MICHELIN, MGE, BOCUSE D'OR

„...A MICHELIN ÉTTERMI KALAUZ AZ ÚJ ÉVSZÁZADDAL ÉRKEZIK, ÉS LÁTNI FOGJA MÉG AZ ŰJ ÉVEZREDET IS. "
– MOTTÓ. (GUIDE MICHELIN 1900.)

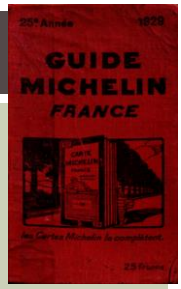
1929-es Michelin Guide étterem és szállodakalauz ("Vörös kalauz")

TÖRTÉNETE

- 1891., André és Edouard Michelin, leszerelhető gumiabroncs
- hogy az autósok megvegyék és minél többet használják a Michelin gumikat, kiadtak egy olyan térképet, amin kitűnő éttermek és hotelek szerepelnek.
- kitérőket tegyenek az utak mentén és használják a Michelin gumiabroncsokat.
- eleinte ingyen osztogatták, a kezdetekben csak Párizs térképét és a környező városokhoz vezető autóutakat tartalmazta.
- A Francia Autóklub által ajánlott helyeket és értékelték a szálláshelyek minőségét és ellátását.

- nevezetes étterem- és szállodakalauz, amelynek Michelin-csillagnak nevezett elismerése a tökéletesség nemzetközi szimbólumává vált,
- 1904-től a kalauz nemzetközivé vált, Olaszország, Svájc, Belgium, Luxemburg, Hollandia és az Egyesült Királyság is külön kötetet kapott.
- A Michelin cég leányvállalata a ViaMichelin ma már digitális formában is hozzáférhetővé teszi a térképeket és ajánlásokat.
- A könyvek egész Európára érvényesek,
- 2007-ben már New York és San Francisco szállodái és éttermei is külön kiadványban szerepelnek.

„VÖRÖS KÖNYV"



- hotelek és éttermek értékelése
- Szimbólumrendszer (árkategória, komfortosság)

1. Az ételek minőségének vizsgálata,
2. A sütés, főzés, ízesítés tökéletessége,
3. A konyha eredetisége, stílusa,
4. Az „ár-érték" arány,
5. A látogatások gyakorisága alapján.

- Névtelen kritikusok, az **ételeket minősítik**, a felszolgálást, a teríték minőségét, a dekorációkat nem,
- 250 éttermet látogatnak meg (Európa 20 országának 43 városában),

CSILLAGOK

1. * „**kellemes útl kitérőt** jelentő, kiváló fogásokkal büszkélkedő" éttermek.
2. ** azok a kitűnő éttermek amelyek miatt érdemes az utazóknak **hosszabb kitérőket** is tenni.
3. *** adnak azoknak a helyeknek, amelyek meglátogatása **külön utazást** is megér.

- újító szakács
- a tradicionális ételek felújítása
- új recept, meglepő ízvilág
- 54 **három csillagos étterem** (Európában, Amerikában,Kínában)

MAGYAR VONATKOZÁSOK

- **2010.** Gerendai Károly étterme, a **COSTES** kapta meg elsőként, egyetlen magyarországi étteremként a Michelin-csillagot.
- **2011-ben** a Vörösmarty téri **ONYX**
- **2014-ben** a **BORKONYHA** étterem is egy Michelin csillagot kapott.
- 2015-ben a budapesti **Tanti**
- **2016-ban** a Costes Downtown

- a ViaMichelin ajánlást ad néhány kitűnő hely meglátogatására.
- **30 éttermet jelöltek meg** (Four Seasons Páva étterme, Gresham Kávézója, a várbeli Alabárdos, a Múzeum Kávéház, a Képíró, a budai Arcade Bistró vagy a Fausto's).

ÉRTÉKELÉS 2017-BEN

„ A magyar vezető éttermek egyértelműen nagyon magas minőséget képviselnek, a megismert éttermek **konyhatechnológiai felkészültsége** a mai európai színvonallal megegyező, az éttermek **kialakításáról annak minőségéről** is elmondható ugyanez. Talán csak az úgynevezett **egyediségre**, a **régióra jellemző jegyek erősítésére** kell még jobban koncentrálni.

A legjobb magyar éttermek kínálatában nem csak a régióra jellemző alapanyagoknak, hanem a **gasztronómiai kultúrájuknak**, a jellemző ételeiknek is meg kell jelenniük, természetesen a mai elképzeléseknek megfelelő minőségben vagy akár csak egy modern adaptációban. Elengedhetetlen a **mezőgazdaság fejlődése**, hiszen ma az éttermek (a saját elmondásuk szerint) még nem tudnak megfelelő mennyiségű, magas minőségű hazai alapanyagot beszerezni." (Giancarlo Perbellini a Casa Perbellini)

2017-ES KIADVÁNY

- 51 étterem szerezte meg első csillagát;
- 12 a második csillagát;
- Az Európa nagyvárosait tömörítő Michelin Guide 2017-ben:
  - 20 három-,
  - 91 két- és
  - 386 egycsillagos étterem szerepel.

