Michelinguidens historie

Den første guiden kom allerede i år 1900 etter initiativ fra dekkprodusenten Michelin. Den ble delt ut gratis til alle som kjøpte bil. På den tiden fantes det ca. 3 000 biler i hele Frankrike, hvorav 95 prosent av bilene fantes i Paris. Formålet med guiden var å få folk til å reise ut på landet for å:

1. Slite dekkene sine, slik at de måtte kjøpe nye!

2. Spre interessen for biler slik at flere skulle kjøpe biler (og dermed trenge dekk)

De første guidene inneholdt matnyttig informasjon om hvor man kunne fylle bensin (det fantes ikke så mange bensinstasjoner på den tiden), hvordan man byttet dekk og lyspærer, samt hvor man kunne få seg en matbit, eller overnatte.

Det overordnede målet var/(og er fortsatt) å gjøre reisen enklere – noe som fortsatt finnes i Michelins motto – ”en bedre vei frem”.

Systemet med stjerner ble introdusert på 30-tallet.

De attraktive stjernene

I Guide Michelin gis maten karakter (og bare maten) med stjerner. Karakter for service, miljø og øvrige inntrykk belønnes med bestikk (1 - 5 bestikk). Hotell belønnes på samme måte for sitt miljø/sin komfort med hussymboler i ulike størrelser. Røde bestikk og hussymboler gis til spesielt hyggelige etablissementer.

- Tre stjerner i Guide Michelin betyr at en restaurant er "verdt en reise i seg selv",

- to stjerner betyr at restauranten er "verdt en omvei",

- mens én stjerne betyr at det er en "eksepsjonelt bra restaurant i sin kategori".

Hvordan bedømmes dette?

Stjernene deles ut kun basert på maten som serveres. Inspektørene benytter fem kriterier i bedømmingen:

1. Kvaliteten på råvarene

2. ”Håndverket” – dvs. smaken og tilberedningen

3. ”Personligheten” – dvs. hvor godt kokken har lykkes med å finne sitt eget uttrykk

4. Valuta for pengene

5. Kvalitet over tid – det skal være en like fantastisk opplevelse uansett når du besøker restauranten.

Hvem er inspektørene, og hvordan blir man inspektør?

Ofte har Guide Michelin-inspektørene selv en solid grunnutdannelse fra restaurant- eller hotellskoler og flere års erfaring fra bransjen. Deretter gjennomgår de en seks måneders internopplæring der det skapes et felles syn på hvordan mat skal bedømmes og de ulike kriteriene.

Bedømmingen skal være lik uavhengig av hvilken inspektør som besøker en restaurant. Til slutt besøker man restauranter sammen med en erfaren inspektør over en periode på flere måneder for å sikre at bedømmingen foregår på samme måte av alle inspektører. Til slutt foretar de sine egne inspeksjoner.

Alle Guide Michelin-inspektører er anonyme for at leserne av guiden skal være trygge på at inspektørene ikke får noen spesiell service, men behandles på samme måte som en hvilken som helst gjest. Anonymitet og uavhengighet er viktig for å sikre Guide Michelins rykte.

Guide Michelin eller Guide Rouge?

Guide Michelin! Med tillegget for det geografiske området som guiden omfatter. Den guiden som omfatter de nordiske landene, heter Guide Michelin Main Cities of Europe. Det finnes landguider – for eksempel Guide Michelin France og byguider, for eksempel Guide Michelin London. Nytt fra 2006 er at Guide Michelin nå også omfatter byer utenfor Europa. Først ut var Guide Michelin New York City 2006. Michelin produserer også grønne guidebøker som er mer turistguider.

Guiden tilbyr et utvalg hoteller og restauranter i ulike prisklasser. Visse restauranter belønnes med en ”Bib Gourmand”, som indikerer at det er en bra restaurant som serverer god mat til rimelige priser. I Frankrike serverer for eksempel alle Bib Gourmand-restauranter treretters middagsmenyer for under EUR 35. I Guide Michelin New York City finner du en kategori av restauranter der du kan spise middag for under 25 dollar. Så guiden hjelper leserne å havne på rett sted når de kommer til en ny by og ikke vil spise på typiske ”turistrestauranter”.

Visste du at du kan laste ned appen Guide Michelin Nordic Cities gratis til mobiltelefonen din?

kilde:michelin.no