



Csillagok háborúja

2009 május 19. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [1](#)

2

Átlag: 2 (1 szavazat)

Mérték

Magyar remények

Tavaly márciusban a közép-európai térség első Michelin-csillagát a prágai Four Seasons szálloda Allegro nevű étterme kapta. Pedig a Lou Lou étterem tulajdonosa, Rudits Károly többször nyilatkozta, hogy a Michelin értékelési szempontjait tartja szem előtt, és esélyesnek mondták még a Baraka étterem hajdani konyhafőnökének, Segal Viktornak új fúziós konyháját, valamint a Páva nevű luxuséttermet is a Four Seasons Hotelben. Mára mindhárom esélyes vagy bezárt vagy tönkrement. Michelin-csillagra a következő években a Costes étteremnek van a legnagyobb esélye: az étlap és a személyzet nemzetközi, a séf portugál, az alapanyagot a legutolsó sárgarépaig a Párizs melletti Rungis nagybani piacról szerzik be.

Századik kiadásához érkezett a gasztronómia Bibliája, a Michelin Guide. A híres-hírhedt csillagok felemelnek vagy elejtenek éttermeket és szakácsokat, a legigényesebbek túl sem élnek a Michelin-csillag esetleges elvesztését. Magyar séfet egyelőre nem fenyeget ilyen veszély.

Főbe lőtte magát a mesterszakács, mert félt a leminősítést!

Bernard Loiseau francia mesterszakács hat éve állítólag azért lőtte főbe magát, mert felsejlett annak a veszélye, hogy a Michelin Guide elkobozza éttermét a három csillag egyikét. Temetése kis híján botrányba fulladt, a tüntető világhíres séfek ugyanis (élükön a legendás Paul Bocuse-zel) a szívtelen éttermi kritikusokat vádolták. Pedig nem Loiseau az első szakács, aki belehalt igényességébe. Így járt az ókori Marcus Gavius Apicius, a fennmaradt legelső szakácskönyv szerzője is, aki (miután lukulluszi lakomákra tékozolta vagyont) arra kényszerült, hogy saját keverésű méregkockát hajtja fel.

Nem is szólva a Napkirály legendás konyhamesteréről! François Vatel (legutóbb Gérard Depardieu alakította Roland Joffé filmjében) azért döfte szívébe a tüzet ("Ezt a szégyent túl nem élem!" - felkiáltással), mert a hal nem érkezett meg időben. S még sorolhatnánk a meg nem alkuvó, hűs konyha művészeket (például a japán fugu séfeket, akiknek harakirit kell elkövetniük, ha egy vendég rosszul lesz a ciánál százszor mérgezőbb gömbháltól), de félünk, a tisztelt olvasónak elmege az étvágya.

Joan Borrásnak a Michelin Guide csillagaitól ment el. A katalán főzőzseni (a Hostal Sant Salvador séfje) maga adta vissza a megtisztelő címet, mondván, egészsége többet ér, mint a Michelin-kitüntetéssel járó "stressz és rabszolgaság". Hasonlóképp cselekedett az elzászi Serge Burckel is, bár "újgazdag majmokat" és "ízlésterrort" emlegetett. Lemondott három angliai csillagáról a gasztronómia "enfant terrible"-je, Marco Pierre White is, aki szerint a "vörös könyvecskének" ma már semmi köze az eredeti célkitűzéshez, a Michelin Guide nem gasztronómiai biblia, hanem kereskedelmi védjegy. Így tett Alain Senderens (a párizsi Lucas Carton étterem tulajdonosa) is, aki szerint a társadalmi változásokkal a kulináriának is lépést kellene tartania, mert "az emberek ma már nem azért járnak étterembe, hogy folyamatosan két pincér ugráljon körülük". Ugyanez a véleménye a Le Figaro szakírójának, François Simonnak. "Ott tartunk - mondja -, hogy a háromcsillagos éttermek már nem a vendégeknek, hanem a Michelin-ellenzőknek fűznek." S hogy milyen késhegyig menő harcról van szó, arra bizonyíték a L'ecsó című animációs film is. Gusteau-t, a híres párizsi konyhafőnököt (aki belehal az elvesztett Michelin-csillagba) Bernard Loiseau-ról, a rettegett éttermi kritikust, Anton Egót pedig François Simonról mintázták a furmányos amerikaiak.

A végzet könyve

Amikor Édouard és André Michelin a XIX. század utolsó éveiben feltalálta a tömlős gumit, minden gumiabroncshoz mellékeltek egy kalauzt a gumi- és autójavító helyekről. Mivel a könyvecske kedvező fogadtatásra talált, 1909-től érdekesebb szállodák és éttermek címét is felsorolták. Hadd utazzanak a franciák! A húszas évek elején már pénzért árusították az egyre vastagodó útikönyvet, majd 1926-ban megjelentek az első "különleges konyhát" jelző "macaron"-ok is. A Michelin Guide ugyanis a híres süteményhez, illetve a Becsületrend rozettájához hasonló kis kerek piktogramokat használt a minősítéshez, "csillagok" sohasem léteztek. Az első mai értelemben vett gasztronómiai kalauz 1931-ben jelent meg, két évvel később pedig a lyoni Eugénie Brazier vendéglője, a Mere Brazier (Brazier mama) megkapta az első három csillagot.

