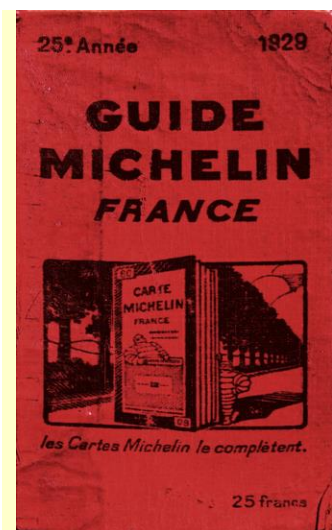
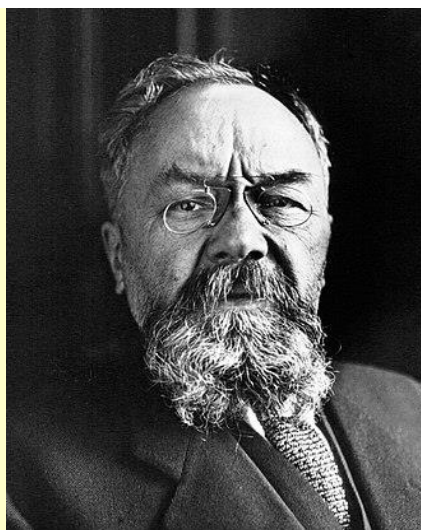


Guide Michelin

A francia Guide Michelin (angolul: Michelin Guide) egy nevezetes étterem- és szállodakalauz, amelynek Michelin-csillagnak nevezett elismerése a tökéletesség nemzetközi szimbólumává vált a szakácsművészet területén.



1929-es Michelin Guide étterem és szállodakalauz („Vörös kalauz”)



Andre Jules Michelin



Michelin Bibendum

„...a Michelin éttermi kalauz az új évszázaddal ér-
kezik, és látni fogja még az új évezredet is.”

– Mottó. (Guide Michelin 1900.)

Története

Edouard Michelin francia üzletember és testvére, André 1891-ben feltalálták a leszerelhető gumiabroncsot. Mivel a találmánynak nagy sikere lett, 1889-ben megalapították a Michelin céget a francia Clermont-Ferrandban. Hogy az autósok megvegyék és minél többet használják a Michelin gumikat, kiadtak egy olyan térképet, amelyen kitűnő éttermek és hotelek szerepelnek. Ezzel próbálták meg rábírni a turistákat, hogy kitérőket tegyenek az utak mentén és használják a Michelin gumiabroncsokat.

A Michelin Guide nagyon hasznos kiadványnak bizonyult (eleinte ingyen osztogatták), a kezdetekben csak Párizs térképét és a környező városokhoz vezető autótutakat tartalmazta, ezzel segítve a sofőröket. A cég bátorította az utazókat, hogy gyűjtsenek minél több adatot az utakról és a környező hotelekről, ezekkel az információkkal aztán a későbbi kiadványokat kibővítették. Ezek a kiadványok már külön tartalmazták a Francia Autóklub által ajánlott helyeket és értékelték a szálláshelyek minőségét és ellátását. 1904-től a kalauz nemzetközivé vált, Olaszország, Svájc, Belgium, Luxemburg, Hollandia és az Egyesült Királyság is külön kötetet kapott.

1919-ben jelentek meg először a vörös borítójú könyvek, amelyek több országra vonatkoztak egyidejűleg. A zöld színű Michelin könyveket először a második világháború előtt adták ki. A Michelin cég leányvállalata, a ViaMichelin ma már digitális formában is hozzáférhetővé teszi a térképeket és ajánlásokat. A könyvek egész Európára érvényesek, 2007-ben már New York és San Francisco szállodái és éttermei is külön kiadványban szerepelnek. 2009-től az európai és amerikai piros és zöld kalauzok elérhetők majd a Nokia Maps 3.0 szoftvert használó Nokia mobiltelefonokon. Az

iPhone-tulajdonosok az Apple internetes üzletein keresztül vásárolhatják meg a programot.[1] 2009. október 13-án a MICHELIN Guide Kyoto Osaka 2010 első kiadását jelentette meg a Michelin cég. A kiadvány 150 csillagos éttermet és Ryokant tartalmaz Japánban.

A Michelin-csillag

A *Vörös Könyv* a hotelek és éttermek értékeléséhez egy szimbólumrendszert alkalmaz, amely jelöli árkatóriájukat és komfortosságukat. Az éttermeket öt szempont szerint értékelik:

- 1) Az ételek minősége
- 2) A sütés, főzés, ízesítés tökéletessége
- 3) A konyha eredetisége, stílusa
- 4) Az ár-érték arány
- 5) A látogatások gyakorisága

A névtelen kritikusok véleményezése alapján (franciául inspectoroknak hívják őket) kap az étterem egy vagy több csillagot. A vizsgálat során csupán az ételeket minősítik, a felszolgálat, a teríték minőségét, a dekorációkat nem veszik figyelembe.

Az inspectorok évente nagyjából 250 éttermet látogatnak meg, kiadványukban a Main Cities-ben Európa 20 országának 43 városában lévő éttermei és szállodái szerepelnek.

