

Analiza zastupljenosti francuske kuhinje u menijima restorana s Michelinovim zvjezdicama

Rančić, Josip Ivoš

Master's thesis / Diplomski rad

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management / Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:248527>

Rights / Prava: [Attribution 4.0 International](#)/[Imenovanje 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-12-28**



Repository / Repozitorij:

[Repository of Faculty of Tourism and Hospitality Management - Repository of students works of the Faculty of Tourism and Hospitality Management](#)



SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Sveučilišni diplomski studij

JOSIP IVOŠ RANČIĆ

**Analiza zastupljenosti francuske kuhinje u menijima restorana s
Michelinovim zvjezdicama**

**Analysis of the Presence of French Cuisine in Menus of Michelin-
starred Restaurants**

Diplomski rad

Opatija, 2024.

SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Sveučilišni diplomski studij
Menadžment u turizmu

**Analiza zastupljenosti francuske kuhinje u menijima restorana s
Michelinovim zvjezdicama**

**Analysis of the Presence of French Cuisine in Menus of Michelin-
starred Restaurants**

Diplomski rad

Kolegij:	Metode istraživanja u turizmu	Student:	Josip Ivoš RANČIĆ
Mentor:	doc. dr. sc. Jelena MUŠANOVIĆ	Matični broj:	3949/23
Komentor:	doc. dr. sc. Jelena DORČIĆ		

Opatija, srpanj 2024.



SVEUČILIŠTE U RIJECI UNIVERSITY OF RIJEKA
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
FACULTY OF TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT
OPATIJA, HRVATSKA CROATIA

IZJAVA O AUTORSTVU RADA I O JAVNOJ OBJAVI OBRANJENOG DIPLOMSKOG RADA

Josip Ivoš Rančić

(ime i prezime studenta)

ds3949/23

(matični broj studenta)

Analiza zastupljenosti francuske kuhinje u menijima restorana s Michelinovim zvjezdicama

(naslov rada)

Izjavljujem da sam ovaj rad samostalno izradila/o, te da su svi dijelovi rada, nalazi ili ideje koje su u radu citirane ili se temelje na drugim izvorima, bilo da su u pitanju knjige, znanstveni ili stručni članci, Internet stranice, zakoni i sl. u radu jasno označeni kao takvi, te navedeni u popisu literature.

Izjavljujem da kao student–autor diplomskog rada, dozvoljavam Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci da ga trajno javno objavi i besplatno učini dostupnim javnosti u cjelovitom tekstu u mrežnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci.

U svrhu podržavanja otvorenog pristupa diplomskim radovima trajno objavljenim u javno dostupnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci, ovom izjavom dajem neisključivo imovinsko pravo iskorištavanja bez sadržajnog, vremenskog i prostornog mog diplomskog rada kao autorskog djela pod uvjetima *Creative Commons* licencije CC BY Imenovanje, prema opisu dostupnom na <http://creativecommons.org/licenses/>.

U Opatiji, _____

Potpis studenta

Sažetak

Francuska kuhinja, poznata po svojim sofisticiranim tehnikama i visokim standardima, zajedno s Michelinovim vodičem, koji dodjeljuje prestižne zvjezdice restoranima diljem svijeta, oblikuje globalne kulinarske trendove. Ovaj rad istražuje zastupljenost francuske kuhinje i Michelinovog vodiča u suvremenom ugostiteljstvu. Teorijski dio rada razmatra povijesni razvoj francuske kuhinje i evoluciju Michelinovog vodiča te njihovu ulogu u postavljanju temelja suvremenog kulinarstva, dok se empirijski dio istraživanja temelji na kvalitativnoj metodologiji provedenoj u tri faze. Istraživanje obuhvaća intervju sa zaposlenicima restorana visoke kuhinje, kako bi se dobilo stručno mišljenje o koncentraciji utjecaja zemalja. Ovaj pristup omogućava istraživačima da razumiju profesionalne perspektive zaposlenika o kulturološkom utjecaju na inovacije ponude i tehnike korištene unutar industrije visoke kuhinje. Analiza je pokazala da zadržavanje Michelinove zvjezdice značajno ovisi o zastupljenosti francuske kuhinje u menijima restorana ocijenjenih od strane Michelinovih vodiča. Prisutnost francuske kuhinje postepeno se povećava od restorana s Michelinovom preporukom do najbolje ocijenjenih restorana s tri zvjezdice. Ovaj rad pruža sveobuhvatan pregled utjecaja različitih kultura na visoke kuhinje te identificira faktore koji utječu na uspjeh restorana u suvremenom gastronomskom okruženju.

Ključne riječi: francuska kuhinja; Michelinov vodič; visoka kuhinja; kvalitativna metodologija istraživanje

Sadržaj

Uvod.....	1
1. Francuska kuhinja	3
1.1. Razvoj francuske kuhinje	3
1.1.1. Utjecaj Katarine de' Medici	5
1.1.2. Haute cuisine	6
1.1.3. Nouvelle cuisine	7
1.2. Karakteristike francuske kuhinje.....	8
1.2.1. Regionalna raznolikost	11
1.2.2. Inovacije	12
1.2.3 Utjecaj francuske kuhinje na svjetsku gastronomiju	14
1.3. Pregled dosadašnjih istraživanja.....	16
2. Michelinov vodič	24
2.1. Povijest Michelin Zvezdica.....	24
2.2. Michelinov sustav ocjenjivanja	25
2.3. Utjecaj Michelin vodiča na restorane	27
3. Metodologija istraživanja.....	30
4. Rezultati intervjua	37
Zaključak.....	44
Reference	46
Popis ilustracija	52

Uvod

U posljednjim desetljećima, visoka kuhinja je postala statusni simbol, znak sofisticiranosti, inovacije i kvalitete. U središtu ove kulinarske revolucije nalazi se francuska kuhinja, koja je svojim tehnikama i filozofijom oblikovala standarde svjetske gastronomije. Michelinov vodič, kao najprestižniji autoritet u ocjenjivanju restorana, dodatno je učvrstio važnost francuske kuhinje postavljajući stroge kriterije za dodjelu svojih zvjezdica.

Predmet istraživanja ovog rada je analiza zastupljenost francuske kuhinje u menijima restorana s Michelinovim zvjezdicama. Francuska kuhinja se ističe po svojoj predanosti kvaliteti sastojaka, preciznošću tehnika i estetikom prezentacije jela, slično kao i sam Michelinov vodič. Zbog ove sličnosti u načelima, rad nastoji ispitati je li ova sličnost slučajna ili se s vremenom razvila određena međuovisnost između ove svjetski poznate kuhinje i globalno prepoznatljivog vodiča.

Svrha istraživanja je ispitati zastupljenost francuske kuhinje i Michelinovog vodiča u suvremenom ugostiteljstvu. Michelinov vodič, sa svojim sustavom ocjenjivanja temeljenim na anonimnim inspekcijama, postavio je visoke standarde koje restorani moraju zadovoljiti kako bi dobili prestižne zvjezdice. Dobivanje Michelinove zvjezdice ne samo da poboljšava reputaciju restorana, već i privlači međunarodnu pažnju, te rezultira većim prihodima i medijskom eksponiranosti.

Međutim, postizanje i održavanje Michelinove zvjezdice sa sobom nosi niz izazova. Kuhari i menadžeri moraju konstantno održavati visoku kvalitetu usluge i hrane, što često dovodi do povećanih troškova zbog nabave vrhunskih sastojaka, dodatne obuke osoblja i ulaganja u inovativne tehnike kuhanja. Jedan od ključnih aspekata istraživanja je i analiza percepcije samih zaposlenika ugostiteljstva prema restoranima s Michelinovim zvjezdicama.

Na temelju navedenog predmeta i svrhe istraživanja postavljaju se istraživačka pitanja:

- Utječe li pojava francuske kuhinje na visinu ocjene Michelinovog vodiča?
- U kojim je sljedovima francuska kuhinja najzastupljenija?

Ciljevi ovog rada su:

1. Istražiti stavove zaposlenika ugostiteljstva prema restoranima s Michelinovim zvjezdicama
2. Analizirati zastupljenost francuske kuhinje u menijima restorana s Michelinovim zvjezdicama ovisno o njihovoj ocjeni

Diplomski rad postepeno razrađuje pitanje analize zastupljenosti francuske kuhinje u Michelinovim restoranima. U teorijskom dijelu, rad će pružiti pregled razvoja francuske kuhinje, počevši od utjecaja Katarine de' Medici, preko razdoblja *haute cuisine* i *nouvelle cuisine*, do modernih inovacija. Istražit će se regionalna raznolikost francuske kuhinje i njezin utjecaj na svjetsku gastronomiju. Također će se analizirati kako je francuska kuhinja predstavljena i analizirana u akademskim radovima. Nadalje se fokusira na povijesni razvoj Michelinovih zvjezdica, sustav ocjenjivanja i utjecaj vodiča na restorane. Empirijski dio rada obuhvaća detaljno razrađenu metodologiju istraživanja, koja uključuje analize menija, fokus grupu te intervju sa zaposlenicima restorana s Michelinovim zvjezdicama. Kroz ove intervjuje, autor rada je nastojao prikupiti relevantne podatke o percepcijama i stavovima stručnjaka prema francuskoj kuhinji i njezinoj zastupljenosti u menijima restorana ocijenjenih Michelinovim zvjezdicama. Rezultati istraživanja su prezentirani i analizirani kako bi se dobio jasniji uvid u stvarnu zastupljenost francuske kuhinje u restoranima s Michelinovim zvjezdicama. Zaključak rada donosi sintezu ključnih nalaza istraživanja, pružajući odgovore na postavljena istraživačka pitanja i dajući smjernice za buduća istraživanja u ovom području.

1. Francuska kuhinja

Francuska kuhinja jedna je od najutjecajnijih kuhinja na svijetu, poznata po svojoj eleganciji i predstavlja vrhunac kulinarstva. Ona ističe važnost sezonskih i lokalnih sastojaka kroz koncept *cuisine du marche*, nama poznat kao *farm-to-table* čime restorani promiču održivost i podržavaju lokalne proizvođače. Ova povezanost s okolišem ne samo da pridonosi kvaliteti jela, već naglašava i etički element kulinarstva. Ovakav pristup u kuhinji postao je sve popularniji, posebno kod restorana pod Michelinovim nadzorom.

