

Мишленовские звезды – история появления и лучшие рестораны в рейтинге



Даже далекий от ресторанной индустрии и звания гурмана человек слышал о кулинарной альтернативе «Оскара». Речь идет о звездах «Мишлен», являющихся для мировых рестораторов сродни Эльбрусу, восхождение на который для многих – цель жизни.

«Избранные» заведения возглавляют топ мест для путешественников, люди откладывают средства месяцами, чтобы посетить знаменитое место и попробовать шедевры кулинарии от маститого шеф-повара. За что же присуждают звезды и так ли тернист путь к званию ресторана уровня «Мишлен»?

С чего все начиналось



Более ста лет назад Андре Мишлен, руководитель корпорации по производству автомобильных шин Michelin, написал и выпустил гид-путеводитель для автомобилистов, в котором перечислил и описал основные места, необходимые водителям в пути:

- заправочные станции
- недорогие кафе, забегаловки
- хостелы и гостиницы
- шиномонтажные мастерские
- некоторые достопримечательности.

То есть все, что непременно может понадобится во время путешествия на колесах. С 1900 г. справочник был бесплатным, раздавался всем интересующимся в автомастерских и на заправках, но не пользовался большой популярностью.

Андре продолжал работу над сборником, добавляя новые локации и модернизируя маршруты. Через 20 лет в нем появился список ресторанов с ценами среднего чека. Тогда и зародились ныне известные «звезды», стоящие

напротив особо дорогих заведений из списка путеводителя, ставшего платным.

Еще несколько лет автор переписывал и дополнял свою работу, меняя критерии присуждения рейтинга, список мест и ценовые сегменты ресторанной индустрии. С 1926 г. звезды стали присуждать не за высокие цены, а за действительно вкусную, качественную еду.

Еще через четыре года рейтинг стал варьироваться от одного до трех, приблизив критерии оценки к современным. Интересно, предполагал ли Андре Мишлен, что своим поначалу обычным справочником изменит историю ресторанного бизнеса?



Мишлен сейчас

Сегодня можно купить и изучить два вида справочника — зеленого и красного цветов. Первый включает в себя информацию для туристов о достопримечательностях разных стран, лучших местах отдыха. А «красный» путеводитель рассказывает о лучших ресторанах, удостоенных «звездной» награды. Помимо этого в нем можно почерпнуть полезную информацию, отыскать интересные места для гурманов и любителей «вкусных» путешествий, отмеченные особыми символами, например:

- Соединенные нож и вилка – такой символ обозначает невошедшие в рейтинг локации, в которых подают вкусную и качественную еду
 - Монета – заведения, готовые принять и вкусно накормить гостей относительно недорого
 - Бокал вина – рестораны с этим знаком будут лучшим выбором для ценителей хорошей винной карты
 - Существуют также обозначения, символизирующие виды из окон ресторана или экзотичность предлагаемых блюд.

Эти места могут значительно разнообразить ваше гастрономическое путешествие. Остановимся подробнее именно на классическом рейтинге. Давайте разберемся, какое максимальное количество звезд может иметь ресторан и что они обозначают:

Одна звезда

Достойное заведение в определенной категории с потрясающей кухней и обслуживанием. Если будете рядом, обязательно посетите.

Две звезды

Лучший ресторан в своей категории с уникальными блюдами. Проезжаете неподалеку – сделайте крюк ради посещения, оно того стоит.

Три звезды

Исключительное место с авторской кухней легендарных шеф-поваров. Достойно того, чтобы планировать маршрут поездки именно под его посещение.

В таких заведениях вас ждут обслуживание лучшего качества, дорогие продуманные интерьеры, эксклюзивная кухня и возможность увидеть за соседними столиками известных VIP-персон.



Как и кому выдаются

История выдачи мишленовских звезд насчитывает более ста лет, но и сегодня не известны точные критерии оценки – все это является строгой коммерческой тайной. Процесс изучения ресторанов очень долгий и кропотливый, иногда занимает несколько месяцев.

Круглый год эксперты «Мишлен» ездят по миру и посещают различные заведения (разумеется, инкогнито). Под пристальным изучением оказывается все: встреча гостей и обслуживание, сервировка стола, само меню. Для присуждения одной звезды проверки должны повториться минимум четыре раза, в ходе которых разные эксперты оценят работу ресторана по нескольким десяткам критериев.

Но после получения заветной награды рестораторы не имеют права расслабляться: потерять звезды намного проще, чем заслужить. Бывало, что после жалоб посетителей и дальнейших анонимных проверок награду отменяли, и владельцам заведений и шеф-поварам приходилось вновь бороться за звание ресторана уровня «Мишлен».



