



Michelin Red Guide

GURMANSKA BIBLIJA

“Le Guide Rouge” nezamjenjiv je svakome imalo osvještenijemu putniku-gurmanu, a Francuzi njegovo svakogodišnje izdanje, koje se pojavljuje u vrijeme Uskrsa i koje nazivaju “uskršnjim jajetom vozača”, iščekuju s velikim nestrpljenjem

Od svih francuskih “svetinja”, jedno od najznačajnijih mjesta u srcima svakoga domoljuba, zauzima hrana i rituali objedovanja. Ništa neobično, ustvrdit će isto tako gurmanski osviješteni Talijani, a među mnogim nacijama, i Hrvati. Vrhunska hrana bitna je životna odrednica svakoga gurmana, odnosno ljubitelja dobrog jela i pića. No, Francuzi se, u svome gastronomskome svijetu, mogu pohvaliti i jednim od svjetskih autoriteta na ovome području, instituciji o kojoj se u ovoj zemlji govori sa strahopoštovanjem - “Le Guide Michelin”.

Ova francuska institucija, vodič po vrhunskim francuskim i europskim hotelima i restoranima, “gurmanska biblija”, kako ga nazivaju, prije pet godina proslavio je stotu godišnjicu izlaženja. Tada je i promijenio ime u “Le Guide Rouge” (Crveni vodič) da bi se razlikovao od klasičnih “Michelinovih” zelenih opće-turističkih vodiča, ali i zato da se “ozakoni” ime kojim su mu njegovi poklonici već odavna tepali.

“Le Guide Rouge” nezamjenjiv je svakome imalo osvještenijemu putniku-gurmanu, a Francuzi njegovo svakogodišnje izdanje, koje se pojavljuje u vrijeme Uskrsa i koje nazivaju “uskršnjim jajetom

vozača”, iščekuju s velikim nestrpljenjem. Isto tako, ako ne i još znatizeljnije, njegovu objavu očekuju i vlasnici hotela i restorana, jer njegove preporuke i zvjezdice donose ogromnu počast, ali i dobru zaradu. Jedna zvjezdica vrlo dobar restoran izdiže iznad onih samo preporučenih, a zbog restorana s dvije zvjezdice vrijedi skrenuti s puta i do 100 kilometara. Oni rijetki s tri zvjezdice dovoljan su razlog za putovanje posvećeno samo nasladi u tom lokalima.

Kao nadopunu svom sustavu zvjezdica, “Michelin” je 1998. uveo i oznaku “Bib Gourmand” kojom označava restorane koji nude iznimno dobru hranu po umjerenim cijenama.

Prvi “Le Guide Michelin”, crveno ukoričena knjižica sa 400 stranica, besplatno podijeljena nekolicini vozača-pionira prilikom otvorenja Velike svjetske izložbe u Parizu 1900., bio je reklamni potez braće Michelin, izumitelja izmjenjive pneumatske gume. Vodič je bio namijenjen rijetkim vozačima za koje su, zbog nepostojanja auto-karata, ceste Francuske bile velika nepoznanica. Prva izdanja sadržavala su fine bakropise i setove auto-karata, a kasnije su nadopunjivana podacima o benzinskim crpkama, servisima, hotelima i restoranima. Besplatna podjela vodiča i uvrštavanje reklama ukinuti su 1920. jer je prihodom od prodaje vodič inaugurirao svoju potpunu nezavisnost pri rangiranju i recenziranju hotela i restorana, praksu uvedenu iste godine. Time je ugled sačuvan do današnjih dana.

Sustav dodjele zvjezdica restoranima, po kome je vodič slavan u čitavu svijetu, a koji danas predstavlja neprijepornu instituciju, uveden je 1931. Pravila prema kojima djeluje “Michelinov” vodič iznimno su stroga, i uredništvo ih se slijepo pridržava. Inspektori

Do svih spomenutih austrijskih restorana iz Zagreba treba oko četiri sata vožnje - sitnica prema užitku koji vas očekuje...