Osim toga, francuska kuhinja predstavlja temelj na kojem su izgrađene mnoge suvremene kulinarske prakse. Kako navodi članak „Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine: From French Haute Cuisine to Mass Media Gastronomy“, francuska kuhinja je doživjela značajne promjene kroz mnoge godine razvoja.

Prvo razdoblje obilježio je Marie-Antoine Carême, koji je bio odgovoran za prijelaz iz privatne kuhinje moćnika prije Revolucije u modernu javnu parišku restauraciju (Chevallier, 2018). Carême je značajno pridonio razvoju gastronomije ne samo kroz svoje recepte i tehnike kuhanja, već i kroz stvaranje prvih kuharica. Ovo razdoblje postavilo je temelje za sljedeću revoluciju u kuhinji, koju je predvodio Auguste Escoffier.

Escoffier je smanjio broja jela na meniju na prosječno četiri, koristeći kulinarsku retoriku temeljenu na imenovanju jela kao počast ljudima (Chevallier, 2018). To je bila prva pojava današnjeg pristupa otmjenih restorana gdje je manje, više. Kasnije, s pojavom masovnih medija i televizijskih emisija o kuhanju, francuska gastronomija se proširila izvan granica elitnih restorana i postala dostupna širokom spektru ljudi. Ovaj fenomen ukazuje na popularizaciju francuske kuhinje, primjerice kroz televizijske kuhare poput Jaquesa Pépina. Tako je kroz godine francuska kuhinja postala dio svake kuhinje do mjere da je danas nemoguće izbjeći je u bilo kojem restoranu, ali to nije uvijek bilo tako.

1.1. Razvoj francuske kuhinje

Iako je danas poznata širom svijeta po svom luksuzu, francuska kuhinja nije uvijek bila sinonim za otmjenost. Nastala je iz potrebe i prilagođavanja lokalnim uvjetima i resursima — „tradicionalna seljačka jela poput *pot-au-feu* ili *cassoulet* temelji su francuske kulinarske baštine“ (Child, 1983; 216). Ova jednostavna, ali hranjiva jela pokazuju skromne početke

francuske kuhinje, koja je iskoristila ono što je zemlja pružala. Brillat-Savarin, poznati francuski gastronom, istaknuo je važnost ovih tradicionalnih jela u svojim radovima, naglašavajući kako su baš ona temelj francuske kulture (Brillat-Savarin, 2011).

Jedna od mnogih transformacija koje je francuska kuhinja doživjela bila je pod utjecajem Katarine de Medici, koja je započela u 16. stoljeću i nastavila se razvijati tijekom 17. i 18. stoljeća. Francuski kuhari tada su počeli eksperimentirati s novim tehnikama i sastojcima, postavljajući temelje moderne visoke kuhinje.

Jela poput *pâté de foie gras* i *coq au vin* postali su zaštitni znakovi francuske kuhinje. Ovo razdoblje pokrenulo je pojavu francuskih kulinarskih knjiga koje su dokumentirale recepte i tehnike, formalizirajući pravila i standarde koje cijeli svijet poštuje do danas (Pitte, 2002). Čak je i Francuska revolucija donijela značajne promjene u društvu, uključujući i prehrambene navike. S padom aristokracije došlo je do povećane popularnosti jednostavnijih, pristupačnijih jela zbog smanjenja potrošnje mesa i mliječnih proizvoda u radničkoj klasi. Kao rezultat toga, narod je počeo eksperimentirati s jelima na bazi povrća, poput i danas filmski prepoznatog *ratatouillea*.

Godinama kasnije, kada je Francuska postala to što je danas, počele su se otvarati francuske kulinarske škole. Iako je danas pojava takve škole svakodnevna, njeni korijeni sežu još do antičke Grčke, gdje je kulinarsko obrazovanje bilo visoko cijenjeno, a pripremanje hrane smatrano je umjetničkim izričajem. Aristotel je istaknuo važnost prehrane u svom djelu (Aristotel, Poglavlje 5), dok se u Kini takvo obrazovanje spominje još u doba Zhou dinastije (1046-256. pr. Kr.) gdje je kuhanje bilo simbol gostoprimstva i iskazivanja poštovanja prema gostima (Toussaint-Samat, 1992). Oni su razvili kompleksan kulinarski sustav koji je inkorporirao principe ravnoteže i harmonije prehrane, što se i danas reflektira u njihovoj kulturi. Povijest kulinskog obrazovanja duboko je ukorijenjena u tradicijama i kulturama antičkih civilizacija, što je doprinijelo razvoju i evoluciji kulinskog obrazovanja diljem svijeta.

Unatoč prisutnosti Grčke i Kine, najdominantnija kultura koja se često ističe u kurikulumima kulinarskih škola je francuska. Institucije poput Le Cordon Bleu i Culinary Institute of America ugrađuju francuske tehnike i filozofije u svoje programe, što je dovelo do globalnog priznanja francuskih metoda kao zlatnog standarda u kulinskom obrazovanju (Wright, 1996). Također, škole poput International Culinary Center i Institute of Culinary Education naglašavaju učenje klasičnih francuskih tehnika kao temelja za daljnje kulinsko istraživanje i inovacije.

No, pored bezbroj ovakvih škola, velika imena naglašavaju važnost praktičnog iskustva, pošto se na njima temelji sama kuhinja. Kao što je istaknuo Daniel Boulud: „Uvijek govorim da je kuhanje zanat i kao i svaki zanat, morate ga vježbati. Nema zamjene za iskustvo rada u

kuhinji. Kulinarska škola može pružiti temelje, ali morate raditi u kuhinji da biste razumjeli kako zaista izvesti recepte“ (Mariani, 2018).

Utjecaj francuske kuhinje na svjetsku gastronomiju je neosporan. Od oblikovanja temelja profesionalnog kuharstva do inspiracije pokreta poput *nouvelle cuisine*, francuska kuhinja predstavlja spoj tradicije i inovacije, što je čini ne samo relevantnom, već i neprestano evoluirajućom u suvremenom kulinarskom svijetu. Kao što Jean-Robert Pitte ističe u svojoj knjizi *French Gastronomy: The History and Geography of a Passion*: „Jedna od velikih karakteristika francuske kuhinje je njezina izuzetna raznolikost; čini se da skriva neiscrpno skladište recepata za otkriti“ (Pitte, 2002, 19).

Razvoj francuske gastronomije je također duboko ukorijenjen u bogatoj i raznolikoj geografiji zemlje. Pitte naglašava kako su različiti regionalni pejzaži Francuske, od obalnih područja Bretanje do sunčanih polja Provanse, oblikovali jedinstvene kulinarske tradicije koje odražavaju lokalne resurse i klimatske uvjete. Ova geografska raznolikost osigurava široku paletu sastojaka koji doprinose složenosti i bogatstvu francuske kuhinje. Povijesno gledano, francuska gastronomija evoluirala je kroz stoljeća pod utjecajem raznih društvenih i političkih promjena. Srednjovjekovni običaji i ceremonije su utjecali na razvoj bontona stolovanja i rafiniranje gastronomskih tehnika (Pitte, 2002). Revolucija u 18. stoljeću igrala je ključnu ulogu u demokratizaciji francuske gastronomije. Nestankom aristokratskih dvorova, mnogi kuhari našli su se bez posla, što ih je potaknulo da otvaraju javne restorane i dijele svoje umijeće sa širim slojevima stanovništva. Ovaj period povijesti svjedočio je rođenju modernog restorana i početku gastronomske revolucije koja je omogućila razvoj visoke kuhinje.

1.1.1. Utjecaj Katarine de' Medici

Ova talijanska plemkinja, udana za kralja Henrija II, imala je značajnu ulogu u razvoju francuskog kulinarstva. Rođena u Italiji, Katarina de' Medici donijela je u Francusku bogatstvo talijanskih kulinarskih tradicija, uključujući sofisticirane tehnike pripreme hrane, raznovrsne sastojke i estetski pristup serviranju jela. Njena kulinarska filozofija, koju je uvela na francuskom dvoru, pokazala je kako hrana može biti više od pukog zadovoljavanja osnovnih potreba - može biti oblik umjetnosti, sredstvo za socijalnu interakciju i izraz kulture. To je uključivalo uvođenje jelovnika pažljivo sastavljeni kako bi odražavali bogatstvo i moć dvora.

Kada je došla u Francusku, dovela je sa sobom skupinu talijanskih kuhara i slastičara, čime je pokrenula brojne inovacije, uključujući novi asortiman povrća poput artičoka i graška te tzv.

salsu collu - preteču modernog bešamela. Od njezinog dolaska u Francusku, talijanska kuhinja obogaćena francuskom kulturom rezultirala je specijalitetima poput *macarona*, sladoleda, omleta i palačinki, pokrenuvši značajnu revoluciju u kontekstu raskošne francuske kuhinje (Vetrina Toscana, 2022). Između ostalog, Katarina de' Medici popularizirala je upotrebu vilice, uvela nove slastice i obogatila francuski meni desertima poput meringa i voćnih tartova. Povjesničarka hrane Anne Willan ističe kako je Katarinina ljubav prema slatkišima i njezin utjecaj na francusku kraljevsku kuhinju značajno oblikovala modernu francusku gastronomiju (Willan, 2007). Prije njenog dolaska, Francuzi su, kao i većina Europe, uglavnom jeli rukama. Frieda napominje da se dolaskom Katarine u Francusku, rafinirala francuska kultura za stolom, jer je de' Medici sa sobom donijela pribor za jelo koji je uključivao i vilicu (Frieda, 2003). Ovaj pomak u bontonu jela nije bio samo pitanje etikete, već je promijenio i način na koji su se jela pripremala i prezentirala, vodeći ka složenijim i detaljnijim jelima.

