

MICHELIN GOES GREEN



IN 2020 BESLOOT DE WELBEKENDE MICHELIN GIDS EEN NIEUWE CATEGORIE ONDERSCHIEDING TOE TE VOEGEN AAN HET RIJTJE AL BESTAANDE ONDERSCHIEDINGEN. DE GROENE MICHELINSTER PRIJST RESTAURANTS AAN DIE OP EEN DUURZAME MANIER OPEREREN EN KOKEN. MAAR GAAT HIGH-END GASTRONOMIE WEL HAND IN HAND MET DUURZAAMHEID, EN IS DE GEMIDDELDE INSPECTEUR OF INSPECTRICE WEL GOED VOORBEREID OP RADICALE VERANDERINGEN OP DE MENUKAART? GWENDAL POULLENNEC, INTERNATIONAAL DIRECTEUR VAN DE MICHELIN GIDS, PRAAT ONS BIJ OVER DE NIEUWE RICHTING.

TEKST Marina de Massiac FOTOGRAFIE MICHELIN Gids



‘GASTRONOMIE EN ETEN IN HET ALGEMEEN ZIJN UITSTEKENDE TOOLS DIE GEBRUIKT KUNNEN WORDEN OM EEN DUURZAMERE SAMENLEVING TE VORMEN. CHEFS EN ETERS SPELEN EEN PROMINENTE ROL BIJ HET OPBOUWEN VAN EEN DUURZAMERE TOEKOMST’



WAAROM HEEFT MICHELIN ERVOOR GEKOZEN OM DE GROENE STER TE INTRODUCEREN?

‘De groene Michelinster is in 2020 geïntroduceerd op het moment dat de Franse *MICHELIN Gids* verscheen. De groene ster prijst duurzame restaurants aan die echt opvallen wat betreft hun manier van werken. Het viel onze inspecteurs en inspectrices, die overigens allemaal afkomstig zijn uit de restaurant- en hotelwereld, al enige tijd op dat er chefs zijn die met veel respect naar ons ecosysteem toe koken op een manier die voor de gast aantrekkelijk is en blijft. Daarnaast is het zo dat de lezers en gebruikers van de *MICHELIN Gids* een toenemende vorm van interesse hebben in de oorsprong van producten, de kwaliteit en de impact op de planeet ervan. De *MICHELIN Gids* wil graag dat deze twee gegevens samenkomen. Door het onderscheiden van duurzame restaurants hopen we ook culinaire liefhebbers te stimuleren om ze te bezoeken. De restaurants bieden als het ware een alternatief aan zonder in te leveren op kwaliteit. Door deze "rolmodellen" aan te stippen, hopen we een beweging binnen de sector op te starten die meer chefs zullen inspireren om ook duurzaam te werken.’

GAAN VERFIJND ETEN EN DUURZAAMHEID WEL GOED SAMEN?

‘Ja, en hoe! De restaurants die een groene ster hebben zijn daar het levende bewijs van. Verantwoordelijkheid jegens het milieu en gastronomie op zichzelf horen geen tegenstelling te zijn. Integendeel: een tomaat die op het juiste moment in augustus wordt geplukt bij een lokale teler is nog altijd veel beter dan de kreeft die aan de andere kant van de wereld tijdens de voortplanting is gevangen, en vier dagen later op het bord ligt. Je respecteert er niet alleen de cyclus van de natuur mee, maar het draagt ook bij aan de lokale economie en het stimuleert duurzame manieren van produceren.’

WAT IS NU HET VERSCHIL TUSSEN DE AL BESTAANDE MICHELINSTER EN DE GROENE MICHELINSTER?

‘Onze klassieke onderscheidingen – de reguliere sterren, Bib Gourmand en Assiette *MICHELIN* – weerspiegelen de uitmuntende manier van koken. De groene ster highlight de relatie ten opzichte van duurzame gastronomie. Lunchen of dineren in een restaurant dat een groe-

ne Michelinster heeft staat gelijk aan een bijzondere ervaring die niet alleen goed voor je is, maar ook vanuit het collectieve oogpunt. Gastronomie en eten in het algemeen zijn uitstekende tools die gebruikt kunnen worden om een duurzamere samenleving te vormen. Chefs en eters spelen een prominente rol bij het opbouwen van een duurzamere toekomst. De crisis heeft een effect gehad op de high-end gastronomie in de zin dat er meer werd nagedacht over de manier van consumeren en opereren. De soms opzichtige benadering ten opzichte van producten waarbij uitsluitend de nobele delen van een product werden gebruikt geeft stof tot nadenken. De huidige tijd vraagt om een andere aanpak, of dat nu betekent dat er meer met seizoensgebonden ingrediënten wordt gekookt, meer plantaardige gerechten op het bord verschijnen of het verbannen van plastic in de keuken. Een aantal restaurateurs heeft ervoor gekozen om te koken volgens het zero-waste-principe of energiezuiniger te werken. De 291 internationale restaurants die zijn bekroond met een groene ster dienen als leerzaam en inspirerend rolmodel.’

