

НОВОСТИ

Michelin впервые раздал звезды
ресторанам из России. Их получили
девять московских заведений

Это PDF-версия материала, опубликованного на «Медузе». Вы можете отправить этот файл в любом мессенджере или по электронной почте вашим близким в России, особенно тем, кто не умеет обходить блокировки. Вы можете также распечатать этот текст и показать его тем, кто не пользуется интернетом.

«Медуза» признана «нежелательной» организацией на территории РФ, поэтому, пожалуйста, будьте осторожны и делитесь нашими материалами только с теми, кому доверяете.

Подробнее о «нежелательном» статусе.

Самый удобный способ читать «Медузу» без VPN — это скачать наше приложение. Оно работает в России, несмотря на блокировку, и это абсолютно безопасно. Версия для iOS и для Android. Приложение на Android также можно скачать по прямой ссылке.

Устанавливайте приложение не только себе, но и близким!

Девять московских ресторанов получили звезды Michelin. Об этом было объявлено на презентации первого ресторанного гида Michelin по российской столице, пишет РБК.

По одной звезде Michelin получили семь заведений:

- «Селфи», шеф-повар Анатолий Казаков;
- «Белуга», шеф-повар Евгений Викентьев;
- «Grand Cru», шеф-повар Давид Эммерле;
- «White Rabbit», шеф-повар Владимир Мухин;
- «Biologie», шеф-повар Екатерина Алехина;
- «Сахалин», шеф-повар Алексей Когай;
- «Савва», шеф-повар Андрей Шмаков.

По две звезды присуждены двум заведениям:

- «Twins garden», шеф-повара Иван и Сергей Березуцкие;
- «Artest» (стол шеф-повара), шеф Артем Естафьев.

Три звезды Michelin не получил ни один московский ресторан.

Всего в московский путеводитель Michelin вошли 69 ресторанов. Среди них рестораны, отмеченные не только звездами, но и другими наградами.

В частности, три заведения⁽¹⁾ получили «зеленую звезду» Michelin, которая присуждается за продвижение местных

продуктов, сокращение пищевых отходов и другие принципы устойчивого развития. 15 заведений отмечены символом «BIB Gourmand», который расшифровывается как «Хорошая еда за приемлемые⁽²⁾ деньги». Еще 45 ресторанов получили статус «Рекомендовано Michelin».

- Гид Michelin — самый престижный в мире гастрономический рейтинг. Michelin присуждает звезды ресторанам с хорошей кухней с 1920-х годов.
- Сейчас гид Michelin присутствует в 34 странах мира. Инспекторы рейтинга проверяют около 15-20 тысяч ресторанов, оценивая качество еды и сервис. Звездами в гиде отмечены чуть более трех тысяч заведений.
- Одна звезда Michelin означает «Высококласная кухня, стоит заехать». Две — «Превосходная кухня, стоит заехать, даже если вам не по пути». Три — «Исключительная кухня, стоит поехать специально».
- Переговоры о приходе в Москву гида Michelin начались еще в 2012 году. Проверять московские заведения инспекторы рейтинга начали с 2019 года.

(1) Какие?

«Biologie», «Bjorn» и «Twins Garden».

[Вернуться к тексту.](#)

(2) Это какие?

В Москве в эту категорию попали заведения, где средний чек не превышает две тысячи рублей.

[Вернуться к тексту.](#)