**Lietuva prisijungė prie prestižinio „MICHELIN Guide“ klubo: paskelbti žvaigždes gavę restoranai**

**Birželio 13 dienos vakarą Vilniuje „MICHELIN Guide“ atstovai iškilmingai paskelbė, kad Lietuva nuo šiol turės 4 restoranus, įvertintus viena MICHELIN žvaigžde. Anoniminių „MICHELIN Guide“ ekspertų sudarytame Lietuvos restoranų sąraše atsidūrė 26 vietos, kuriose mėgautis patiekalais ir gėrimais rekomenduoja prestižinis „Michelin“ gidas.**

„Michelin“ žvaigždės suteiktos restoranams „Džiaugsmas“, „Demo“, „Pas mus“ ir „Ninteen18“, visi jie veikia Vilniuje.

4 restoranai dėl gero kainos ir kokybės santykio buvo pripažinti vertais „Big Gourmand“ vardo: „Gaspar's“, „14Horses“, „Le Travi“ ir „Nüman“.

Dar vienas restoranas gavo „Michelin“ žaliąją žvaigždę už tvarios gastronomijos puoselėjimą: Radiškyje įsikūręs „Red Brick“.

Galiausiai, dar 26 Lietuvoje veikiantys, ekspertus sužavėję restoranai pateko į MICHELIN gidą: Vilniuje esantys „Amandus“, „Augustin“, „Da Antonio“, „Dine“, „Eleven“, „Ertlio Namas“, „Fabrikėlis“, „Farmer & The Ocean“, „Gastronomika“, „HeJi“, „Justa Pasta“, „Momo Grill“, „Pacai“, „Protėviai“, „Somm“, „Stebuklai“, „Stikliai“, „Telegrafas“, Kaune esantys „DIA“, „Uoksas“, „Monte Pacis“, „Arrivee“, Klaipėdoje esantis „Monai“, Trakuose esantis „Apvalaus Stalo Klubas“, Palangoje esanti „Vila Komoda“ ir Radiškyje esantis „Red Brick“.

Trys specialūs MICHELIN apdovanojimai buvo įteikti talentingiems virtuvės profesionalams. „Michelin“ jaunojo virėjo apdovanojimas atiteko Tadui Eidukevičiui iš „Demolofto“. Gido inspektoriai gyrė someljė Kamilės Bartusevičiūtės iš „Pacų“ įgūdžius bei profesionalumą ir skyrė jai MICHELIN someljė apdovanojimą. Apdovanojimas už aptarnavimą atiteko restorano „Gaspar‘s“ šeimininkui Gasparui Fernandesui ir komandai.

„Džiaugiamės galėdami pristatyti pirmąjį MICHELIN gidą po Lietuvą. Tai užbaigia Baltijos šalių trilogiją, ir MICHELIN gidas jau visiškai aprėpia šį regioną. Gide pristatomi 34 restoranai, iš kurių devyniems suteikti specialūs įvertinimai – nuo keturių „MICHELIN Bib Gourmands“, kuriais pažymima gera kokybė ir gera kaina, iki keturių MICHELIN žvaigždžių, kuriomis įvertinama aukščiausio lygio virtuvė, ir nepamirštant vienos MICHELIN Žaliosios žvaigždės, skirtos restoranui, kuris ypatingai prisideda prie tvaraus maitinimo. Kiekvienas mūsų atrinktas restoranas pelnytai nusipelnė savosios vietos, ir šie restoranai iš tiesų yra geriausi iš geriausių. Keliaudami MICHELIN inspektoriai ragavo ir klasikinių, ir modernių patiekalų, ir vietinių, ir iš viso pasaulio atkeliavusių patiekalų, ir patiekalų, kuriais galima dalytis neįpareigojančioje aplinkoje, ir patiekalų, kuriuos galima paragauti iš degustacinio meniu, todėl mūsų pirmąjį pasirinkimą papuošė įvairūs restoranų stiliai“, - sako Gwendal Poullennec, MICHELIN gido tarptautinis direktorius.

„Mūsų šalis garsėja ne tik savo istoriniu paveldu ir nuostabaus grožio gamta, bet ir autentiška kulinarine patirtimi, kurią pagaliau pripažino ir prestižinis „Michelin“ gidas. Šis pripažinimas ypač svarbus. Jis įrodo, kad mūsų virtuvės šefai yra pasaulinio lygio, o kartu kviečia keliautojus dar vienu būdu patirti Lietuvos autentiškumą – šįkart per skonio eksperimentus ir pagarbą gastronominėms tradicijoms“, – teigia ekonomikos ir inovacijų ministrė Aušrinė Armonaitė.

„Daugybės šalių ir miestų patirtis rodo, kad MICHELIN gidas suteikia stiprų impulsą turistų planams. Savo ruožtu su „Keliauk Lietuvoje“ komanda esame pasirengę išnaudoti šį ryškų momentą ir paversti jį daugybe pasiūlymų ir pozityvių patirčių Lietuvos svečiams. Iš įvairių tyrimų ir patirties tarptautinėse parodose matome, kad gastronominis turizmas Lietuvai yra ypač perspektyvi niša. Dabar atėjo metas tai įrodyti praktiškai“, – sako VšĮ „Keliauk Lietuvoje“ vadovė Olga Gončarova.

O. Gončarova džiaugiasi, kad Lietuva atsidūrė garsiausiame pasaulio gastronomijos žemėlapyje tapdama naujausiu traukos objektu turistams. Restoranų įvertinimai atspindi restoranų kultūros įveiktą kelią, sėkmingai perimtą patirtį ir kūrybiškumą, kurį pastebi ir išskiria MICHELIN gido inspektoriai.

Anonimiškai veikiantys MICHELIN inspektoriai kruopščiai tyrinėjo Lietuvą, ieškodami geriausių šalies restoranų. Jie aplankė skirtingus Lietuvos regionus ir miestus.

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.