



PRANEŠIMAS ŽINIASKLAIDAI

„MICHELIN“ GIDAS

2024 m. balandžio 11 d., Vilnius

## **Prestižinis kulinarijos gidas „Michelin“ netrukus – ir Lietuvoje**

- Pirmieji atrinkti šalies restoranai bus pristatyti birželio 13 d. Vilniuje vyksiančiame specialiame renginyje.

Lietuva greitai taps naujausia gurmaniška šalimi, patekusia į garsų „Michelin“ gidą. Didžiausios iš trijų Baltijos valstybių restoranai papildys geriausių regiono vietų sąrašą, į kurį taip pat įtraukti geriausi Estijos ir Latvijos restoranai.

„Pristatydami Lietuvos gidą užbaigsime Baltijos šalims skirtą „Michelin“ rekomendacijų sąrašą ir pateiksime išsamią informaciją apie aukščiausios kokybės restoranus regione. Naujasis gidas atskleis Lietuvos restoranų unikalumą, skleis žinią apie talentingus šalies šefus ir leis jiems toliau puoselėti aistrą, kūrybiškumą bei pagarbą vietos kulinarijos tradicijoms. Šiuo metu mūsų inspektoriai baigia atrinkti pirmuosius restoranus, kurių sąrašu nekantraujame pasidalinti su viso pasaulio gurmanais“, – apie gurmaniškus Lietuvos restoranus pasakojo tarptautinis „Michelin Guide“ direktorius Gwendalas Poullennecas.

„Michelin“ gido pristatymą Lietuvoje remia Ekonomikos ir inovacijų ministerija. „Kaip šalis, garsėjame ne tik savo istoriniu paveldu ir nuostabaus grožio gamta, bet ir autentiškomis kulinarinėmis patirtimis, kurias pagaliau pripažino ir prestižinis „Michelin“ gidas. Šis pripažinimas yra toks pat svarbus, kaip Kauno modernizmo įtraukimas į UNESCO Pasaulio paveldo sąrašą ir viso pasaulio dėmesį prikaustęs Vilniaus 700 metų jubiliejus. Tai dar vienas atviras kvietimas pasauliui patirti Lietuvos autentiškumą – šįkart per skonio eksperimentus ir pagarbą gastronomicoms tradicijoms“, – kalba ekonomikos ir inovacijų ministrė Aušrinė Armonaitė.

„Michelin“ gido inspektoriai dėmesingai tyrinėjo Lietuvą, ieškodami geriausių šalies restoranų. Jie aplankė skirtingus Lietuvos regionus: Danės upės santakoje su Baltijos jūra įsikūrusį Klaipėdos uostamiestį, kurio senamiestis kiekvieną sužavi nuostabiais XVIII a. mediniais pastatais; istoriniame nacionaliniame parke įsikūrusius Trakus, kuriuose visiems įspūdį palieka Galvės ežero centre stovinti XIV a. pilis; Neries ir Nemuno upių santakoje įsikūrusį elegantiškąjį Kauną, kuris stebina viduramžių tvirtove, katedra, gotikiniais bokštais ir į UNESCO pasaulio paveldo sąrašą



## „MICHELIN“ GIDAS

įtraukta modernizmo architektūra; o taip pat, žinoma, Vilnių – nuostabių gotikos, renesanso, klasicizmo ir baroko architektūros deriniu išsiskiriančią įspūdingą istorinę sostinę.

Keliaudami po Lietuvą „Michelin“ gido inspektoriai ragavo klasikinių ir modernių patiekalų – nuo vietinių šaknų turinčių iki prancūziškų, itališkų ir indiškų; nuo gardžių bandelių turguje iki pavyzdinių degustacinių meniu, į kuriuos įtraukiami geriausi vietiniai ir sezoniniai produktai. Jie pastebi, kad Lietuvoje daug dėmesio skiriama daržovių konservavimui ir mėsos ar žuvies paruošimui, leidžiančiam laikyti gaminius ilgesnį laikotarpį. Tokie produktai vėliau naudojami vėsesniais mėnesiais. Be to, gaminant patiekalus maksimaliai panaudojami visi gyvulinės ir augalinės kilmės ingredientai – nuo nosies iki uodegos ir nuo šaknies iki viršūnėlių.

