

# Csillagok háborúja

2009 május 19. Flag

## Szöveg méret

90
Mentés

- 1

2

Átlag: 2 (1 szavazat)

Mérték

Magyar remények

Tavaly márciusban a közép-európai térség els? Michelin-csillagát a prágai Four Seasons szálloda Allegro nev? étterme kapta. Pedig a Lou Lou étterem tulajdonosa, Rudits Károly többször nyilatkozta, hogy a Michelin értékelési szempontjait tartja szem el?tt, s esélyesnek mondták még a Baraka étterem hajdani konyhaf?nökének, Segal Viktornak új fúziós konyháját, valamint a Páva nev? luxuséttermet is a Four Seasons Hotelben. Mára mindhárom esélyes vagy bezárt vagy tönkrement. Michelin-csillagra a következ? években a Costes étteremnek van a legnagyobb esélye: az étlap és a személyzet nemzetközi, a séf portugál, az alapanyagot a legutolsó sárgarépáig 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 élik a Michelin-csillag esetleges elvesztését. Magyar séfet egyel?re nem fenyeget ilyen veszély.

*F?be l?tte magát a mesterszakács, mert félt a lemin?sítést?l*

Bernard Loiseau francia mesterszakács hat éve állítólag azért l?tte f?be magát, mert felsejlett annak a veszélye, hogy a Michelin Guide elkobozza éttermét?l a három csillag egyikét. Temetése kis híján botrányba fulladt, a tüntet? világhír? séfek ugyanis (élükön a legendás Paul Bocuse-zel) a szívtelen éttermi kritikusokat vádolták. Pedig nem Loiseau az els? szakács, aki belehalt igényességébe. Így járt az ókori Marcus Gavius Apicius, a fennmaradt legels? szakácskönyv szerz?je is, aki (miután lukulluszi lakomákra tékozolta vagyonát) arra kényszerült, hogy saját keverés? méregkoktélját hajtsa fel.

Nem is szólva a Napkirály legendás konyhamesterér?l! François Vatel (legutóbb Gérard Depardieu alakította Roland Joffé filmjében) azért döfte szívébe a t?rt ("Ezt a szégyent túl nem élem!" - felkiáltással), mert a hal nem érkezett meg id?ben. S még sorolhatnánk a meg nem alkuvó, h?s konyha m?vészeket (például a japán fugu séfeket, akiknek harakirit kell el követniük, ha egy vendég rosszul lesz a ciánnál százszor mérgez?bb gömbhaltól), de félünk, a tisztelt olvasónak elmegy az étvágya.

Joan Borrásnak a Michelin Guide csillagaitól ment el. A katalán f?z?zseni (a Hostal Sant Salvador séfje) maga adta vissza a megtisztel? 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 célkit?zéshez, 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 ugrálja körül ?ket". Ugyanez a véleménye a Le Figaro szakírójának, François Simonnak. "Ott tartunk - mondja -, hogy a háromcsillagos éttermek már nem a vendégeknek, hanem a Michelin-ellen?röknek f?znek." S hogy milyen késhegyig men? harcról van szó, arra bizonyíték a L'ecsó cím? animációs film is. Gusteau-t, a híres párizsi konyhaf?nököt (aki belehal az elvesztett Michelin-csillagba) Bernard Loiseauról, 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 töml?s gumit, minden gumiabroncshoz mellékelt egy kalauzt a gumi- és autójavító m?helyekr?l. Mivel a könyvecske kedvez? fogadtatásra talált, 1909-t?l 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 els? "különleges konyhát" jelz? "macaron"-ok is. A Michelin Guide ugyanis a híres süteményhez, illetve a Becsületrend rozettájához hasonlító kis kerek piktogramokat használt a min?sítéshez, "csillagok" sohasem léteztek. Az els? mai értelemben vett gasztronómiai kalauz 1931-ben jelent meg, két évvel kés?bb pedig a lyoni Eugénie Brazier vendégl?je, a Mere Brazier (Brazier mama) megkapta az els? három csillagot.

A Michelin Guide azóta tartja rettegésben Európa szakácsm?vészeit.

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, s?t még a Varta akkumulátorgyártó cég is. És egyre növekszik a Michelin-terrort ellenz?k tábora, a Waitrose Food Illustrated már össze is toborozta a Michelin min?sítési módszere ellen tiltakozó séfeket, akiknek elegük lett a franciák sznob gasztrosovinizmusából éppúgy, mint a média által felkorbácsolt hisztériából. Ráadásul áruló is akadt a tesztev?k sorában, Pascal Rémy Az inspektor asztalhoz ül cím? könyvében leleplezte a gasztrobiblia módszereit.

Mindhiába! A Michelin renoméját nem ássa alá semmi.

**Profi kóstolóm?vészek**

F?állású Michelin-inspektor ("tesztev?") az lehet, aki maga is szakács volt, dolgozott csillagos étteremben, és legalább tízéves szakmai múlttal rendelkezik. Követelmény a pontosság, a szakszer?ség és a megvesztegethetetlenség. A Michelin-ellen?r (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 min?sége (csak friss alapanyag jöhet szóba), a sütés-f?zés módszere, a konyhai személyzet hozzáértése, az ár-érték arány és a megbízhatóság.

Az els? 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: "kit?n? étterem, megérdemel kisebb kitér?t". Két csillag: "gasztronómiai konyha, válogatott borok, érdemes hosszabb kerül?t 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 államf?k keresik.

Ilyen él? legenda a lyoni Paul Bocuse. Az "évszázad szakácsa", a "nouvelle cuisine" egyik megteremt?je (majd "lerombolója"), a világhír? soupe aux truffes (szarvasgombaleves) megalkotója, a legnagyobb presztízsérték? szakácsverseny, a Bocuse d'Or életre hívója. Luxusétterme, a L'Auberge du Pont de Collonges 44 éve ?rzi 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 hatcsillagnak, 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 f?zött össze, mégsem ? a csúcstartó. A legtöbb macaronnal Joël Robuchon büszkélkedhet, tokiói, Las Vegas-i, hongkongi, párizsi éttermei 18 csillagot gy?jtöttek.

A francia séfek egyeduralmának azonban vége. Míg a Michelin Guide történetének els? fél évszázadában kizárólag francia éttermek kaphattak macaront, addig az elmúlt néhány esztend? földrengésszer? változásokat hozott. Az els? meglepetést az okozta, hogy a sokak által lenézett német konyha "titokban csúcsra f?zte 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 f?város éttermei 227 csillagot gy?jtöttek, 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 cip?t", s?t megkérd?jelezte a sushiéttermek kompetenciáját (ilyen alapon jutalmazni lehetne a legjobb húslevest f?z? konyhákat is), a keser? 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 f?városa!" 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 nev? étterm?nek hármat). Emelked? 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 érthet?, 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 bárányok 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 ínyenckonyha "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 ínyenc konyha 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




**Ajánló**