



ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΑΣΤΕΡΙ MICHELIN ΚΑΙ ΠΩΣ ΑΠΟΝΕΜΕΤΑΙ

Πρόκειται για τη «βίβλο» της γαστρονομίας. Ο οδηγός Michelin είναι μια σειρά ετήσιων οδηγών που εκδίδονται από την ομώνυμη γαλλική εταιρεία, για πάνω από έναν αιώνα. Πρόκειται για τον παλαιότερο και πιο γνωστό Ευρωπαϊκό οδηγό για ξενοδοχεία και εστιατόρια, ο οποίος απονέμει τα περίφημα και διάσημα αστέρια Michelin.

Η απόκτηση ή η απώλεια ενός αστεριού μπορεί να έχει δραματικές συνέπειες για την επιτυχία ενός εστιατορίου.

Η ιστορία ξεκινά το 1900, οπότε οι παραγωγοί ελαστικών André και Édouard Michelin δημοσίευσαν τον πρώτο οδηγό που απευθυνόταν σε Γάλλους αυτοκινητιστές. Εκείνη την εποχή υπήρχαν λιγότερα από 3.000 αυτοκίνητα στη Γαλλία, και ο οδηγός Michelin είχε ως στόχο να ενισχύσει τη ζήτηση για αυτοκίνητα, και ως εκ τούτου για τα ελαστικά αυτοκινήτων. Τα αδέρφια Michelin τύπωσαν περί τα 35.000 αντίτυπα τα οποία διατέθηκαν δωρεάν και περιείχαν χρήσιμες πληροφορίες για τους αυτοκινητιστές, όπως χάρτες, οδηγίες για την επισκευή και αλλαγή ελαστικών, λίστες με μηχανικούς αυτοκινήτων, ξενοδοχεία και πρατήρια βενζίνης. Το 1904 οι αδελφοί δημοσίευσαν ένα παρόμοιο οδηγό στο Βέλγιο.

Το 1926, ο οδηγός εισήγαγε το αστέρι σε σημεία με αξιόλογο φαγητό και το 1931 προστέθηκαν δυο και τρία αστέρια- το εξώφυλλο του οδηγού αρχικά ήταν μπλε και ακολούθως έγινε κόκκινο. Πέντε χρόνια αργότερα, το 1936 καθορίστηκαν τα κριτήρια για την απονομή τους:

- Ένα αστέρι: Στο εστιατόριο που ξεχωρίζει στην κατηγορία του
- Δύο αστέρια: Άριστη μαγειρική, άξιζε την επίσκεψη
- Τρία αστέρια: Εξαιρετική κουζίνα, άξιζε το ταξίδι

Η διαδικασία αξιολόγησης

Οι κριτικοί της Michelin (κοινώς ονομάζονται «ελεγκτές») και επισκέπτονται τα εστιατόρια ανώνυμα: δεν αποκαλύπτουν την ταυτότητά τους και τα έξοδα για τα γεύματα καταβάλλονται από την γαλλική εταιρεία και όχι από το εκάστοτε εστιατόριο που καλούνται να αναθεωρήσουν. Το 2009 ο New Yorker, έγραψε ότι η Michelin φτάνει μέχρι τα άκρα για να διατηρήσει την ανωνυμία των επιθεωρητών της. Είναι γεγονός ότι πολλά από τα κορυφαία στελέχη της εταιρείας δεν έχουν συναντήσει ποτέ έστω και έναν από τους κριτές. Μάλιστα, οι αξιολογητές καλούνται να μην αποκαλύπτουν την επαγγελματική τους ταυτότητα ακόμη και στους γονείς τους ενώ χαρακτηριστικό είναι το γεγονός ότι η Michelin έχει απαγορεύσει στους κριτές να μιλούν σε δημοσιογράφους. Οι κριτικοί συντάσσουν τις εκθέσεις στις ετήσιες συναντήσεις σε κάποιο από τα γραφεία της Michelin ανά τον κόσμο. προσφέροντας στα εστιατόρια τρία, δύο, ένα ή κανένα αστέρι. Ο πρωτοπόρος της nouvelle cuisine στη δεκαετία του '60, Paul Bocuse, είχε πει ότι ο οδηγός Michelin είναι ο μοναδικός που αξίζει. Στη Γαλλία, η κυκλοφορία του οδηγού προκαλεί φρενίτιδα στα μέσα ενημέρωσης, ανάλογη με εκείνη που προκαλεί η απονομή των βραβείων Όσκαρ.

Πρόκειται για τον παλαιότερο και πιο γνωστό Ευρωπαϊκό οδηγό για ξενοδοχεία και εστιατόρια, ο οποίος απονέμει τα περίφημα και διάσημα αστέρια Michelin.