Iako je teško sa sigurnošću tvrditi da je svako od tih jela izravno proizašao iz Katarininih inicijativa, njezin utjecaj nesumnjivo je pomogao u oblikovanju bogate francuske tradicije slastičarstva. Katarina de' Medici smatra se ključnom figurom u promicanju francuske kuhinje širom Europe. Njena strast prema hrani i gozbama, zajedno s njezinim političkim i socijalnim utjecajem, pomogla je u širenju francuskih kulinarskih inovacija izvan granica Francuske. Kao rezultat njezina utjecaja, francuska kuhinja postala je sofisticiranija i raznovrsnija, integrirajući elemente talijanske kuhinje i potičući inovacije koje su oblikovale modernu gastronomiju. Spomenuto uvođenje vilica i razvijanje bontona postavili su temelje modernoj europskoj etiketi, što je dovelo do razvoja *haute cuisine*. Katarina de' Medici i dalje ostaje važna figura u povijesti francuskog kulinarsstva, čiji je utjecaj osjetan i danas.

1.1.2. Haute cuisine

Ovaj stil kuhanja, koji je nastao u Francuskoj, simbolizira sofisticiranost, inovaciju i predanost kvaliteti. Tradicionalno je povezan s luksuznim restoranima i elitnim društvenim događanjima te se temelji na složenoj pripremi jela i vizualno impresivnoj prezentaciji. Početci ideje *haute cuisine*-a sežu iz 17. stoljeća kada je François Vatel, kuhar na dvoru princa de Condéa, postao poznat po svojim spektakularnim gozbama koje su predstavljale vrhunac kulinarske umjetnosti tog doba. Vatelova sposobnost kreiranja raskošnih menija i njegova pažnja prema detaljima u prezentaciji hrane postavili su standarde koji su kasnije postali ključni elementi *haute cuisine*-

a. Marie-Antoine Carême, kuhar koji se često smatra pionikom ovog pokreta u francuskoj kuhinji, tijekom 19. stoljeća promijenio je fokus sa velikih količina na kvalitetu i umjerenost. Njegova poduka pretvorila je francusku kuhinju u formu umjetnosti koja zahtijeva vještine i preciznost. Kasnije, ključna figura i simbol ovog pokreta, Auguste Escoffier, dao novu dimenziju *haute cuisine*-u, uvodeći ga u suvremeni svijet putem objave knjige *Le Guide Culinaire* iz 1903. godine. Escoffier je također postavio temelje za profesionalnu organizaciju kuhinja kroz svoj sustav *brigade de cuisine*, koji je unaprijedio organizacijsku strukturu i hijerarhiju - principi koji se zadržavaju i primjenjuju do danas (Escoffier School of Culinary Arts, 2022).

Osim kulinarskih knjiga, Escoffier je bio važniji za javnost zbog osmišljavanja koncepta majčinskih umaka, koji su postali osnova za mnoge klasične francuske recepte (*Le Guide Culinaire*, 2009). Njegova filozofija je dovela do pojednostavljenja tradicionalnih recepata bez žrtvovanja njihove esencije, što je kasnije utjecalo na razvoj *nouvelle cuisine* koji je tu stavku stavio na prvo mjesto. *Haute cuisine* nastavlja evoluirati, integrirajući moderne tehnike i trendove, dok istovremeno čuva svoje tradicionalne vrijednosti. Danas kuhari visoke kuhinje istražuju nove mogućnosti, koristeći najnoviju tehnologiju i znanstvene pristupe kako bi stvorili jedinstvena, inovativna jela koja izazivaju osjetila, no i dalje poštuju zadana načela iz ranijih faza razvoja. I premda se tijekom 20. stoljeća pojavio pokret *nouvelle cuisine* kao odgovor na složenost i težinu jela karakterističnih za tradicionalnu *haute cuisine*, utjecaj i trajnost *haute cuisine*-a ostaju neupitni. Visoka kuhinja nastavlja biti simbolom gastronomske izvrsnosti, inspirirajući kuhare i gastronome širom svijeta svojom sofisticiranošću, kreativnošću i posvećenošću najvišim standardima kvalitete.

1.1.3. Nouvelle cuisine

Nouvelle cuisine označila je značajnu promjenu u francuskoj gastronomiji, suprotstavljajući se teškim i kompleksnim jelima tradicionalne francuske *haute cuisine*. Bila je karakterizirana naglaskom na svježini i jednostavnosti, što je predstavljalo radikalnu promjenu od prethodnih pristupa. Paul Bocuse, jedan od pionira ovog pokreta, zagovarao je upotrebu laganih, svježih sastojaka i minimalističke prezentacije, što je značajno utjecalo na suvremenu francusku kuhinju (Bocuse, 1987).

Jacques Pepin, još jedan ključni igrač u razvoju *nouvelle cuisine*, istaknuo je važnost sezonskih i kvalitetnih sastojaka. Njegov rad u SAD-u, posebno u restoranima i obrazovnim ustanovama, pomogao je u popularizaciji ovih načela među američkim kuharima (Pepin, 1987). S druge strane, Thomas Keller, američki kuhar čija se karijera preklapala s filozofijom *nouvelle cuisine*, utjecao je na američku gastronomsku scenu kroz svoje restorane *The French Laundry* i *Per Se*, zahvaljujući svom iskustvu u Francuskoj. Važno je napomenuti da je *nouvelle cuisine* također promijenila način na koji se jela prezentiraju, naglašavajući estetiku i vizualnu privlačnost. Analizom svake faze, uočava se da je serviranje jela bio vječni razlog za razvoj. Ova promjena u fazi *nouvelle cuisine* odrazila se u manjim, još preciznije pripremljenim porcijama, što se nastavilo do danas. Većina restorana danas promovira minimalizam ne zbog štednje na samim sirovinama, već zbog ideologije iz tog vremena, a to je omogućiti kuharima što veću kreativnost u složenosti i elementima jela.

S pojavom pokreta *nouvelle cuisine* u 1970-ima, došlo je do daljnje evolucije francuske kuhinje. Kuhari kao što su Paul Bocuse i Michel Guérard odbacili su tradicionalnu težinu i složenost klasičnih jela u korist svježine, jednostavnosti i prirodnih okusa. Ovaj pokret nije samo promijenio način na koji se jela pripremaju i prezentiraju, već je također naglasio važnost kvalitete i izvora sastojaka, potičući kuhare da koriste lokalne i sezonske proizvode (Bocuse, 2012).

1.2. Karakteristike francuske kuhinje

Francuska kuhinja čini temelj svjetske gastronomske scene. Njezina bogata povijest, koja se proteže kroz stoljeća, odražava duboku kulturu i tradiciju Francuske, čineći je ne samo stilom kuhanja, već i umjetničkim izrazom. Od raskošnih jela sastavljenih u kuhinjama dvoraca do jednostavnih, ali ukusnih recepata koji se prenose kroz generacije u obiteljskim domovima, francuska kuhinja je simbol kulinarske izvrsnosti.

Ovoliki arsenal ponude ima par jednostavnih načela prisutnih u svakom receptu i tehnici koji čine srž ove legendarne kuhinje. Počevši od osnove prisutne u svakoj kuhinji, a to je *mise en place* čija je ideja da sve bude na svom mjestu. Ovo je temelj efikasnosti u francuskoj kuhinji i poanta je jednostavna - svi sastojci i alati moraju biti spremni i dostupni prije početka kuhanja. Takva organizacija smanjuje mogućnost grešaka i ubrzava proces kuhanja, omogućavajući šefovima kuhinja da se usredotoče na finoću i detalje svojih jela. Njen otac je nitko drugi nego

otac temeljne organizacije kako kuhara tako i namirnica, a to je već spomenut Georges-Auguste Escoffier (Michelin Guide, 2019).

Osim elementa organizacije, karakteristike koje su prepoznatljive bez ulaska u kuhinju su nazivi za tehnike i same tehnike. *Allumette, julienne, jardiniere, baton, batonnet, carré, parmentier, macedoine, brunoise, rondelle, paysanne, parisienne, bille, lozenge, tourné, emincé, chiffonade* samo su početak načina rezanja koje su Francuzi standardizirali kako bi u svakoj kuhinji postojao zajednički jezik. Isto kao tehnike rezanja, tako su i termini poput poširanja, konfitiranja, sotiranja, deglaziranja ili flambiranja standardizirani, čime se indirektno pripisuju zasluge francuskoj kuhinji koja ih je usavršila.

Unatoč revoluciji *nouvelle cuisine* koja je olakšala teške *haute cuisine* umake na bazi brašna ili masti, u restoranima se i dalje vraćaju olakšani, no temeljni umaci kroz različite verzije *hollandaise, velouté, béchamel, espagnole, mornay, beurre blanc, béarnaise, chasseur, nantua, normandy, madeira, breton, beurre noisette, vinegret* ili jednostavni, a danas popularni aioli i majoneza (Roux, 2010). Svi ovi umaci temelje se na francuskim osnovama starim stoljećima, a nastavljaju oplemenjivati najjednostavnija, ali i najotmjenija jela, kako u kućanstvima, tako i u najboljim restoranima.

U francuskoj kuhinji, kao što je već spomenuto, prezentacija jela smatra se ključnim elementom koji pridonosi ukupnom dojmu i iskustvu obroka. Jedno od osnovnih načela francuskog posluživanja je ravnoteža i sastav. Jelo bi trebalo imati skladan raspored elemenata, kombinirajući boje, teksture i oblike kako bi stvorilo vizualno privlačnu kompoziciju. Boja igra ključnu ulogu u francuskom stilu posluživanja jer živopisne i kontrastne boje stvaraju vizualni interes. Jednako je važan kontrast u teksturi i veličini. Stvaranje slojeva i visine u posluživanju dodaje dimenziju i eleganciju jelu. Alati poput kalupa za oblikovanje se koriste za slojevito postavljanje i slaganje sastojaka vertikalno.

Koliko je važan proizvod, toliko je važan i negativni prostor. Negativni prostor odnosi se na namjerno prazan prostor na tanjuru koji pruža vizualni odmor i ističe glavne elemente jela, izbjegavajući pretrpanost tanjura i stvarajući ravnotežu koja privlači pažnju na fokalnu točku jela. Umaci i preljevi nisu samo pojačivači okusa već i umjetnički elementi u francuskom stilu posluživanja, koji naglašavaju ekspertizu i grandioznost konobara jer se često u restoranima visoke kuhinje umak lijeva pred samim gostom.

