

Budapest két új Michelin-csillagos étteremmel gazdagodott!



Idén Bécsben mutatták be a 2019-es Michelin Kalauz Main Cities of Europe kiadványát. Ebben 38 európai nagyváros legjobbnak ítélt éttermei szerepeltek, idén került fel a tesztelők térképére Zágráb, Dubrovnik és Reykjavik. Budapesten a Costes, Costes Downtown és Borkonyha megőrizte az egycsillagos minősítést, az Onyx pedig a két Michelin-csillagját. Mellettük a Stand és a Babel is kapott egy csillagot!

És hogy mit is jelentenek a csillagok?

Egy csillag: minőségi konyha, érdemes benézni, ha arra járunk.

Két csillag: kitűnő konyha, érdemes egy kerülőt is tenni miatta.

Három csillag: kiemelkedően jó konyha, ami megér egy utat.

Az éttermek minősítésénél nemcsak az alapételek minőségét veszik figyelembe, hanem azt is, hogy a séf és csapata mennyire ügyes, hogyan alkalmazza a konyhai technikákat, hogy a séf személyiségét mennyire tudja átadni a különböző fogásokkal, hogy mit kapunk a pénzünkért és mennyire tudják tartani a színvonalat.

Ami nem számít bele a csillagok kiosztásánál: milyen egy étterem dizájnya, milyenek úgy általában a körülmények és milyen a kiszolgálás. Persze azért ezt is értékelik és jelzik a kalauzban, mégpedig egy teríték piktogramjával. Egy teríték azt jelenti, hogy a hely viszonylag komfortos, a legutolsó, ötös kategória pedig azt, hogy maga az étterem maga a földi paradicsom.

A tesztelők a Michelin alkalmazásában állnak. A toborzási folyamat nem olyan könnyű, mert ugyan előny, de önmagában nem elég, hogy megvan a megfelelő képzettségük, hogy a legjobb vendéglátóipari iskolákba jártak, fontos az is, hogy kellően világlátottak legyenek és a kiemelkedő ízlelés is elég fontos szempont. Az objektívitas és pártatlanság érdekében az ellenőrök soha nem jelentkeznek be előre, inkognitóban kóstolnak, és mindig fizetnek az ételért. Aki azt gondolja, ez a világ legjobb dolga, szívesen cserélne velük, jó ha tudja, hogy ez meglehetősen magányos munka, egy tesztelő évente átlagosan 30 ezer kilométert repül, 160 napot tölt hotelszobákban és 1000 beszámolót ad le. Persze az éttermek végleges értékelése már csapatmunka, hiszen mi lenne így objektívitasal és a kiegyensúlyozott tájékoztatással.