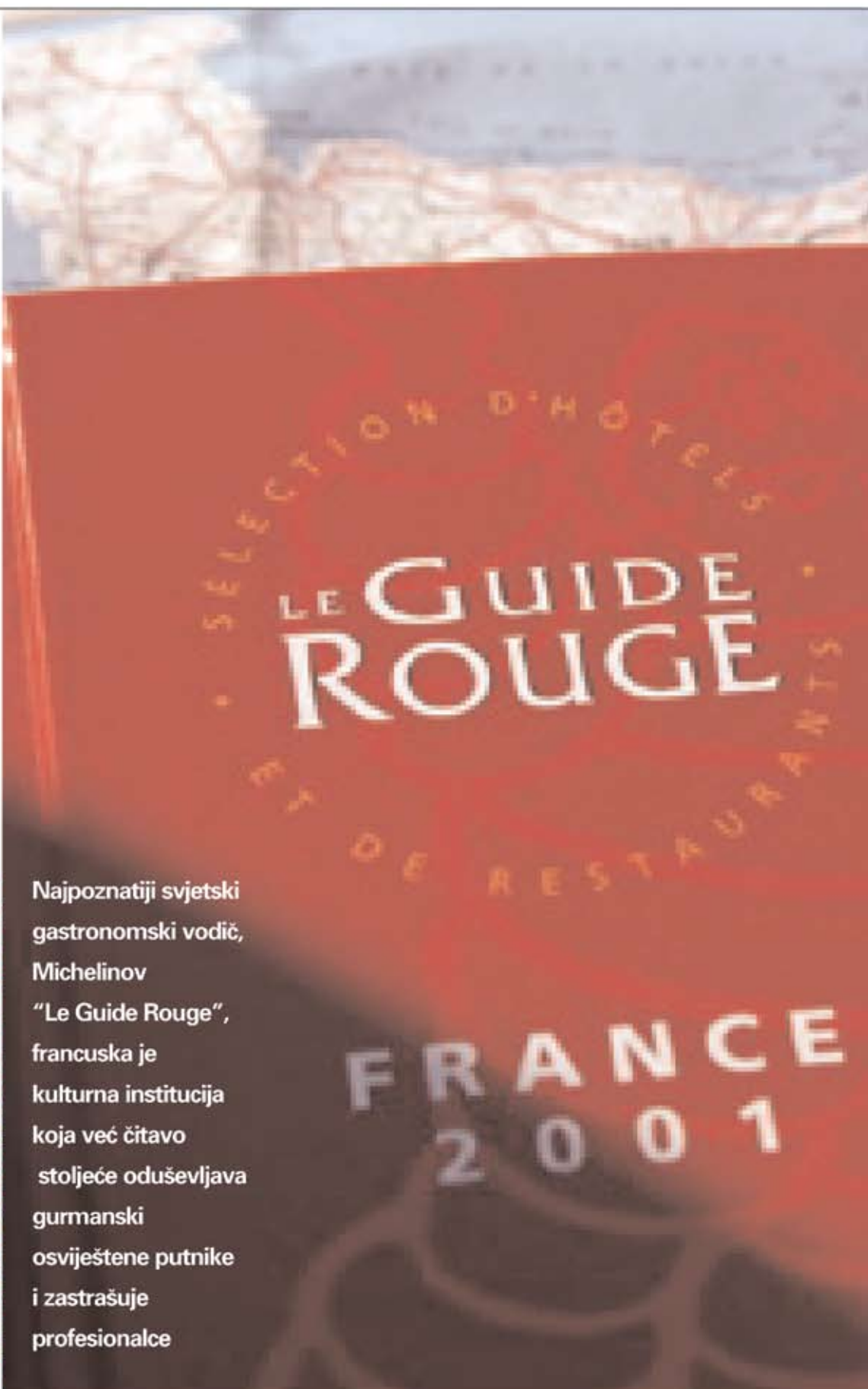




AVANTURA

GASTRONOMSKE BIBLIJE

Najpoznatiji svjetski
gastronomski vodič,
Michelinov
"Le Guide Rouge",
francuska je
kulturna institucija
koja već čitavo
stoljeće oduševljava
gurmanski
osviještene putnike
i zastrašuje
profesionalce



Jedno od obilježja suvremenoga čovjeka jest kretanje i upoznavanje novoga. Turizam je postao svjetski stil življenja i danas svi vrlo lako mijenjamo kulture i podneblja. No, kada daleko od doma, tri puta dnevno sjedamo za stol, postajemo bolno svjesni svojih navika. Kako svoje prehrabne navade uklopiti u slabo poznatu sredinu?