- ✿ Egy csillaggal (✿) minősíti a Vörös Könyv a „kellemes úti kitérőt jelentő, kiváló fogásokkal büszkélkedő” éttermeket.
- ✿ Két csillagot (✿✿) kapnak azok a kitűnő éttermek, amelyek miatt érdemes az utazóknak hosszabb kitérőket is tenni.
- ✿ Három csillagot (✿✿✿) adnak azoknak a helyeknek, amelyek meglátogatása külön utazást is megér.

Nem séfek kapják, hanem éttermek. A kalauzban az étterem neve mellett szerepel a csillag. Azaz hívhatjuk Michelin-csillagos séfnek Miguel Viciát és Szulló Szabinát, a valóság az, hogy ez tényleg legnagyobb részt az ő érdemük, de étterem kapja a kitüntetést. Nem véletlen, hogy az éttermeknél gyakran meg sincs említve a séf neve a kalauzban. Ergo magával sem viheti egy séf, hiszen nincs is neki. És az étterem sem veszíti el, ha távozik a séf. Ennek ellenére a köznyelvben, gyakran mondják, hogy "Michelin-csillagos Chef".

Szakértői vélemények szerint a Michelin az újító szakácsokat részesíti előnyben. A tradicionális ételek felújításán túl, a szakácsnak valamilyen új receptet, meglepő ízvilágot, rá jellemző különlegességet kell produkálnia.

2010 új szimbólumai

- ✿ Egészségedre! Kanpai! vagy Sante'! - azokra az éttermekre hívja fel a figyelmet, ahol jelentős koktél- vagy szaké választékot kínálnak.
- ✿ Az új étteremkategória szimbólumai a kistányérok, az egyedi választékkal rendelkező éttermek részére.
- ✿ Valet Parking - kocsirendező-szolgálat, a külvárosokból gyakran autóval érkező vendégek kedvéért.

A világon 54 három csillagos étterem található, ezek többsége Európában, de Amerikában és Kínában is adtak már Michelin-csillagot. A Michelin Guide vetélytársa a Gault Millau éttermi kalauz, amely aprólékos pontrendszer alapján dönti el, hogy melyik étterem, milyen minősítést kapjon. Ez a minősítés azonban az éttermek mintegy 5%-át érinti csupán, ezért egy másik rendszer is támogatja, hogy az éttermek eljuthassanak a Michelin-csillagos szintre.



A három Michelin-csillagos Fat Duck étterem, *Sound of the Sea* nevű ételköltménye

Az étellellenőrök 1997-ben hozták létre a Bib Gourmand szimbólumrendszert, amely az éttermeket ár-érték szerint rangsorolja. A Bib Gourmand éttermekre a kiváló minőség mellett a mérsékelt ár a jellemző, az ilyen éttermek rövidítése Rest, jelzése a piros Michelin Bibendum, a Michelin csoport kabalájának a feje.

Magyar vonatkozások

- ✿ 2010. március 16-án Budapesten Gerendai Károly étterme, a Costes kapta meg elsőként, egyetlen magyarországi étteremként a Michelin-csillagot.
- ✿ 2011-ben a Vörösmarty téri Onyx Étterem érdemelte ki az egy csillagos elismerést, a Costes pedig meg tudta őrizni a csillagot.
- ✿ 2014-ben a Borkonyha étterem is egy Michelin-csillagot kapott.
- ✿ 2015-ben a budapesti Tanti kapta meg az elismerést,], 2017-ben elvették a 2015-ben szerzett csillagot
- ✿ 2016-ban a Costes Downtown is egy csillagot kapott

Ezen kívül a ViaMichelin ajánlást ad néhány kitűnő hely meglátogatására, a fentiekén kívül 24 éttermet jelöltek meg. Ilyen hely a várbeli Alabárdos, a Bock bisztró, a Csalogány 26, a Baraka, a MÁK vagy az Arany Kaviár.

Legendás csillagok

A szakácsok pápája

Paul Bocuse, „a szakácsok pápája” három csillag birtokosa, melyet hosszú évek óta birtokol. Több Michelin-csillagos séf tanítója, aki a szakmát Ferdinand Pointtól, a legendás szakácstól tanulta. A róla elnevezett Bocuse d'Or verseny a szakácsszakma leg-nagyobb és legrangosabb versenyének szá-mít.

A legfiatalabb kétszillagos séf

Patrick LeNôtre, a Pré Catelan Restaurant szakácsaként 1976-ban kapta meg az első Michelin-csillagot, három hónappal munká-ba állása után. A második csillagra csak egy évet kellett várnia, 1977-ben megint kitűn-tették vele, tíz éven belül hét csillagot szer-zett.

A csúcstartó

Joël Robuchon, a legtöbb csillaggal büszkél-kedik a világon, melyeket a világ különböző éttermeiben szerzett. (Hongkong, Las Vegas, London, Macau, Monaco, New York, Párizs és Tokió)

Monsieur Hatszillag

Alain Ducasse, aki két éttermével is elnyerte a három Michelin-csillagot. Ezek a Plaza Athénée és a Louis XV Restaurant éttermek, saját szakácsiskolája van, ahol Michelin-csillagos séfek járnak tanulni hozzá.

A konyha ördöge

Gordon Ramsay, aki mára már 16 Michelin-csillag birtokosa, 1993-ban a londoni Aubergine étteremnek három év alatt két Michelin-csillagot szerzett és azóta éttermei rendre kapják a gasztronómiai elismerés eme formá-ját