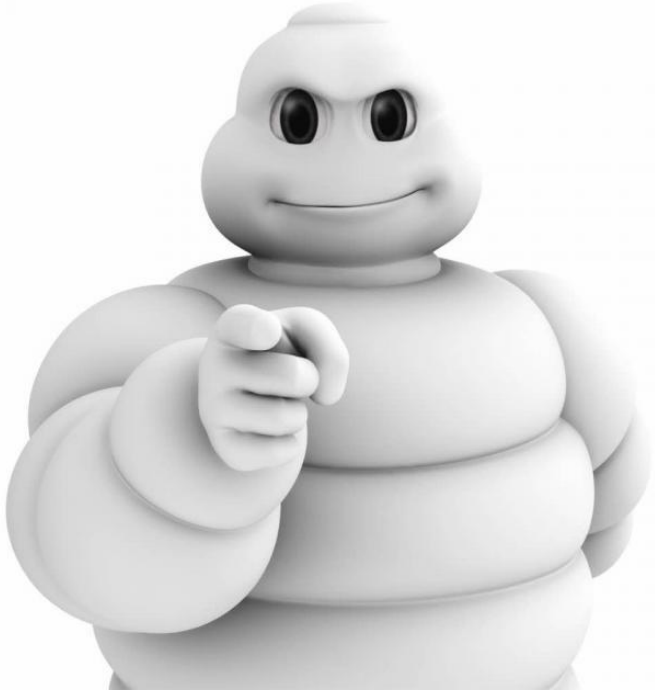


Оценочные кулинарные системы мира

Я.Ю. Старовойтова

Самая известная оценочная система

- Красный гид Мишлен (фр. Michelin, Le Guide Rouge) («Красный путеводитель») — наиболее известный и влиятельный из ресторанных рейтингов на данный момент;
- Первый гид был выпущен в 1900 году Андрэ Мишленом, одним из основателей компании Мишлен;
- Гид имеет трёхзвёздочную систему оценки ресторанов.

История

- Гид изначально представлял собой список различных мест, которые бы могли пригодиться путешественнику, например: отели, ремонтные мастерские, закусочные или платные автомобильные стоянки;
- Он распространялся бесплатно и имел весьма умеренный спрос;
- В 1920 году гид стали продавать за умеренную плату, также в него одновременно добавили рейтинг ресторанов, согласно их ценам;
- Таким образом, рестораны с высокими ценами помечались одной звездой, слегка напоминавшей цветок.

История

- В 1926 году политика рейтинга кардинально поменялась и с тех пор звёздочка рядом с именем ресторана стала означать отменную кухню. В начале 30-х добавили ещё две звезды. Более система не изменялась и буквально расшифровывается следующим образом:

★ очень хороший ресторан в своей категории (имеется в виду тип кухни).

★★ отличная кухня, ради ресторана имеет смысл сделать небольшое отступление (англ. detour) от маршрута.

★★★ великолепная работа шеф-повара, имеет смысл предпринять отдельное путешествие сюда.

На данный момент гид выпускается для следующих стран Европы:

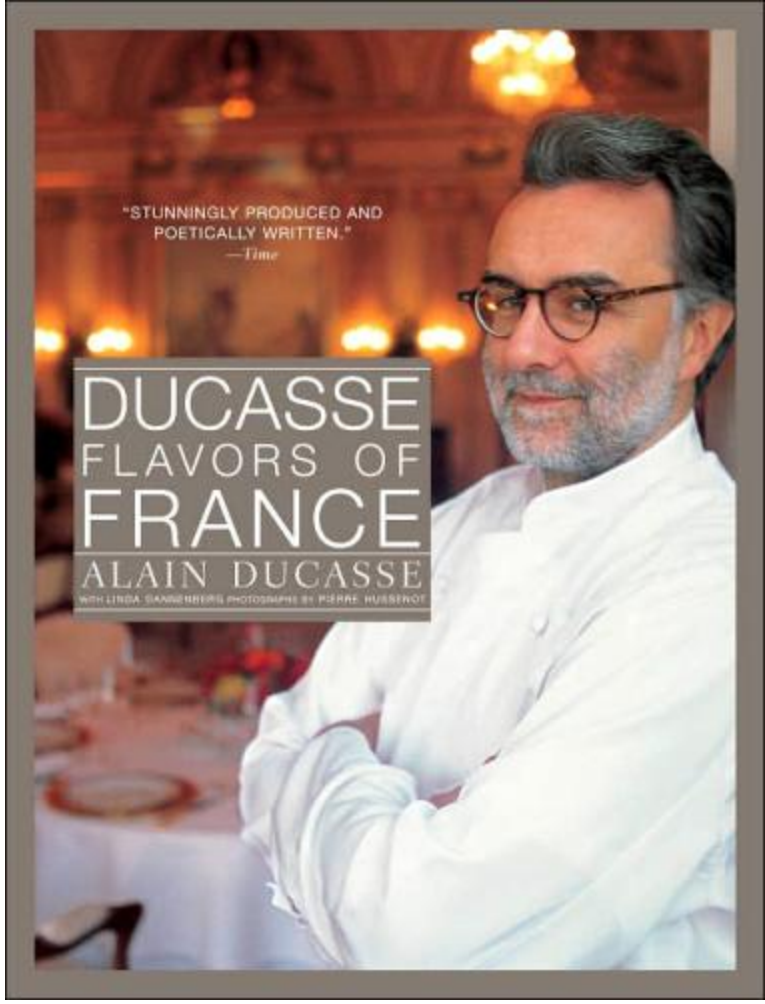
- Франция, Австрия, Бенилюкс (одним гидом),
- Италия, Германия, Испания и Португалия (одним гидом),
- Швейцария, Великобритания и Ирландия (одним гидом).
- Отдельные гиды по Нью-Йорку, Лос-Анджелесу, Лас-Вегасу, Чикаго, Сан-Франциско,
- Токио, Киото и Осака (одним гидом),
- Гонконг и Макао (одним гидом),
- Париж (в нем, впрочем, указаны те же рестораны, что и во французском гиде),
- Лондон
- главные города Европы (Main Cities of Europe).