Kada se nađemo na nekom od turističkih putovanja, čiji nerazdvojni dio čine i gurmanska zadovoljstva, potrebne su nam neke smjernice. Što znamo o kuhinji zemlje u koju putujemo, koje vrste restorana su u njoj uobičajene, gdje treba jesti, kako zaobići turističke klopke s bezličnim jelovnicima, kako pronaći izniman restoran za kulinarski doživljaj, kako pronaći jednostavan lokal u kome možemo jeftino jesti domaće spremljenu hranu u kakvoj svakodnevno uživaju lokalni stanovnici? Stotine pitanja...

Naravno, nalazimo li se u nekoj od nama bližih zemalja koje smo već posjetili nebrojeno puta ili pak u nekoj od zemalja o čijoj kuhinji znaju i laici, zadatak je malo lakši. No, i u tom slučaju, naići ćemo na brojne nepoznanice. Nacionalne kuhinje, jednako kao i navade blagovanja, podložne su promjenama i trendovima. Osim toga, kuhinje, poput francuske, toliko su raznorodne, zavisno od regije, da će se tu teško snaći i iskusni znalac, a kamoli slučajni turist.

Što ako, pritisnuti umorom i glađu, nabasamo na priučenoga kuhara, neukusno postavljen stol, ružno posuđe i pribor, neinspirirajući dekor i neugodnu glazbu. Možemo li se pouzdati u nekadašnje pravilo da rukom ispisan menu ispred restorana, jamči jeftin, ali ukusan i nepretenciozan objed? Generacije gastronomski osviještenih putnika i turista ovisili su o ovakvim mjestima, koja su osiguravala dobru domaću hranu.

Jedinu pomoć koju ovdje možemo dobiti, u slučaju da nemamo lokalnoga mentora, dobrog poznavatelja domaćih prilika i predanoga gurmana, jest ona koju ćemo izvući iz turističkih vodiča, onih općih, pa do specijaliziranih gastronomskih. No, putnika koji se oslanja na vodič, ne očekuje puno manje neizvjesnosti. Dok vi u njemu birate najpodesniji lokal za vaše gurmanske potrebe ili prohtjeve trenutka, informacije koje upijate možda su već zastarjele, bez obzira kako novo izdanje vodiča bilo. Onoga trenutka kada se pojavio u knjižarama, dobar dio podataka više ničemu ne služi. Možda su cijene već skočile, možda se promijenio kuhar ili kategorija restorana, pa će vaše višesatno proučavanje jednostavno pasti u vodu.

Ako se pak pouzdajete u pločice raznih udruženja, magazina i vodiča, kojima se bolji restorani kočopere na zidu uz ulaz, i ovdje trebate pripaziti. Eto kako je nedavno pisala britanska novinarka Mirabel Osler, opisujući svoje gurmanske doživljaje na putovanju Francuskom:

- Na mnogim smo restoranima naišli na pločicu "Le Bottin Gourmand" na kojoj je godina nagrade jednostavno sastrugana. Jedino pomnim proučavanjem, na jednome smo mjestu, uspjeli prepoznati slabo vidljive brojke. Nagrada je bila od prije šest godina, a restoran nakon toga više nije bio ocjenjivan.

Zar je moguće da baš ništa nije pouzdano?

