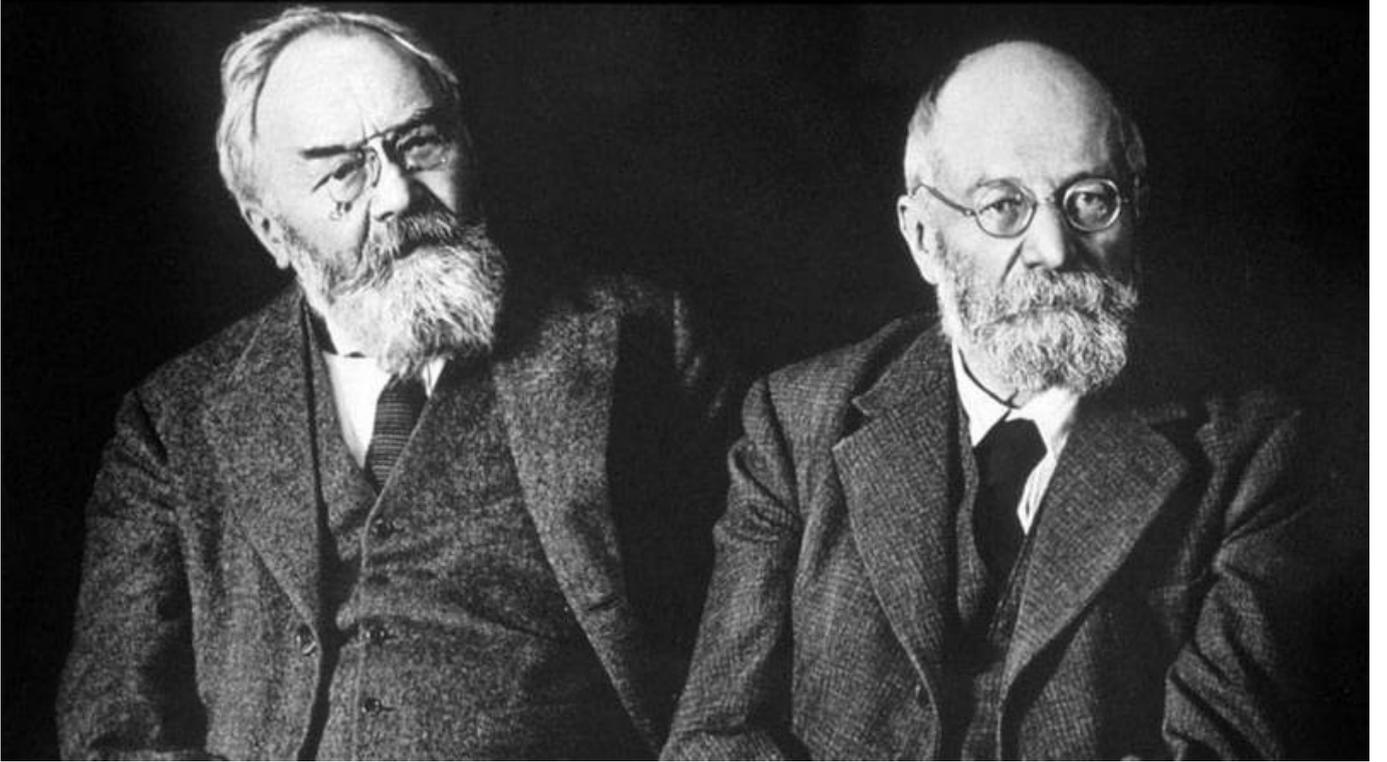


الخليج

اقتصاد، أسواق عالمية

12 أبريل 2022 22:51 مساءً

قصة «دليل ميشلان» من الإطارات إلى نجوم المطاعم





نجوم ميشلان



للمأكولات الاستثنائية التي تستحق
السفر خصيصاً لتجربتها



للمأكولات الممتازة التي
تستحق تغيير مسار الرحلة



للمأكولات عالية الجودة التي
تستحق الزيارة السريعة خلال
أي رحلة

دبي: أحمد البشير

في مارس 2022، أعلن عن انضمام دبي إلى عائلة «دليل ميشلان». وقال ويندال بولينيك، المدير العالمي لـ«دليل ميشلان»: «يسرنا الإعلان عن انضمام دبي إلى عائلة الدليل، وستكشف فرق العمل لدينا عن المطاعم التي وقع عليها الاختيار في وقت لاحق من العام الجاري»، مضيفاً: «سنعرض أفضل فنون الطهي في دبي لنسلط الضوء على الرفاهية والفخامة التي تشتهر بها، إضافة إلى تنوع المأكولات المتوفرة نتيجة لموقع المدينة وتاريخها

ويقيم «دليل ميشلان» المطاعم من خلال نظام شامل من الميزات، وأكثرها شهرة هي نجوم ميشلان المعروفة عالمياً. وتُمنح نجمة واحدة للمطاعم نظراً للمأكولات عالية الجودة التي تستحق الزيارة السريعة خلال أي رحلة، أو نجمتان للمأكولات الممتازة التي تستحق تغيير مسار الرحلة، أو ثلاث نجوم للمأكولات الاستثنائية التي تستحق السفر خصيصاً لتجربتها.

ولفهم تأثير «ميشلان» في المطبخ الحديث اليوم، نحتاج إلى النظر في تاريخه، ففي عام 1889، اشترى الشقيقان، إدوارد وأندريه ميشلان، مصنعاً للمطاط متخصصاً في منتجات المعدات الزراعية

