

Гид Мишлен

И его аналоги



Тихомирова
Вероника
ГРТСИ, 1 курс

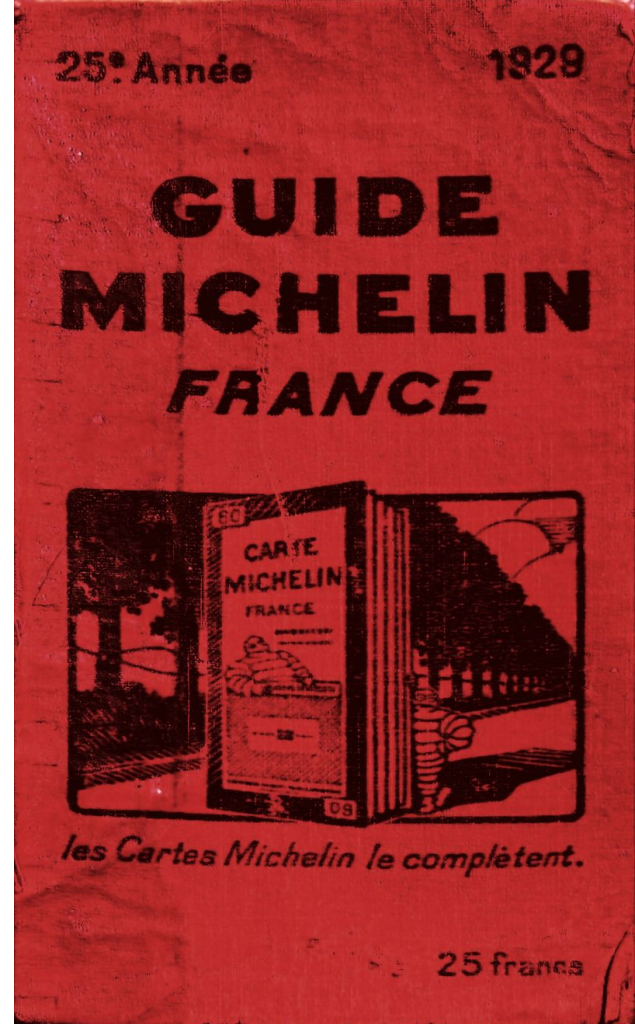
Содержание

- 1. Определение гида
МИШЛЕН
- 2. Создатель МИШЛЕН
- 3. Система оценки
- 4. История создания
- 5. Критерии оценки
- 6. Инспекторы МИШЛЕН
- 7. Процесс создания гида
- 8. Аналоги МИШЛЕН

