Czerwony Przewodnik Michelin



Przewodnik Michelin wydawany jest od 1900 roku. Pierwsze rekomendacje gastronomiczne pojawiły się w nim w roku 1926, więc za chwilę będziemy obchodzić setne urodziny tego pomysłu. Warszawa jako stolica Polski pojawiła się na kartach czerwonego przewodnika w roku 1997, a 11 lat później dołączył do niej Kraków. W roku 2023, do prestiżowego grona miast wyróżnionych w przewodniku dołączy Poznań! Poniżej wyjaśniamy co oznaczają poszczególne symbole stosowane przez czerwony przewodnik i jaką wagę przypisać poszczególnym oznaczeniom.

#przewodnik michelin #gwiazdki michelina #gwiazdkowe restauracje poznan #bib gourmand poznan #michelin poznan #restauracje wyróżnione w przewodniku michelin poznan #michelin wielkopolska #gwiazdki michelin #przewodnik michelin 2019 #przewodnik michelin 2020 #gwiazdki rozdane #viamichelin.com #poznan michelin restaurant #michelin poznań

Czym jest przewodnik Michelin

Przewodnik powstał z inicjatywy firmy Michelin (producenta opon), z myślą o kierowcach podróżujących po drogach Francji. W kraju w którym motoryzacja stawiała pierwsze kroki wiedza o tym gdzie można naprawić i zatankować pojazd była na wagę złota. Pierwsze wydania przewodnika dołączane były bezpłatnie do zakupionych opon. Kolejne dostępne były za symboliczną cenę. Informacje dla kierowców zostały z czasem uzupełnione o wskazówki gdzie można zatrzymać się na nocleg i gdzie zjeść smaczny posiłek. Sekcja gastronomiczna przewodnika powstała w 1926 roku i od pierwszej edycji cieszyła się sporą popularnością.



Źródło: https://www.arts-et-gastronomie.com

Gwiazdki, sztućce i Bib Gourmand

System ocen bazował pierwotnie na jednej gwiazdce, przyznawanej rekomendowanym lokalom. Z czasem system ocen rozwinął skalę do trzech gwiazdek. W okresie powojennym z powodu ograniczeń w dostępie do żywności przyznawano przez pewien czas maksymalnie dwie gwiazdki, ale po czasie wrócono do systemu trzygwiazdkowego. W latach 50. XX wieku uzupełniono system ocen, bazujący na gwiazdkach o nowy rodzaj rekomendacji. Było to "starannie przygotowane jedzenie za niewielką cenę". Wyróżnienie dopiero w latach 90. zostało nazwane "Bib Gourmand" i zyskało swój wyróżnik graficzny - głowę Bib (czyli ludzika Michelina).

Przewodnik bazował głównie na symbolach graficznych i nie zawierał opisów słownych. Symbole wskazywały na przykład na obszerną kartę win, duży wybór piw czy ciekawy widok z okien sali restauracyjnej. Od kilku lat wzmianka o danym lokalu wzbogacona jest o dosłownie dwa-trzy zdania krótkiej charakterystyki. Od chwili powstania autorom towarzyszyło praktyczne podejście do tematu. Bardzo dobitnie widać to w słownym opisie symbolu gwiazdek przyznawanych lokalom:

*** - "Kuchnia wysokiej jakości, warta tego by się zatrzymać".**

**** - "Doskonała kuchnia, warta tego by nadłożyć drogi".**

***** - "Wyjątkowa kuchnia, warta specjalnej podróży".**

Jak widać wszystkie powyższe opisy nierozerwalnie związane są z podróżą, dla której to podróży posiłek jest tylko mniej lub bardziej istotnym elementem towarzyszącym. Dziś oferta gastronomiczna stanowi samodzielną atrakcję dla mieszkańców i turystów. Nie zmienia to faktu, że wspomniane opisy dają do myślenia i wywołują uśmiech sympatii. Miło znać kontekst w jakim zostały stworzone.

Bib Gourmand czyli atrakcyjna cena i dobra jakość

Określenie *Gourmand* oznacza w języku francuskim smakosza lub łasucha. *Bib* to skrót od słowa *Bibendum* czyli nazwy maskotki firmy Michelin. To charakterystyczna postać stworzona z białych opon. Bibendum obchodzi w tym roku swoje 120 urodziny. Bib Gourmand jako wyróżnienie przyznane restauracji oznacza dobre jedzenie w atrakcyjnej cenie. Nie oczekuję się przy tym finezyjnej formy potraw czy specjalnego serwisu. Dania nagradzane Bib Gourmand często przypominają prostą kuchnię domową, a ta w kontekście smaku, jakości składników i techniki przygotowania, stoi we Francji na bardzo wysokim poziomie.



We Francji w sposób bardzo poważny i rzeczowy podchodzi się do kwestii żywienia. Kwestie związane z kulinariami są przedmiotem badań naukowych, opracowań dotyczących zbiorowego żywienia, ważnym elementem edukacji dzieci oraz chronionym dobrem narodowym. Tradycja i umiejętność gotowania przekazywana jest z pokolenia na pokolenie.

Sztućce

Jakby tego było mało, restauracjom przyznawane są również symbole sztućców. Te ostatnie, w zależności od liczby symboli (1 do 5) określają komfort i wygodę miejsca. Gdy sztućce mają kolor czerwony oznacza to, że restauracja jest nie tylko komfortowa ale i “przyjemna” w odniesieniu do wystroju i atmosfery. **Warto zauważyć, że sztućce nie mają nic wspólnego z jakością potraw.** Odnoszą się wyłącznie do pewnych elementów wystroju i organizacji pracy. Tu znów pamietać warto o bazowym założeniu przewodnika, miał ułatwić podróż i uczynić ją bardziej komfortową. Sztućce podpowiadają gdzie jest "ładnie i wygodnie", ale liczba przyznanych symboli nie odzwierciedla

walorów związanych z jedzeniem. Trzy komplety sztućców zamiast jednego oznaczać będą co najwyżej ładniejszy wystrój, sprawniejszą obsługę i wygodniejsze fotele. Nie jest wcale wykluczone, że za lepsze uznalibyście jedzenie serwowane w restauracji, która została uznana za mniej komfortową.