وأثناء تشغيل هذا المصنع، ظهر راكب دراجة يحتاج إطاره الهوائي إلى إصلاح. وأدى الإحباط من محاولة إصلاح الإطار الذي كان ملتصقاً بالعجلة المعدنية للدراجة، إلى فكرة تصنيع إطار هوائي يمكن إزالته وتركيب غيره في حال التلف. وبحلول عام 1895، تطوّر العمل ليصبح أول مصنع ينتج إطارات هوائية في التاريخ

دليل فرنسي

كان أحد أهداف الأخوين هو تعزيز مبيعات العجلات الهوائية التي ينتجها مصنعهما في عام 1889 في مدينة «كليرمون

فيران» في فرنسا، حيث لم يكن هناك يومها على الأراضي الفرنسية سوى 2200 سيارة فقط. لم يكن هناك الكثير من الطرق ولا يمكنك شراء البنزين إلا من عدد قليل من المتاجر؛ لذلك أطلقا «دليل ميشلان»، حيث حرصا منذ الإصدار الأول للدليل على تشجيع السائقين، على المشاركة بالرأي من خلال الإجابة عن أسئلة معينة. وسلط الدليل الضوء على أهم الفنادق ومحال صيانة السيارات ومحطات البنزين في جميع أنحاء فرنسا

ومع نمو شركة الإطارات، نما الدليل أيضاً. توسعت الكتب خارج فرنسا وأصبحت مشهورة جداً، وبدأت ميشلان في فرض رسوم عليها.

نظام التصنيف

في عام 1926، تمت إضافة المطاعم الفاخرة إلى الدليل. تم منح أول تصنيفات نجمة ميشلان في وقت لاحق من ذلك العام. وفي عام 1931، تم توسيع نظام التصنيف ليصبح تصنيف ميشلان من فئة ثلاث نجوم الذي نعرفه اليوم

باتت النجوم التقديرية مصدر تباہ بين الطهاة الحاصلين عليها

ويتم منح نجوم ميشلان للمطاعم وفقاً لمجموعة من المعايير من ضمنها: جودة المنتج، وإتقان تقنيات الطهي، والقيمة مقابل المال وشخصية شيف المطبخ، وطريقة تقديم الطعام وغير ذلك

ولدى فرنسا 628 نجمة ميشلان، وهي الأعلى عالمياً، تليها اليابان بـ 577 نجمة، ثم إيطاليا بـ 374 نجمة