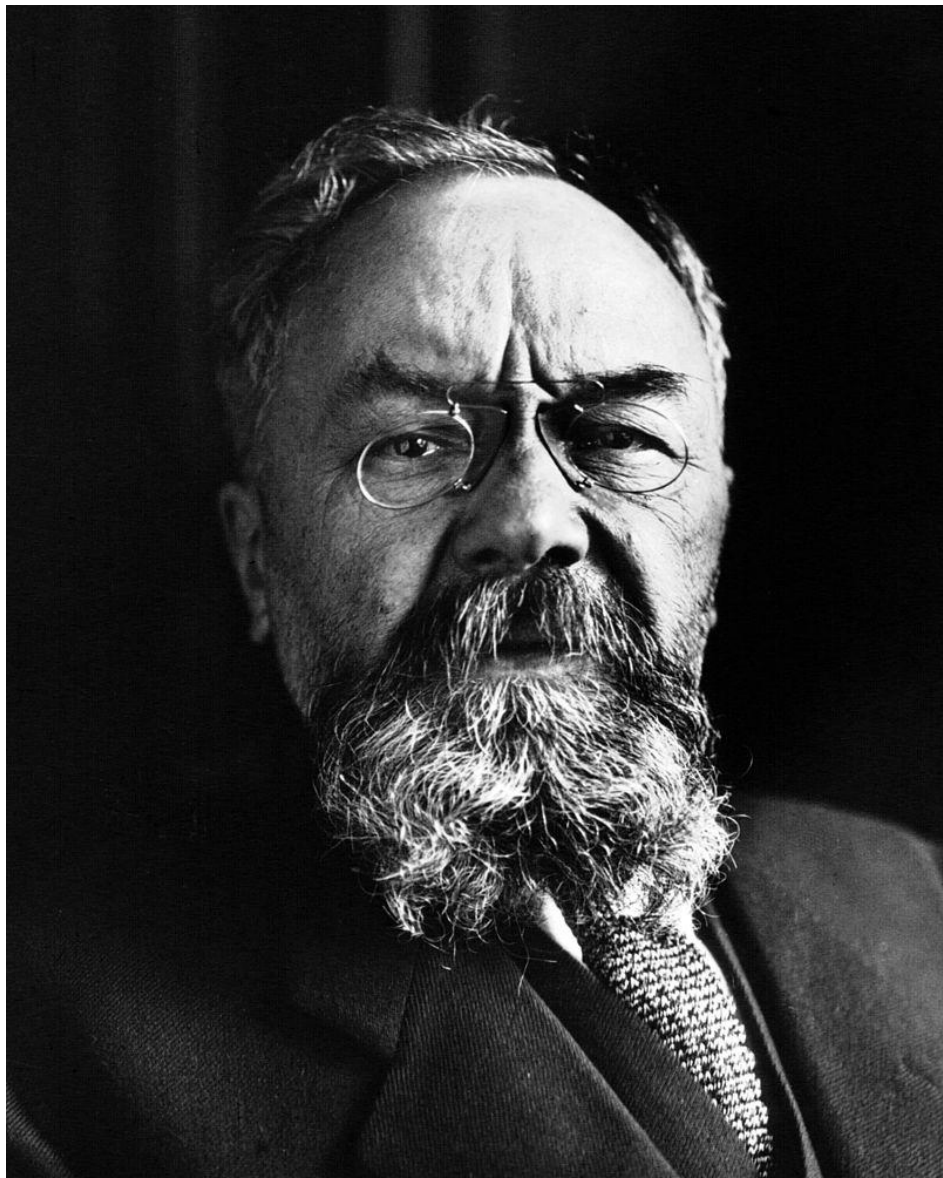




Красный гид Мишлен



(фр. Michelin, Le Guide Rouge), иногда также упоминаемый как «Красный путеводитель» — наиболее известный и влиятельный из ресторанных рейтингов на данный момент. Гид выпускается с 1900 года.



Создатель

Андре Мишлен, один из основателей компании «Мишлен».

«Эта книга выходит на заре нового века и просуществует до его окончания».



*** — очень хороший ресторан в своей категории (имеется в виду тип кухни).**

**** — отличная кухня, ради ресторана имеет смысл сделать небольшое отступление (англ. detour) от маршрута.**

***** — великолепная работа шеф-повара, имеет смысл предпринять отдельное путешествие сюда.**

Система оценки



Вид присуждённой звезды.

История создания

- Впервые был опубликован в августе 1900 года тиражом почти в 35 000 экземпляров. Путеводитель распространялся бесплатно в мастерских и шинных центрах. На первых страницах путеводителя приводилось много полезных сведений по таким темам, как замена шин и техническое обслуживание автомобиля. Нем было отмечено всё, что могло понадобиться в дороге: гостиницы, заправки, кафе и важные достопримечательности. Через 20 лет в гиде появился рейтинг ресторанов
- в 1920 году во время посещения одного из своих дистрибьюторов Андре Мишлен был поражен, увидев, что путеводители используются, чтобы подпирать верстак в мастерской. Это положило конец той эпохе. В этот же день было решено, что путеводитель будет продаваться, так как, по словам братьев Мишлен, «люди ценят только то, за что платят». В 1920 году гид поступил в продажу по начальной цене семь франков.
- В том же году в путеводитель впервые был включен список ресторанов со специальной системой классификации — согласно их ценам.
- В 1926 году политика рейтинга кардинально поменялась и с тех пор звездочка рядом с именем ресторана стала означать отменную кухню.
- В 1929 году в гиде впервые была опубликована анкета, призывающая читателей выражать свои мнения относительно выбора гостиниц и ресторанов.
- Спустя годы компания Мишлен стала использовать короткие текстовые комментарии для описания каждого заведения и качества предлагаемого в нем обслуживания и питания. В 2000 году это нововведение стало использоваться в гиде МИШЛЕН по Франции, а в 2003 году — и в других



Критерии оценки

OOOOOPS...

- **Все критерии присуждения рейтинга являются коммерческой тайной компании «Мишлен» и не являются достоянием общественности, однако известен главный критерий — кухня.** С точки зрения гида, атмосфера, обслуживание, интерьер и ценовая ниша — всё это вторично по отношению к подаваемым блюдам. В гиде не рассматриваются «модные» заведения и рестораны без авторской кухни (то есть без шеф-повара).
- Не является официально признанным факт, что инспекторы МИШЛЕН отдают предпочтение именно французской кухне, однако статистика указывает именно на это. Лучшим подтверждением является то, что один лишь Париж имеет больше 3-звёздных ресторанов, чем Бельгия, Германия и Нидерланды вместе взятые.
- В течение всего календарного года коллектив создателей гида МИШЛЕН трудится с учетом приближающейся даты выпуска издания. Процесс состоит из ряда этапов: посещение гостиниц и ресторанов, проверка информации, написание текстов и планирование гида.



Инспекторы МИШЛЕН. Кто они?



- Возраст инспекторов — около 40 лет
- Большинство из них прошли обучение по специальности «гостиничный бизнес»,
- Работа в течение пяти-десяти лет в сфере услуг.
- Наличие семьи: неважно.