Monsieur Hatcsillag:

Alain Ducasse, aki két éttermével is elnyerte a három Michelin-csillagot. Saját szakácsiskolája van, ahol Michelin-csillagos séfek járnak tanulni hozzá.

A legfiatalabb kétcsillagos séf:

- Patrick LeNôtre az első Michelin-csillagot három hónappal munkába állása után kapta meg. A második csillagra csak egy évet kellett várnia, 1977-ben megint kitüntették vele, tíz éven belül hét csillagot szerzett.

A konyha ördöge:

- Gordon Ramsay, aki mára már 16 Michelin-csillag birtokosa.

GAULT MILLAU

- Henri Gault és Christian Millau étteremkritikát írt, 1973-ban kiadtak egy kiáltványt is, *Éljen az új francia konyha!*
- 10 rövid pontból állt, ebből nőtt ki a „nouvelle cuisine" mozgalom,
- Korábban a szakácsművészetre sokan tekintettek úgy, mint valami beteljesült, végérvényes dologra,
- a konyha egyfajta „élőlény", ami változik, fejlődik és milliónyi étel vár arra, hogy végre feltalálják.

GAULT&MILLAU

- éttermi kalauz,
- aprólékos pontrendszer, rendkívül szigorúan bírálja el az éttermeket: 10 pont alá egy jó étterem nem mehet,
- fontosnak tartja az alapanyagok minőségét, tisztaságát,

- a minősítés jelzése a **szakácssapka**:
  - a fekete a hagyományos francia konyha jele,
  - a vörös a megújuló konyháé.

- a csúcsgasztronómiára összpontosító Michelin-kalauz mellett legyen egy nyílt, frissebb szellemű, szókimondó konkurencia,
- Franciaországban, Németországban, Svájcban, Ausztriában, Hollandiában, Belgium-Luxemburgban, Magyarországon

PONTOZÁS

1. A nyersanyagok minőségének és frissességének vizsgálata,
2. Kreativitás
3. Ételek harmóniája (saját ízek megőrzése, hagyományok)
4. A levesek, mártások minősége
5. Az elkészítés precizitása

9-10 pont: **gyenge színvonalú** vendéglő
11 pont: **átlagos** színvonalú vendéglő
12 pont: **jó konyha**, mely minden jobb étteremtől elvárható

1. szakácssapka: 13-14 pont: nagyon jó vendéglő, **többet, különlegesebbet** nyújt, mint a mindennapos konyha;
2. szakácssapka: 15-16 pont: a konyhaművészet terén **magas szintű minőséget**, kreativitást nyújtó konyha(a minősítés megfelel egy Michelin-csillagnak)
3. szakácssapka: 17-18 pont: a **legmagasabb szintű minőséget** képviseli, kreatívitás, jó ételkészítés, minőség;– ez két Michelin-csillagnak felel meg
4. szakácssapka: 19 vagy 19,5 pont: az étterem a **világ legjobb vendéglői közé tartozik;**

20 pont: a legmagasabb minősítés, szinte lehetetlen megszerezni: egyszer ítélték még csak oda Marc Veyrat séfnek. (2004. Megeve étterem)

GAULT&MILLAU MAGYARORSZÁG

- Magyarország 2011-ig Ausztria étteremkalauzában szerepelt, 2012-ben azonban megjelenik az első Gault Millau Magyarország étteremkalauz Molnár B. Tamás főszerkesztésében

A Gault&Millau Magyarország étteremkalauz célja

- hogy a magyar gasztronómiában megindult **változások lendülete megmaradjon**, és a hiteles teljesítményű éttermek hosszú távon sikeresek lehessenek
- hogy regionális mezőgazdasági termékek és kézműves élelmiszerek rövid utat találjanak a **jó és kiemelkedő minőség és az elismertség** felé
- hogy Magyarországon általánosságban **emelkedjen a vendéglátás színvonala.**

E célok érdekében a Gault&Millau Magyarország a vendégek és az éttermek **tárgyszerű tájékoztatását** tekinti elsőrendű feladatának, a **nemzetközi összehasonlítást** is lehetővé téve.

