

T É M A I N

in.ihned.cz/tema

Dnes jsou totiž jejich klasické červené knížky – jmenují se ostatně Le Guide Rouge – doslova biblí milovníků dobrého jídla. Michelin vydává také zelené knížky, které jsou však klasickými turistickými průvodci.

Celkově tiskne Michelin rok co rok kolem půldruhého milionu červených průvodců v nejrůznějších variantách. Všechny hodnocené restaurace by se totiž do jedné knihy nevešly, proto vycházejí různá regionální vydání. Nejtlustší klasikou zůstává pochopitelně gurmánský průvodce Francie. Z 56 restaurací světa, které získaly v roce 2007 nejvyšší počet tří hvězdiček, je jich polovina právě ve Francii. Svého Michelinova průvodce mají ale například i Spojené státy, Portugalsko se Španělskem, Itálie nebo také hlavní města Evropy, kde se konečně v hodnocení objevila i Praha (podrobněji na straně 9).

Michelin není žádnou exkluzivní publikací. Kdo by očekával, že v něm najde celostránkové popisy těch nejlepších podniků, bude zklamán. Každá restaurace, když už si dle mínění komisařů zaslouží zařazení, má na stránkách malinkým písmem pouze pár řádek, obsahujících nejnutnější informace. Lhostejno, zda jde o podnik se třemi hvězdičkami nebo žádnou. Ani ony vytoužené, oslavované a respektované hvězdičky nejsou nijak zvýrazněné, vypadají spíše jako nenápadný šestilistý kvítek. (Francouzština užívá pro tento symbol hodnocení termínu „macaron“ – v překladu metál, kudrlinka nebo také mandlová pusinka.) Stejně tak vysvětlení, co vlastně tento symbol znamená, nezní nikterak nabubřele.

Ocenění

- ☼ velice dobrá restaurace ve své kategorii
- ☼☼ vynikající kuchyně hodná zajištění
- ☼☼☼ mimořádně dobrá kuchyně, která stojí za zvláštní cestu



FOTO: BLOOMBERG (RESTAURACE THE SQUARE, LONDÝN)



V tom Michelin ctí tradice, vždyť by pořad mělo jít o cestovního průvodce. Že se za uplynulých více než sto let stala z červené knížky pro šoféry spíš bible pro snoby? To už není věcí vydavatele, ale čtenářů. Co zůstalo v průvodci stejně kvalitní od samého začátku, jsou mapy, podle nichž vyhlednutou restauraci najdete. Podle legendy prý byly tak přesné, že se jimi ve druhé světové válce při osvobozování Francie řídili američtí vojáci.

Kdo hodnotí? Pan Kdokoliv

Celý systém hodnocení a totožnost hodnotitelů sice podléhají nejpřísnějšímu utajení, ale některé informace se na veřejnost přece jen dostanou. Zajímá vás třeba, co komisaři Michelinu hodnotí? Kritéria najdete vedle v rámečku.

Kritéria hodnocení

Kvalita surovin: Ingredience, z nichž se v restauraci vaří, musí být čerstvé (žádné zmražené suroviny či instantní přípravky).

Kreativita: Plusem je všechno nové a překvapivé, stejně tak jako důsledné ctění osvědčených receptur.

Chuť jídla: Musí být harmonická, všechny ingredience by se měly vzájemně doplňovat, ale nepřebíjet. Přirozená chuť a vůně ryby či masa by v žádném případě neměly být přebity třeba kořením.

Regionální kuchyně: K dobru se počítá používání surovin z místních zdrojů.

Celkový dojem: Zahrnuje mimo jiné interiér, kvalitu obsluhy nebo toalet.