

Kategoria: Aktualności

Opublikowano: poniedziałek, 22, czerwiec 2026 16:34

Alicja Cisowska

Odsłony: 37

---

W poznańskim centrum konferencyjnym Młyńska12 odbyło się oficjalne wręczenie rekomendacji Przewodnika Michelin. W gronie wyróżnionych znalazło się aż pięć restauracji z powiatu poznańskiego. – *Nie ma w Polsce drugiego takiego powiatu. Niektóre duże miasta nie mogą się pochwalić takim wynikiem* – mówił Jan Mazurczak, prezes Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej.

– *Możemy być tylko dumni z tego, że na naszym terenie działa tyle znakomitych restauracji. Tym bardziej, że coraz więcej osób, często w tygodniu bardzo zapracowanych, chętnie korzysta z takiej oferty, by wspólnie z rodziną lub z przyjaciółmi wyjść na dobry obiad lub kolację* – podkreślił Tomasz Łubiński, wicestarosta poznański, który był jednym z wręczających wyróżnienia.

A w powiecie poznańskim jest gdzie smacznie zjeść. Rekomendacje Przewodnika Michelin w tej edycji otrzymały Farmer & Sons oraz NARE Sushi ze Skórzewa, Lumiere z Baranowa, Sezony z Trzeku oraz Taste it Restaurant z Puszczykowa. Jednocześnie lokal Farmer & Sons został uhonorowany wyróżnieniem Bib Gourmand. – *To dla nas wszystkich, tworzących restaurację ogromny zaszczyt. To ukoronowanie pracy szefa kuchni, kucharza, właściciela...* – mówił Jakub Kasprzak, właściciel i szef Farmer & Sons. – *Ja jestem podwójnie szczęśliwy, ponieważ druga restauracja ze Skórzewa, która także została wyróżniona, należy do mojej żony. Radość jest więc podwójna* – dodał.

– *Jak tutaj ktoś powiedział, ta rekomendacja to taki kulinarny Oscar. Jesteśmy w tej branży od dwudziestu lat i gdyby ktoś nam dziesięć lat temu powiedział, co się dzisiaj wydarzy, to raczej nikt by nie uwierzył. To było niedoścignione marzenie, a teraz to rzeczywistość... Czy taka rekomendacja przekłada się na zainteresowaniem lokalem? Tak, widzimy to po NARE Sushi, które w ubiegłym roku także otrzymało takie wyróżnienie. To spowodowało, że odwiedza nas więcej gości i to czasami z bardzo odległych zakątków Polski* – zapewnił Jakub Kasprzak, który zdradził, że popisowym daniem prowadzonego przez niego lokalu jest schabowy. – *Ma wyjątkową recepturę i jest wybitny* – dodał.

Przewodnik Michelin ukazuje się od 1900 roku, lecz nigdy w jego historii, aż do teraz, nie stworzono edycji poświęconej Polsce. W tegorocznym wydaniu wyróżniono dziesięć restauracji jedną Gwiazdką Michelin, w tym poznański lokal o nazwie Muga. Krakowska Bottiglieria 1881, jako jedyna restauracja w Polsce, utrzymała dwie Gwiazdki. Przyznano także 19 nowych wyróżnień Bib Gourmand. Warto także dodać, że restauracje z Baranowa, Trzeku i Puszczykowa znajdują się na Szlaku Kulinarnym „Smaki Powiatu Poznańskiego”. – *W Instytucie Skrzynki promujemy przede wszystkim regionalną kuchnię i w tym przypadku także mamy się czym pochwalić* – podsumował wicestarosta poznański.

*Źródło: Powiat Poznański*