wyniku której wyłoniono Kraków, Poznań i Warszawę. Następnie, zgodnie z postanowieniami porozumienia zawartego pomiędzy Przewodnikiem Michelin a Polską Organizacją Turystyczną, inspektorzy wyruszyli w Polskę, dając szansę całej branży

Polska Organizacja Turystyczna – Nowy rozdział rodzimej turystyki
kulinarnej – polskie restauracje z wyróżnieniami Michelin

gastronomicznej z największych polskich miast, by pokazać się z jak najlepszej strony i znaleźć się w elitarnym gronie miejsc gwarantujących najwyższe przeżycia kulinarne. Ostatni etap stanowi dokonanie podsumowania i uhonorowania prestiżowymi odznaczeniami – Gwiazdkami Michelin oraz Bib Gourmand – topowych lokali.

Serdecznie gratuluję restauracjom dostrzeżonym i wyróżnionym przez Przewodnik Michelin, które w naturalny sposób stają się gastronomicznymi ambasadorami Polski. To wyjątkowa chwila dla polskiej marki i jej rozbudowy, a także dla rozwoju tego rodzaju turystyki na rynku międzynarodowym. Wierzę, że lokale i szefowie kuchni zapewnią gościom szukającym autentycznych, a zarazem wyrafinowanych kulinarnych przeżyć, najlepszy pokaz polskiej gościnności. Ich wysiłek wyznacza również poziom, do którego dorównać będzie starała się rodzima scena gastronomiczna. Warto zaznaczyć, że poza największymi polskimi miastami uznanie znalazło posiadające bogate tradycje kulinarne na Podhalu Kościelisko – przyznaje sekretarz stanu w Ministerstwie Sportu i Turystyki, Andrzej Gut Mostowy – pełnomocnik prezesa RM ds. promocji polskiej marki.

Przewodnik Michelin pojawia się na rynku od 1900 roku i jest uznawany za najważniejszy przewodnik kulinarny na świecie. Stanowi numer jeden zarówno pod względem wysokości sprzedaży, jak i historii oraz reputacji. W tej edycji Michelin Guide objął swym zasięgiem 62 regiony i miasta, z czego aż 30 znajdujących się w Europie.

Polska Organizacja Turystyczna – Nowy rozdział rodzimej turystyki
kulinarnej – polskie restauracje z wyróżnieniami Michelin



polskie restauracje z wyróżnieniami Michelin Kraków fot. POT

19 czerwca 2023 roku to znamienita data dla restauratorów trzech miast –

Polska Organizacja Turystyczna – Nowy rozdział rodzimej turystyki
kulinarnej – polskie restauracje z wyróżnieniami Michelin

Warszawy, Krakowa i Poznania. Jest to przełomowa chwila w historii polskiej gastronomii. Selekcja Przewodnika Michelin 2023 potwierdziła przynależność Polski do grona krajów dbających o dziedzictwo kultury gastronomicznej Europy. Gratuluję wszystkim wyróżnionym restauratorom, a słowa szczególnego uznania kieruję do debiutantów w światowej rodzinie Michelin oraz do „gwiazdek” polskiej gastronomii. Przynależność do Rodziny Michelin to prestiż, ale też zobowiązanie do corocznej weryfikacji poziomu gastronomicznego szefa kuchni. To również ogromna możliwość wymiany doświadczeń poprzez udział w międzynarodowych projektach zaadresowanych tylko do wyróżnionych – mówi prezydent Polskiej Akademii Gastronomicznej i wyłączny partner Przewodnika Michelin w Polsce, Maciej Dobrzyniecki.

Czerwony Przewodnik oparty jest o rozbudowany system symboli, opisujących każdy lokal. Dodatkowo przy restauracjach oznaczonych gwiazdką, umieszcza się wykaz trzech ich specjalności kulinarnych. Przy tworzeniu przewodników Michelin stosuje anonimowe inspekcje, nie pobiera się opłat za umieszczenie obiektu na liście, ale rości sobie prawo do jego wizytacji średnio raz na 18 miesięcy w celu aktualizacji oceny.

Dziś rozpoczynamy zupełnie nowy rozdział polskiej turystyki gastronomicznej. Marka Przewodnika Michelin i rekomendacje w nim zawarte to nieoceniony magnes przyciągający miłośników kuchni nie tylko z Europy, ale i całego świata. Podjęcie tej współpracy przez Polską Organizację Turystyczną stanowi ogromne wzmocnienie naszych działań promocyjnych, a w zakresie podróży tego typu, wręcz ich ukoronowanie. Rodzima scena

Polska Organizacja Turystyczna – Nowy rozdział rodzimej turystyki
kulinarnej – polskie restauracje z wyróżnieniami Michelin

kulinarna to jeden z naszych głównych motywów przewodnich prowadzonych kampanii. Z całą pewnością możemy przyznać, iż połączenie niezapomnianych doznań turystycznych i smakowych stanowi wyśmienite połączenie – twierdzi prezes Polskiej Organizacji Turystycznej, Rafał Szmytke.