Куда поехать в поисках кулинарных шедевров

Кухни мира очень разнообразны, во всех есть свои особенности и уникальные черты. Каждая страна мечтает иметь на своей территории как можно больше ресторанов уровня «Мишлен», но удается это единицам. Есть точки на планете, куда стекаются туристы со всех уголков мира, чтобы устроить гастрономический тур по местным заведениям. Такие страны и города называют кулинарными столицами мира.

Франция

По последним данным, на территории страны насчитывается около 600 «награжденных» ресторанов. Большая часть из них находится в столице, но и остальные города не отстают.

- Париж – L`Ambroisie (3*), Guy Savoy, Epicure (3*),
- Монте-Карло – Louis XV (3*), Joel Robuchon Monte Carlo (2*)

- Куршевель – La Cave des Creux (3*), La Saulire (3*)

- Канны – Villa des Lys (2*).

Многие французские заведения специализируются не только на местной кухне, но и успешно экспериментируют, добавляя в блюда экзотические нотки, молекулярные приемы, соединяя классику с дерзкими современными веяниями.

Германия

Побывать в этой стране и не попробовать знаменитые мясные блюда – непростительно для туристов. Но Германия может нас удивить и более смелыми решениями, уникальными блюдами, восхитительными рецептами. Немецкие шеф-повара умело соединяют разные кухни, не оставляя ни одного гостя равнодушным.

- Capt´n Schillow (3*)
- Marjellchen (2*)
- Zur Haxe (2*)
- Zitadellen Schänke (3*).

Италия

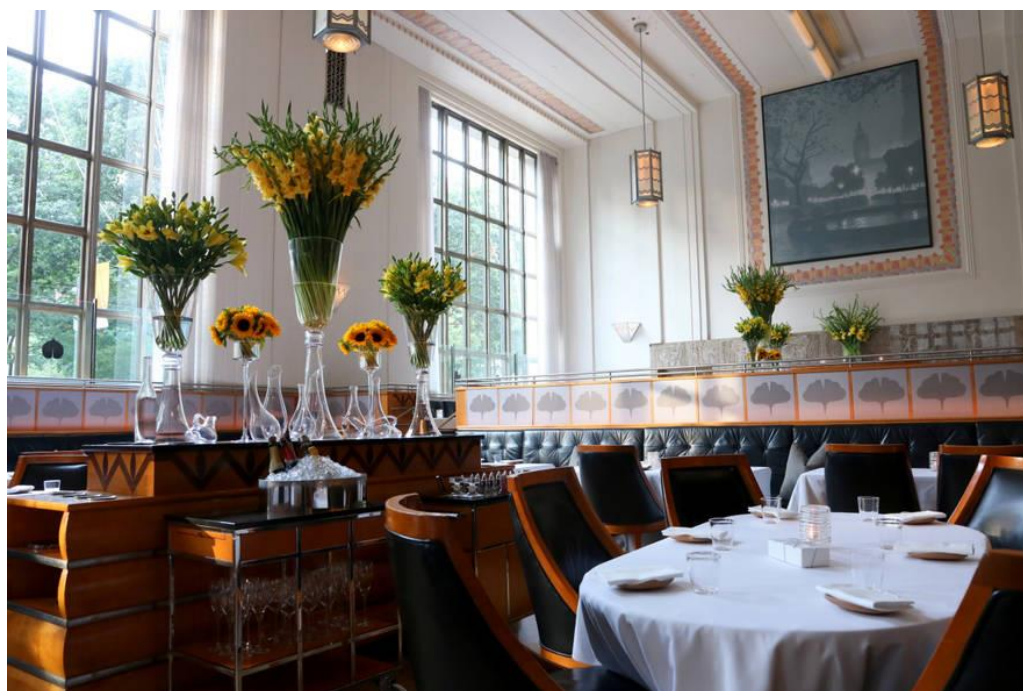
Итальянское кулинарное искусство — иначе его и не назвать — лишь немного уступает лидеру по количеству титулованных ресторанов и является вторым после Франции обязательным пунктом всех гастрономических маршрутов. Разнообразие морепродуктов, овощей, сыров и специй – все это делает кухню уникальной и по достоинству оцененной рейтингом «Мишлен».

- Рим – La Pergola (3*), Il Pagliaccio (2*)
- Наварра – Al Sorriso (3*)
- Бергамо – Da Vittorio (3*)
- Мантуя – Dal Pescatore (3*), Ambasciata (2*)
- Флоренция – Enoteca Pinchiorri (3*).

