



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida



¿Qué son las estrellas Michelin para restaurantes?¹

¿Qué significa que un restaurante tenga 3 estrellas? ¿Cómo se entrega este galardón y por qué? Aquí los detalles de la Guía Michelin, la "Biblia" de la industria gastronómica.

por **Food Lovers@FoodLoversMDZ**

1 de Abril de 2015 | 06:00

Las estrellas son galardones que la Guía Michelin entrega a los mejores restaurantes. No tiene que ver con las estrellas de categoría de un hotel, ni con los "tenedores". La evaluación la hacen inspectores anónimos, pagan la cuenta, y presentan informes. Los restaurantes no pueden estar en la guía pagando, sino que solo son incluidos por los inspectores o jueces que lo crean conveniente.

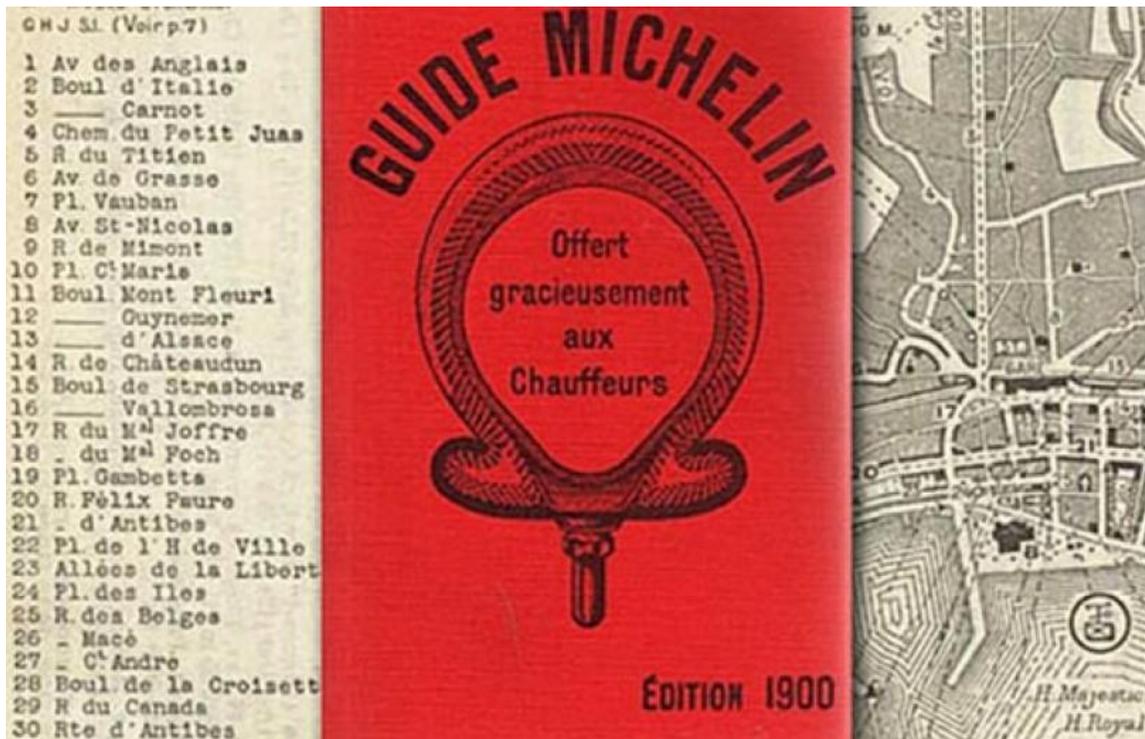
La Historia de la Guía Michelin

Fue creada en 1900 por André y Edouard Michelin, y **se regalaba a quien compraba los neumáticos de esa misma marca**, en una época donde solo habían 2400 conductores en Francia y estos necesitaban información para poder viajar.

Desde 1920 comienzan a aparecer restaurantes en la guía, y comienzan a ser visitados por "inspectores anónimos" que evalúan la calidad de cada uno de los lugares.

En 1926 comienzan a utilizar "estrellas" para designar a los mejores restaurantes. En 1931 aparece la clasificación de 1, 2 y 3 estrellas.