- Все критерии присуждения рейтинга являются коммерческой тайной компании Мишлен и не являются достоянием общественности, однако известен главный критерий — **КУХНЯ**.

С точки зрения гида, атмосфера, обслуживание, интерьер и ценовая ниша — всё это вторично по отношению к подаваемым блюдам. В гиде не рассматриваются «модные» заведения и рестораны без авторской кухни (то есть без шеф-повара).

- Известно, что зачастую звёзды присуждаются шефам, а не ресторанам, таким образом, шеф может уйти и «прихватить» свою звезду в другой ресторан.

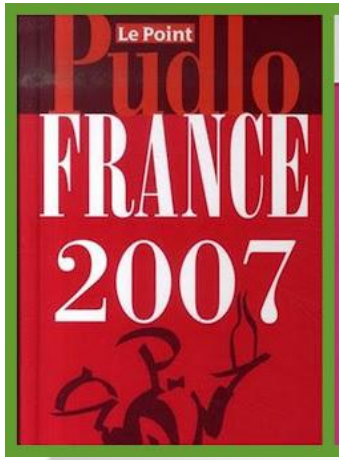
Не является официально признанным факт, что инспекторы Мишлен отдают предпочтение именно французской кухне, однако статистика указывает именно на это. Лучшим подтверждением является то, что один лишь Париж имеет больше 3-звёздных ресторанов, чем Бельгия, Германия и Нидерланды вместе взятые.

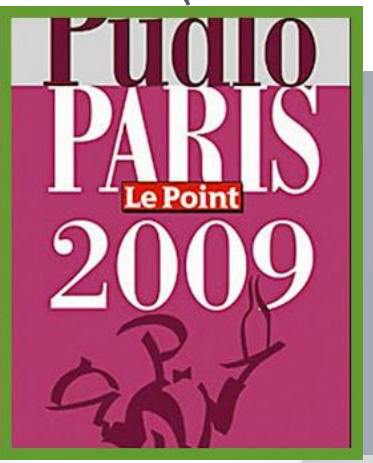


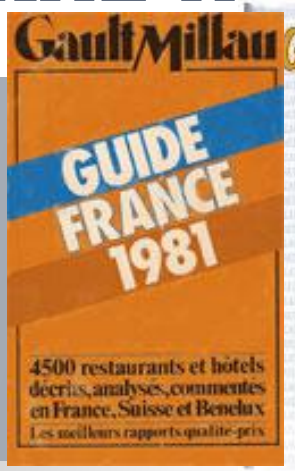
Ален Дюкасс (Alain Ducasse) – самый известный повар, единственный во всем мире, три ресторана которого получили одновременно три звезды "Мишлен".

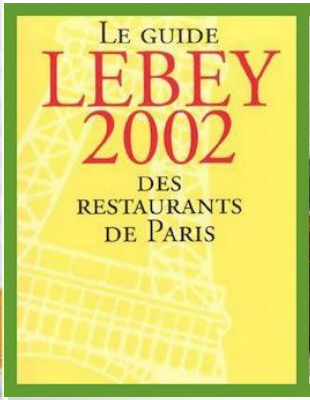
В юности он мыл посуду в ресторане, хозяином которого был великий Мишель Герар, затем его переманил к себе не менее великий Роже Верже. Именно эти двое и повлияли на дальнейшую судьбу Дюкасса. В 33 года он уже стал самым молодым и искусным шеф-поваром, получившим три звезды "Мишлен".