A Michelin Guide azóta tartja rettegésben Európa szakácművészeit.

Ez azért is érthetetlen, mert se szeri, se száma az étteremkalauzoknak. Megjelenik minden évben a konkurens

Gault Millau, a német Feinschmecker, a spanyol Gourmetour, de az ötletet "ellopta" az amerikai Zagat Guide, sőt még a Varta akkumulátorgyártó cég is. És egyre növekszik a Michelin-terrort ellenzők tábora, a Waitrose Food Illustrated már össze is toborozta a Michelin minősítési módszere ellen tiltakozó séfeket, akiknek elégük lett a franciák sznob gasztrosovinizmusából éppúgy, mint a média által felkorbácsolt históriából. Ráadásul áruló is akadt a tesztesek sorában, Pascal Rémy Az inspektor asztalhoz ül című könyvében leleplezte a gasztrobiblia módszereit.

Mindhiába! A Michelin renoméjét nem ássa alá semmi.

Profi kóstolóművészek

Főállású Michelin-inspektor ("tesztvezető") az lehet, aki maga is szakács volt, dolgozott csillagos étteremben, és legalább tízéves szakmai múlttal rendelkezik. Követelmény a pontosság, a szakszerűség és a megvesztegethetetlenség. A Michelin-ellenzőr (kilencvenen vannak) bejelentés nélkül érkezik, nem jegyzetel, szemügyre vesz mindent, majd az étkezés befejeztével felfedi kilétét, s megkéri, hadd nézze meg a konyhát. A legenda szerint ugyanarra a helyre nyolc évig nem térhet vissza, nehogy felismerjék. A csillagok történetében soha egyiküket sem vádolták korrupcióval, pedig évente 250 konyhát tesztelnek, némelyiket kétszer is, 1100 jelentést írnak, harmincezer kilométert utaznak. Az éttermeket öt szempontból ítélik meg. Az étkek minősége (csak friss alapanyag jöhet szóba), a sütés-főzés módszere, a konyhai személyzet hozzáértése, az ár-érték arány és a megbízhatóság.

Az első csillag megítélésekor nem számít sem a teríték, sem a berendezés, de még a borkínálat és az atmoszféra sem. Csak az számít, mi kerül a tányérra. Egy csillag: "kitűnő étterem, megérdemel kisebb kitüntetést". Két csillag: "gasztronómiai konyha, válogatott borok, érdemes hosszabb kitűnést tenni miatta". Három csillag: "a világ egyik legjobb étterme, kivételes élmény, külön utazást (akár külföldi utat) is megér". A háromcsillagos szakács - él? legenda. Extraklasszis, mint egy futballista vagy egy popsztár. Életében utcát neveznek el róla, módszerét tanítják, barátságát államfők keresik.

Ilyen él? legenda a lyoni Paul Bocuse. Az "évszázad szakácsa", a "nouvelle cuisine" egyik megteremtője (majd "lerombolója"), a világhírű soupe aux truffes (szarvasgombaleves) megalkotója, a legnagyobb presztízsértékű szakácsverseny, a Bocuse d'Or életre hívója. Luxusétterme, a L'Auberge du Pont de Collonges 44 éve nyitotta a három csillagot, s ezt a 83 éves szakácspápán kívül senki sem mondhatja el magáról. Több csillagot azonban igen. Az 53 éves gascogne-i Alain Ducasse-t azért hívják Monsieur hatszillagnak, mert azon ritka séfek egyike, akinek két étteremmel (a párizsi Plaza Athénée és a monacói Louis XV. étteremmel) is sikerült három csillagot szereznie. S bár élete során 14 csillagot fűzött össze, mégsem nyitott csúcstartót. A legtöbb macaronnal Joël Robuchon büszkélkedhet, tokiói, Las Vegas-i, hongkongi, párizsi éttermei 18 csillagot gyűjtöttek.

A francia séfek egyeduralmának azonban vége. Míg a Michelin Guide történetének első félszázadában kizárólag francia éttermek kaphattak macaront, addig az elmúlt néhány esztendő földrengésszerű változásokat hozott. Az első meglepetést az okozta, hogy a sokak által lenézett német konyha "titokban csúcsra fűzte magát". A 216 Michelin-csillagos étterem persze még mindig fele annyi sincs, mint Gallhonban, de kilenc háromcsillagos éttermet a "gombócfalók" földjére még a Feinschmecker folyóirat rettegett éttermi kritikusa, Wolfram Siebeck sem álmodott.