koji obilaze restorane i hotele, dobro su plaćeni profesionalci čija se djelatnost obavlja u potpunoj tajnosti. Sustav rada ovih dobro obučanih stručnjaka, koji često potječu iz ugostiteljskog miljea, osobito se razvio u razdoblju između dva svjetska rata. Njihov zadatak otjelovljenja "običnoga putnika" uključuje neprestano obilaženje hotela i restorana te bilježenje svih mogućih izmjena. Inspektori, od kojih svaki godišnje proputuje oko 30 tisuća kilometara, obično su zaduženi za određene regije, a obilaze ih potpuno anonimno i uvijek, poput običnog posjetitelja, plaćaju sve svoje račune. Po svakome od posjeta, inspektor sastavlja vrlo detaljno izvješće, a posjet svakoj instituciji ponavlja se više puta godišnje. O izvješćima se potom detaljno raspravlja na čestim zatvorenim sjednicama uredništva i tek po završetku tog dugotrajnog procesa, donosi se odluka o dodjeli, dodavanju ili oduzimanju zvjezdica. Porastom svoje popularnosti "Michelinov" je vodič počeo obrađivati i druge zemlje. "Le Guide Rouge" danas se izdaje u 12 izdanja koji pokrivaju 20 europskih zemalja. Vodič na prvo mjesto, dakako, stavlja Francusku koja ima najviše restorana sa zvjezdicama. Francuski kulinarski nacionalizam ili stvarnost, zaključite sami. Jedna činjenica vrlo je uočljiva - izvan Francuske, restorani s tri zvjezdice iznimno su rijetka pojava. Nalazimo ih u Njemačkoj (6), zemljama Beneluxa (5), Španjolskoj/Portugalu (4), Italiji (4), Velikoj Britaniji/Irskoj (3) i Švicarskoj (2). Od ostalih zemalja, Austrija ima četiri, a Danska, Norveška, Švedska i Finska tek po jedan restoran s dvije zvjezdice. Velika buka nedavno se di-

gla oko pojave prvog "Michelinova" vodiča za New York. Njujorški je tisak, već mjesecima unaprijed, predviđao lošu prođu francuske institucije u Novome svijetu, tvrdeći da se Njujorčani neće previše osvrutati na ono što o njihovim restoranima misle Francuzi. Ipak, po objavi vodiča u studenome, digla se velika prašina, jer su tri od ukupno četiri restorana nagrađenih s maksimalne tri zvjezdice bili oni s - francuskom kuhinjom. Objektivni su ustvrdili da to nije ništa neobično, jer je francuska kuhinja u New Yorku uvijek bila vodeća, a nagrađeni restorani ionako su bili u najužem krugu favorita. Njujorčane je više zabrinulo to što zvjezdice nisu zaslužile neke od gradskih institucija s osobitim američkim pečatom, prije svega legendarni restoran "The Four Seasons".

Za sljedeće razdoblje, što se tiče Sjedinjenih Država, pripremaju se vodiči za San Francisco, Chicago, Washington i Boston, a u daljnjem širenju "Michelin" lopticu prebacuje na azijski kontinent, gdje će vodič uskoro obuhvatiti Tokio, Hong Kong i Šangaj.

Hrvatskim gurmanima, osim onima koji putuju svijetom, ako žele isprobati neki od "Michelinovim" zvjezdicama ovjenčan restoran, najbliži će biti oni u Italiji i Austriji. U Italiji se nalaze 33 restorana s Michelinovim zvjezdicama, od čega su samo četiri ocijenjena maksimalno - "Enoteca Pinchiorri" u Firenci, "Al Soriso" kod Novare, "Dal Pescatore", 38 kilometara udaljen od Mantove te, nama najbliži - "Le Calandre" u Rubanu kod Padove. Od ostalih, najkraće ćemo putovati do "Perbellinija" (Isola Rizza, Venecija) s dvije zvjezdice, "Osterije da Fiore" (San Polo, Venecija) s jednom zvjezdicom te "Il Desca" u Veroni s dvije zvjezdice.

U Austriji postoje četiri restorana s dvije zvjezdice - "Hubertus" u skijaškom Filzmoosu, njemu nedaleki "Obauer" u Werfenu, 30-ak kilometara južno od Salzburga, grada u čijoj čete blizini naći i tri restorana s po jednom zvjezdicom. Ostala dva restorana s dvije zvjezdice su "Landhaus Bacher" u Mauternu (Niederösterreich) i "Taubenkobel" u burgenlandskom mjestu Schützen am Gebirge. Osim toga, Beč nam nudi sedam restorana s po jednom zvjezdicom - "Restaurant Coburg", "Korso", "Steirereck", "Morwald im Ambassador", "Fabios", "Walter Bauer" i "Mraz u. Sohn".

Do svih spomenutih austrijskih restorana iz Zagreba treba oko četiri sata vožnje - sitnica prema užitku koji vas očekuje...