

# **Michelin Frankreich 2021: Kaum Zeit zum Essen, aber gleich 57 neue Sterne**

## **Restaurant-Tests in Zeiten von Corona und Lockdown**

### **Le Figaro wundert sich und spart nicht mit Kritik**

Niemand geht essen, außer den Michelin-Inspektoren. Sie wollen sich und die Köche offenbar nicht als Hungerleider sehen, obwohl sie das wegen Corona faktisch sind. Der neue Guide Frankreich 2021 serviert gleich 54 neue Sterne-Adressen, zwei Zweisterner und mit Alexandre Mazzia und seinem AM in Marseille ein neues 3-Sterne-Restaurant (Gericht von ihm im Bild). Das allerdings hat wegen der Krise geschlossen.

### **Wer soll das verstehen?**

Der Michelin macht Politik, widersprüchliche Politik. Ende November 2020 gab sich Gwendal Poullenc, Internationaler Direktor des Guide Michelin, noch als Tugendwächter: „Wir haben den New Yorker Guide verschoben, bis es eine Erholung gibt“, sagte er der New York Times. „Bewertungen sind nicht angemessen, wenn so viele Restaurants geschlossen sind.“<sup>[1]</sup> Da

kannte er wohl schon die Bewertungen in Italien, Spanien oder Belgien, alle Länder, in denen Bewertungen wohl doch angemessen waren. Zur Erinnerung: In Italien gab es harte Lockdowns, landesweit und regional nach einem Ampelsystem. Die Restaurants mussten landesweit vom 10.3.2020 bis zum 18.5.2020 und dann wieder ab 18.10.2020 schließen. Regional gab es weitere Schließungen. In Spanien hingegen wurden die Restaurants vom 14.3.20 bis zum 3.5.20, je nach Region auch vom 4.5.20 – 30.9.20 dichtgemacht. Mehrere Gastronomen schlossen aus Vorsicht oder weil Mitglieder der Brigade erkrankten. Das war z.B. beim bekannten El Celler de Can Roca in Girona der Fall.<sup>[2]</sup>

## **Beim Figaro schwappt Kritik über**

In Frankreich sieht es nicht anders aus: Die Restaurants schlossen vom 16. März bis 1. Juni und dann wieder ab 28. Oktober 2020, regional gab es schon zuvor abendliche Ausgangssperren, welche die Hoffnung auf geregelten Abendservice zunichtemachten. Etliche Drei-Sterne-Lokale öffneten ihre Türen nicht, darunter das Le Cinq im Pariser George V (Le Squer) oder das L'Arpège von Alain Passard, ebenfalls in Paris. Gagnaire renovierte und öffnete dann für ein paar Wochen. Nun werden sie nicht nur alle „aktuell bewertet“. Und was sagt Herr Poullennec dazu: „on a mis les bouchées doubles »<sup>[3]</sup>. Ein französisches Wortspiel, das für „schneller machen“ und „schneller essen“ stehen kann. Um die Lokale aktuell zu bewerten, haben die Inspektoren einfach schneller gefuttert. Ein Schelm, wer Schaum vor den Mund bekommt.

Die Website Food & Sens meinte, die Selektion 2021 sei „eine gute Nachricht für Guide Sammler.“<sup>[4]</sup> „Le Figaro“ drückte es härter aus: „Es könnte Michelin peinlich sein, diese Ausgabe zu rechtfertigen, insbesondere wenn es darum geht, den Fortschritt der Ermittlungen dieser berühmten Inspektoren in

den letzten zwölf Monaten zu beleuchten. Wie konnten sie Adressen... größtenteils testen (und nochmals testen)? Wie kann man unter solchen Bedingungen ein Haus integrieren oder abstufen? Die Undurchsichtigkeit der Methode, die Bedingungen der Inspektionen, der Verdacht auf Privilegien, kurz gesagt, die Sauciere mit Vorwürfen sollte auf die Tischdecke überschwappen.“<sup>[5]</sup>

## **Michelin-Tester werden zu Schnellessern**

Der große Gewinner der kuriosen Selektion ist Alexandre Mazzia aus Marseille, der während der Pandemie mit drei Sternen ausgezeichnet wird. La Merise in Laubach und Hélène Darroze in Paris erhalten zwei Sterne. Doch es gibt auch Verlierer, deren Sterne die „schneller essenden“ Inspektoren einkassierten, darunter Le Châteaubriand in Paris, die beiden Ateliers de Robuchon in Paris sowie das ebenfalls früher doppelt besternte Robuchon-Lokal in Monaco, La Poule au Pot des bewährten Jean-Francois Piège – sie verlieren jeweils einen Stern.

Einige Köche hatten Konzeptänderungen angekündigt, die offenbar von den Schnellessern nicht gebilligt wurden: Rabanel in Arles, Saquana in Honfleur, Gill in Rouen, Le Grand Véfour in Paris, La Bastide de Capelongue. Damit wird die zwei Sterne-Klasse in Frankreich deutlich ausgedünnt. Ob die Michelin-Abtrünnigen, die ihre Restaurants in der Pandemie neu ausrichten, über den richtigen Riecher verfügten oder im Gegenteil auf die legendären Umsatzzuwächse, die angeblich mit den Sternen einhergehen verzichteten, zeigt sich bei der nächsten Jahresbilanz.

Der Michelin France scheint in einem Parallel-Universum zu leben, in dem es weder Pandemie, noch Entlassungen von Mitarbeitern in Küche und Service gibt. Vielleicht ist den Inspektoren das schnelle Essen doch nicht gut bekommen.

## [Die neuen Sterne Michelin 2021 mit einem Klick](#)

## [Gewinner & Verlierer Michelin 2021 mit einem Klick](#)

*Photocredit: AM Marseille, Gericht von Alexandre Mazzia*

[1] <https://www.nytimes.com/2020/11/24/dining/zagat-michelin-coronavirus.html>

[2] <https://www.foodandwinegazette.com/15868>

[3] <https://www.ouest-france.fr/economie/hotellerie-restauration/malgre-le-covid-19-michelin-va-reveler-son-palmares-7121691>

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2020-05/guide-michelin-2021-les-restaurants-seront-evalues-quand-ils-seront-prets.htm>

[4] <https://foodandsens.com/f-and-s-live/le-palmares-du-guide-michelin-2021-sera-presente-le-18-janvier-prochain-lors-dune-ceremonie-uniquement-diffusee-en-ligne/>

[5] <https://www.lefigaro.fr/vox/medias/emmanuel-rubin-le-guide-m>

[ichelin-devait-il-decerner-des-etoiles-cette-annee-20210115](#)