

48. ПРЕМІЯ «ОСКАР» ДЛЯ КУЛІНАРІВ – MICHELIN STAR

Ю.В. Миць

О. С. Павлюченко

Національний університет харчових технологій

Творчість кінематографістів оцінюють вручаючи «Оскар», музикантів - премію Греммі, а кулінарів - по кількості зірочок Мішлен (Michelin). Отримати навіть одну зірку - це велика шана, а що вже говорити про три. Ці зірки просто так не роздають, навіть за гроші. Ресторанні критики Michelin працюють як справжні секретні агенти, інкогніто відвідуючи популярні ресторани, і оцінюючи їх за спеціальною шкалою. Враховуються такі критерії як рівень обслуговування, обстановка, атмосфера, комфорт ресторану та якість кухні.

Відвідування ресторанів, що мають зірки Мішлена, - модна розвага для любителів вишукано поїсти і цілий ритуал для гурманів усього світу. Місця в таких закладах потрібно бронювати мало не за рік.

Термін "Michelin Star" є ознакою прекрасної якості ресторану - що досить кумедно, враховуючи, що Michelin є компанією, яка випускає шини для автомобілей.

Андре Мішлен, засновник шинної компанії, придумав оригінальний маркетинговий хід для збільшення продажів продукції свого підприємства, і в 1900 році випустив перший путівник, який призначався автовласникам, які могли знайти докладну інформацію про автозаправні станції, гаражі, магазини автотоварів, готелі та заклади, в яких подорожуючи можна перекусити. У 1920 році додали рейтинг ресторанів Франції. Спочатку путівник повинен був стати помічником мандрівників, за допомогою нього можна було швидко і «правильно» вибирати ресторани під час поїздок. Передбачалося, що опис ресторанів буде стимулювати туристів більше подорожувати на автомобілі і в результаті купувати більше шин. Сам знаменитий рейтинг з'явився лише в 1920 році, коли укладачі гіда стали відзначати однією зіркою ресторани, що виділяються якістю кухні.

У 1926 році політика рейтингу кардинально помінялася, ресторани оцінювались трьох зірковою системою, путівник почався називатись «Червоний гід Мішлен»:

✳ - відмінний ресторан в своїй категорії (тип кухні);

✳ ✳ - відмінна кухня, заради якої має сенс зробити невеликий відступ від маршруту;

✳ ✳ ✳ - чудова робота шеф-кухаря, оригінальна, авторська кухня, потрапити в цей ресторан потрібно обов'язково, гідний окремої подорожі.

Отримання зірки Мішлен означає перехід на абсолютно новий рівень, зліт популярності й успіху ресторану. Це означає, що ресторан стає кращим з кращих. У деяких ресторанах, зазначених зірками Мішлен, доводиться чекати

столика 3-4 місяці або заплатити круглу суму за право потрапити до числа щасливців, які відвідали ресторан позачергово. Але при цьому ще треба мати зв'язки і знати «кому заплатити». Взагалі у базі «Червоного гіда Мішелін» налічується 2594 закладів ресторанного господарства, які розташовані по всій планеті, адже лише нагорода Michelin Star є всесвітньою. Найбільше «Мішленівських ресторанів» розміщено в Японії.

«Червоний гід Мішлен» також присуджує Висхідні зірки, ознака того, що даний ресторан має потенціал, щоб претендувати на зірки, або додаткові зірки.

Компанія Мішелін вводить інновації і пропонує електронний путівник для власників iPhone та iPad, що включає ресторани і готелі з Червоного і Зеленого Гіда MICHELIN по всім країнам Європи.

Присвоєння зірки означає переведення ресторану в інший статус. Зірка означає, що цей ресторан можуть без тіні сумніву відвідати всі ті гості, які потрапляють під визначення VIP гостей. Для подібної категорії відвідувачів ресторанів вкрай важливо, щоб заклад був перевіреном, елітним і могло запропонувати щось «понад» звичайних послуг.