Na sreću, kada su u pitanju spomenuti vodiči - ima vodiča i vodiča. Ako zanemarimo gomilu potpuno nepouzdatih, onih kod kojih ulazimo na nepoznat teritorij čim se odmaknemo od podataka o građevinama iz prošlih stoljeća, završit ćemo samo s nekoliko njih u rukama. No, za one koji o građevinama i drugim turističkim atrakcijama doznaju iz tih nekoliko općih "Eye Witnessa", "Lonely Planeta" i "Let's Goa", a gurmansku ponudu žele proučavati u nečem ozbiljnijem i pouzdanijem, ne preostaje ništa drugo no posegnuti za "Michelinovim" gastronomskim vodičem.

Ovaj vodič, koji se uzgred rečeno, od 2000. godine više ne zove "Le Guide Michelin", već "Le Guide Rouge" (Crveni vodič), dakle imenom kojim su ga korisnici i prije zvali od milja, da bi ga razlikovali od općih "zelenih" Michelinovih vodiča, zauzima posebno mjesto u kolekciji svakog imalo gurmanski osviještenijeg putnika.

"Le Guide Rouge", vodič koji se izdaje svake godine, biblija je vrhunskog blagovanja koju jednako koriste turisti, kao i oni koji tek žele istražiti gastronomske mogućnosti okolice mjesta u kojem žive. Ove knjige nezamjenjivi su savjetnik u našem nastojanju da na putovanju jedemo najbolje prema našim platežnim sposobnostima ili prilici.





Dobiti makar jednu od maksimalne tri zvjezdice u "Michelinovu" vodiču, san je svake malo pretencioznije ugostiteljske ustanove. Uostalom, nije bezrazložno izjavio jedan francuski voditelj restorana, dvije godine nakon osvajanja jedne zvjezdice:

- Bez zvjezdice išlo bi nam slabo. Jedna zvjezdica potiče ljude da dolaze i izdaleka. Pogledaju u "Michelin," vide zvjezdicu i spremni su zbog jednog objeda putovati i po četrdeset-pedeset kilometara.

No, prije nego vidimo kako se dodjeljuju zvjezdice, vratit ćemo se na početak netom završena stoljeća i zaviriti u doba nastanka ovog svjetski poznatog vodiča.

"Le Guide Michelin" nastao je u vrijeme kada je Pariz bio zaokupljen pripremama za Veliku svjetsku izložbu 1900. godine. U tijeku su bili veliki radovi na izgradnji podzemne željeznice i mosta Alexandra III. Prvo izdanje vodiča, čak 400 stranica smješteno između crvenih korica, besplatno se podijelilo među nekoliko tisuća tada entuzijastičnih vozača, koji, istini za volju, nisu posvetili odviše pažnje ovom reklamnom izdanju tvornice guma "Michelin".

Braća Michelin, tvorci izmjenjive pneumatske gume s kraja 19. stoljeća, razmišljali su o načinima popularizacije automobilizma, što bi znatno unaprijedilo profit od njihova genijalnog izuma. U doba kada su ceste, osobito one udaljenije od mjesta obitavanja, još uvijek bile velika nepoznanica, došli su na ideju o pokretanju ovog praktičnog vodiča. Kako je stajalo u predgovoru tog prvog izdanja, vodič je bio namijenjen "pružanju svih potrebnih informacija vozačima

koji putuju Francuskom, podataka o opskrbi i popravku automobila te odabiru prenočišta s prehranom." Kada se oduzme i doda nekoliko detalja, to je uglavnom ono što vodič pruža i danas.

U prvim izdanjima vodiča tiskani su fini bakropisi, a cestovne karte bile su uložene u stražnjim koricama. Kako početkom stoljeća, dakako, nije bilo toliko benzinskih crpki i auto-servisa, da bi se vodič upotpunio, davani su postupno i popisi hotela, a kasnije i restorana. Već s prvim izdanjem, braća Michelin pronašla su formulu koja i danas osigurava uspjeh vodiča. Svake godine, u proljeće, generacije Francuza iščekivale su novo izdanje koje je tada nosilo naziv "Guide du Pneu Michelin" (Vodič guma Michelin), koje su od milja, zbog uobičajenoga doba izlaska, prozvali "Uskršnje jaje vozača".