Даже если страна не отличается количеством удостоенных награды ресторанов, в ней все равно есть что посетить гурману – звездные рекордсмены разбросаны по всей планете. Давайте рассмотрим список самых интересных заведений с максимальным рейтингом «Мишлен»:

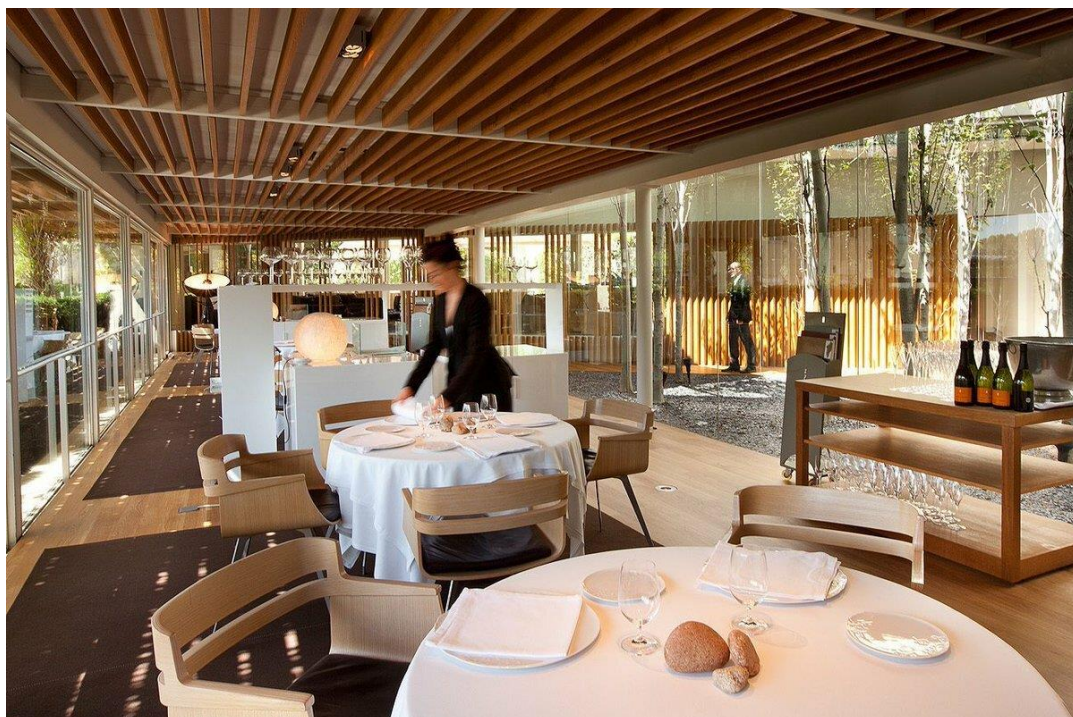
Eleven Madison Park (Нью-Йорк, [США](#))

Считается лучшим рестораном мира по версии The New York Times, Ассоциации американских автолюбителей и, конечно же, комиссии «Мишлен». Особенность этого места в позиционировании меню – здесь вы не найдете отдельных блюд. Прием пищи состоит из комплексного уникально разработанного списка кулинарных шедевров лучших американских шеф-поваров.



El Celler de Can Roca (Жирона, [Испания](#))

Столик в этом ресторане гости бронируют за год. Фермерская продукция в совокупности с фееричной современной подачей и сочетанием вкусов – все это ждет посетителей, получивших шанс насладиться вечером в роскошном стеклянном зале в сердце Жироны.



Gaggan (Бангкок, Таиланд)

Много лет занимает первые места в списке лучших ресторанов не только Таиланда, но и всей Азии. Двухэтажный просторный зал с несколькими приватными комнатами, роскошная тайская кухня и уникальные подачи – доволен останется каждый клиент без исключения.



Лучшие шеф-повара мира

Получить звезду «Мишлен» могут не только рестораны, но и лично шеф-повара, работающие в них. Многолетний опыт, непревзойденное мастерство и авторские блюда высшего уровня – все это является частью критериев оценки и присуждения мастерам такой почетной награды.

Рестораны, имеющие в своем штате «мишленовских» поваров, держатся за них изо всех сил — не только из-за высокого уровня их работы и мастерства, но и потому, что заветная звезда принадлежит именно их шефу. В случае его ухода или увольнения он вправе «забрать» ее с собой, лишив предыдущее место такого отличительного знака.

Пара примеров шеф-поваров мира, имеющих в своих достижениях знак признания «Мишлен»:



Арно Донкель

- Арно Донкель (Франция) – самый молодой обладатель награды: получил свою звезду в возрасте 27 лет.

- Марко Пьер Уайт ([Великобритания](#)) – за свою карьеру заработал целых три звезды, но благополучно отказался от них, заявив, что на кухне чувствует себя, будто в тюрьме. Хотя работать он не перестал, продолжая покорять кулинарные вершины даже после своего решения.

- Гордон Рамзи (Великобритания) является самым высокооплачиваемым титулованным шеф-поваром мира. Средний доход Рамзи – 180 миллионов долларов.

