Tisková zpráva

Průvodce MICHELIN představí aktualizovaný výběr restaurací z celého Česka. Přibudou další michelinské restaurace?

(Praha 2. listopadu 2026) **Průvodce MICHELIN pro Česko vstupuje do druhého roku. První celostátní výběr, který MICHELIN Guide zveřejnil loni v prosinci, pomohl během uplynulého roku zviditelnit českou gastronomii mezi zahraničními hosty a přivést jejich pozornost také k restauracím v regionech. Letošní aktualizovaný výběr restaurací z celé republiky zveřejní MICHELIN Guide online v pátek 20. listopadu. Restaurace zařazené do průvodce pak 14. prosince převezmou plakety na slavnostním setkání v pražské Pragovce. Akci pořádají makro ČR, oficiální partner projektu, a agentura CzechTourism, destinační partner pro Česko.**

Česko jako destinace se špičkovou gastronomií
Za každým doporučením v Průvodci MICHELIN stojí práce restaurací a kuchařů, kteří dlouhodobě posouvají tuzemskou gastronomii vpřed. První celostátní výběr jejich rozmanitou nabídku představil a potvrdil, že kvalitní kuchyně má své místo napříč celým Českem.

„Uplynulý rok ukázal, že celostátní Průvodce MICHELIN má mimořádný dosah i za hranicemi. Pomohl Česku výrazněji vstoupit na kulinářskou mapu světa a posílit jeho pozici mezi destinacemi se špičkovou gastronomií. Tento potenciál naplno využíváme. Českou kuchyni a restaurace představujeme v kampaních, věnují se jim také kolegové a kolegyně ze zahraničních zastoupení. Zveme zahraniční novináře a influencery na poznávací cesty a ukazujeme jim, že skvělá kuchyně není jen v Praze. Kvalitní restaurace v regionech lákají bonitní hosty, kteří za dobrým jídlem cestují, poznávají další místa, která by třeba jinak vůbec nenavštívili,“ říká **ředitelka České centrály cestovního ruchu – CzechTourism Tereza Hofmanová** a dodává: *„Přínos nekončí u restaurace. Člověk přijede na večeři, přespí, projde město a utrácí také u dalších místních podnikatelů. Gastronomie tak pomáhá rozvíjet cestovní ruch v celém regionu. Průvodce MICHELIN je konkrétním příkladem toho, co dokáže odborná práce agentury CzechTourism, spolupráce s partnery a systematická podpora turismu. Bez této práce a spolupráce bychom celostátního průvodce v této podobě nemuseli mít. Jeho přínosy se už začínají projevovat, a proto musíme na této cestě pokračovat. Potřebujeme dál rozvíjet projekty, které přivádějí hosty, pomáhají restauracím a prospívají celým regionům.“*

Na evropské úrovni je klíčovým partnerem projektu skupina METRO AG, která s MICHELIN Guide spolupracuje v řadě zemí. V Česku na toto partnerství navazuje makro ČR, které dlouhodobě podporuje rozvoj tuzemské gastronomie, mimo jiné prostřednictvím programu pro mladé talenty MakroGEN a iniciativy České pole, která vrací českou úrodu do gastronomie.

„Česká gastronomie dnes ukazuje, že dokáže obstát mezi evropskou špičkou. Za tímto úspěchem není jeden večer ani jedno ocenění, ale každodenní práce restauratérů, kuchařů a jejich týmů. MICHELIN Guide zviditelňuje ty nejlepší, současně však vysílá důležitý signál celému oboru: má smysl stavět na kvalitních surovinách, poctivém řemesle, vlastním rukopisu a odvaze dělat věci dobře. Právě takové podnikatele chceme v makro podporovat, ať už michelinské ocenění získají, nebo každý den poctivě budují kvalitní gastronomii ve svém městě či regionu,“ vyzdvihuje **generální ředitel makro ČR Jiří Nehasil**.

Na zveřejnění aktualizovaného výběru naváže slavnostní předávání plaket MICHELIN Guide *(MICHELIN Guide Restaurant Plaques Presentation Event),* které proběhne 14. prosince 2026 v pražské Pragovce.