NEDERLANDSE RESTAURANTS MET EEN GROENE MICHELINSTER

WIL JE GRAAG OP HOOG NIVEAU LEKKER LOKAAL UIT ETEN IN EIGEN LAND, MAAR WEL MET HET IDEE DAT HET RESTAURANT ZO VEEL MOGELIJK ZORG DRAAGT VOOR ONZE PLANEET? BEZOEK DAN ÉÉN VAN DE VOLGENDE RESTAURANTS DIE BESCHIKKEN OVER EEN GROENE MICHELINSTER:

- LUC KUSTERS - BOLENIUS
- JOS TIMMER - DE KAS
- BJORN MASSOP - LOKAAL
- EMILE VAN DER STAAK - DE NIEUWE WINKEL
- EDWIN SOUMANG - ONE
- JEAN THOMA - AAN SJUUTEEANJD
- JELLE WAGENAAR - HET SEMINAR
- JONNIE BOER - DE LIBRIJE

HOE BEOORDELEN DE INSPECTEURS EN INSPECTRICES OF EEN RESTAURANT EEN GROENE STER VERDIENT?

‘Onze teams doen onderzoek naar restaurants en bezoeken ze. Tijdens een anoniem bezoek worden de geserveerde borden geanalyseerd en wordt alle informatie die daarbij komt kijken opgenomen: worden de seizoenen gerespecteerd en is het menu in balans? Hoe zit het met de herkomst en kwaliteit van producten, biodynamische wijnkaart en is het servies lokaal geproduceerd? Onze inspectrices en inspecteurs kijken ook onder andere naar de manier waarop de energie in het restaurant wordt opgewekt. Het komt ook voor dat de restaurateur wordt ondervraagd over hun manier van werken.’

HET NEW YORKSE DRIESTERRESTAURANT ELEVEN MADISON PARK BESLOOT ONLANGS UITSLUITEND VEGANISTISCHE GERECHTEN TE SERVEREN. IS DE DOORSNEE MICHELININSPECTEUR WEL GETRAIND OP ZULKE RADICALE AANPASSINGEN?

‘Onze inspecteurs en inspectrices zijn onvermoeibaar nieuwsgierig. Ze werken op een vrije manier zonder quotum wat betreft de manier van koken. Ze kijken met een moderne en open blik naar gastronomie. Kwaliteit is voor hen wat telt. Voordat Eleven Madison Park besloot alle dierlijke producten van hun menukaart te halen, hadden onze teams al een “reguliere” en groene ster toegekend aan René Mathieu van het plantaardige restaurant La Distillerie in Bourlingster, Luxemburg en Bolenius van Luc Kusters in Amsterdam. Andere voorbeelden zijn Restaurant De Nieuwe Winkel in Nijmegen of het veganistische restaurant ONA van de Franse chef Claire Vallée.’

KUNNEN WE NAAR JOUW IDEE MEER GROTE VERANDERINGEN VERWACHTEN?

‘Ik denk het en hoop het van harte. Deze gedachte komt natuurlijk ergens vandaan: het idee wordt gevoed door ervaringen en feedback die ik dagelijks opdoe en ontvang. Sinds we deze nieuwe vorm van onderscheiding hebben geïntroduceerd ontvangen we een enorm hoog aantal dossiers en getuigenissen van restaurateurs die ons kennis willen laten maken met nieuwe groene initiatieven. Restaurants die al over de groene ster beschikken trekken nieuwe gasten aan die graag op een verantwoordelijke manier willen consumeren. We observeren bij de culinaire liefhebbers ook betrokkenheid jegens duurzame restaurants. Deze tendens doet mij geloven dat we nog in de kinderschoenen staan van een beweging die de komende jaren groter zal worden. Ik vind het geweldig en enthousiasmerend om te zien dat gastronomie kan bijdragen aan duurzame veranderingen.’ ■