



Title: Le Meurice designed by Philippe Starck



倍大一座米其林： 美味、权力、金钱的百年纠葛

文 谢忠德 图片 网络

米其林的一颗星约可影响餐厅四分之一的营业额，掉一颗星，意味着减少 25% 的收入。反之亦然。更别提因为这个光环带来的周边价值，以及厨师的职业尊荣。



► 1 mai 2017

2

1. 最近评出的三星餐厅多设在装潢豪华、极具精致的顶级酒店里。

2. 由著名设计师菲利普斯塔莫斯莫克设计了部分餐厅装潢的 Le Meurice。

好厨师就像一颗珍珠，放在贝壳里和放在一个精致的珠宝盒里，看起来价值就不一样了。



2月初法国米其林公布了2017年新出的三星餐厅：Yannick Alléno 位于阿尔卑斯山上的餐厅 Le 1947。美籍米其林总编 Michael Ellis 给 Le 1947 的评语是：“在酱汁的处理上，长时间对萃取与发酵技术的研究，完美无瑕的刀工和味道的结合，保证是感动人心的精致料理。主厨用了当地的食材，如高山鲑鱼 Ombre de Chevalier、Féra、香草、Crozet 面粉等，提升传统沙瓦料理的价值。”

Yannick Alléno 本来就是巴黎的三星餐厅 Le Pavillon Ledoyen 主厨，再度黄袍加身，使他拥有“法国唯一同时拥有两家三星餐厅的厨师”这个无上荣耀。在中生代厨师中的地位，无人能比，隐隐然是 Alain Ducasse、Joël Robuchon 两位天王的接班人。

先不论米其林今年的这个决定是否能让法国食评界心服口服，但是总编的这段评语给予美食一个很明确的定义：新鲜优质的食材，精准的火候和和谐均衡的味道。

如何定义一家好餐厅

米其林指南对于星级餐厅的定义许多人都耳熟能详了：一星是“精致的料理，值得一尝”，两星是“出色的料理，值得绕道前往”，三星是“卓越精彩的料理，值得专程前往”。问题是，这三个定义其实都没有解释怎样才是米其林眼中的好餐厅。

在2009年拿下三星的巴黎厨师 Eric Fréchon 在被请去高级酒店 Le Bristol 之前，在巴黎偏僻的角落经营一家小馆子，曾经获得巴黎食评家的一致好评，也让巴黎人愿意等候3个星期，穿越整座城市来品尝他惊人的好手艺。当时他痴痴地等着米其林愿意给他至少一颗星，然而4年的等待，只换来米其林的沉默以对。

后来他被请去巴黎最奢华的酒店之一 Le Bristol 任主厨，很快地拿下一星两星，然后，三星成为囊中物。米其林一直强调星级评分是“只论盘子里的水平质量，无关装潢服务”，那为何一位被公认为是才华洋溢、手艺精湛的厨师，在小馆子里怎么努力也得不到任何星星的肯定，到了顶级酒店，有了华丽的装潢，以及水晶杯银制刀叉的加持，就拿到三星了？

当年米其林总编 Jean-Luc Naret 的说法是：这就像一颗珍珠，放在一个贝壳里和放在一个精致的珠宝盒里，看起来价值就不一样了。参照刚才的三个美食条件，或许就不难看出来米其林对好餐厅的定义了。

谁有能力拿三星

全法国10万家餐厅，仅有27家拿到三星荣誉，当然不是简单的事。虽然三星是多数厨师一生梦寐以求的殊荣，却也是许多厨师得到后，不堪负荷的沉重负担。

关于大厨们和三星荣誉之间的生死纠葛有不少的故事可说，流传最广的要算是2003年位在布根地的三星厨师 Bernard Loiseau 自杀一事，当年轰动全球，多数没经过查证的消息都指他是因为被告知将被拿掉三星，无法忍受而自尽。但是实情并非如此。他的餐厅 Le Relais Bernard Loiseau 不仅多年来未被摘除星星，在他死后的13年间都一直保持三星，直到去年才被降成两星。

为何米其林的星星对厨师如此的“攸关生死”？根据统计，一颗星约可影响餐厅四分之一的营业额，掉一颗星，意味着减少25%的收入。反之亦然，也可带来同等的收入，更别提因这个光环带来或失去的周边价值，以及职业尊严。

关于三星，这几年来米其林被质疑的是：都是些老脸孔在轮流换着坐。上述的 Yannick Alléno 并非“新人”，他在买下 Pavillon Ledoyen 之前就是顶级酒店 Le Meurice 三星厨师了。去年的新三星颁给了四季酒店里 Le Cinq 餐厅主厨 Christian Le Squer，他也是老三星，是前一年从 Pavillon Ledoyen 转过来的。而去年另一家新的三星餐厅 Alain Ducasse au Plaza-Athénée，说穿了也是新瓶装旧酒，餐厅本来就是三星，只是装潢全新翻修，换了个厨师，实际背后领导操纵者还是同一个人——全球顶级餐饮界呼风唤雨。