Gastronomie jako tahák cestovního ruchu
Za dobrou gastronomií lidé cestují po celém světě. Česko nabízí pestrou scénu, která propojuje tradiční české chutě s vlivy sousedních zemí i mezinárodními trendy. Restaurace mohou hosty motivovat k cestě do jiného města nebo kraje a k pobytu přes noc. Návštěvníci pak utrácejí také za ubytování, dopravu, kulturu, památky či místní produkty. Společná propagace pomáhá podnikům mimo Prahu oslovit hosty na vzdálených trzích, kam by se samy dostávaly jen obtížně.

Agentura CzechTourism se na dopady prvního celostátního výběru ptala restaurací bezprostředně po jeho zveřejnění a znovu přibližně po šesti měsících. Šetření zachytilo zhruba polovinu podniků, výsledky proto mají orientační charakter.

Kateřina Beránková
berankova@czechtourism.gov.cz
+420 724 209 037
Česká centrála cestovního ruchu – CzechTourism, Štěpánská 567/15, 120 00 Praha 2

Zástupci restaurací uvedli, že zařazení do průvodce pozitivně ovlivnilo návštěvnost, rezervace nebo zájem hostů. Nejčastěji zmiňovali růst návštěvnosti o 10 až 15 procent, v jednotlivých případech dosáhl 30 procent a více.

Zástupci Restaurantu La Villa ve Zlíně uvádějí, že dříve do restaurace přijížděli hlavně hosté z okruhu asi 40 kilometrů. Dnes za ní cestují také lidé ze vzdálenosti kolem 300 kilometrů a ze Slovenska. Někteří si při návštěvě rezervují ubytování v regionu. Restaurace U Matěje v Praze zaznamenala po získání ocenění Bib Gourmand výraznou změnu ve složení hostů: zahraniční návštěvníci, kteří dříve tvořili jen nepatrnou část, dnes představují přibližně pětinu klientely. Strakonická restaurace Sůl a Řepa hlásí třicetiprocentní růst tržeb a větší zájem hostů z Rakouska, Německa i dalších částí Česka.

Od 11. do 31. prosince 2025 se v médiích objevilo 152 výstupů s dosahem přes 15,3 milionu kontaktů. Během necelých tří týdnů tak první celostátní výběr výrazně zvýšil povědomí o Česku a jeho gastronomii.

Partnerství s Průvodcem MICHELIN
Tříletá spolupráce Česka s Průvodcem MICHELIN se rozběhla v roce 2025. Na jejím základě inspektoři každý rok sestavují jeho elektronickou podobu s výběrem nejlepších tuzemských restaurací a Průvodce MICHELIN spravuje a aktualizuje českou sekci na webu https://guide.michelin.com/cz/en. Partnerství zahrnuje také tvorbu článků, placené kampaně na sociálních sítích a propagační video, které představuje českou gastronomii. Celková hodnota tříleté spolupráce činí 1 361 250 eur.

CzechTourism převzal realizační část projektu, dojednal partnerství s MICHELIN Guide a zajišťuje propagaci průvodce doma i v zahraničí. Díky spolupráci se Česko zařadilo po bok kulinářských destinací, jako jsou Francie, Itálie, Španělsko nebo Slovinsko, kde Průvodce MICHELIN podporuje rozvoj kulinářského cestování.

Průvodce MICHELIN: záruka kvality, vášně a poctivosti
Anonymní inspektoři hodnotí restaurace podle přísných mezinárodních kritérií. Udělují hvězdy MICHELIN – jednu, dvě nebo tři – a také prestižní ocenění Bib Gourmand restauracím, které nabízejí výborné jídlo za rozumnou cenu. MICHELIN Guide každý rok aktualizuje výběr restaurací, které stojí za návštěvu, a pomáhá hostům objevovat kvalitní kuchyni napříč republikou.

První český Průvodce MICHELIN v kostce
V historicky prvním celostátním výběru MICHELIN Guide Czechia se loni objevilo 79 restaurací. Mezi nimi pak přes tři desítky získaly následující ocenění:

Dvě MICHELIN Hvězdy – 1 restaurace
Jedna MICHELIN Hvězda – 8 restaurací
Bib Gourmand – 18 restaurací
Zelená Hvězda MICHELIN – 4 restaurace

Výběr zahrnul podniky napříč celou zemí a potvrdil rostoucí kvalitu české gastronomie i mimo hlavní město.

Kateřina Beránková
berankova@czechtourism.gov.cz
+420 724 209 037
Česká centrála cestovního ruchu – CzechTourism, Štěpánská 567/15, 120 00 Praha 2