



THE  
**MICHELIN**  
GUIDE

Выполнила:  
Занина Наталия, С-1841



# Guide MICHELIN

**Красный гид Мишлен** (фр. Michelin, Le Guide Rouge), иногда также упоминаемый как «**Красный путеводитель**» — наиболее известный и влиятельный из ресторанных рейтингов на данный момент.

*Guidul rosu  
Michelin*

*Красный гид  
Мишлен*

# История

- 1900 г. - список различных мест, которые бы могли пригодиться путешественнику (бесплатно)
- В 1920 году гид стали продавать за умеренную плату, также в него одновременно добавили рейтинг ресторанов, согласно их ценам.
- В 1926 году звёздочка рядом с именем ресторана стала означать отменную кухню.
- В начале 1930-х годов было добавлено ещё две звезды.



\* — очень хороший ресторан в своей категории (имеется в виду тип кухни).

\*\* — отличная кухня, ради ресторана имеет смысл сделать небольшое отступление от маршрута.

\*\*\* — великолепная работа шеф-повара, имеет смысл предпринять отдельное путешествие сюда.



## Europe

Австрия, Бельгия,  
Чехия, Хорватия,  
Дания, Финляндия,  
Франция, Германия,  
Великобритания,  
Греция, Венгрия,  
Исландия, Ирландия,  
Италия, Люксембург,  
Нидерланды,  
Норвегия, Польша,  
Португалия, Испания,  
Швеция, Швейцария

## North America

Чикаго,  
Нью-Йорк,  
Сан-Франциско,  
Вашингтон (округ  
Колумбия)

## South America

Рио де Жанейро,  
Сан-Паулу

## ASIA

Бангкок,  
Гонконг Макао,  
Япония,  
Сеул,  
Шанхай,  
Сингапур,  
Тайбэй

**INTERNATIONAL SELECTIONS**



# 5 городов мира с наибольшим количеством звезд Мишлен

- **Токио, Япония — 304 звезды** (три звезды: 12; две звезды: 54; одна звезда: 160)

Токио является ресторанной столицей мира с более чем 225-ю заведениями, награжденными по меньшей мере одной звездой Мишлен. Одно из самых знаменитых мест — Usuki Fugu Yamadaya, отмеченное тремя звездами Мишлен. Ресторан специализируется на приготовлении фугу.

в Токио можно каждый вечер ходить в новый ресторан высочайшего класса.

- **Киото, Япония — 135 звезд** (три звезды: 7; две звезды: 25; одна звезда: 64)

В Киото расположились несколько самых старых ресторанов в мире. Среди них выделяется заведение Nyotei, где подают блюда традиционной японской кухни начиная с 17-го века.

- **Париж, Франция — 134 звезды** (три звезды: 10; две звезды: 14; одна звезда: 76)

Париж является столицей гурманов Европы. В городе в настоящее время более ста ресторанов, награжденных звездами Мишлен. Одно из самых уважаемых мест — L'Arpège, классический французский ресторан, который поднялся на 19 место в топ-50 лучших ресторанов мира в этом году.

- **Осака, Япония — 117 звезд** (три звезды: 3; две звезды: 20; одна звезда: 68)

Япония быстро становится крупнейшей в мире кулинарной страной — три ее города находятся в топ-5 нашего рейтинга. В Осаке 91 отмеченный звездами Мишлен ресторан. Один из лучших — Taian, который имеет три звезды и подает декадентские блюда японской кухни, такие как говядина wagyu и тушеная в красном вине свинина.

- **Нью-Йорк, США — 99 звезд** (три звезды: 6; две звезды: 10; одна звезда: 61)

Нью-Йорк имеет больше всех звезд Мишлен в США — 77 ресторанов получили эти награды. А шесть из них отмечены тремя звездами в Гиде Мишлен на 2017 год.



# ОДИН ГОД ИЗ ЖИЗНИ ИНСПЕКТОРА МИШЛЕН

- За один год:
- 250 съеденных блюд.
- 150 ночей, проведённых в гостиницах.
- Более 800 посещённых заведений.
- Более 1100 отчётов.
- Более 30 000 км. в пути.
- 45 000 заведений в целом за год.

На данный момент на должности инспектора находятся 90 человек. 70- Европа, 10- Азия, 10-США

Готовый гид МИШЛЕН представляет собой плод труда 500 человек за целый год, включая инспекторов, графиков-дизайнеров, авторов, картографов и производственный отдел компании Мишлен.

Режим работы:

- Три недели в месяц в пути
- Отчёт перед главным редактором на 4 неделе
- Подготовка к новой серии визитов на 4 неделе месяца
- Дважды в год собрания по поводу присуждения/отнятия звёзд



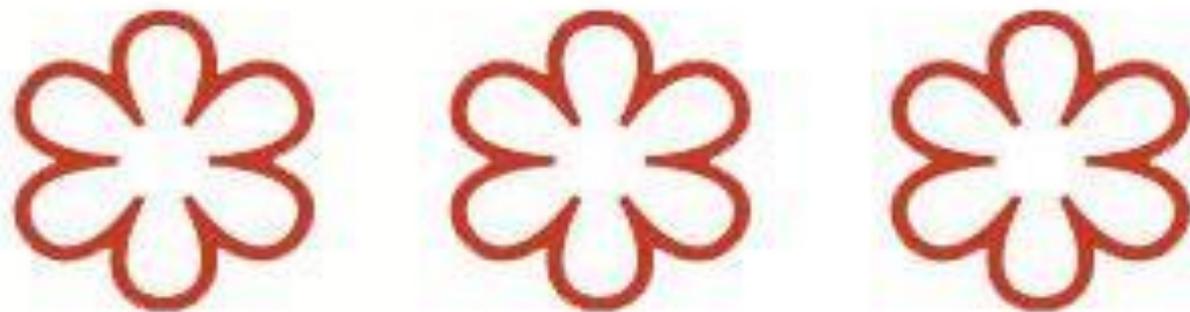
# Как стать инспектором Мишлен?

## Для этого нужно:

- закончить вуз по специальности «гостиничный бизнес»
- набраться 5-10-летнего опыта, работая в сфере услуг
  - пройти несколько интервью
- отобедать со старшим инспектором и представить отчет о блюдах
- в течение полугода обучиться
  - умению оценивать кухню



Одно из главных требований для инспектора — *умение наблюдать*. Необходимо научиться всматриваться в блюдо, наблюдать за соседними столиками, чтобы в мгновение ока вынести правдивый вердикт о ресторане.



Вопреки досужему мнению, инспекторы не способны с закрытыми глазами отличить треску от скумбрии. Но контролёр должен уметь распознать качественные продукты и с уверенностью сказать, стоит ли приходить в это место снова и платить из своего кошелька.

Таким образом, кулинарный инспектор наводит объектив на всё, что может заинтересовать клиента: *презентация блюд, способы варки, качество и сочетание продуктов, общая атмосфера ресторана и стиль повара*



**ПАСКАЛЬ РЕМИ**  
бывший инспектор  
Michelin