Ukrasi i jestivi akcenti jesu „točka na i“ prekrasno posluženog jela. Svježe bilje, mikro bilje i jestivo cvijeće zamijenili su klasične francuske rezbarene voćke i povrće. Osim očitih elemenata, francuski stil posluživanja također uzima u obzir kontrast teksture i temperature. Svaki element na tanjuru trebao bi imati svrhu i doprinijeti cjelokupnom jelu.

U terminima druge industrije, svaki element na tanjuru visoke francuske kuhinje vodi se načelom Čehovljevog pištolja, gdje je predstavljeno isključivo ono što je važno. Dakle, svaki element treba uzdizati poimanje tanjura u svakom smislu, a ne samo vizualnom, kako bi se izbjegao jednodimenzionalni proizvod. Naravno, ove karakteristike ovise o kontekstu. Mnoge kulture prakticiraju slične načine, zbog čega je važno uzeti svaku u obzir. U istraživačkom dijelu ovoga rada susrećemo se upravo s takvom pojavom gdje se zbog samog konteksta nešto tumači francusko, što inače ne bi bilo, i obrnuto (Nguyen, 2023). Kao što je već bilo spomenuto, prezentiranje umaka na način da se naknadno lijeva pred samim gostom također ima temelje u Francuskoj. Među ostalim francuskim praskama serviranja i nastupa je i sinkronizirano posluživanje.

U takvim restoranima osoblje radi zajedno na koreografiran način, glatko se krećući između stolova. Ovaj tip usluge, poznat i kao *à la française*, karakteriziraju profesionalni, koreografirani pokreti i visoka razina pažnje prema detaljima. Hrana se često priprema ili dovršava pokraj stola, pri čemu poslužitelj prezentira, reže ili čak kuha jelo izravno pred gostom. Na primjer, serviranje pomoću *gueridona*, koje se može protumačiti kao zastarjelo, postepeno je ponovo našlo svoje mjesto u restoranima visoke kuhinje kako bi restoran pokazao ekspertizu svojih konobara i dodao razinu teatralnosti serviranju. Ova praksa konobara dolazi iz srednjeg vijeka kada su banketi i gozbe bili popularan način za plemstvo da slavi.

U svojim ranim fazama, francuska usluga karakterizirala je obilje jela koja su istovremeno predstavljena gostima. Danas je francuska usluga često obilježena sekvencijalnim slijedom jela. Umjesto da se sva jela predstave odjednom, jela se poslužuju jedno po jedno, omogućavajući time gostima da uživaju u svakom dijelu obroka.

Sitan inventar restorana također ima svoje francuske temelje. Jela u francuskom restoranima često se predstavljaju na velikim poslužavnicima od srebra, ističući umjetnost i vještinu iza same proizvodnje inventara. Poslužitelji su obučeni da nose ove poslužavnike s razinom profinjenosti kako bi dodatno podigli iskustvo. U tom slučaju konobari prenose hranu s poslužavnika na tanjur svakog gosta, osiguravajući da prezentacija ostane besprijekorna (Mon Panier Latin, 2023).

Teško je izbjeći francuski utjecaj, pogotovo kod usluge posluživanja, uzevši u obzir da se ovaj način još uvijek uči u srednjim školama (Ratkajec, 2006). Vraćajući se nazad u kuhinju, već spomenuta hijerarhija Auguste Escoffiera ne može biti zanemarena. U svakoj komercijalnoj kuhinji ključno je imati dobro definiranu hijerarhiju kako bi se osigurala maksimalna učinkovitost i kvaliteta.

Na vrhu te hijerarhije se nalazi *Chef Executif*, ili izvršni kuhar, koji ima najviše dužnosti. Ispod njega se nalazi *Chef de Cuisine*, ili glavni kuhar, koji upravlja svakodnevnim operacijama kuhinje. Njihova je uloga nadzorna, osiguravajući glatko funkcioniranje kuhinje, što pada na leđa *Sous Chefa de Cuisine*, koji djeluje kao zamjenik glavnog kuhara, služeći kao most između *chefa de cuisine* i različitih kuhinjskih stanica.

Među zadnjima je *Chef de Partie*, specijaliziran za određeno područje kuhinje, kao što su umaci, predjela ili deserti i odgovoran je za sve što izlazi iz njegove stanice. Na samom dnu kuhinjske hijerarhije nalazi se *Commis Chef*, najčešće mladi kuhar na početku svoje karijere. Oni se rotiraju kroz različite dijelove kuhinje, učeći i pružajući podršku gdje je potrebno, obično izravno pod nadzorom *Chef de Partie* (Le Cordon Bleu, 2024). U suštini, od radnika kroz tehniku sve do samog jelovnika utjecaj francuske kuhinje se može relativno lako prepoznati u većini restorana. Ovi temelji francuske kuhinje ne samo da oblikuju iskustvo u visokim kuhinjama, posebno onima s Michelinovim zvjezdicama, već utječu na globalnu percepciju kulinarstva. Preciznost, tehnika, hijerarhija, terminologija i posvećenost kvaliteti podižu standard i očekivanja u gastronomiji, dok inovacija i poštivanje tradicije osiguravaju da francuska kuhinja ostane dinamična i relevantna.

1.2.1. Regionalna raznolikost

Francuska kuhinja, sa svojom bogatom povijesnom baštinom i regionalnom raznolikošću, predstavlja pravu riznicu gastronomskih blaga koja se kroz stoljeća oblikovala pod utjecajem različitih kultura, geografskih uvjeta i društvenih promjena. Prolazeći kroz mapu Francuske, svjedočimo raznolikosti koja je učestala pojava svake države. Na primjer, Normandija je poznata po svojim mliječnim proizvodima, posebno sirevima poput *Camemberta* i *Neufchâtel* te jabukovači. Bretanja, s druge strane, slavi se po morskim specijalitetima, palačinkama i specifičnom jelu *cotriade* - ribljoj juhi. Ove regije ilustriraju kako lokalni klimatski uvjeti i dostupnost sastojaka, poput svježih morskih plodova i bogatih mliječnih proizvoda, oblikuju regionalnu kuhinju (David, 1998).

Kilometrima dalje, Provansa i Azurna obala odražavaju mediteranske utjecaje, s obiljem svježeg povrća, ribe, maslinovog ulja i bilja. Specifični sastojci poput lavande, artičoka i rajčica ključni su za pripremu tipičnih jela kao što su *ratatouille* i *niçoise* salata. Ova regija je također

dom slavne *bouillabaisse*, koja doživljava renesansu u današnjim jelovnicima visoke kuhinje (Wells, 2004).

Na istoku, Alsace i Lorraine su poznate po svojim njemačkim utjecajima, s jasnim naglaskom na mesu, kiselom kupusu i pivu. Specifični sastojci poput junetine u jelima poput *choucroute garnie* i *quiche lorraine* pokazuju kako povijest i migracije utječu na lokalnu kuhinju.

S vremenom, miks ovih regija, uz razvoj preciznih tehnika kuhanja, standardizaciju recepata i strog pristup prezentaciji hrane, te upotrebu vrhunskih sastojaka poput crnih tartufa, *foie grasa* i finih sireva, postavili su temelje suvremene visoke gastronomije. Michelinov vodič transformirao je restoranski pejzaž kroz zahtjevne tehnike, a francuska kuhinja, sa svojom poviješću, regionalnom raznolikošću i utjecajem na globalnu gastronomsku scenu, ostaje centralni stup kulinarstva.

Michelinov vodič i globalna percepcija visoke kuhinje nastavljaju biti pod snažnim utjecajem francuske tradicije. Razumijevanje njezine povijesti i regionalnih varijacija ključno je za cijenjenje njezine umjetnosti i utjecaja na globalnu gastronomsku scenu. Kroz očuvanje svoje regionalne baštine i istodobno prihvaćanje inovacija, francuska kuhinja i dalje inspirira kuhare i gurmane, održavajući svoje mjesto u srcu kulturnog identiteta gastronomskog svijeta.

1.2.2. Inovacije

Svijet gastronomije se vječno razvija, a mjesto gdje se tradicija susreće s inovacijom postaje sve interesantnijim za kuhare visoke kuhinje. U tom kontekstu, francuski utjecaj je neosporno ostavio neizbrisiv trag, uvođenjem metoda koje ne samo da obogaćuju gastronomsku scenu, već i revolucioniraju način na koji razmišljamo o hrani. Među tim inovacijama posebno mjesto zauzima tehnika *sous vide*.

Sous vide predstavlja jednu od najznačajnijih inovacija u svijetu kulinarstva, mijenjajući tradicionalne metode kuhanja i uvodeći novu eru preciznosti i kontrole. Ova metoda, koja doslovno znači „pod vakuumom“ na francuskom, omogućava kuharima da hranu kuhaju na konstantnoj, niskoj temperaturi dulje vremensko razdoblje, što rezultira konzistentnošću koja je ključna kako za restorane brze prehrane tako i za one s Michelinovim zvjezdicama.

Jedna od ključnih prednosti *sous vide* kuhanja je njegova sposobnost da osigura jednoliku i precizno kuhanje. Za razliku od tradicionalnih metoda koje često dovode do prekuhanja ili

nedovoljnog kuhanja određenih dijelova hrane, *sous vide* osigurava da svaki dio dostigne točno određenu i konstantnu temperaturu. Ova tehnika nije samo promijenila način na koji razmišljamo o kuhanju mesa, ona je također revolucionirala pripremu raznih jela. Na primjer, „poširana *sous vide* jaja postižu teksturu poput pudinga, otkrivajući nove dimenzije kulinarskih mogućnosti“ (Myhrvold, Young i Bilet, 2011; 197).

Postoji i zabluda da je za uspješno kuhanje *sous vide* potrebno strogo vakuumsko pakiranje. Iako vakuumsko pakiranje može poboljšati ishod kuhanja smanjenjem prisutnosti kisika i očuvanjem okusa, važno je naglasiti da je glavna prednost metode kontrola temperature. Kritičari *sous vide* metode često tvrde da ona umanjuje umijeće kuhanja, smanjujući ga na čistu znanost. Međutim, stvarnost je suprotna. Iako *sous vide* zahtijeva preciznost, također omogućava kuharima veću slobodu da se fokusiraju na druge aspekte pripreme jela, kao što su tekstura, okus i prezentacija, dok istovremeno osigurava konzistentnost i sigurnost hrane.

