

Miroslav GRUSZ



Po škole začínal v pražském hotelu Renaissance, kde získával první kuchařské zkušenosti pod vedením Zdeňka Pohlreicha. Po 5 letech zamířil do svého prvního zahraničního angažmá – Marriottu v Zürichu.

Po návratu nastoupil do kuchyně restaurace Allegro v hotelu Four Seasons. Tady se postupně potkal s absolutní špičkou světové gastronomie Vitem Mollicou a Andreou Accordim, s ním byl také u toho, když Allegro získalo michelinskou hvězdu, první v Česku a bývalé střední Evropě vůbec. Tam se také seznámil více s italskou kuchyní, která mu tak učarovala, že se rozhodl zdokonalit na místě, v Restaurantu Palagio hotelu Four Seasons ve Florencii opět po boku Vita Mollicy (* michelin star) v obou případech jako jeden ze zástupců.

Po návratu do Čech strávil 4 roky v pražském hotelu Augustine ze světového řetězce Rocco Forte Hotels, kde se postupně propracoval na pozici executive chefa a spolupracoval s Jeffem Blandem, Lee Streatonem či Markem Hixem. Na své pozici vedl tým 20 kuchařů a posbíral různé ocenění. Příkladem je třetí nejlepší fine dining restaurace v Praze v ročence magazínu EURO a S. Pellegrino a Acqua Panna v roce 2013.

Poslední 2 roky jste ho mohli potkávat v pražské restauraci Aromi (známého ambassadora italské gastronomie Riccarda Lucque), kde jako head chef mohl naplno uplatnit své zkušenosti ze zahraničí i kreativitu a cit pro suroviny a jejich kombinace. (Ocenění Bib Gourmand od Michelin guide – kvalitní dobré jídlo za dobrou cenu).

Otevření vlastní restaurace nesoucí jeho jméno je tak logickým vyvrcholením jeho bohaté profesní kariéry.