



## Szellem a fazékból - Ínyencek bibliája

2013 március 24. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ilyenkor, március idusán egy vörös könyvecske tartja rettegésben Európa nagy konyhafőnökeit. Külsőre olyan, mint Mao Ce-tung főmaga, de belül nem a kínai kulturális forradalom vívmányait sorolja, hanem éttermeteket.

Nem Biblia, nem is az alkimisták titkos orákuluma, csak egy étteremkalauz. Sokan mégis a végzet könyvének tekintik. Az ítélet így hangzik: Egy Michelin-csillag: "kit?n? étterem, megérdemel kisebb kitérőt". Két Michelin-

csillag: "gasztronómiai konyha, válogatott borok, érdemes kerülni miatta". Három Michelin-csillag: "a világ egyik legjobb étterme, külön utazást érdemel".

Gasztrománok egymással versengve teszik fel blogjukra a neveket, mintha legalábbis az MI6 ügynöklistáját sikerült volna megszerezniük. Pedig a Michelin étteremkalauz nem titkos kinyilatkoztatás, csupán üzleti vállalkozás. Annak is indult 1900-ban, amikor Édouard és André Michelin minden eladott gumiabroncshoz mellékelte egy könyvecskét, amiben a gumijavító üzemek mellett az éttermeket is felsorolta. Az első minősítés 1926-ban jelent meg, és nem is csillag volt, hanem macaron, egy piktogram, ami leginkább a francia Becsületrend rozettájához hasonlítható.

Azóta a Michelin tekintélye megingathatatlan. Hiába jelennek meg tucatjával más kalauzok, hiába vádolják a francia tesztesztet gasztrosovínizmussal, hiába mondja számtalan séf, hogy az egészsége többet ér, mint a kitüntetéssel járó "stressz és rabszolgaság", a tavasz beköszöntével macaronlázban ég a szakma: a séfek vagy új csillagot akarnak szerezni, vagy a régit szeretnék megtartani.

Az idei kiadványban ez sokaknak sikerült is. A Main Cities of Europe 20 ország 44 városának 2154 éttermét sorolja fel. A gasztrobibliában 309 egycsillagos (ezekből 50 új), 80 kétszillagos (9 új) és 15 háromcsillagos étterem szerepel (új harmadik csillagot nem adtak ki). Michelin-csillagot kapott a varsói Atelier Amaro, így a két prágai (az Alcron és a Boheme Bourgeoise), valamint a két budapesti (Costes és Onyx) csillagos étteremmel együtt Kelet-Közép-Európa csillagos éttermeinek száma ötre emelkedett. Ami még így is szárnalmas alamszám: 414:5 a Nyugat javára. Sőt, a valóságban ezer az öthöz, hiszen a Main Cities of Europe kötetben Franciaország például csak négy várossal szerepel (Párizs, Lyon, Strasbourg és Toulouse), márpedig számtalan más helyen is található csillagos vendéglő. "A pálya Franciaország felé lejt" - mondhatnák, de ezen nincs mit csodálkozni: a Michelin nem gasztronómiai lexikon, hanem kereskedelmi védjegy.

Mutatja ezt a Bib Gourmand kitüntetések aránya is. A száját nyalogató Bibendum figura az "egyszerű, kedvező árú, becsületes konyhát" jelöli, és sokak szerint ez a jövő, hiszen a méregdrága ínycsikonyhát egyre kevesebben tudják megfizetni. Ezért meglepett, hogy miközben csak Franciaországban 300 Bib Gourmand-étterem üzemel, térségünkben a "kóstolóművészek" mindössze tizenegyet találtak. A tesztelés esetlegességét jelzi, hogy a kötet megemlíti olyan budapesti éttermeket, melyeket a magyar szakma a "futottak még" kategóriába sorol. Például a Lánchíd 19 Design Hotel étterme, a Hotel President, a Riso Ristorante. A kötet inspektorai szerint ezek a helyek a Fausto's, az Arany Kaviár, az Alabárdos, a Mák bisztró, a Nobu színvonalán teljesítenek. Ha ez igaz volna, nyugodtan a kardunkba dőlhetnénk, mint Bernard Loiseau francia mesterszakács, aki azért lőtte fűbe magát, mert el akarták venni a csillagait. Ma már nyilván sem tenné. Sőt, ha belelapozna a kötetbe, inkább a tesztelőkötvet venné célba. Vagy magát a főszerkesztőt.

Vinkó József - [hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu)



**Ajánló**

