

## Słowniczek czytelnika Czerwonych Przewodników Kulinarnych Michelin

**Aktualizacje:** Wszelkie zawarte w Czerwonych Przewodnikach praktyczne informacje, rankingi lokali oraz przyznane wyróżnienia są sprawdzane oraz aktualizowane każdego roku. Inspektorzy ponownie odwiedzają poprzednio ocenione lokale, a także te, które jeszcze nie znalazły się na stronach przewodnika.

**Anonimowość:** Inspektorzy odwiedzają lokale anonimowo. Krytycy wyglądają jak zwyczajni klienci, czasem odwiedzają lokale ze znajomymi lub z partnerem. Dzięki temu czytelnicy mają pewność, iż poziom oferowanych im usług nie będzie odbiegał od tego, co oceniał recenzent. Już po uregulowaniu rachunku, inspektor może ujawnić swoją tożsamość, na przykład by uzyskać dodatkowe informacje dotyczące lokalu.

**Bib:** Skrót od Bibendum, imienia ludzika Michelin. Oznaczenia Bib Gourmand oraz Bib Hotel oznaczają najlepsze restauracje i hotele w przystępnej cenie. Symbol Bib Gourmand został wprowadzony w 1997 roku i odnosi się do maksymalnej ceny trzydaniowego pełnego posiłku. Symbol Bib Hotel został wprowadzony w 2003 roku, odnosi się do miejsc o wysokim poziomie usług i komforcie oraz przystępnej cenie podwójnego pokoju za noc. W Polsce jeszcze żaden hotel nie został wyróżniony tym symbolem.

**Bibendum:** postać stworzona w 1898 roku przez braci Michelin – André i Edourd'a, narysowana przez rysownika O'Galop'a. Jej wizerunek jest regularnie poddawany delikatnym poprawkom. Z czasem Bibendum stał się symbolem firmy rozpoznawanym na całym świecie. Głowa postaci jest wykorzystana w Czerwonych Przewodnikach Kulinarnych Michelin przy oznaczeniach Bib Gourmand oraz Bib Hotel.

**Gwiazdki:** Pierwsza gwiazdka została przyznana restauracji w 1926 roku, a już cztery lata później wprowadzono system trzygwiazdkowy. Od tamtego czasu gwiazdki stały się znakiem rozpoznawczym Czerwonych Przewodników Michelin. W roku 1933 przypisano gwiazdkom definicje, które od tamtego czasu nie uległy zmianie.

**Jedna gwiazdka oznacza bardzo dobrą restaurację w swojej kategorii, dwie oznaczają rewelacyjną kuchnię wartą odwiedzenia, a trzy – wyjątkową kuchnię, wartą specjalnej podróży.** Gwiazdki są przyznawane według pięciu kryteriów: jakości oferowanych dań, ich smaku, sposobu podania, stylu kuchni, stosunku jakości do ceny oraz stałości poziomu kuchni lokalu. Warto zaznaczyć, iż gwiazdki oceniają tylko i wyłącznie to, co znajduje się na talerzu klienta. Takie właściwości lokalu jak wystrój wnętrz, liczba kelnerów oraz jakość udogodnień lokalu odzwierciedlone są w oddzielnym symbolu skrzyżowanego widelca i łyżki. Każda restauracja może być wyróżniona symbolem od jednego do pięciu sztuczków. Symbolem odnoszącym się do poziomu komfortu hoteli jest piktogram małego budynku (każdy hotel może być wyróżniony jednym do pięciu symboli).

**Inspektorzy:** Są to anonimowi eksperci z całego świata, regularnie oceniający usługi kulinarne oraz hotelarskie. Ujawniają się tylko w razie potrzeby uzyskania dodatkowych informacji o lokalu i to już po uregulowaniu rachunku w restauracji lub hotelu. W trakcie korzystania z usług zachowują się jak zwyczajni, przeciętni klienci. Wszyscy inspektorzy przechodzą półroczne szkolenie z kryteriów oceniania i zasad pracy, a później kilka miesięcy pracują wraz ze starszym inspektorem, by dopiero potem móc samodzielnie oceniać lokale.