Tabliczki i naklejki

Restauracje wyróżnione przez przewodnik Michelin mają prawo umieszczenia na zewnętrznej ścianie lokalu metalowej tabliczki z odpowiednim symbolem. Coraz częściej są to również naklejki pojawiające się na drzwiach wejściowych do restauracji. Przez wiele lat mogły to robić wyłącznie restauracje uhonorowane gwiazdkami lub rekomendacją Bib Gourmand. Dziś wolno to robić również restauracjom, którym przyznano sztućce.



Warszawa jako stolica Polski pojawiła się na kartach czerwonego przewodnika w roku 1997, a 11 lat później dołączył do niej Kraków. Tylko te dwa polskie miasta oceniane są przez recenzentów Michelina.

Kilka dat z historii przewodnika Michelin:

- 1900 r. - wydanie pierwszego bezpłatnego przewodnika dla kierowców z adresami stacji benzynowych i warsztatów,
- 1914 r. - wybuch wojny staje się przyczyną wstrzymania projektu,
- 1920 r. - przewodnik powraca do druku,
- 1926 r. - przewodnik po raz pierwszy rekomenduje restauracje typu “Fine dining” przyznając im gwiazdkę ,
- 1931 r. - wprowadzenie rekomendacji opartych o 3-gwiazdkowy system ocen,
- 1939 r. - wybuch wojny wstrzymał publikacje gastronomiczne, a po wznowieniu druku zredukował system ocen do dwóch gwiazdek ze względu na kłopoty z zaopatrzeniem i dostępem do żywności.
- 1955 r. - wprowadzenie wyróżnienia restauracji oferujących “starannie przygotowane jedzenie za

niewielką cenę”, które prawie 40 lat później przekształciło się w dzisiejsze oznaczenie Bib Gourmand,
- 1997 r. - wprowadzenie oznaczenia Bib Gourmand w obecnej postaci i związanie go z grafiką Bibendum (ludzika Michelin) na oznaczenie jedzenia dobrej jakości za niewygórowaną cenę,
- 1997 r. - pierwsza wzmianka o polskich restauracjach w wydaniu "Main cities of Europe" (wśród 12 warszawskich restauracji jedna otrzymała Bib Gurmand),
- 2005 r. - Michelin pojawia się w USA, recenzując restauracje w Nowym Yorku,
- 2007-2008 r. - w przewodniku zostały uwzględnione Tokyo, Hong Kong i Macao,
- 2008 r. - w przewodniku pojawia się Kraków z 16 restauracjami,
- 2013 r. - pierwsza spośród 40 polskich restauracji wymienionych w przewodniku otrzymuje gwiazdkę (Atelier Amaro z Warszawy),
- 2016 r. - druga spośród 52 polskich restauracji wymienionych w przewodniku otrzymuje gwiazdkę (Senses z Warszawy),
- 2020 - obecnie przewodnik obejmuje on 23 kraje opisane w 14 edycjach regionalnych, dostępnych w sprzedaży w 90 krajach na świecie.

Gala Przewodnika Michelin

Przewodnik wznawiany jest co roku, a jego premiera jest wielkim wydarzeniem. We Francji Gala towarzysząca premierze odbywa się w atmosferze doniosłości porównywalnej z galą wręczenia Oscarów. Bez wątpienia świat kulinarny i smakosze na całym świecie z niecierpliwością i ekscytacją oczekują kolejnych edycji przewodnika. Wyróżnienia przyznawane przez Przewodnik Michelin oświetlają restauracje i szefów kuchni jasnym blaskiem zainteresowania, ale także wyśrubowanych oczekiwań. To wysoko postawiona poprzeczka. Wyróżnieni mogę liczyć na duże zainteresowanie gości, rozpoznawalność i wzrost obrotów. To także powód do stresu który niejednemu szefowi kuchni przysporzył kilku siwych włosów.

Wyróżnienie trudno jest uzyskać, ale równie trudno jest je utrzymać. Zwłaszcza w polskich warunkach, gdzie stabilność dostaw, jakość lokalnych produktów i rotacja personelu daleko odbiegają od obrazu Francji - oczywistego wzorca dla inspektorów czerwonego przewodnika. Swoją pozycję w przewodniku mogą stracić nie tylko pojedyncze restauracje ale całe miasta. Tak stało się z niemieckim Stuttgartem i francuską Tuluzą.

Jeśli spotkacie na swojej drodzę restauracje wyróżnione w czerwonym przewodniku Michelin, zwłaszcza te łaskawsze dla kieszeni Bib Gourmand, to koniecznie zwolnijcie tempo, by w pełni cieszyć się niezwykłym światem kulinarnych doznań. Mamy nadzieję, że kiedyś również w Poznaniu będzie taka możliwość.

Bon appetit!

Źródła:

1. https://www.escoffier.edu/blog/culinary-arts/a-brief-history-of-the-michelin-guide/
2. https://www.michelin.com/en/news/all-you-need-to-know-about-michelins-bib-gourmand-guide/
3. https://www.thestaffcanteen.com/Editorials-and-Advertorials/impact-michelin-stars-business#/
4. http://foodsnob.pl/wp-content/uploads/2018/03/Michelin-timeline-by-FoodSnob.pdf

