



MICHELIN Guide: Μόλις ανακοινώθηκαν τα αστέρια για τις Σκανδιναβικές χώρες



Η θρυλική εταιρεία Michelin είναι, όπως γνωρίζετε, γνωστή για τα ελαστικά της, αλλά και για τον περίφημο, ομώνυμο, ετήσιο γαστρονομικό οδηγό της. Η ιστορία του ξεκινά στην Ευρώπη, το 1900, οπότε και πρωτο-εκδόθηκε ως travel guide, προκειμένου να ενθαρρύνει τους νέους οδηγούς να ανακαλύψουν τα τοπικά αξιοθέατα. Ανάμεσα στις πληροφορίες που έδινε, μέσα από τις σελίδες του, ήταν και κριτικές εστιατορίων με έμφαση στην ποιότητα και στη γεύση του φαγητού, στις μαγειρικές τεχνικές, καθώς και στην προσωπικότητα των πιάτων.

Έκτοτε, με ένα αστέρι Michelin βραβεύονται τα εστιατόρια που είναι πολύ καλά στην κατηγορία τους, αξίζει να τα επισκεφθεί κανείς, αλλά τους λείπει προς το παρόν εκείνο το μοναδικό χαρακτηριστικό που θα τα έκανε να λάμπουν. Δύο αστέρια κερδίζουν όσα έχουν κάτι πολύ αξιολογό να δείξουν και αξίζει να τα επισκεφθεί κανείς ξανά και ξανά, ενώ με την ύψιστη διάκριση των τριών αστεριών βραβεύονται εκείνα τα οποία αποτελούν από μόνα τους έναν γαστρονομικό προορισμό και αξίζει να ταξιδέψει κανείς, αποκλειστικά και μόνο για αυτά.

Οι δε κριτές, γνώστες και λάτρεις της γαστρονομίας, είναι ανώνυμοι, προκειμένου να εξασφαλιστεί η αξιοκρατική διαδικασία, δεν μιλούν ποτέ σε δημοσιογράφους και ενθαρρύνονται να κρατήσουν μυστικό το έργο τους, ακόμη και από την οικογένειά τους. Για εκείνους σημασία έχει μόνο η γεύση και αγνοούν άλλους παράγοντες, όπως το νεκρό για παράδειγμα, ενώ όταν συμπληρώσουν τις αναφορές τους συνεδριάζουν ώστε να αποφασίσουν την απονομή των αστεριών.

Το να διακριθεί ένα εστιατόριο στον οδηγό Michelin δεν είναι εύκολη υπόθεση και τα αστέρια για αρκετούς τοπ σεφ, αλλά και ιδιοκτήτες, έγιναν κατά καιρούς αυτοσκοπός και εμμονή: τη δόξα και την αύξηση των πωλήσεων μετά τη βράβευση, δεν την περιφρόνησε ποτέ κανείς, άλλωστε. Σήμερα, πάντως ο οδηγός Michelin κυκλοφορεί για 23 χώρες, περιλαμβάνοντας μια πλειάδα πόλεων, ενώ οι ΗΠΑ «εντάχθηκαν» στη λίστα μόλις το 2005.

Μόλις χθες, λοιπόν, ανακοινώθηκαν τα αποτελέσματα για τις σκανδιναβικές χώρες (Δανία, Φινλανδία, Νορβηγία και Ισλανδία) σε ένα τη-



λεοπτικό event που μεταδόθηκε ζωντανά από το νορβηγικό Stavanger Concert Hall. Θα με ρωτήσετε, φυσικά, για ποιο λόγο αυτό είναι άξιο αναφοράς και θα σας απαντήσω πως η γαστρονομική σκανδιναβική επανάσταση που αφορά στον επαναπροσδιορισμό της κουζίνας αυτών των χωρών και ξεκίνησε στις αρχές του 2000, άλλαξε τα δεδομένα σε παγκόσμια κλίμακα, βάζοντας σε πρώτο πλάνο την ποιότητα και την αγνότητα στην πρώτη ύλη και (πρωτίστως) τη μαγειρική ηθική. Φέτος, λοιπόν, τρία αστέρια Michelin κατέκτησαν το Maaemo του Esben Holmboe Bang στο Όσλο και η urban γευστική όαση του René Redzepi το δανέζικο Noma, το οποίο κατείχε μέχρι πρόσφατα δύο αστέρια- κοινό τους χαρακτηριστικό, πέρα

από τα προφανή, είναι η ολιστική προσέγγιση με το περιβάλλον και η ανάδειξη των στενών δεσμών μεταξύ φαγητού και φύσης. Το ατμοσφαιρικό cellar restaurant, Kong Hans Kældler, στην Κοπεγχάγη ανέβηκε κατηγορία και από το ένα αστέρι, πλέον κατέχει δύο, με τον σεφ Mark Lundgaard να πείθει ότι μπορεί να δώσει μια πολύ προσωπική ερμηνεία της γαλλικής κουζίνας. Εννέα ακόμη εστιατόρια βραβεύτηκαν με ένα αστέρι. Πρόκειται για τα σουηδικά Aira στη Στοκχόλμη (νέα είσοδος στον οδηγό), το Project στο Gothenburg (αναβαθμίστηκε από την κατηγορία Bib Gourmand), το ÅNG στο Tvååker (νέα είσοδος/ πήρε και ένα Michelin Green Star) και το Hotell Borgholm από το νησί Öland. Η Δανία έχει τέσσερα νέα αστέρια, το Samuel στην Κοπεγχάγη, το Substans στο Aarhus, το LYST στην Vejle και το Syttende στο Sønderborg, ενώ η Φινλανδία φιγουράρει στη λίστα με το Finnjäväl Salonki που έχει για έδρα του το Ελσίνκι. Επτά εστιατόρια μπορούν να περηφανευτούν για τη διάκριση Bib Gourmand, τα Babette και Mineral στο Malmö, στη Σουηδία, τα δανέζικα Anx, Møntergade, Silberbauers Bistro και Norrlyst και το νορβηγικό FAGN-Bistro. Το βραβείο Michelin Green Star απέσπασαν εννέα εστιατόρια (Gron- Ελσίνκι, Maaemo- Όσλο, ÅNG -Tvååker, Ark, Brace και Terra – Κοπεγχάγη, Domestic – Aarhus, Henne Kirkeby Kro- Henne και LYST-Vejle). Τέλος, με ένα ειδικό βραβείο, για τη συνολική τους προσφορά στον χώρο της γαστρονομίας, έφυγαν οι René Redzepi (MICHELIN Chef Mentor Award), Christoffer Sørensen (MICHELIN Young Chef Award), Henrik Dahl Jahnsen (MICHELIN Sommelier Award) και η ομάδα του εστιατορίου Finnjäväl Salonki (MICHELIN Welcome and Service Award).