Pirmųjų į „Michelin“ gidą atrinktų Lietuvos restoranų sąrašas bus pristatytas 2024 m. birželio 13 d. Vilniuje, „Pirklių“ klube vyksiančio specialaus renginio metu.

### **„Michelin“ gido metodika**

Visame pasaulyje žinomą restoranų gidą 1900 m. sukūrė padangų bendrovė „Michelin“, siekdama paskatinti keliones automobiliais. Nuo to laiko gido rengėjai lieka ištikimi pradinei savo misijai: atrasti kulinarinių kelionių paskirties vietas, nukreipti viso pasaulio keliautojus ir vietas gurmanus į geriausius restoranus, skleisti žinių apie skirtingų šalių virtuves ir skatinti žmones keliauti.

Restoranų atranką į „Michelin Guide Lithuania“ nepriklausomai atlieka slaptieji „Michelin“ inspektoriai, vadovaudamiesi pasauliniu mastu daugelį metų taikoma metodika.

„Michelin“ inspektoriai vertina tik restoranų patiekalų kokybę, vadovaudamiesi 5 kriterijais:

1. Produktų kokybė
2. Maisto gaminimo technika
3. Skonių harmonija
4. Per patiekalus atsiskleidžiančiu šefo individualumu
5. Pastoviu kokybės užtikrinimu tiek žvelgiant į meniu, tiek vertinant ilgesnį laikotarpį



„MICHELIN“ GIDAS

## „Michelin“ gido atrinkti restoranai

„Michelin“ gidas vertina atrinktus restoranus naudodamas išsamią įvertinimų sistemą. Žinomiausias įvertinimas – visame pasaulyje žinomos „Michelin“ žvaigždutės, skiriamos išskirtinius skonio potyrius užtikrinantiems restoranams. Viena „Michelin“ žvaigždė suteikiama restoranams už „aukštos kokybės maistą, dėl kurio verta sustoti važiuojant pro šalį“, dvi žvaigždės – už „puikų maistą, dėl kurio verta nukrypti nuo pradinio maršruto“, o trys – už „išskirtinę virtuvę, dėl kurios verta specialiai planuoti kelionę“.

Be prestižinių žvaigždučių, taip pat skiriami ir populiarios „Bib Gourmand“ kategorijos vertinimai. Jie skiriami restoranams, siūlantiems kokybišką maistą už puikią kainą. Pavyzdiniams restoranams, įsipareigojantiems laikytis visiškai tvarios gastronomijos praktikos skiriama „Michelin Green Star“ žvaigždutė.

Visų „Michelin Guide Lithuania“ atrinktų restoranų sąrašą bus galima peržiūrėti išskirtinai tik skaitmeniniu formatu – drauge su kitais visame pasaulyje geriausiai įvertintais restoranais ir viešbučiais. Tai galima padaryti apsilankius „Michelin Guide“ interneto [svetainėje](#) arba naudojantis nemokama išmaniojo telefono programėle.



Atsisiųskite „Michelin“ gido programėlę





## „MICHELIN“ GIDAS

### **Apie „Michelin“**

Pirmaujanti mobilumo technologijų bendrovė „Michelin“ siekia tvariai pagerinti savo klientų judumą, projektuoti ir pristatyti klientų poreikius atitinkančias tvariausias padangas, paslaugas ir sprendimus. Bendrovė taip pat teikia skaitmenines paslaugas, žemėlapius ir gidus, padedančius praturtinti keliones ir garantuojančius unikalią patirtį. Be to, „Michelin“ kuria įvairiose pramonės šakose naudojamas aukštųjų technologijų medžiagas. Pagrindinė „Michelin“ būstinė įsikūrusi Klermone-Ferane, Prancūzijoje. 175 šalyse veikiančioje bendrovė iš viso dirba 132 200 darbuotojų. „Michelin“ valdo 67 padangų gamyklas, kuriose 2022 m. pagamino apie 167 mln. padangų ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

### **Papildomą informaciją teikia:**

Piotr Staszalek

[piotr.staszalek@michelin.com](mailto:piotr.staszalek@michelin.com)