Inovacija poput konvektomata omogućila je kuharima preciznu kontrolu vlažnosti pored topline, revolucionirajući tradicionalno kuhanje tako što se hrana može kuhati ravnomjerno i bez pretjerane suhoće. Ove tehnologije su primjer kako se osnovni principi kuhanja mogu poboljšati bez da se odbace u potpunosti. Moderni kulinarski alati poput rotacionih isparivača, centrifuga i homogenizatora proširili su granice tradicionalnog kuhanja. Omogućuju kuharima da izvuku okuse, stvore nove teksture i inoviraju na klasičnim tehnikama, čime se otvara prostor za kreativnost i istraživanje.

Ove tehnologije ne zamjenjuju tradicionalne metode, već se na njima grade, stvarajući harmoničnu mješavinu starog i novog. Uređaji ne mogu nadmašiti ili zamijeniti vještine iskusnog kuhara; oni mogu samo pomoći da se postignu rezultati koje kuhar namjerava postići (Myhrvold, Young i Bilet, 2011; 153).

Udaljavajući se od kuhinje i približavajući se kemiji, intrigantno područje molekularne gastronomije stoji na raskrižju znanosti i kulinarske umjetnosti, spajajući bogate tradicije kuhanja s metodološkom rigoroznošću znanstvenog istraživanja. U svojoj srži, molekularna gastronomija je primjena znanstvenih principa za razumijevanje i poboljšanje kulinarskih procesa i iskustava.

Inicirana od strane figura poput Hervéa Thisa i Nicholasa Kurtija, molekularna gastronomija predstavlja odstupanje od konvencionalnog kuhanja prema dubljem analitičkom razumijevanju kemijskih i fizičkih svojstava hrane. Jedan od temeljnih ciljeva molekularne gastronomije je inovacija u kuhinji. Kroz eksperimentiranje s novim tehnikama, poput upotrebe tekućeg dušika za brzo zamrzavanje, molekularna gastronomija širi granice tradicionalnog kuhanja i omogućuje kuharima stvaranje jedinstvenih kulinarskih iskustava.

Ove tehnike ne samo da mijenjaju način na koji jela izgledaju i kakvog su okusa, već također omogućavaju precizniju kontrolu nad kulinarskim procesima, što dovodi do dosljednijih i inovativnijih rezultata. Unatoč svojim mnogim prednostima, molekularna gastronomija ponekad nailazi na kritike zbog percepcije pretjerane kompleksnosti i nedostatka pristupačnosti. Međutim, njezina temeljna načela - znatiželja, eksperimentiranje i znanstveni pristup - mogu obogatiti kulinarsko iskustvo kuhara svih razina, od amatera do profesionalaca. Molekularna gastronomija predstavlja revolucionarni pristup kuhanju koji povezuje znanost i umjetnost na jedinstven i inovativan način. Njezin doprinos modernoj kuhinji nije samo u stvaranju vizualno spektakularnih jela, već i u unapređenju našeg razumijevanja hrane. Kroz nastavak istraživanja i eksperimentiranja, molekularna gastronomija nastavlja oblikovati budućnost kulinarske umjetnosti, otvarajući nove mogućnosti za istraživanje, inovaciju i kreativno izražavanje u kuhinji (Barham et al. 2010).

Sve ove inovacije pokazuju kako tehnologija i znanost mogu raditi ruku pod ruku s tradicijom, poboljšavajući kulinarske prakse i omogućavajući kuharima da dostignu nove visine u svojoj umjetnosti. Inovacije u kuhinji nisu samo o novim alatima i tehnikama, već i o razumijevanju i poštovanju osnova kuhanja dok se istražuju nove granice.

1.2.3. Utjecaj francuske kuhinje na svjetsku gastronomiju

Tijekom posljednjih nekoliko desetljeća, francuska kuhinja imala je značajan utjecaj na međunarodne kulinarske trendove, oblikujući način na koji pristupamo kuhanju, blagovanju i uživanju u hrani. Francuske tehnike kuhanja poput sotiranja, pirjanja, poširanja i flambiranja postale su osnovne vještine u profesionalnim kuhinjama širom svijeta (Brasserie du Monde, 2024). Jedan od najvažnijih aspekata ovog utjecaja je, naravno, već spomenuta *nouvelle cuisine*, suvremena francuska kuhinja koja stavlja naglasak na lakoću i prirodnost u pripremi i prezentaciji jela. Ovaj pristup je rezultat težnje za savršenstvom kroz minimalizam i preciznost, a prepoznatljiv je i po svojoj kreativnosti koja je postala sinonim za francusku kulinarsku filozofiju.

Međutim, kako ističe poznati francuski kuhar Joël Robuchon: „Istina je da u Francuskoj imamo namirnice iznimne kvalitete u usporedbi s ostalim zemljama svijeta. Naši plodovi i povrće imaju okus, naše ribe su izuzetne, kao i naše kreme. Imamo najbolje maslance na svijetu. No, valja reći, dobre proizvode može se pronaći i u svim drugim zemljama. Na primjer,

španjolski pršut je bolji od francuskog, talijansko maslinovo ulje je bolje od našeg“ (Robuchon, 2001; 38). Time potvrđuje da francusku kuhinju čine francuska tehnika, a ne samo francuske namirnice.

Francuzi su usavršili umjetnost stvaranja delikatnih peciva, lisnatih kroasana, bogatih torti i izvrsnih deserata, te su slastičari obučeni francuskim tehnikama visoko traženi. Francuske slastičarnice postale su sastavni dio kulinarskih krajolika širom svijeta. Daljnji razvoj francuske gastronomije uključuje već spomenutu molekularnu gastronomiju, koju su popularizirali kemičari poput Hervéa Thisa. Tehnike molekularne gastronomije, kao što su sferifikacija i stvaranje pjena, omogućuju kuharima da stvaraju jela koja su vizualno privlačna i okusom impresivna, često koristeći neočekivane teksture i kombinacije okusa. Ova inovacija brzo se proširila kroz svjetske restorane visoke kuhinje.

Francuska kuhinja također je imala značajan utjecaj na kulinarsko obrazovanje širom svijeta. Kulinarski instituti poput *Le Cordon Bleu* i *The Culinary Institute of America* integrirali su francuske tehnike u svoje programe, čime su postavili standarde izvrsnosti u kulinarskom obrazovanju (World Food, 2023). Ove škole kuhanja smatraju se osnovnim gradivom za svakog kuhara, gdje se uči o važnosti svakog detalja u pripremi jela, čime Francuska naknadno osigurava svoj monopol kako u kurikulumovima tako i u osnovama kuhanja i diljem svijeta. Kroz svoju trajnu edukaciju i inovaciju, francuska kuhinja nastavlja inspirirati kuhare, oblikujući kako restorane tako i domaću kuhinju. Njezin utjecaj vidljiv u mnogim aspektima svjetske gastronomije, od načina na koji se obrazuju kuhari do toga kako se kreira svako jelo na stolu. Filozofija uživanja u obrocima, vrednovanja svježih sastojaka i cijenjenja ravnoteže okusa utjecala je na kulture blagovanja diljem svijeta (Mon Panier Latin, 2023).

Naravno, Rimljani su prvi imali značajan utjecaj na umijeće uživanja u hrani, stvarajući temelje za mnoge suvremene kulinarske prakse. Razvili su složene tehnike kuhanja i bili su poznati po raskošnim gozbama koje su uključivale raznolike sastojke dovezene iz cijelog Rimskog Carstva.. No, unatoč tome što su Rimljani bili prvi u povijesti, s vremenom su Francuzi bili ti koji su ovaj stav prema hrani zadržali popularnim unatoč sve bržem stilu života. Zbog toga su francuski kuhari i kulinarski stručnjaci često pozivani kao kulturni ambasadori kako bi predstavili kulinarsku baštinu svoje zemlje i potaknuli međunarodnu suradnju i prijateljstvo kroz zajedničku ljubav prema hrani. Utjecaj francuske kuhinje na svjetsku gastronomiju je neosporan. Njezine tehnike, filozofija i naglasak na kvaliteti oblikovali su način na koji pristupamo hrani i blagovanju globalno. Utjecaj francuske kuhinje vidljiv je u profesionalnim kuhinjama, kulinarskim školama, vrhunskim restoranima, pa čak i u domaćim kuhinjama širom svijeta.

Kako nastavljamo istraživati i slaviti raznolikost globalne kuhinje, francuske kulinarske tradicije ostaju vječni izvor inspiracije i inovacija. Francuska je uspjela uvjeriti svijet u superiornost svoje kuhinje, čak i kada ta superiornost nije uvijek bila očigledna. Danas, francuska kuhinja nastavlja svoj utjecaj kroz svoje kulinarske škole, restorane i kuhare koji podučavaju diljem svijeta, potičući inovacije i održavajući visoke standarde koje su postavili njihovi prethodnici. Kroz ovu mješavinu tradicije i inovacije, francuska gastronomija ostaje vitalna i relevantna sila u globalnoj kulinarskoj zajednici.

1.3. Pregled dosadašnjih istraživanja

Ovo potpoglavlje posvećeno je pregledu dosadašnjih istraživanja s ciljem analize zastupljenosti francuske kuhinje u različitim istraživačkim radovima i Michelinovim restoranima te sadržaja i metodologije istraživanja kako bi se ukazalo na postojeći jaz u literaturi i nedovoljnu istraženost značaja francuske kuhinje. Ovo će opravdati inicijalnu ideju za ovo istraživanje, koje je potaknuto temeljem poznavanja prakse, a ne popularnosti teme u znanstvenim istraživanjima. U tu svrhu korišteno je više baza podataka kako bi se osigurala sveobuhvatnost i kvaliteta informacija. Konkretno, autor je koristio baze podataka kao što su ScienceDirect, Emerald Insight, Google Scholar i Hrčak. Pretraživanje je bilo usmjereno na ključne riječi vezane za temu ovoga rada, odnosno francuske kuhinje i Michelinovog vodiča, uključujući: „Michelin restaurant“, „Michelin-starred restaurants“, „haute cuisine“, „Michelin star system“ i „french cuisine“. Kriteriji za odabir uključivali su relevantnost teme, kvalitetu sadržaja te dostupnost radova. Analizirani su samo oni radovi kojima je autor imao pristup i koji su bili relevantni za ovu temu.