Współpraca Polskiej Organizacji Turystycznej z Przewodnikiem Michelin niesie za sobą szereg korzyści. Rozwój infrastruktury oraz transportu, promocja regionalnych tradycji kulinarnych i lokalnego rynku spożywczego, przyciągnięcie inwestorów w branży hotelarsko-gastronomicznej, wzrost jakości świadczonych usług, prestiżu polskich miast na całym świecie i zainteresowania przez turystów zagranicznych – to tylko jedne z wielu spodziewanych efektów.

W trudnym procesie ubiegania się o wyróżnienia nie bez znaczenia jest to, czy lokalną scenę gastronomiczną rozwijają najlepsi mistrzowie w tym fachu. Warszawa niewątpliwie posiada ten atut, o czym może między innymi świadczyć fakt, że to warszawskie Atelier Amaro, już w 2013 roku, znalazło się w przewodniku jako pierwsza z polskich restauracji. W komunikowaniu destynacji potrzebne są wyróżniki, cechy wyjątkowe i niepowtarzalne, które pozwalają destynacjom wybić się na tle dziesiątek, a nawet setek innych. Takie jak to, jest niezwykle ważne. Cieszy nas także, że niektóre z wyróżnień trafiły do restauracji członkowskich naszego stowarzyszenia, ponieważ to z nimi wspólnie będziemy budować atrakcyjną ofertę i promować nasze miasto – tłumaczy prezes Warszawskiej Organizacji Turystycznej, Barbara Tutak.

Polska Organizacja Turystyczna – Nowy rozdział rodzimej turystyki
kulinarnej – polskie restauracje z wyróżnieniami Michelin

Kraków to dziś kulinarny makrokosmos. Tworzą go tworzą ludzie, którzy w historycznym sercu Polski postanowili realizować marzenia zawodowe. Robią to z fantastycznym skutkiem! Do tegorocznej edycji przewodnika trafiło aż 18 restauracji z Krakowa. To właśnie krakowska restauracja Bottiglieria 1881, jako pierwsza w kraju, otrzymała dwie gwiazdki w słynnym czerwonym Przewodniku. To najlepsze potwierdzenie, że oferta gastronomiczna stanowi ważny atut, dla którego warto odwiedzić Kraków – mówi dyrektor Wydziału ds. Turystyki Urzędu Miasta Krakowa, Elżbieta Kantor.

Objęcie Warszawy, Krakowa i Poznania promocją międzynarodowego wydawnictwa to także szansa na rozwój kadr gastronomicznych, które ze względu na stałe nadążanie za obowiązującymi trendami i wizytami wymagających najwyższych doznań smakowych gości i inspektorów, będą musiały nieustannie poszerzać wiedzę oraz doskonalić swoje umiejętności.

To ogromne wyróżnienie dla Poznania i naszej gastronomii. Pękamy z dumy, że poznańskie restauracje w swoim debiucie, a w szczególności zdobywca Gwiazdki Michelin, dzięki swojej doskonałej jakości dołączają do elitarnego grona wyróżnionych przez Przewodnik. Jestem pewien, iż dzięki temu wyróżnieniu Poznań stanie się dla wielu turystów celem podróży właśnie ze względu na ofertę kulinarną, a fakt, że stolica Wielkopolski staje się „stolicą polskiej gastronomii” nie będzie już nikogo dziwił – dodaje prezes Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej, Jan Mazurczak.

Polska Organizacja Turystyczna – Nowy rozdział rodzimej turystyki
kulinarnej – polskie restauracje z wyróżnieniami Michelin



polskie restauracje z wyróżnieniami Michelin Poznań fot. POT

Restauracje wyróżnione przez Przewodnik Michelin:

Polska Organizacja Turystyczna – Nowy rozdział rodzimej turystyki
kulinarnej – polskie restauracje z wyróżnieniami Michelin

Dwie gwiazdki: Bottiglieria 1881 (Kraków)

Jedna gwiazdka: Muga (Poznań), NUTA (Warszawa)

Bib Gourmand:

- Warszawa: alewino, Kieliszki na Próżnej, Koneser Grill, Le Braci
- Poznań: Fromażeria, TU.REStAURANT
- Kraków: MOLÁM

Rekomendacje:

- Warszawa: Bez Gwiazdek, Butchery & Wine, Concept 13, Dyletanci, elixir by Dom Wódki, Epoka, Europejski Grill, Hub.praga, Kontakt, Muzealna, Nobu Warsaw, Nolita, Rozbrat 20, Szóstka
- Poznań: 62 Bar & Restaurant, A nóż widelec, Delicja, NOOKS, Papavero, SPOT., The Time, Zen On
- Kraków: Albertina, Amarylis, Artesse, Copernicus, Farina, Fiorentina, Filipa 18, Hana Sushi, Karakter, Kogel Mogel, Pod Nosem, NOTA_RESTO by Tomasz Leśniak, Pod Różą, Szara, ZaKładka, Zazie
- Kościelisko: Giewont

Polska w Przewodniku Michelin 2023

Polska Organizacja Turystyczna – Nowy rozdział rodzimej turystyki
kulinarnej – polskie restauracje z wyróżnieniami Michelin



Ceremonia wręczenia Plakiet Michelin fot. POT

Ceremonia wręczenia Plakiet Michelin z udziałem wiceministra Andrzeja Guta-Mostowego oraz prezesa Polskiej Organizacji Turystycznej Rafała Szmytkę odbyła się w Poznaniu.