Na današnje dimenzije, vodič je narastao 1906. godine, a s besplatnim dijeljenjem završeno je 1920. godine. Prijelaz na novi način distribucije i početak recenziranja restorana, iste godine, zahtijevao je potpunu nezavisnost izdanja, te su reklame zauvijek izbačene iz vodiča. Godinama, porastom broja uvrštenih hotela i restorana, rastao je i vodič, koji je svoj format, do danas, mijenjao dva puta. Vodič je, s vremenom, počeo pokrivati i druge zemlje, a svako novo izdanje, redovito se uvrštavalo na godišnju listu bestsellera.

Sustav dodjeljivanja zvjezdica, onaj koji je osobito proslavio "Le Guide Michelin" i u svijetu, a koji je danas institucija, osmišljen je 1926. godine, a prvi put primijenjen pet godina kasnije. U ratnoj 1944. godini, saveznici

su reproducirali Michelinovo izdanje iz 1939. godine, čiji su im planovi gradova poslužili pri iskrcavanju u Normandiji i oslobađanju Francuske. "Le Guide Michelin" tako je postao legenda.

Francuzi, kojima hrana igra iznimnu ulogu u svakodnevnome životu, s ogromnim veseljem obilježili su, krajem veljače 2000. godine, stotu obljetnicu izlaženja "Le Guide Michelin". Tjednima su francuske novine, radijske i televizijske postaje izvještavale o ovome, za naciju, značajnome događaju. Organizacijom svečanosti, naravno, prednjačila je tvrtka "Michelin", čije je ime sa strahopoštovanjem izgovarano u brojnim govorima hvale za ovu nacionalnu instituciju.

Izdanje za jubilaru 2000. godinu, donijelo je, osim već spomenuta nova naziva - "Le Guide Rouge", i nove korice, ali još uvijek s tradicionalnim prepoznatljivim Michelinovim čovječuljkom sačinjenim od automobilskih guma. Posebnost jubilarnoga izdanja bila je da su, uz svaki od rekordnih 800.000 otisnutih primjeraka, kupci na poklon dobili i reprint prvoga izdanja iz 1900. godine.

- Za mene, izdanje 2000. pomiruje tradiciju sa smionošću, iskustvo s avanturom, očekivanje s iznenađenjem. Siguran sam da bi tvorci prvoga izdanja bili oduševljeni, a uvjeren sam i da će se novi pristup svidjeti još široj publici. Jednom riječju, ovo jubilarno izdanje potvrđuje da je naš vodič još uvijek u potpunome skladu, kako s vremenom u kojem živimo, tako i s našim čitateljima. Ali pazite, ova stogodišnjica nije kraj. "Michelin" nastavlja svoj put! - nadahnuto je na proslavi izgovorio Bernard Naeye-

Hrvatske (još) nema

Iako danas Michelinov "crveni vodič" svojim izdanjima pokriva čak 11 europskih zemalja, posebno izdanje "Le Guide Rougea" posvećeno je važnijim europskim središtima i obrađuje 67 gradova u 20 država zapadne i srednje Europe. Osim zapadnoeuropskih zemalja, tu je Grčka te srednjoeuropski kvartet Austrija, Švicarska, Češka i Mađarska. Od zemalja u tranziciji uvrštena je i Poljska. Hrvatske nema; uredništvo očito smatra da u našoj zemlji ne postoji dovoljan broj hotela i restorana koji bi zavrijedili uvrštenje, a posebno ne dodjelu neke od zvjezdica.

Tri zvjezdice

- iznimna rijetkost

Restorani s tri, pa čak i oni s dvije zvjezdice iznimno su rijetka pojava. Osim Francuske bilježe ih zemlje Beneluxa, Monako, Njemačka, Italija, Španjolska, Švicarska i Velika Britanija. Od ostalih zemalja, Austrija, Danska, Norveška i Švedska imaju po jedan restoran s dvije zvjezdice, dok su mažarski, poljski i češki restorani ostali bez jedne.