- Чан Хон Мен ([Сингапур](#)) – стал помощником шеф-повара в 16 лет, упорно развивал свои навыки и кулинарное мастерство на протяжении еще 35 лет, после чего получил заветную звезду.

Michelin впервые присудил звезды ресторанам и шеф-поварам из России. Награду получили девять заведений в Москве, включая Twins Garden, Artest, White Rabbit и Selfie

Награду одного из самых престижных ресторанных путеводителей получили девять московских заведений. Церемония награждения прошла в четверг в концертном зале «Зарядье» в Москве, трансляция велась на YouTube-канале Michelin.

Одну звезду Michelin получили семь столичных ресторанов:

- Selfie (шеф-повар Анатолий Казаков);
- «Белуга» (Евгений Викентьев);
- Grand Cru (Давид Эммерле);
- White Rabbit (Владимир Мухин);
- Biologie (Екатерина Алехина);
- «Сахалин» (Алексей Когай);
- «Савва» (Андрей Шмаков).

Двумя звездами Michelin отметили два заведения:

- Artest — Chef's Table (шеф-повар Артем Естафьев);
- Twins Garden (Иван и Сергей Березуцкие).

Всего в московский путеводитель Michelin вошло 69 ресторанов, включая заведения, победившие в трех дополнительных номинациях.

В номинации «Молодой шеф-повар» приз присудили Никите Подерягину, который отвечает за кухню в Björn. Награду в номинации «Лучший сервис» получил Виталий Филонов из ресторана Twins Garden. Премию в номинации «Биб Мишлен», которую присуждают лучшим доступным ресторанам с чеком до 2000 рублей, получили 15 московских заведений, включая Björn, «Казбек», Eva и Delicatessen.

Кроме того, Michelin присудил три зеленые звезды. Эту премию вручают шеф-поварам, которые «учитывают сезонность, продвигают местные продукты, сокращают пищевые отходы» и используют другие инновации для устойчивого развития, пояснил международный директор гида Гвендаль Пулленек. Награду получили Никита Подерягин (Björn), Иван и Сергей Березуцкие (Twins Garden) и Екатерина Алехина (Biologie).

Составлением путеводителя занималась команда независимых и анонимных инспекторов Michelin, отмечается в поступившем Forbes сообщении компании. Инспекторы гида посещали рестораны Москвы и оценивали их по пяти критериям: качество ингредиентов, гармония вкусов, владение кулинарными техниками, индивидуальность шеф-повара и постоянство.

Москва стала 35-м гастрономическим направлением, куда пришел французский гид. «Это событие международного масштаба позволит гурманам со всего мира легко найти повод для незабываемого путешествия в столицу России, а также придаст импульс дальнейшему развитию

ресторанного бизнеса как в Москве, так и в других российских городах», — отметил представитель Michelin.

Первые переговоры о приходе в Москву гида Michelin начались еще в 2012 году, [заявила](#) на пресс-конференции перед церемонией награждения заместитель мэра столицы Наталья Сергунина. С тех пор число кафе и ресторанов в городе увеличилось в два раза и сейчас составляет более 15 000 точек, сообщила она. «Звезда Michelin будет путеводной звездой для многих туристов, в первую очередь зарубежных», — отметила заммэра.

Привлечение иностранных путешественников в Москву и другие российские города — одна из главных задач властей на ближайшие 10 лет, добавила глава Ростуризма Зарина Догузова. Экспорт туристических услуг планируется увеличить вдвое: с \$11,5 млрд (столько иностранцы потратили в России в доковидном 2019 году) до \$22,5 млрд к 2030 году.

О том, что Michelin с 2021 года начнет издавать путеводитель по ресторанам Москвы, в прошлом году [сообщил](#) мэр столицы Сергей Собянин. Он отметил, что Москва станет первым городом на постсоветском пространстве, куда придет французский ресторанный рейтинг. «Возможность получить звезду станет хорошим дополнительным стимулом для ресторанного бизнеса после удара пандемии», — подчеркнул тогда мэр.

Сегмент общепита в прошлом году [больше всех пострадал](#) из-за ковидных ограничений, отмечало агентство недвижимости JLL. По его данным, за 2020 год только на центральных торговых улицах Москвы закрылось более 200 ресторанов и кафе. Из-за карантина прошлой весной московские кафе и рестораны [работали](#) на доставку и навынос, осенью их временно [обязали](#) закрываться по ночам. Этим летом в Москве снова [применялся](#) запрет на работу заведений в ночное время, власти также

на время [запретили](#) посещать общепит без QR-кодов. Источник «Интерфакса» ранее [сообщил](#), что в Москве могут вернуть систему QR-кодов для ресторанов в случае дальнейшего роста заболеваемости коронавирусом.