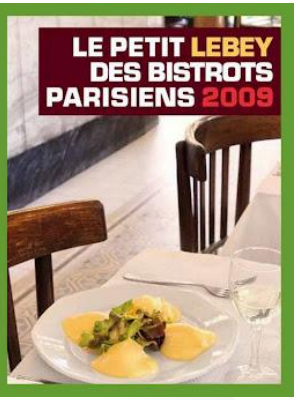
ФРАНЦУЗСКИЕ ПУТЕВОДИТЕЛИ











Пюдл[illegible]

В рейтинге [illegible]до Франция» со[illegible]ся: 7,5 тыс. адресо[illegible]щая оценка – 3 т[illegible], затем за атм[illegible]у, обслуж[illegible]ие и соотно[illegible]цены и качества. [illegible]ет особой гордости [illegible] – символ в виде р[illegible]й тарелки, кото[illegible]мечаются модн[illegible]ведения, чьи [illegible]нзии не [illegible]етствуют [illegible]тельности.

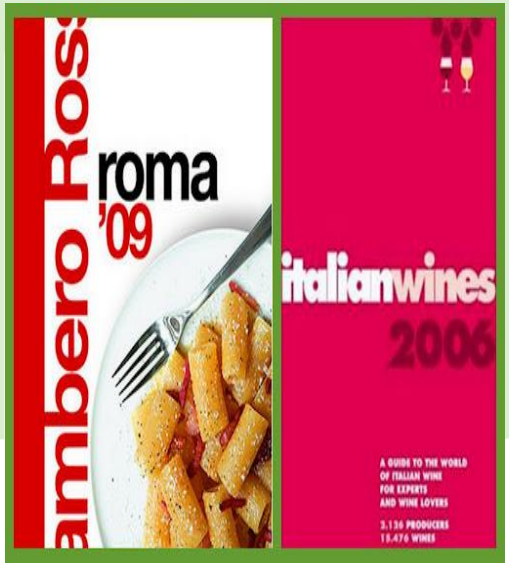
Гид «Го[illegible]» (Gaultm[illegible])

Был созда[illegible] Го и Кристьяно[illegible] около 30 лет наза[illegible]ичие от «звездных[illegible]релочно-вилочн[illegible]истем бо[illegible]ства путево[illegible]й этот гид оценив[illegible]ведения по 20-ба[illegible]системе. В допо[illegible]е к баллам в путево[illegible]е присутствует [illegible]шой текст.

Гид «Л[illegible]» (Leb[illegible])

Оце[illegible]по «трехка[illegible]ной» систе[illegible]б – «трехбаге[illegible]кофе – по «трехча[illegible]». Лучшие рест[illegible]тому же удостаи[illegible]отдельного значка[illegible]авляющего соб[illegible] Эйфилевы [illegible]шни.

Итальянские путеводители



«Веронелли»

«Эспрессо»

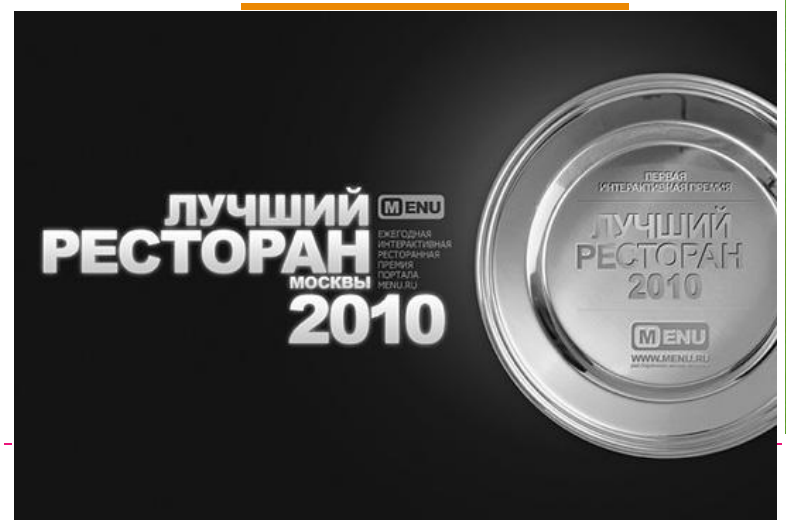
«Гамберо Россо»

«Независимый путеводитель»

- Единственный ресторанный путеводитель, где «независимыми экспертами» стали сами посетители, - Загат Сюрвей («Zagat Survey»). К тому же этот гид представляет заведения не отдельно взятого региона или страны, а 3 континентов: Америки, Азии и Европы. Общее количество вошедших в справочник заведений (ресторанов, гостиниц, клубов, кинотеатров, и т.п) – около 250 тысяч, в классификации 41 раздел. Оцениваются заведения по кухне, интерьеру и обслуживанию Система оценки – 30 баллов

В России направление ресторанной критики на первоначальной стадии развития, а сами путеводители появились совсем недав

- Крупные периодические издания («Коммерсантъ», «Ведомости», «Афиша») отводят под ресторанную критику отдельную рубрику;
- В 2002-2005 годах в России издавался путеводитель Сергея Чернова-«ЧерновиК» основанный на авторских оценках
- В интернете известны: www.lunch.ru www.menu.ru, www.allcafe.ru



Путеводители Екатеринбур

- Путеводитель журнала «Стол»
- Гид Гурмэ
- «Go In Details GUIDE»
- Еда e1.ru

Спасибо за