“Michelinovi” vodiči nerijetko su i pravi kolekcionarski raritet

llen, direktor tvrtke. I zaista, uspjeh ovoga izdanja bio je golem - ukupna naklada brzo je rasprodana. Dobar dio razgrabili su i brojni kolekcionari, jer “Le Guide Michelin” je i kolekcionarski raritet. Kompletni setovi izdanja od 1900. godine do danas, iznimno su rijetki. Setovi i pojedini primjerci prodaju se na aukcijama, a oglasi kolekcionara u specijaliziranim magazinima, grozničavo vape za ponekim izdanjem koje nedostaje za upotpunjenje zbirke.

Ono što “Michelinov” vodič već puno stoljeće drži na prvome mjestu među turističkim vodičima, jest neosporna pouzdanost i potpuna nezavisnost. Povjerenje čitatelja temelji se na strogo određenim pravilima kojih se vodič beskompromisno pridržava. Nezavisnost vodiča ogleda se u potpunoj profesionalizaciji inspektora, koji obilaze hotele i restorane, a čija se zadaća obavlja u potpunoj tajnosti. Misteriozna profesija “Michelinovih” inspektora osobito se razvila u razdoblju između dva svjetska rata.

Inspektori putuju inkognito, plaćaju svoje račune te tako zadržavaju svoju legendarnu anonimnost.

Zbog mogućnosti zanimljivih zapleta i duhovitih situacija, likovi “Michelinovih” inspektora pojavljivali su se u mnogim francuskim filmovima i romanima.

Svaki od inspektora, koji su u tvrtci stalno zaposleni, proputuje godišnje oko 30.000 kilometara, potpuno anonimno, sa zadatkom otjelovljenja prosječnoga putnika. No, to nipošto ne znači da se radi o prosječnim ljudima. Većina ih ima iskustva u ugostiteljskim djelatnostima, a svi su iznimno educirani u pitanjima gastronomije i usluge.

Inspektori su najčešće određeni za pokrivanje neke regije koju neprestano obilaze, jer se situacija mijenja i po nekoliko puta godišnje. Oni, ujedno, predstavljaju i okosnicu znamenita “Michelinova” sustava zvijezdica kojim se rangiraju najbolji hoteli i restorani. Izlazak novog izdanja sa revizijom zvijezdica, jednako se nestr-

pljivo očekuje među gurmanima, kao i među profesionalcima. Za svaki posjet, inspektori sastavljaju izvješće, posjeti se ponavljaju, o izvješćima se diskutira na zatvorenim sastancima, a na kraju tog dugotrajnog procesa, donosi se odluka o dodjeljivanju ili oduzimanju zvijezdice. Profesionalci nikada ne prigovaraju odlukama “Michelinova” vijeća, jer znaju da je odluka donesena meritorno. Toliko je povjerenje u ovu ozbiljnu i pouzdanu francusku instituciju...

U predgovoru prvome izdanju vodiča, 1900. godine, stajalo je: “Ovo djelo nastalo je zajedno s novim stoljećem. I trajat će zajedno s njim.” To se i obistinilo, no autori su se malo prevarili. “Le Guide Michelin” ili, po novome, “Le Guide Rouge”, uspješno nastavlja i u novom stoljeću. Dok god ljudi budu žudjeli za otkrivanjem novoga i dok god bude putovanja s kojima smo ovaj tekst započeli, trajat će i ovaj vodič.

Avantura se nastavlja!

e

Provjera u Beču ili Veneciji

Ako žaželite posjetiti nama najbliže restorane s Michelinovim zvijezdicama, onda su to oni u Italiji i Austriji. Talijanski s tri zvijezdice nalaze se kod Mantove, Novare i Napulja. Bliži nam je restoran “Osteria da Flore” u Veneciji, no on je zaradio samo jednu zvijezdicu, dok “La Calandre” nadomak Pađove ima dvije. Možda najrealniji izbor za Zagrepčane koji žele provjeriti “Michelinove” zvijezdice, je ipak najbliži nam Beč. Tu je pet restorana s jednom zvijezdicom, a prvi među njima je već više od desetljeća vodeći bečki restoran - “Steirereck” koji je, istina, ove godine izgubio jednu zvijezdicu (imao je dvije), no još je uvijek gastronomska perjanica austrijskog glavnog grada.