PROBLÉMÁK:

- a nemzetközi étteremkalauzok szerint a világhíresnek vélt magyar éttermek között **egyetlen olyan sem akadt**, amely az **európai élvonalba** (értsd: a legjobb 1500 közé) tartozott volna.
- A reálisan létező magyar éttermi konyha **elközhelyesedett**, és a világhír helyett leginkább a végkimerülés fenyegette.
- A **képzés színvonala** vállalhatatlan, a mesterképzés hiteltelen.
- A mezőgazdaság **nem képes jó alapanyaggal** ellátni az éttermeket

FELISMERÉS

Magyarország vendéglátása és gasztronómiája valaha az ország vonzereje volt. A felismerés lényege:

- Az **étkezési kultúra**, az ország civilizáltságának és általános kultúrájának **egyik legfontosabb fokmérője**.
- **Jó alapanyag** nélkül nincs gasztronómia.
- Halaszthatatlanná vált a szakácsképzés és a kapcsolódó **kézműves szakmák talpra állítása**.
- A népesség egészségi állapota és a közízlés romlása megköveteli, hogy meg kell tanítani a jövő nemzedékét (már az óvodában, iskolában) arra, milyen fontos az **értékes táplálék.**

MAGYAR GASZTRONÓMIAI EGYESÜLET

A Magyar Gasztronómiai Egyesület, **az ország gasztronómiai kultúrájának megreformálása, és a szakácsképzés új alapokra helyezése** céljából alakult civil szervezet.
Molnár B. Tamás, és Bittera Dóra (2004.)

- szakmai cikkeket tett közzé lapokban és az interneten
- részt vett szakkönyvek kiadásában
- segített fiatal szakácsoknak, hogy eljussanak a világ legjobb éttermeibe
- mesterkurzusokat, továbbképzéseket szervezett
- megkezdte egy alternatív szakácstankönyv előkészítését
- terméktesztet szervezett

MGE CÉLJAI

- Az igazi étterem több mint üzlet, a **kultúramegőrzés felelősségével** jár.
- **Az oktatás, és továbbképzés megalapozása**.
  - A hagyomány megőrzésével,
  - továbbképzési kurzusok, versenyek szervezésével,
  - tankönyv és szakkönyvek kiadásának elősegítésével,
  - külföldi és magyar példák bemutatása.
- A gasztronómiában résztvevők **kreativitásának** fejlesztése. A szakács egyik képességet sem kapja készen, mindkettőt tanulnia kell.
- A gasztronómiai **evolúcióhoz** vezető út elvének az elfogadtatása. Az egyesület alapítójának, és a tagjainak elve: a magyar konyha nem holmi öröklött hátizsák, amit minden generáció úgy köteles tovább vinni, ahogy kapta. A zsákot ki kell nyitni. A romlott árut kivenni, a zsákot új tartalommal megtölteni.

- Magyarországon addig ismeretlen típusú szakácsversenyeket is elindított,
  - Czifray-versenykurzus,
  - Hagyomány és Evolúció,
- Cél, hogy a győztes egyszer majd képviselheti Magyarországot a világ legrangosabb szakácsversenyén, a Bocuse d'Or lyoni döntőjében.
- Széll Tamás, az Onyx társkonyhafőnöke (két korábbi Hagyomány és Evolúció győztese) bejutott a Bocuse d'Or döntőjébe

TANULSÁGOK

- nőtt a kiemelkedő, a jó, illetve az ajánlható éttermek száma. (10 pontos és a 10 pont fölötti éttermek).
- **Túlnyomó részük Budapesten** található, de van jónéhány vidéki sikertörténet is.
- **Fontos nagyvárosokban viszont egyetlen** szakácssapkás étterem sincs.
- **Fontos turisztikai célpontokon**, fürdőhelyeken, wellness-komplexumokban alig, vagy inkább egyáltalán nincs ajánlható étterem.
- A **Balaton körül is csak kevés** akad.

- Magyarország ma nem áll jól alapanyagok szempontjából.
- A konyha karakterét normális körülmények között a „terroár" adja, a termelés kultúrája, a kapcsolódó szakmák színvonala.
- kiválasztott élelmiszerek megbízható, átlátható minőséget képviseljenek.
- hiteles, és becsületes minőséggarancia-rendszerre.
- Az étteremtesztelések másik tanulsága, hogy az erkölcsi labilitás még nem múlt el a vendéglátásban.

FEJLŐDÉS

- fontos szerepet játszott a G&M kalauz is
- tájékoztatta, inspirálta és bátorította az étteremtulajdonosokat, a szakácsokat, a beszállítókat, egy tisztességes versenyt indított el.
- stratégiai ágazatról van szó
- az étkezési kultúra egész környezetünket, egész életünket behálózza és meghatározza.
- Jobb étkezési kultúra élhetőbb országot jelent.
- Ebben az országjavításban szeretne segíteni a GaultMillau-kalauz és a Magyar Gasztronómiai Egyesület.

MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI TÁRSASÁG (1968)

- azzal a céllal jött létre, hogy segítse a magyar vendéglátást, a vendéglátásban dolgozó szakembereket és törekedjen a gasztronómia fejlesztésére, mindezt a hagyományok méltó megőrzése mellett.
- újra köztudatba kerüljenek a lassan feledésbe merülő hazai alapanyagaink, a régi ételeink, tradícióink, és maga az egyre csorbuló éttermi kultúra.
- közel száz vagy még annál is több rendezvényt/eseményt szerveznek az ország egész területén.
- évek óta házigazdái a WACS (Gasztronómiai Világszövetség) közép-európai döntőjének is
- hazai szakmai versenyeket a szakképzetteknek és tanulóknak egyaránt

BOCUSE D'OR

- egy kétévente megrendezett szakácsverseny
- döntőjét minden második január végén rendezik meg Lyonban, a SIRHA Nemzetközi Szálloda, Vendéglátás és Élelmiszerkereskedelmi Kiállításon.
- A világ egyik legrangosabb (ha nem a legrangosabb) főzőversenyének számít
- Magyarországról elsőként Széll Tamásnak sikerült bejutnia a döntőbe, aki a 2013-as versenyen a 10. helyen végzett.
- Molnár Gábor 2015-ben 13. helyezett.
- (Franciaország-7;Norvégia-5; Dánia-1;Luxembur-1;Svédország-1)

LEBONYOLÍTÁS

- Paul Bocuse, úgy érezte, jó lenne a gasztronómiai szakkiállítás ideje alatt egy-egy melegkonyhás szakácsversenyt tartani,
- hozzájárulhatna a szakma fejlődéséhez, a minőség fenntartásához, és folytonosságát is biztosíthatná.
- 2009-től 24 ország csapata vesz részt a döntőben, amelyek különböző módon kerülhetnek be. Bejut:

- - a 20 nemzet részvételével zajló Bocuse d'Or Europe 12 legjobbja,
- - a Bocuse d'Or Asia 12 csapatából a 4 legjobb,
- - a 12 résztvevős latin-amerikai Copa Azteca 3 legjobbja

valamint

- - 3 induló azokból az országokból, ahonnan szervezési okokból kontinens viadalon nem vehettek részt (Afrika, Észak-Amerika, Közel-Kelet és Óceánia), a Nemzetközi Szervezőbizottság által és
- - 2 további ország kap lehetőséget un. "szabad kártyával" ("wild cards"),akiket a rendezők szabadon választanak ki.

A VERSENY MENETE

- Frissen kell készülnie (kivétel alaplevek)-ellenőrök vigyázzák, hogy ne legyenek előre felvágott zöldségek sem.
- Egy hús és egy halételt kell elkészíteni, valamint három köretet.
- a haltál alapanyagait 2 hónappal előre hirdetik meg, ezzel inspirálva a résztvevőket,
- a szakácsok a zöldségek és gyümölcsök összeválogatására a verseny estéjén csupán 30 percet kapnak
- improvizációs gyakorlat is van: a piacról beszerezhető alapanyagokból kell hirtelen köretet készíteni
- kötelező minden versenyzőnek valamilyen, a saját országát képviselő nemzeti vonalat is belevinni az ételek jellegébe

- 5 óra 35 perc áll rendelkezésükre, hogy elkészítsenek egy halas és egy húsos fogást.
- Ketten vannak, a séf és a kuktája. A séfnek 23 évesnél idősebbnek kell lenni, míg a commis a verseny ideje alatt még nem töltheti be a 22. életévét.
- A zsűri 24 neves séfből áll. Két 12-es csoport egyike a halételeket bírálja, míg a másik a húst. A pontszám kétharmadát a felszolgált étel minősége határozza meg (ez 40 pont lehet), egyharmadát pedig a tálalásért kaphatják a versenyzők, valamint további 20 ponttal értékelhető a csapatmunka, a főzési folyamat tisztasága, és hogy mennyire takarékosan használja a séf az alapanyagokat

BOCUSE D'OR EUROPE

- Februári elődöntő- Széll Tamás
- Magyarországon, 2016. május 10-11.
- 20 európai ország, közülük idén 11-en jutnak tovább a 2017-es lyoni világdöntőre.
- Magyar ételek, borok, vidéki gasztronómia
- **gímszarvas borjú, a dunai kecsege és kavlárja**
- **Széll Tamás: 2017. Lyon, IV. helyezett, húsétel különdíj, legjobb poszter különdíj**

- Magyar Bocuse d'Or Akadémia megszületett és a 2009-es évtől kezdve intézményes keretek között fogja össze a világ legrangosabb versenyével összefüggő összes munkát.

MAGYAR TÉLI ERDŐ