



## Szellem a fazékból - Három a magyar igazság

2014 március 23. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

Legalábbis étteremfronton. A Costes és az Onyx után a Borkonyha is megkapta a macaront (azt a kis piktogramot , amely leginkább a francia Becsületrend rozettájához hasonlít, és semmi köze a mandulás süteményhez), {...}

{...} így az Európai Unió keleti országaiban Budapest az egyetlen város, amelyik három Michelin-csillagos étteremmel büszkélkedhet.

Prágának csak kettő van, a többieknek egy sincs. A hír annyira meglepte a Borkonyha séfjét, Sárközi Ákost, hogy először tréfának vélte. Pedig tréfáról szó sincs, a Michelin meglepő frissességgel követte a Borkonyha fejlődését, és sajtóközleményben külön ki is emelték a "fantasztikus konyhát" és a "kedvező ár-érték arányt".



» **Bib Gourmand:** a „nyám-nyám díj” a becsületos, elérhető árú, családi éttermet jelöli

**MICHELIN**

**Main Cities  
of Europe**  
RESTAURANTS & HOTELS  
2014

More than 3,800 restaurants & hotels  
Includes 44 cities in 20 countries  
Practical information for leisure  
and business use

Lehet persze mondani, hogy a Michelin-csillag "stressz" és "rabszolgaság". A guide nem gasztronómiai biblia, hanem kereskedelmi védjegy. Nem megbecsüli, hanem terrorizálja a séfeket. Le is lehet mondani róla, mint a

minap Frederick Dhooge flamand séf tette. ("Szeretnék teljesen átsütni egy csirkét, ahogy az anyám csinálta.") Vagy visszaadni mindhárom csillagot, mint Alain Senderens francia séf 2005-ben. Lehet hivatkozni arra is, hogy az ember a törzsvendégeknek szeretne főzni, nem sznoboknak.

A Michelin Guide szempontjából mindez lényegtelen. A vörös könyvecske felemel és elejt, nevének említésétől megremegnek a fakanalak, elsápadnak a konyhafőnökök, a konyhapultra hanyatlanak a tulajdonosok. Pedig a Main Cities of Europe kötetben lassan több a csillag, mint az égen. A friss kiadásban húsz európai ország 44 városa szerepel 2286 étteremmel. Ebből 445 Michelin-csillagos: 349 egycsillagos étterem ("kitűnő hely, megérdemel kisebb kitért"), 81 kétszillagos ("gasztronómiai konyha, válogatott borok, érdemes hosszabb kerülni tenni miatta"), 15 háromcsillagos ("a világ egyik legjobb étterme, kivételes élmény, külön utazást érdemel").

Ez 556 macaron. A valóságban persze ennél jóval több Michelin-csillagos étterem működik Európában (egyedül Franciaországban több található), a Main Cities of Europe kötetben azonban a legtöbb ország csak néhány várossal szerepel. Ezért hiába lapozzuk a kötetet, nem találjuk benne sem Michel Troisgros, sem Paul Bocuse, sem Lisl Wagner-Bacher gourmet-templomát. A kötet koncepciójába a világ leghíresebb étterme, Ferran Adria rosesi zárandokhelye sem fért volna bele (ha rég be nem zárt volna), hiszen egy eldugott faluban működött.

Hogy Budapestnek csillagból három sok vagy kevés, jó kérdés. Néhány éve még azon keseregtünk, hogy egy sincs. Most meg a térségünkben nekünk van a legtöbb. De hát evés közben jön meg az étvágy. Ha már a Michelin Guide felfedezte a bisztrókonyha trendet, a Borkonyha lezser és játékos minőségét, akkor talán adhatott volna csillagot a Zonának is. Hiszen Bécsben vagy Skandináviában nem fukarkodott a kitüntetésekkel. Ezzel szemben nálunk egyik kezével adott, a másikkal elvett. Adtak például egy Bib Gourmand-díjat (az egyszeri, kedvező árú, becsületes konyhát jelölik így) a Déryné bisztrónak, de törölték az Arcade bisztró, a Vár: a Speiz és a Bock bisztró minősítését.

Utóbbi meglepő, hiszen a modern magyar bisztrókonyha szinte minden képviselője Bíró Lajos köpönyegéből bújt el. Ezt a hullámot (játék és profizmus) Magyarországon - tíz éve - indította el. Ahogy ismerem, most nyilván gondolkodik. És amíg össze nem keveri a boka táját a toka bájával, a fart a tarfával, a jó bor kulcsát a kóbor Julcsával, addig ki is fog találni valamit. Úgyhogy én lélekben már vissza is adtam a Bock bisztrónak a száját nyalagató Bibendum figura emblémáját.

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

### **Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek**

Ínycsiklandó történet a Magyar Konyha főszerkesztője, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerzője, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz Hűségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

**A szerző ajánlása:**

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a s?t?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égeds a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

**Kiadói kedvezményes árusítás:****Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: [recepicio@hetivalasz.hu](mailto:recepicio@hetivalasz.hu)

**Tisztelt olvasók!** Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)

**Ajánló**