Na temelju pregleda dosadašnjih istraživanja, očito je da, iako je francuska kuhinja često spomenuta u kontekstu Michelinovih restorana, postoji relativno mali broj radova koji se direktno fokusiraju na analizu francuske kuhinje kao centralne teme. Većina istraživanja usmjerava se na širi spektar gastronomije ili na ekonomski i marketinški aspekt Michelinovih zvjezdica, dok dublja kulturna i kulinarska analiza francuske kuhinje ostaje manje zastupljena. Što se tiče korištene metodologije u dosadašnjim istraživanjima, kvalitativni pristupi su naročito dominantni zbog njihove sposobnosti da duboko zarone u individualna iskustva i subjektivne perspektive koje su ključne za razumijevanje visoke gastronomije. Kroz interakciju s ključnim akterima u industriji, od kuhara do gostiju, kvalitativna metodologija omogućila je

istraživačima da iz prve ruke dobiju uvid u detalje koji definiraju iskustvo u Michelinovim restoranima. Ovi rezultati jasno ukazuju na potrebu za daljnjim istraživanjima koja će koristiti sveobuhvatnije metodološke pristupe, uključujući i kvalitativne analize, kako bi se adekvatno istražio i artikulirao značaj francuske kuhinje u kontekstu globalne gastronomije.

U nastavku je prikazana tablica sa sažetim pregledom relevantnih i analiziranih znanstvenih radova.

Tablica 1. Analiza dosadašnjih istraživanja

Naslov rada	Autori	Metodologija i veličina uzorka	Kratak sažetak	Glavni zaključci istraživanja
Designer delectables: exploring the design practice of haute couture and haute cuisine	Lindsay Neill, Nigel Hemmington, Christine McDonald i Francesca Zampollo (2024)	Etnografski pristup	Usklađivanje dizajnerskih principa u modi i kulinarstvu.	Rad ističe paralele u težnji ka inovacijama i izvrsnosti u oba polja
Designing Michelin-starred menus: Is the presence of local food worth a trip?	Francesc Fusté-Forné i Ester Noguera-Juncà (2023)	Kvalitativno istraživanje	Učinak lokalne hrane na kreiranje menija u Michelin restoranima.	Kuhari smatraju da korištenje lokalnih sastojaka može znatno poboljšati kulinarsko iskustvo
Customer experience management strategies in upscale restaurants	Angelo Bonfanti, Vania Vigolo, Georgia Yfantidou i Rada Gutuleac (2023)	Kvalitativni intervjui, 17	Istražene su strategije upravljanja iskustvom klijenata u luksuznim restoranima.	Restorani su usvojili nove strategije za upravljanje iskustvom kupaca kako bi se prilagodili izazovima koje je donijela pandemija, uključujući veći fokus na sigurnost i personaliziranu uslugu.
A sentiment analysis of Michelin-starred restaurants	Paulo Rita, Celeste Vong, Flávio Pinheiro, João Mimoso (2022)	Analiza recenzija na TripAdvisoru, 4393 online komentara	Istraživanje se fokusiralo na analizu osjećaja u recenzijama korisnika za restorane s Michelinovim zvjezdicama, identificirajući ključne aspekte koji utječu na zadovoljstvo i nezadovoljstvo korisnika.	Sentiment korisnika opada nakon što restoran dobije Michelin zvjezdicu.

Naslov rada	Autori	Metodologija i veličina uzorka	Kratak sažetak	Glavni zaključci istraživanja
2023 Flavor Forecast: Expect Influx of French	Zack Johnston (2022)	Analiza trendova u francuskoj kuhinji i intervju s kuharom	Rad raspravlja o predviđenom porastu popularnosti francuske kuhinje u 2023. godini, ističući bezvremenske okuse i tehnike francuskog kuhanja te trend prema svježim, prirodnim sastojcima.	Očekuje se da će priljev francuske kuhinje nastaviti zbog bogatih okusa i tradicionalnih tehnika koje se sve više cijene u modernim kulinarskim trendovima.
An analysis of British Michelin-starred restaurants' guests' online reviews	Mehmet Bahri Saydam, Özlem Altun (2022)	Analiza recenzija 194 restorana	Gosti britanskih Michelin restorana visoko cijene kvalitetu hrane i vina.	Utvrđeno je da su hrana, usluga i atmosfera ključni faktori koji utječu na online percepciju gostiju o restoranima s Michelinovim zvjezdicama.
Food Neophobia, Familiarity with French Cuisine, Body Mass, and Restaurant Food Choices in a Sample of Polish Women	Dominika Guzek, Dominika Głabska (2022)	Metoda računalno potpomognutog web intervjuja, 203 ispitanice	Studija ispituje odnos između food neofobije, upoznatosti s francuskom kuhinjom, tjelesne mase i izbora hrane u restoranima među mladim Poljakinjama	Food neofobija i upoznatost s francuskom kuhinjom važni su čimbenici izbora hrane u francuskim restoranima, dok tjelesna masa nema značajan utjecaj na te izbore.
Haute cuisine three-star restaurants' representation on websites and dining guides	Nathalie Montargot, Andreas Kallmuenzer, Sascha Kraus (2022)	Analiza sadržaja web stranica	Analiza kako restorani s tri Michelinove zvjezdice predstavljaju sebe na web stranicama u odnosu na vodiče za restorane.	Web prezentacije su ključne za održavanje imidža i privlačenje posjetitelja .
Gastronomy tourism and destination branding: the study of Michelin-starred	Matea Hanžek, Gordi Sušić (2021)	Kvalitativno istraživanje s 7 anketa	Uloga restorana s Michelinovim zvjezdicama u brendiranju destinacije i promicanju gastronomskog turizma u Hrvatskoj.	Michelinovi restorani u Hrvatskoj igraju značajnu ulogu u promociji gastronomskog turizma i brendiranja destinacije

Naslov rada	Autori	Metodologija i veličina uzorka	Kratak sažetak	Glavni zaključci istraživanja
restaurants in Croatia				
Consumer perceptions of the Michelin Guide and attitudes toward Michelin-starred restaurants	Chun-Fang Chiang , Hung-Wen Guo (2021)	Istraživanje percepcija potrošača, 396 anketa	Istražene su percepcije potrošača o Michelin vodiču i stavovi prema restoranima.	Potrošači generalno percipiraju Michelinov vodič kao vjerodostojan izvor informacija o kvaliteti restorana.
How Michelin-starred chefs are being transformed into social bricoleurs	Wided Batat (2020)	Kvalitativno istraživanje, 14 kuhara	Proučavanje kako se šefovi kuhinja s Michelinovim zvjezdicama prilagođavaju tijekom pandemije i koriste inovativne pristupe.	Pokazali su visoku razinu društvene odgovornosti i preobrazbu u socijalne bricoleure .
Banter, bollockings and beatings: The occupational socialisation process in kitchen brigades	Charalampos Giousmpasoglou, Evangelia Marinakou, John Cooper (2018)	Kvalitativni intervjui s 54 kuhara	Analizirana je društvena dinamika u kuhinjama Michelin restorana.	Studija otkriva da kuhinjsko časnikarstvo i zadirkivanje igraju ključnu ulogu u socijalizaciji novih kuhara, često graničeći s prekomjernom strogom disciplinom koja može imati kako pozitivne tako i negativne posljedice na radnu atmosferu
Diners' loyalty toward luxury restaurants: the moderating role of product knowledge	Norman Peng i Annie Huiling Chen (2015)	Istraživanje percepcija 238 potrošača	Uloga znanja o proizvodu u lojalnosti gostiju luksuznih restorana.	Visoka razina znanja o proizvodima povećava lojalnost gostiju luksuznim restoranima, pri čemu kvaliteta hrane i atmosfera imaju izravan utjecaj na emocije gostiju.
Search, Recombination, and Innovation Lessons from Haute Cuisine	Antonio Messeni Petruzzelli, Tommaso Savino (2014)	Studija slučaja	Rad analizira kako visoki kuhari koriste tradicionalne sastojke i inovativne tehnike u kreiranju novih jela.	Inovacije u visokoj kuhinji često proizlaze iz rekonponiranja starih elemenata u nove kreacije.

Naslov rada	Autori	Metodologija i veličina uzorka	Kratak sažetak	Glavni zaključci istraživanja
Taste makers in the “fine-dining” restaurant industry	Christel Lane (2013)	Kvalitativna analiza, 30 kuhara	Fokusira se na ulogu gastronomskih vodiča kao arbitara ukusa u industriji restorana, s posebnim naglaskom na Michelinov vodič.	Michelin vodič se ističe kao najmoćniji, održavajući hegemoniju francuske kulinarske kulture .
The innovation development process of Michelin-starred chefs	Michael Ottenbacher, Robert J. Harrington (2007)	Kvalitativni intervjui s 12 kuhara	Analizira kako kuhari s Michelinovim zvjezdicama pristupaju inovacijama u kreiranju jela, izbjegavajući tradicionalne modele razvoja.	Michelinški kuhari razvijaju inovacije kroz proces koji nije formalno strukturiran kao u drugim industrijama.
Gastrosophy and Nouvelle Cuisine: Entrepreneurial Fashion and Fiction	Cailein H. Gillespie (1994)	Analiza sadržaja	Pregled utjecaja gastrosofije i nouvelle cuisine na moderno poduzetništvo u kulinarsstvu.	Nouvelle cuisine doprinosi inovacijama u gastronomiji .

Izvor: izradio autor

Pregled dosadašnjih istraživanja pokriva širok spektar tema, od analize percepcije potrošača i osjećaja prema restoranima s Michelinovim zvjezdicama, istraživanja kulinarske inovacije i dizajna, do procjene utjecaja lokalne hrane i dinamike unutar profesionalnih kuhinja.