¹ Fuente: <http://www.mdzol.com/nota/596961-que-son-las-estrellas-michelin-para-restaurantes/>



Un grupo de expertos que visitan los restaurantes son los encargados de definir a quién le entregarán este galardón como mejor restaurante.

Actualmente hay una edición impresa, on line y en App para dispositivos móviles. Link guía Michelin España: <http://www.viamichelin.es/web/Restaurantes>

Qué significan las estrellas

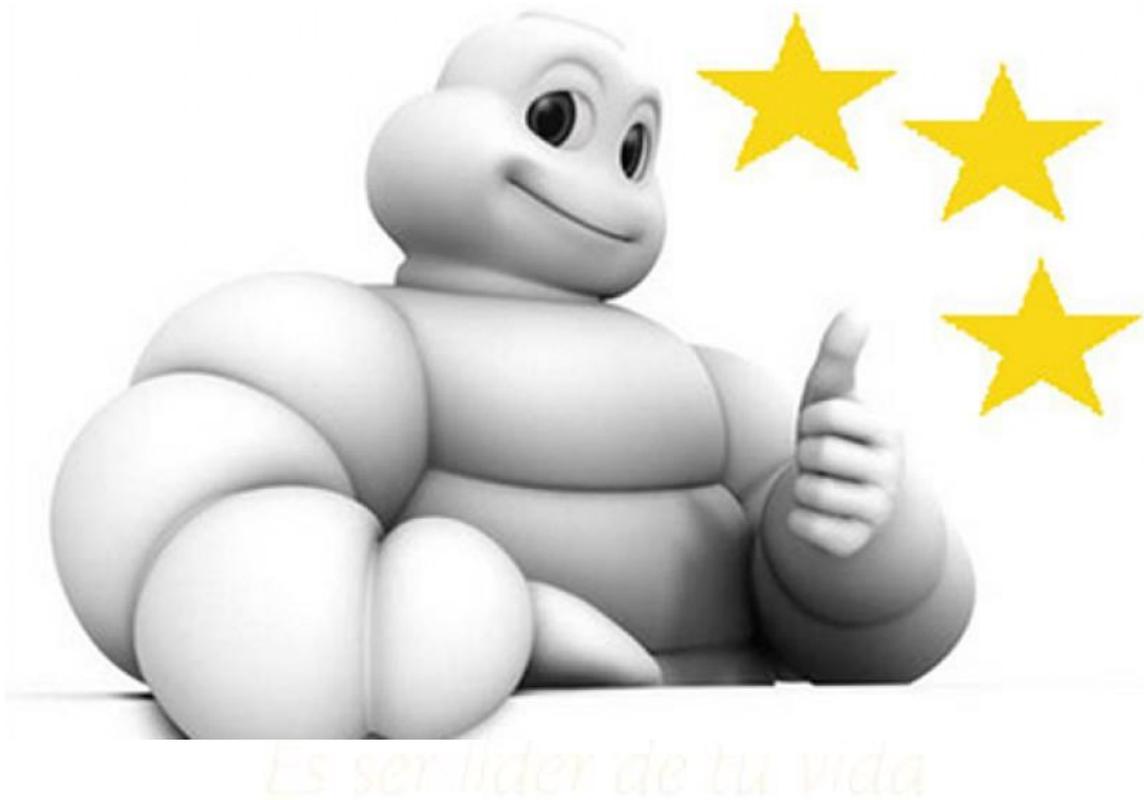
Tres estrellas indican una cocina excepcional que justifica de por sí el viaje.
Dos estrellas señalan calidad de primera clase en su tipo de cocina.
Una estrella designa un restaurante muy bueno en su categoría.

Hay restaurantes que no tienen estrellas, pero están recomendados en la guía por su alta calidad.

Tener una o más estrellas de la Guía Michelin supone que un restaurante no sólo es uno de los mejores de su país, sino que también es uno de los mejores en el mundo.

Ganar una estrella supone una enorme publicidad para el restaurante, lo que se traduce en un aumento de las ventas inmediato. Si se pierde la estrella, bajan inmediatamente las ventas.

Tres es el número máximo de estrellas con las que un restaurante puede ser agraciado.



