

WYRÓŻNIENIE MICHELIN TO DOPIERO POCZĄTEK



foto: Mateusz Szymandera

Jeszcze kilka lat temu niewiele z Nas mogło przypuszczać, że Skórzewo pojawi się w jednym z najbardziej prestiżowych przewodników gastronomicznych na świecie. Tymczasem w 2025 roku restauracja działająca w tej miejscowości została wyróżniona przez przewodnik Michelin, a lokalna scena kulinarna zaczęła przyciągać gości z całej Europy.

Historia zaczęła się od restauracji Nare Sushi, prowadzonej przez Monikę Kasprzak. Osiem lat temu otworzyła niewielki lokal na poznańskich Naramowicach. W zeszłym roku zdecydowała się na kolejny krok i otworzyła drugą restaurację - tym razem w Skórzewie.

- To miejsce wybraliśmy świadomie. Chcieliśmy stworzyć restaurację w spokojnej okolicy, ale jednocześnie blisko Poznania - opowiada Monika Kasprzak. - Od początku zależało nam na jakości i na tym, żeby goście przychodzili tu po doświadczenie kulinarne, a nie tylko po szybki posiłek.

Szefowa kuchni specjalizuje się w sushi i kuchni japońskiej, a doświadczenie zdobywała m.in. podczas licznych wyjazdów do Japonii. Podczas jednego z nich wygrała prestiżowy konkurs JCDC „Taste of Japan 2023/2024” jako pierwsza kobieta na świecie. Być może to właśnie dlatego jej restauracja została zauważona przez inspektorów Michelin już w pierwszym roku działalności w nowej lokalizacji.

Proces przyznawania wyróżnień i gwiazdek w przewodniku Michelin jest owiany dużą tajemnicą. Restauracje odwiedzają anonimowi inspektorzy, którzy nie zapowiadają wizyt i płacą za posiłki tak jak zwykli goście. W przeszłości można było sugerować się tym, że byli to obcokrajowcy płacący zagranicznymi kartami. Dziś jednak mocno się to zmieniło. Lokal może zostać odwiedzony nawet kilkukrotnie, zanim zapadnie decyzja o jego umieszczeniu w przewodniku. Oceniane są przede wszystkim jakość składników, technika

przygotowania potraw, ale też doznania wizualne i estetyczne.

W przypadku lokalu w Skórzewie decyzja zapadła wyjątkowo szybko. Jak wspomina restauratorka wyróżnienie otrzymała już 222 dni po otwarciu restauracji. *- To było ogromne zaskoczenie, ale też potwierdzenie, że nasza droga ma sens. Michelin to nie jest coś, o czym się myśli spędzając godziny w kuchni. Na pewno był jednak marzeniem, które udało się spełnić - zauważa Pani Monika.*

W 2025 roku w Przewodniku Michelin znalazło się 15 restauracji ze stolicy Wielkopolski, ale też jedna spoza miasta. I jest nią właśnie Nare Sushi. Co ciekawe to jedna z trzech restauracji serwujących kuchnię japońską, które znalazły się w polskiej części przewodnika. *- Część gości przyjeżdża do nas z innych miast, mamy też turystów z zagranicy - mówi restauratorka. - Zdarza się, że ktoś przyjeżdża specjalnie, żeby sprawdzić restaurację z przewodnika - dodaje.*



foto: Mateusz Szymandera

Co ciekawe kulinarne ambicje Skórzewa nie kończą się na jednej restauracji. Na początku 2026 roku w Skórzewie otwarto kolejny lokal Farmer's Sons, prowadzony przez Jakuba Kasprzaka, prywatnie męża Pani Moniki. Restauracja ma zupełnie inny charakter, ale ambicje szefa kuchni są równie wysokie.

- Nie traktujemy siebie jako konkurencję, a wzajemną motywację. Cieszę się z sukcesu żony, bo to nasz wspólny sukces. Nie ukrywam jednak, że mam podobne ambicje. Chciałbym powalczyć o drugie wyróżnienie dla Skórzewa - zauważa Jakub Kasprzak.

- Inspektorzy obserwują rynek, śledzą historię szefa kuchni. I jeśli mamy jakąś wspólną historię, to łatwiej na siebie zwrócić uwagę. A wtedy już wszystko zależy od nas.

Jako restaurator z kilkunastoletnim doświadczeniem, polegającym m.in. na otwieraniu restauracji obserwował rynek kulinarny w Polsce. Jak zauważa w kraju szczególnie popularnością cieszy się kuchnia polska, włoska, amerykańska i azjatycka. W nowo otwartym lokalu postawił przede wszystkim na produkty sezonowe. Menu w restauracji jest krótkie i będzie się zmieniało regularnie. *- Dzięki takiemu zabiegowi zdecydowanie łatwiej zadbać o świeżość produktów - zauważa.*

Choć restauracje prowadzone są przez małżeństwo i znajdują się niedaleko siebie, ich właściciele podkreślają, że każdy lokal ma własny charakter. Pani Monika odpowiada za Nare Sushi, a Pan Jakub rozwija Farmer's Sons. *- To dwa różne pomysły na gastronomię, ale oba wynikają z tej samej pasji do jedzenia - podkreślają restauratorzy mieszkający na co dzień w Gminie Dopiewo.*

Zdają sobie oni doskonale sprawę z tego, że w gastronomii równie ważne co jedzenie jest atmosfera i pierwsze wrażenie. Ich zdaniem goście muszą od samego początku czuć się zaopiekowani. Czasami to kwestia światła, muzyki, ale też sposobu powitania.

Z ich perspektywy rozwój gastronomii w Gminie Dopiewo jest naturalną konsekwencją zmian, jakie zachodzą w okolicach Poznania. *- Przedmieścia bardzo się rozwijają. Mieszka tu coraz więcej ludzi, którzy chcą dobrze zjeść bez konieczności jechania do centrum miasta - mówi.*

Podobnie uważa Monika Kasprzak. *- Dobra restauracja nie musi być w centrum dużego miasta. Jeśli ludzie wiedzą, że czeka ich dobre jedzenie i ciekawa atmosfera, są gotowi przyjechać nawet kilkaset kilometrów - przyznaje.*

Właściciele restauracji liczą, że z czasem Skórzewo będzie kojarzone nie tylko jako dynamicznie rozwijająca się miejscowość pod Poznaniem, ale także jako punkt na kulinarnej mapie kraju. *- To dopiero początek - mówi Jakub Kasprzak. - Jeśli pojawi się tu kilka ciekawych miejsc, zaczyna się budować coś w rodzaju kulinarnego mikroklimatu. A to przyciąga kolejnych restauratorów.*

Czy Skórzewo stanie się w przyszłości jednym z rozpoznawalnych punktów gastronomicznych w Wielkopolsce? Dziś trudno to przewidzieć. Jedno jest jednak pewne. Lokalna scena kulinarna dynamicznie się rozwija i już teraz mocno zaznaczyła swoją obecność.

Mateusz Szymandera