Osim teme francuske kuhinje, Michelinov vodič je također popularan među istraživanjima ovakve prirode. Unatoč tome, odnos između ovog svjetski prepoznatog vodiča i francuske kuhinje nije dovoljno analiziran ni u jednom istraživanju. Vjerujem da do ove pojave dolazi zbog uske povezanosti ekonomije i turizma, što navodi istraživače da analiziraju kako francusku kuhinju, tako i Michelinov vodič pretežito s aspekta ekonomije.

Kao dobar primjer mješavine interesa svih radova je rad Kim (2008), koji sagledava sve popularne aspekte francuske kuhinje, uključujući ekonomiju i analizu hrane više kroz nutricionizam nego kroz kuharstvo. Nutricionizam je ključan aspekt istraživanja francuske kuhinje, posebno u kontekstu analize sastojaka i njihovog utjecaja na zdravlje, no nije jedini. Prema istraživanju Kim (2008), francuska kuhinja koristi širok spektar nutritivno bogatih sastojaka, uključujući više voća, mlijeka, jaja, sira, maslaca, vrhnja i začina u usporedbi s kineskom kuhinjom. Ova raznolikost sastojaka pruža uravnoteženu prehranu bogatu

esencijalnim nutrijentima. Također, u radu Kim (2008), fokus se stavlja na tehničke vještine i metode pripreme hrane, koje su ključne teme u istraživanju francuske kuhinje. „Francuska kuhinja koristi različite vrste žitarica, meso i začine, što pokazuje raznolikost i složenost tehnika pripreme“ (Kim, 2008).

Johnston (2022) je u svojoj analizi predviđanja za 2023. godinu istaknuo rast popularnosti francuske kuhinje. Kroz analizu trendova i intervju s kuharima, zaključio je da će bogati okusi i tradicionalne tehnike francuske kuhinje i dalje privlačiti pažnju, naglašavajući njihov značaj u modernim kulinarskim trendovima. Slična tema istražena je i u radu Paola Rite i suradnika (2022), koji su analizirali osjećaje izražene u online recenzijama korisnika za Michelin restorane. Na uzorku od 4,393 komentara, zaključili su da kvaliteta usluge i hrane značajno utječe na zadovoljstvo korisnika, što je ključno za održavanje reputacije ovih restorana. Slične rezultate dobili su i autori koji su analizirali recenzije gostiju za 194 britanska restorana s Michelinovim zvjezdicama, ističući da su hrana, usluga i atmosfera ključni faktori koji oblikuju percepciju gostiju, s posebnim naglaskom na inovativnost i kreativnost u pripremi jela.

Charalampos Giousmpasoglou i suradnici (2008) istraživali su socijalizaciju kuhara u kuhinjama s Michelinovim zvjezdicama kroz kvalitativne intervju na uzorku od 54 kuhara. Glavni zaključci su da stroga disciplina i „čavrljanje“ igraju ključnu ulogu u socijalizaciji novih kuhara, što može imati i pozitivne i negativne posljedice na radnu atmosferu. Ova istraživanja dopunjuju rad Chen-Fu Chianga i Hsiao-Wen Guoa (2018), koji su istraživali percepcije potrošača o Michelinovom vodiču putem anketa. Glavni zaključci su da potrošači percipiraju vodič kao vjerodostojan izvor informacija, što značajno utječe na njihove odluke o izboru restorana i dovodi do pozitivnijih stavova prema restoranima navedenim u vodiču.

Pandemija Covid-19 donijela je značajne promjene u upravljanju korisničkim iskustvima u luksuznim restoranima. Angelo Bonfanti i suradnici (2023) istraživali su ove promjene kroz 17 dubinskih intervju s menadžerima restorana. Zaključili su da su restorani usvojili nove strategije, uključujući veći fokus na sigurnost i personaliziranu uslugu, kako bi se prilagodili izazovima pandemije. Ove strategije prilagodbe pandemiji doprinijele su očuvanju kvalitete usluge i zadovoljstva gostiju, unatoč značajnim izazovima.

Lindsay Neill i suradnici (2024), istraživali su dizajnerske prakse u visokoj modi i visokoj kuhinji, otkrivajući mnoge paralele u njihovim kreativnim procesima. Oba polja teže inovacijama i izvrsnosti, što doprinosi njihovom uspjehu i prepoznatljivosti. U sličnom kontekstu, Francesc Fusté-Forné i Ester Noguer-Juncà (2023) istraživali su perspektive kuhara na dizajniranje jelovnika kroz intervju s 10 kuhara. Zaključili su da korištenje lokalnih sastojaka može znatno poboljšati kulinarsko iskustvo i privući gastro turiste, potvrđujući

važnost lokalne hrane u kreiranju jelovnika. Norman Peng i Annie Huiling Chen (2015) istraživali su vjernost gostiju prema luksuznim restoranima anketirajući 238 sudionika. Glavni zaključci su da visoka razina znanja o proizvodima povećava lojalnost gostiju, pri čemu kvaliteta hrane i atmosfera imaju izravan utjecaj na emocije gostiju i njihovu lojalnost prema brendu. Dominika Guzek i Dominika Głabska (2022) istraživale su odnos između food neofobije, upoznatosti s francuskom kuhinjom, tjelesne mase i izbora hrane u restoranima na uzorku od 203 mlade Poljakinje. Zaključile su da su food neofobija i upoznatost s francuskom kuhinjom važni čimbenici izbora hrane u francuskim restoranima, dok tjelesna masa nema značajan utjecaj na te izbore. Matea Hanžek i Gordi Sušić (2021) istraživali su ulogu Michelinovih restorana u Hrvatskoj u promociji gastronomskog turizma. Anketirajući 7 kuhara, zaključili su da ovi restorani značajno doprinose brendiranju destinacija koristeći kulinarsko nasljeđe i lokalne sastojke kako bi stvorili jedinstveno iskustvo koje privlači turiste. Caillein H. Gillespie (1994) istraživao je utjecaj gastrosofije i *nouvelle cuisine* na suvremene kulinarske prakse koristeći kvalitativnu analizu, zaključujući da ove filozofije doprinose inovacijama u gastronomiji te su ključne za razvoj moderne kulinarske scene. Michael Ottenbacher i Robert J. Harrington (2007) istraživali su proces razvoja inovacija kod Michelinovih kuhara koristeći polustrukturirane intervjuje. Zaključili su da proces inovacija kod ranije spomenutih kuhara nije formalno strukturiran kao u drugim industrijama, te da se naglasak stavlja na kreativnost i adaptaciju na trenutne okuse i preferencije, što zahtijeva stalnu evoluciju i prilagođavanje. Wided Batat (2020) istraživala je strategije odgovora Michelinovih kuhara na pandemijsku krizu. Kroz online intervjuje s 14 francuskih kuhara, došla je do zaključka da su se kuhari prilagodili pandemijskim izazovima razvijajući filantropske aktivnosti i podržavajući zajednicu, pokazujući visoku razinu društvene odgovornosti. Autorica Nathalie Montargot (2022) je istraživala prezentaciju restorana s tri Michelinove zvjezdice na web stranicama i otkrila da ovi restorani koriste web stranice za stvaranje posebnog identiteta koji odražava ekskluzivnost i vrhunsku kvalitetu, pri čemu su web prezentacije ključne za održavanje imidža i privlačenje posjetitelja.

Ekonomija je još jedan važan aspekt koji Kim razmatra kada analizira francusku kuhinju. Utjecaj francuske gastronomije na lokalnu i globalnu ekonomiju je značajan, s obzirom na popularnost francuskih vina, sireva i drugih specijaliteta „Francuska kuhinja ne samo da doprinosi kulturnom identitetu, već ima i značajan ekonomski učinak kroz izvoz i turizam“ (Kim, 2008).

Za razliku od ovog rada, svaka tema osim one od Hanžek i Sušića (2020) bila je razrađena koristeći samo jedan alat. Radovi detaljno istražuju različita pitanja iste industrije i unatoč tome

da se provela impresivna količina istraživanja slične tematike ovog diplomskog rada, nijedan se nije fokusirano na međuovisnost francuske kuhinje i Michelinovog vodiča. Ovaj rad će sagledati dublje odnose između francuske kuhinje i Michelinovog vodiča putem trofaznog istraživanja.

2. Michelinov vodič

Michelin, poznatiji kao vodeći globalni proizvođač guma, također igra značajnu ulogu u svijetu gastronomije. Ova francuska kompanija počela je ocjenjivati restorane i hotele još početkom 20. stoljeća, s ciljem povećanja potražnje za automobilima i, posljedično, gumama. Michelinov vodič, ili Crveni vodič kako ga često nazivaju, danas je postao sinonim za vrhunsku kvalitetu u restoraterstvu. Restorani ocijenjeni u ovom vodiču smatraju se najprestižnijima u svijetu, a dobivanje jedne, dvije ili čak tri Michelinove zvjezdice predstavlja vrhunac ugleda i postignuća u kulinarskom sektoru (Michelin Guide, 2024).

Uspjeh i utjecaj Michelinova vodiča temelji se na strogoj, anonimnoj i nepristranoj procjeni restorana. Michelinovi inspektori, čiji su identiteti čuvani u tajnosti, obilaze restorane i ocjenjuju ih prema nizu kriterija, uključujući kvalitetu sastojaka, vještinu pripreme, originalnost jela, dosljednost kroz vrijeme i, naravno, vrijednost za novac. Zanimljivo je da se, unatoč općoj percepciji, Michelinove zvjezdice dodjeljuju hrani, a ne ambijentu ili servisu restorana, iako i ti elementi također utječu na ukupno iskustvo obroka.

2.1. Povijest Michelin Zvezdica

Uvod u povijest Michelinovog vodiča seže u rane dane automobilizma, kada su braća André i Édouard Michelin, osnivači Michelinove tvrtke za proizvodnju guma, došli na ideju izrade vodiča koji bi vozačima omogućio lakše putovanje Francuskom i povećao potrošnju guma, budući da je u to vrijeme bilo tek oko 3000 auta u cijeloj Francuskoj. Prvo izdanje Michelinovog vodiča objavljeno je 1900. godine distribuirano besplatno, a cilj mu je bio potaknuti veću potrošnju guma promicanjem automobilskih putovanja. Vodič je uključivao informacije o popravcima automobila, hotelima, benzinskim postajama, i naravno restoranima (Lottman, 2004).