Qué evalúan los jueces

Los restaurantes que deseen obtener alguna estrella deben tener en cuenta la **selección de los productos, la creatividad, el dominio del punto de cocción y de los sabores, la relación calidad-precio y la regularidad.** Además, los jueces también pueden asignar de **uno a cinco cubiertos** en función del confort y el servicio con el que se sirve a los clientes del restaurante.

Los establecimientos no pagan por estar en la Guía, es decir, no se venden espacios publicitarios en la Guía



Los restaurantes que aspiran a obtener su primera estrella Michelin reciben la visita de 4 inspectores en diferentes momentos. Los que aspiran a recibir su segunda estrella, recibirán al menos 10 visitas. Y aquellos restaurantes que optan a la tercera estrella, la máxima distinción, además de los inspectores locales, recibirán la visita de inspectores de otros países y de los inspectores de la casa matriz: Francia.

Cómo y cuándo se entregan las estrellas

Se otorgan en encuentros especiales que tienen lugar dos veces al año, a las que asisten el redactor de la guía, los inspectores y el director de la Guía Michelin. Las decisiones relativas a la atribución de las estrellas alcanzan por consenso. Además, durante esta semana, los inspectores preparan su próxima ruta, reservan mesas y habitaciones, y recopilan información sobre los establecimientos que visitarán.

A quién le importan más las estrellas

A los foodies, a los medios de comunicación y, **sobre todo, a los chefs.** El sistema de estrellas es el único baremo internacional de calificación que les sirve para compararse y competir entre sí. Tradicionalmente, los chefs han suspirado y pataleado por obtenerlas. **Matan por ellas porque apelan a su bolsillo y a su ego .**



Qué países tienen esta guía

La guía Michelin es el escaparate de la gastronomía mundial. Está presente en Francia por supuesto donde nace, Bélgica (1904), España (1910), Gran Bretaña (1911), EEUU (2005), Japón (2007). Hoy está presente en 3 continentes, cuenta con 23 guías y reúne más de 45.000 direcciones en el mundo.

*Latinoamérica recién desde 2014 es evaluado por Michelin y prometen el lanzamiento de la guía en 2015. Serán solo restaurantes de **Brasil** por el momento.*

Qué se le critica a Michelin

A la Guía Michelin se le critica que se rige por parámetros clásicos de cocina francesa, y que los restaurantes ganadores de sus estrellas son un tanto antiguos. En cambio han surgido otras guías y listas que premian a restaurantes que ni siquiera ponen manteles

en sus mesas, pero la calidad de su cocina es altísima. Este criterio está relacionado a un concepto más moderno y joven.



Otras guías y galardones

Hace no tanto Michelin era la única referencia que existía para los aficionados a la gastronomía. Pero su hegemonía no solo se ha visto amenazada en internet dado la proliferación de redes sociales como Tripadvisor donde los consumidores son los "críticos". La **lista San Pellegrino** de los 50 mejores restaurantes del mundo, iniciativa de la revista británica **Restaurant Magazine**, se ha convertido en su gran competidora y un potente foco de atención mediática. Realizada por más de 1.000 profesionales del sector, la opinión generalizada de los expertos es que **50 Best ha introducido cierto aire fresco en las miras gastronómicas**. Son más modernos a la hora de calificar, y abarcan más países. **En Argentina tenemos varios restaurantes pertenecientes a la lista de los 50 mejores de Latinoamérica:**

<http://www.theworlds50best.com/latinamerica/es/>



¿Las estrellas son todavía relevantes?

Sí porque es el único parámetro internacional que pueden utilizar los chefs para medirse entre sí y la mayoría de ellos le dan enorme importancia.

Sí porque la hacen un grupo de expertos dedicados en exclusiva a esta labor.

Sí porque a los medios les gusta todo lo que sean listas, clasificaciones y, en general, todo lo que les haga la vida más fácil y les suene a competición y a sangre.

No, porque prima un tipo de cocina y de concepto de restaurante que está cayendo paulatinamente en desuso.

No, porque, el poder de la crítica en internet, sumado a las dudas sobre su criterio y fiabilidad y al auge de otras clasificaciones les está haciendo perder la hegemonía.