封面故事
封面故事

雨的天王人物 Alain Ducasse

另一个对米其林的批评则是：米其林有偏好将三星给予高级酒店，有变相鼓励餐厅朝豪华迈进之嫌，因为高级酒店有能力提供最昂贵高端的硬件条件，而独立餐厅很少有精力在兼营盈亏之余，还有余力不断地换新桌椅、水晶杯和银制餐具。这个批评不是空穴来风，看看上述最近3年的新三星餐厅，无一不是附属在顶级酒店里。

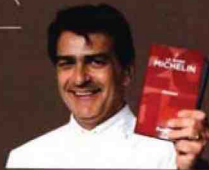
然而，关于能否拿下三星，厨师的努力与天分不是决定性的，还有另一个关键：所在区域。既然三星餐厅是“值得专程前往”，就可以吸引全世界美食爱好者的朝圣，也因此带动地方观光。有一派理论就认为，缺少三星餐厅的地区在未来较有可能拿到三星。

2010年法国西南边非常偏僻的小村的餐厅 Auberger du Vieux Puits 以黑马之姿拿下三星，大出食评家的意料，让原本默默无闻的主厨 Gilles Goujon 一夕之间成为举世知名的大厨。

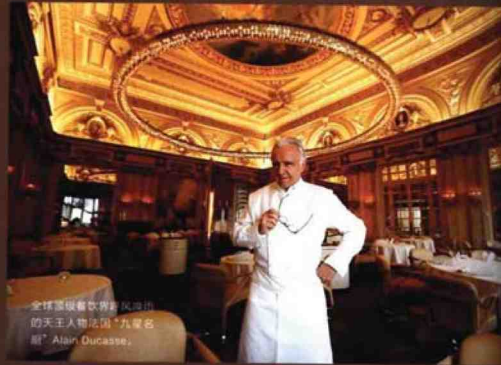
米其林的国际布局

虽然米其林的威力看似是以主掌厨师的生杀大权，最近10多年却面临所有

It's the next King



106 EPICURE MAY 2017



全球顶级餐饮界的风雨中的天王人物法国“三星名厨”Alain Ducasse。

纸本媒体的相同命运：电子媒体的挑战。

在千禧年之前，法国米其林向来是年度畅销书，最高时年印量可达百万。1999年还有60万本的销售数字，2000年因百年纪念版，销售回升到近90万本。不过此后就遭到网络电子媒体的冲击，纸本印刷一路下滑，米其林不愿透露现在的销售数字，但是根据估计恐怕只在5万至10万本之间。

2005年是米其林迈向国际化的标杆年，过去只有在欧洲国家和城市出版，这一年在当时总编辑 Jean-Luc Naret 的领导指挥下，走出欧洲。2006年出了纽约版；2008年亚洲第一本米其林在东京出版，创下第一周将近10万本，全年热卖35万本的少见佳绩，更让米其林对于进驻亚洲信心大增。

港澳版于2009年出版，有将近9万本的亮眼数字。此后美国加州、旧金山、日本京都、北海道，去年更是进驻亚洲主要国际城市——上海、新加坡、首尔。今年底则将发表曼谷版。根据可靠消息，明年米其林很可能出台湾或台北版。放眼全球，南美也在其全球布局当中，已经出版巴西圣保罗版，相信秘鲁、阿根廷版的出现也将不远。

米其林的世纪挑战

米其林积极地国际化，一方面是为了应对网络时代纸本印刷下跌的冲击，寻找转型。另一方面也在迎战每年在国际媒体上办得轰轰烈烈、风光十足的“世界50佳”(Best 50)，企图力保其国际上的霸主地位。

虽然国际上厨师们仍以拥有一星两三星米其林为至上荣耀，但是毕竟无法像过去那样，一年拿星即可安稳生意一整年。现在如 Trip Advisor 等网络点评尽管未必公允客观，正负效果却是即刻且长久。

事实上，米其林早就在电子媒体的领域上辛苦经营，可是始终未见多大的成效。去年米其林买下总部位于英国伦敦的 Bookatable 公司，成为欧洲最大的餐厅订位网络的领头羊，其下有超过15000家餐厅可预订，2015年有高达3400万的位子是在这个网站上完成预订订位的。

米其林这个名字在全球餐饮界以及饕客心中仍是一个闪亮辉煌的招牌，它的百年历史究竟是其最珍贵的文化遗产，还是甩不掉的沉重包袱，端看未来米其林如何脱胎换骨，重建其世界霸权。