▪ После прохождения ряда интервью и обеда со старшим инспектором (после которого претенденты составляют отчет «на свежий взгляд», в частности, чтобы продемонстрировать умение обращать внимание на детали), новый инспектор проходит шестимесячное обучение, во время которого он или она узнает о критериях присуждения звезд, определения уровня комфорта и оценки прочих удобств. В течение этих шести месяцев новые сотрудники тестируют рестораны в присутствии старшего инспектора, прежде чем получить первое самостоятельное задание в своей стране

ОДИН ГОД ИЗ ЖИЗНИ ИНСПЕКТОРА МИШЛЕН

- **За один год:**
- 250 съеденных блюд.
- 150 ночей, проведённых в гостиницах.
- Более 800 посещённых заведений.
- Более 1100 отчётов.
- Более 30 000 км. в пути.
- 45 000 заведений в целом за год.

На данный момент на должности инспектора находятся 90 человек. 70-Европа, 10- Азия, 10-США

Готовый гид МИШЛЕН представляет собой плод труда 500 человек за целый год, включая инспекторов, графиков-дизайнеров, авторов, картографов и производственный отдел компании Мишлен.

Режим работы:

- Три недели в месяц в пути
- Отчёт перед главным редактором на 4 неделе
- Подготовка к новой серии визитов на 4 неделе месяца
- Дважды в год собрания по поводу присуждения /отнятия звёзд



Полный процесс создания

- На четвертой неделе месяца инспекторы возвращаются в офис, где подают рецензии и отчитываются перед главным редактором.
- Административный менеджер обрабатывает информацию, используя ее для обновления планов городов и проверки прочей информации, например названия или адреса заведения.
- На основе отчетов инспекторов, а также брошюр и других документов, привезенных из поездок, авторы составляют комментарии, которые в дальнейшем будут включены в гид МИШЛЕН. Обычно они состоят из 1-2 строк.
- В то же время директор издательства следит за подготовкой текстов, карт, планов городов, фотографий и другой информации, содержащейся в путеводителях, начиная с этапа составления макета и организации информации.
- После подбора информации, написания текстов и обновления планов городов издание переходит в предпечатную стадию, непосредственно предшествующую печати. Именно тогда тексты, планы городов и фотографии собираются в макет так, что весь гид может быть заново прочитан разными людьми и отделами, включая инспекторов и отдел картографии.
- После утверждения гида файлы отправляются в печать. Спустя несколько недель упакованные в целлофановую пленку поддоны со знаменитым гидом МИШЛЕН готовы к отправке в магазины страны.



«Одно из главных требований для инспектора — умение наблюдать. Необходимо научиться всматриваться в блюдо, наблюдать за соседними столиками, чтобы в мгновение ока вынести правдивый вердикт о ресторане. Вопреки досужему мнению, инспекторы не способны с закрытыми глазами отличить треску от скумбрии.



Но контролёр должен уметь распознать качественные продукты и с уверенностью сказать, стоит ли приходить в это место снова и платить из своего кошелька. Таким образом, кулинарный инспектор наводит объектив на всё, что может заинтересовать клиента: презентация блюд, способы варки, качество и сочетание продуктов, общая атмосфера ресторана и стиль повара.»

-Паскаль Реми, бывший инспектор МИШЛЕН

Аналог гида МИШЛЕН

Zagat

- Прямая противоположность Michelin: рестораны здесь выбирают и оценивают сами посетители. Многие называют Zagat народным гидом, что недалеко от истины. Создатели гида — Нина и Тим Загаты — американские юристы, в начале 70-х решившие помочь друзьям с выбором места, где можно поужинать. Основная идея гида — предоставить, наконец, слово гостям ресторанов.
- Двадцать лет назад агенты компании раздавали посетителям ресторанов специальные бланки, в которых заведение можно было оценить по ряду критериев. С тех пор как у Zagat появился сайт, необходимость в таких агентах отпала. Сейчас оценки и отзывы о ресторанах и кафе пользователи сайта оставляют на виртуальных страницах ресторанов, а система считает общие коэффициенты. С сентября 2011 года Zagat принадлежит компании Google.



Глоссарий

- Гид-путеводитель
- Инспектор-должностное лицо, занятое инспектированием чего-н.
- Шеф-повар-старший повар.
- Аналог-полное соответствие, сходство с чем-н.
- Дистрибьютор- предприятие или лицо, к-рое от имени фирмы-изготовителя занимается сбытом и гарантийным обслуживанием продукции



ИСТОЧНИКИ

- <https://andychef.ru/>
- <http://www.the-village.ru/village/food/restaurants/123393-inostrannyy-opyt-kak-vybirayut-luchshie-restorany>
- https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B3%D0%B8%D0%B4_%D0%9C%D0%B8%D1%88%D0%BB%D0%B5%D0%BD



Тест

- «Народным» аналогом гида МИШЛЕН является:

1. Marrion
2. Zagrat
3. Zachef
4. Zagat

- Средний возраст инспектора Мишлен:

1. 50 лет
2. 20 лет
3. 30 лет
4. 40 лет

- Создатель гида Мишлен владел:

1. Рестораном
2. Гостиницей
3. Шинной мастерской
4. Автозаправкой



**Спасибо за
внимание**