– To nowe otwarcie w promocji polskiej gastronomii. Przed nami, dzięki zaangażowaniu Polskiej Organizacji Turystycznej, kolejny etap rodzimej turystyki kulinarnej. Polska gastronomia jest na wysokim poziomie, podobnie jak polska żywność, która cieszy się uznaniem koneserów smaku i jakości. Obecność w Przewodniku jest naturalnym krokiem i ugruntowaniem polskich kulinariów na mapie świata – powiedział pełnomocnik prezesa RM ds. promocji polskiej marki, Andrzej Gut-Mostowy.

Polska Organizacja Turystyczna – Nowy rozdział rodzimej turystyki
kulinarnej – polskie restauracje z wyróżnieniami Michelin

Polska Organizacja Turystyczna wraz z Ministerstwem Sportu i Turystyki od lat promuje polskie kulinaria stawiając na gościnność i lokalność.

- Wsłuchując się w głos branży i regionów podpisaliśmy list intencyjny gwarantujący ciągłość działań promocyjnych oraz rozwój przewodnika Michelin o kolejne regiony. Selekcja Przewodnika Michelin 2023 potwierdziła przynależność Polski do grona krajów dbających o dziedzictwo kultury gastronomicznej – dodał prezes POT Rafał Szmytke

Porozumienie z Michelin zakłada możliwość dodawania kolejnych regionów (dwóch-trzech rocznie) do przewodnika oczywiście po pozytywnym audycie kulinarnym. W tym roku Polska Organizacja Turystyczna planuje wiele działań promocyjnych w kraju i zagranicą skupionych wokół 3 miast wymienionych w prestiżowym przewodniku Michelin, a także mających na celu promocje lokalnych produktów i wielokulturowej polskiej kuchni. Turystyka kulinaria jest magnesem przyciągającym turystów z całego świata. Marka Michelin jest najbardziej rozpoznawanym symbolem i gwarantem dobrej jakości dań. Przewodnik obecny w ponad 32 krajach jest gwarantem świetnej kuchni, której w Polsce nie brakuje.

- Serdecznie gratuluję restauracjom dostrzeżonym i wyróżnionym przez Przewodnik Michelin, które w naturalny sposób stają się gastronomicznymi ambasadorami Polski. To wyjątkowa chwila dla polskiej marki i jej rozbudowy, a także dla rozwoju tego rodzaju turystyki na rynku międzynarodowym. Turyści doceniają kulinaria i wybierają jako cel podróży

Polska Organizacja Turystyczna – Nowy rozdział rodzimej turystyki
kulinarnej – polskie restauracje z wyróżnieniami Michelin

destynacje oparte o rekomendacje Michelin – podkreślił wiceminister.

Pokazują to liczby:

80% podróżników uważa, że gwiazdki Michelin dla gastronomi są tym samym czym Oskary dla przemysłu filmowego.

- 2/3 podróżujących wybrałoby destynacje opierając się na rekomendacjach Michelin,
- 57% podróżujących przedłużyło by swój pobyt opierając się na rekomendacjach Michelin,
- 71% podróżujących wydałoby więcej pieniędzy opierając się na rekomendacjach Michelin, średnio o około 40EUR.

Marka Przewodnika Michelin i rekomendacje w nim zawarte to nieoceniony magnes przyciągający miłośników kuchni nie tylko z Europy, ale i całego świata.

Współpraca Polskiej Organizacji Turystycznej z Przewodnikiem Michelin niesie za sobą szereg korzyści. Rozwój infrastruktury oraz transportu, promocja regionalnych tradycji kulinarnych i lokalnego rynku spożywczego, przyciągnięcie inwestorów w branży hotelarsko-gastronomicznej, wzrost jakości świadczonych usług, prestiżu polskich miast na całym świecie i zainteresowania przez turystów zagranicznych – to tylko jedne z wielu spodziewanych efektów.

Objęcie Warszawy, Krakowa i Poznania promocją międzynarodowego wydawnictwa to także szansa na rozwój kadr gastronomicznych, które ze względu na stałe nadążanie za obowiązującymi trendami i wizytami wymagających najwyższych doznań smakowych gości i inspektorów, będą musiały nieustannie poszerzać wiedzę oraz doskonalić swoje umiejętności.

Polska Organizacja Turystyczna – Nowy rozdział rodzimej turystyki
kulinarnej – polskie restauracje z wyróżnieniami Michelin

źródło informacji: Polska Organizacja Turystyczna