Zokni és sushi

A világ gasztronómiai térképét azonban nem a német csillaghullás rajzolta át. A gasztronómusok megdöbbenését a Michelin Guide ez évi tokiói kiadása váltotta ki. A japán főváros éttermei 227 csillagot gyűjtöttek, ami több, mint amennyi Párizsnak és New Yorknak van együttvéve. S bár a francia sajtó nevetségesnek találta, hogy mostantól "egyes gourmet éttermekben le kell vetni a cipőt", sőt megkérdőjelezte a sushiéttermek kompetenciáját (ilyen alapon jutalmazni lehetne a legjobb húsleves fűző konyhákat is), a keserű pirulát le kellett nyelni. A gasztronómiai Who is Who tokiói sajtótájékoztatóján a Michelin Guide igazgatója, Jean-Luc Naret jelentette be: "Mostantól Tokió a világ kulináris fővárosa!" Ezt a tényt az sem homályosítja el, hogy azóta (több mint egy millió példányban, angol és kínai nyelven) megjelent a Michelin huszonharmadik önálló gasztronómiai kalauza, amely Hongkong és Makaó konyháit vette számba. A kötet 28 étteremnek adott 40 csillagot (köztük a hongkongi Four Seasons Hotel Lung King Heen nevű éttermének hármat). Emelkedő csillagzat ("rising star") alatt áll az angol konyha is: 133 étterem kapott macaront (köztük 48 londoni és 13 skót). Igaz, a szigetországban már Ducasse, Robuchon és Gordon

Ramsay tanítványai f?znek.

A nagy vesztesek közé Olaszország és Spanyolország tartozik. "Az idei Michelin Guide - írták az olasz lapok - az olasz konyha arcul csapása." Kesergésük érthető, hiszen az egész cucina italiana kevesebb elismerést kapott, mint Tokió. A spanyolok, ha lehet, még elkeseredettebbek: a Michelin-inspektorok mindössze 124 éttermet találtak kitüntetésre méltónak, amit Carlos Maribona, az ABC kolumnistája így min?sített: "a Michelin szemében évek óta fekete báránnyok vagyunk", nem véletlen, hogy az éttermi kalauz "nálunk már minden hitelét elveszítette". Vigaszra adhat némi okot, hogy a világ legjobb étterme továbbra is spanyol. (Illetve katalán, s ez némelyeknek újabb fejfájást okoz.) Ferrán Adriá gourmet temploma, az El Bulli (az eldugott montjoi öbölben) nem is étterem, inkább gasztronómiai laboratórium. Április végét?l októberig tart nyitva, a menü (ital nélkül) fejenként 250 euró, százból alig néhány vendégnek sikerül (hónapokkal el?re) asztalt foglalni.

Nem csoda, ha a Michelin Guide-ot elitizmussal vádolják. Alain Ducasse szerint az haute cuisine (ínyenc konyha) a luxusipar része, s a hétköznapi ember számára ugyanúgy elérhetetlen, mint a divatban az haute couture. S?t. A szakadék soha nem volt nagyobb a franciák kulináris gyakorlata (vákuumcsomagolású vagy fagyasztott termékek) és a háromcsillagos "gastrogalerie"-k m?vészete között. Elkerülhetetlen tehát az ínycskonyha "demokratizálása". Ennek egyik formája a Bib Gourmet kitüntetés. (Tréfásan úgy fordíthatnánk: Nyám-nyám-díj.) A gasztrokalauz az "egyszer?, kedvez? árú, becsületes konyhát" jelöli így. S bár Bib Gourmet már tíz éve létezik (nálunk a Náncsi néni vendégl?je hétszer is megkapta), a Michelin csak az elmúlt években ismerte fel, hogy a kalauz vásárlóinak jelent?s része már rég nem a megfizethetetlen háromcsillagos éttermeket keresi, hanem a száját elégedetten nyalogató Michelin gumiabroncs emberke (Bibendum) figuráját.

A Michelin is alkalmazkodott tehát a válsághoz, új kiadásában 527 Bib Gourmet éttermet sorol fel. A kijózanodás másik jele a századik születésnap alkalmából (március 9. és április 5. között) ezer étteremben rendezend? "Torkos hónap". Aki felmutatja a vörös kalauz legfrissebb kiadásában található kártyát, bepillantást nyerhet az ínycskonyha kulisszatitkaiba. F?zhet, vásárolhat, étkezhet is a séfekkel. Közben a Michelin is leporolhatja százéves (dohos) köntösét, s elgondolkodhat Jacques Thorel mesterszakács üzenetén: "Ragaszkodtam a vendégeimhez, ezért elvesztettem a csillagokat. Tettem volna fordítva?"

hetivalasz.hu, Vinkó József

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalátról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló