



Pneumatikářský kolos (viz rámeček Gigant jménem Michelin na straně 8) údajně na svých slavných červených knížkách nevydělává – náklady a tržby jsou v rovnováze. To si ovšem nezapočítává, že se jedná o obrovský úspěšný marketingový projekt.

Hodnotitelé pracují na plný úvazek. V restauracích si vše platí, stejně jako si hradí cestovné a ubytování. Michelin jim pak účty proplácí a ještě pobírají velice slušný plat. Jejich jména, natož tváře, firma nikdy nezveřejnila. Jde o lidi na pohled nevýrazné, kteří na sebe nesmějí ničím upozorňovat. Francouzi pro ně vymysleli termín Monsieur Tout le Monde, tedy něco jako Pan Kdokoliv.

Za týden musí na různých místech zhodnotit deset až čtrnáct podniků. Teprve po vy-

rovnání účtu někdy posuzovatelé odtajní svou totožnost a požádají o možnost navštívit kuchyni a zázemí restaurace, kam běžní hosté nemají přístup.

Pražský hoteliér Martin Hoffmeister se kdysi s jedním hodnotitelem seznámil. Ten už v té době pro Michelin nepracoval a působil v Praze jako diplomat. Vše prý začalo v jedné francouzské restauraci. „Dohodoval jsem se o něčem s personálem a po večeři mě oslovil pán od vedlejšího stolu s nabídkou, zda bych nechtěl dělat pro Michelin. Byl to jeden z bývalých hodnotitelů. Po

dvouletém zaškolování jsem skutečně nějaký čas pro Michelin hodnotil,“ říká Martin Hoffmeister. „Jedním z oblíbených figlů, který mě naučili, byla třeba objednávka aperitivu. Když ho číšník nabídl a zeptal se, jaký si dáme, řekl jsem koňak, což je jako aperitiv absolutní blbost. Pokud se číšník jenom trošku zatvářil, že o mé objednávce, natož o mně pochybuje, už měl body dole. Host platí a jeho přání musí být pro personál nejméně rozkazem, ale doslova svátostí.“

Písek v zubech: tragédie

Aby mohla restaurace dostat vytouženou michelinovskou hvězdičku, musí do ní různí hodnotitelé nezávisle na sobě přijít alespoň třikrát. Jestliže se všichni shodnou, hvězdička →

Stránka z Michelinu
věnovaného Francii