**Obiektywność:** Lokale są wybierane obiektywnie tylko i wyłącznie dla dobra czytelnika. Ostateczne decyzje są podejmowane wspólnie przez inspektorów wraz z wydawcą Czerwonych Przewodników Michelin. Znalazienie się na stronach przewodnika nie jest odpłatne.

**Pensjonaty:** Podróżnicy często preferują przytulne, rodzinne noclegi zdecydowanie różniące się od luksusowych drogich hoteli, dlatego powstała osobna kategoria – pensjonatów.



Pensjonaty oferują zróżnicowaną liczbę pokoi oraz rozmaity wachlarz usług. Niektóre oferują posiłki zazwyczaj przygotowane z regionalnych produktów.

**Piktogramy:** Symbole obrazkowe były obecne w Czerwonych Przewodnikach Michelin od samego początku, dzięki czemu uproszczona charakterystyka lokalu jest zrozumiała dla każdego czytelnika. W początkowych edycjach symbole wskazywały na dostęp do gorącej wody i elektryczności. Z biegiem czasu symbole te zostały zastąpione obrazkami ilustrującymi na przykład dostęp do bezprzewodowego Internetu, odnowy biologicznej, basenu lub ogrodu. Ponadto w najnowszych edycjach przewodników azjatyckich wprowadzono piktogramy odpowiadające charakterystycznej kulturze japońskiej (oznaczające konieczność zdjęcia obuwia w restauracji oraz szeroki wybór japońskiego alkoholu sake) oraz kulturze chińskiej (symbole wskazujące na mały sklepik z daniami lokalnymi).

**Polska:** Najlepsze restauracje w Warszawie notowane były w przewodniku od 1997 roku. W 2008 roku dołączyły najlepsze restauracje w Krakowie i aktualnie nadal tylko te dwa polskie miasta reprezentowane są w przewodniku. Jak dotąd tylko dwie polskie restauracje zostały nagrodzone gwiazdką Michelin, ale podkreślić trzeba, że już sam fakt umieszczenia restauracji na liście rekomendacji Michelin jest ogromnym zaszczytem i nobilitacją.

**Spójność oceny:** Kryteria oceny lokalu są takie same na całym świecie. Restauracja wyróżniona trzema gwiazdkami w Europie jest na takim samym poziomie jak restauracja z taką samą ilością gwiazdek po drugiej stronie globu. Dzięki temu czytelnik może być pewien poziomu oferowanych przez restaurację czy hotel usług.

**ViaMichelin:** Czerwone Przewodniki Michelin dostępne są także na stronie internetowej ViaMichelin w pięciu wersjach językowych: angielskiej, francuskiej, włoskiej, hiszpańskiej oraz niemieckiej. Strona jest odwiedzana około 30000 razy dziennie, czyli dwa razy częściej niż wynosi dzienna liczba turystów odwiedzających Wieżę Eiffel'a w Paryżu. Wersje elektroniczna oraz papierowa wzajemnie się uzupełniają – papierowa jest praktyczna, łatwa w obsłudze i przyjemna w użyciu, a elektroniczna umożliwia użytkownikom poszukiwanie lokalu według wielu kryteriów na raz.

**Wschodzące Gwiazdki:** Restauracje oznaczone tym symbolem są bardzo bliskie otrzymania jednej, dwóch lub trzech gwiazdek. Są najlepsze w swojej kategorii i mają szansę na wyższe wyróżnienie, jeśli udowodnią stałość wysokiego poziomu swoich usług. W przewodnikach piktogramy Wschodzących Gwiazdek są zaznaczone kolorem czerwonym.

**Zasady oceny:** Pięć zasad mających znaczenie w trakcie oceny lokalu, to: anonimowość inspektorów, ich obiektywność, staranna selekcja lokalu, coroczne aktualizacje oraz stałość poziomu usług.