Popularni mit u javnosti kaže kako su prava izdanja bila namijenjena u komercijalne svrhe vozačima i kamiondžijama koji su pomoću ovog vodiča mogli naići na jeftina, ali dobra mjesta za jelo. Međutim, to nije istina. Treba uzeti u obzir da je u doba kada se Michelinov vodič počeo izdavati, vlasništvo automobila bilo rezervirano za najimućnije. U skladu s takvom klijentelom,

vodič je bio inicijalno osmišljen za one koje do danas najredovitije privlači - imućnu sredinu koja ne traži samo mjesto za obrok na putu, već unikatna luksuzna iskustva.

Razvoj Michelinovog vodiča bio je prekinut Prvim svjetskim ratom, ali se 1920. godine vratio i počeo naplaćivati izdanja kako bi osigurao objektivnost i neovisnost s novim pristupom. Novo izdanje uključivalo je unaprjeđenja poput preporuka hotela u Parizu i kategoriziranih restorana bez oglasa, uz uvođenje anonimnih inspektora za ocjenjivanje (Escoffier School of Culinary Arts, 2024).

Michelinove zvjezdice, počevši s jednom za izvanredne restorane, uvedene su 1926. godine, proširujući se na današnji sustav od tri zvjezdice 1931. godine. Jedna zvjezdica označavala je vrlo dobar restoran u svojoj kategoriji, dvije zvjezdice izvrsnu kuhinju vrijednu posjeta, a tri zvjezdice izvanrednu kuhinju vrijednu posebnog putovanja (Spang, 2001).

Tijekom godina, Michelinov vodič proširio se izvan granica Francuske, postavši globalni autoritet u svijetu visoke kuhinje. Vodič sada pokriva brojne zemlje širom svijeta i na više jezika, promičući kulinarske tradicije različitih kultura. Iako je Michelinov vodič kroz godine doživio različite izazove, uključujući optužbe za nepotizam i pristranost, ostao je važan simbol kvalitete u svijetu visoke gastronomije. Njegova ocjena s tri zvjezdice i dalje predstavlja vrhunac kulinarskog uspjeha. Učinak Michelinovog vodiča na visoku kuhinju je neosporan, često mijenjajući sudbine restorana i kuhara.

2.2. Michelinov sustav ocjenjivanja

Da bi netko postao Michelinov inspektor, mora imati diplomu iz ugostiteljstva, hotelijerstva ili turizma i između 5 i 15 godina radnog iskustva u hotelu ili u kuhinji. Trenutno u svijetu postoji oko 90 inspektora raspodijeljenih po kontinentima gdje je Michelinov vodič aktivan, te svaki od njih navodno konzumira do 250 potencijalnih Michelinovih jela godišnje. Cilj je da nekoliko Michelinovih inspektora posjeti odabrani restoran tijekom godine, te se prije formulacije vodiča za nadolazeću godinu glasa i računa srednja ocjena inspektora kako se odabrala službena klasifikacija za taj restoran za samo jednu godinu. Ova metoda je na snazi kako bi kuhari koji žele što bolju ocjenu kroz cijelo svoje poslovanje nastojali biti što bolji, jer to što su jedne godine dobili zadovoljavajući rezultat ne garantira uspjeh sljedeće godine. Naravno, ovaj način ima i svoje negativne strane kojih će se kasnije ovaj rad dotaknuti, jer stvara konzistentan pritisak na kuhare i restoratore.

Što se tiče stvarnog ocjenjivanja, važno je razumjeti da se restorani ne mogu samo prijaviti za ocjenjivanje Michelinovom vodiču. Umjesto toga Michelinovi inspektori anonimno posjećuju restorane. Njihovi posjeti su nenajavljeni i potpuno anonimni kako bi se osigurala nepristranost ocjenjivanja (Michelin Guide, 2017). Tijekom posjeta, inspektori ocjenjuju niz faktora koji uključuju kvalitetu sastojaka, vještinu pripreme i kombinaciju okusa, osobnost i originalnost kuhinje, vrijednost za novac te dosljednost kvalitete između posjeta. Razlika u evaluacijskom procesu temelji se na broju zvjezdica koje restoran već ima ili teži dobiti - očekivanja se povećavaju s brojem zvjezdica. U restoranima najviše razine, očekivanja su veća u odnosu na oznaku Bib Gourmand, koja je također Michelinov pečat kvalitete, ali više se odnosi na vrijednost za novac nego samu kreativnost.

Michelinovi inspektori imaju standardiziranu rutinu kako bi svakom restoranu dali jednaku priliku. Prva prilika za prepoznavanje Michelinovog inspektora ili barem upozorenje da restoran bude pedantniji tijekom tog servisa je rezervacija s britanskog telefona. Na dan dolaska, inspektori obično dolaze na večeru u parovima, gdje jedan inspektor (ukoliko to restoran pruža) pričekava drugoga za barom. Ovo se razlikuje od ostalih razina provjere restorana s preporukom ili jednom zvjezdicom, gdje inspektor može doći i sam.

Kada se posjednu, jedan naručuje degustacijski meni (koji se smatra osnovom visokih restorana), a drugi iz *a la carte* ponude s ciljem da se analizira kako fiksna, tako i promjenjiva ponuda restorana. Pretpostavka je da će restorani na najvišoj razini svaki slijed, neovisno o sezoni, imati dotjeran i vrijedan najviše ocjene. Kako bi testirali i ponudu pića, inspektori naručuju vino i vodu iz slavine te nastoje ne biti uočljivi.

Još jedan popularni mit o Michelinu je da njegovi inspektori za vrijeme večere potihom spuste vilicu na tlo kako bi testirali konobare hoće li uočiti manjak pribora na stolu i na vrijeme donijeti novi, čisti komad. Ovo uistinu je njihova praksa kada se radi o najvišoj razini restorana, gdje se zahtjeva da tri zvjezdice predstavljaju vrhunac usluge sa svakog aspekta.

Sve ove mjere opreza su uvedene kako bi Michelinovo ime ostalo puno kredibiliteta, što ponekad može rezultirati i democijom restorana. Gubitak zvjezdice može značajno utjecati na ugled i poslovanje restorana, stoga se visoki standardi moraju neprestano zadovoljavati. Michelinov vodič ima znatan utjecaj na svijet visoke kuhinje, potičući kuhare da teže izvrsnosti i inovaciji. Kroz detaljan proces evaluacije i stalno postavljanje visokih standarda, Michelinov vodič nastavlja oblikovati i definirati svjetsku gastronomsku scenu.

Dok neki kritiziraju njegov utjecaj i metodologiju, njegova sposobnost da identificira i nagrađuje vrhunske kulinarske doživljaje neosporno je ostavila neizbrisiv trag na industriji visoke kuhinje. Michelinov vodič i njegov sistem ocjenjivanja predstavljaju značajnu snagu u

svijetu visoke gastronomije. Dok se standardi i očekivanja nastavljaju razvijati, jedno ostaje sigurno: Michelinove zvjezdice i dalje će biti jedan od najprestižnijih i najtežih dostignuća u kulinarstvu.

2.3. Utjecaj Michelin vodiča na restorane

Michelinov vodič, od svog nastanka u Francuskoj početkom 20. stoljeća, postao je jedan od najvažnijih i najutjecajnijih gastronomskih autoriteta u svijetu. Prvi i najuočljiviji učinak Michelinovog vodiča na restorane jest promjena u reputaciji. Dobivanje Michelinove zvjezdice može restoranu donijeti međunarodno priznanje, povećati njegovu vidljivost i privući nove goste koji su spremni putovati iz daleka kako bi doživjeli vrhunsku kulinarsku ponudu, kao i pravdati veću maržu na jelima. Ovaj fenomen često se naziva Michelinovim efektom, a može značajno povećati prihode restorana. Međutim, s novostečenom slavom dolazi i pritisak da se održi visoka razina kvalitete i inovativnosti, što može stvoriti znatne izazove pa čak i gubitak zvjezdice.

Primjeri poznatih restorana poput Gordona Ramsaya u Londonu, *L'Auberge du Pont de Collonges* i *Le Suquet* ilustriraju nestabilnu prirodu visoke kuhinje. Svaka priča odražava ne samo promjenu statusa već i ističe intenzivan pritisak s kojim se restorani suočavaju u održavanju svoje Michelinove ocjene.

Prvi poduzetnički pothvat Gordona Ramsaya na američkom tlu služi kao izvrstan primjer. Otvoren s dvije zvjezdice, restoran je predstavljao Ramsayevu kuharsku sposobnost. Međutim, nakon njegovog odlaska, restoran je doživio značajan pad kvalitete, što je dovelo do gubitka zvjezdica. S druge strane, priča o *L'Auberge du Pont de Collonges*, koju je vodio legendarni kuhar Paul Bocuse, demonstrira kako promjene u kulinarskim trendovima i standardima mogu utjecati čak i na najveće ustanove. Nakon održavanja tri zvjezdice više od pola stoljeća, pad restorana nakon Bocuseove smrti izazvao je široku raspravu, ističući izazove očuvanja nasljeđa ovog velikana.

Priča o *Le Suquetu* odstupa kao primjer otpora prema Michelinovom sustavu. Obitelj Bras, unatoč zasluživanju i održavanju tri zvjezdice, odlučila se povući iz vodiča, navodeći ogroman pritisak očekivanja. Ovaj potez pokrenuo je val otpora koji se dohvatio čak i hrvatske restorane, poput poznatog restorana *Draga di Lovrana* u Lovranu, koji je također odlučio vratiti svoju

Michelinovu zvjezdicu zbog problema koje je donijela i zbog gubitka stalnih gostiju (Benčić, 2024).

Drugi aspekt utjecaja Michelinovog vodiča na restorane odnosi se na poslovne strategije. Restorani mogu promijeniti svoj pristup, od dobavljača i nabave sastojaka do marketinških strategija i cjenika, kako bi privukli Michelinove inspektore i zadovoljili kriterije vodiča. Ovo može uključivati fokusiranje na lokalne i sezonske sastojke, ulaganje u ambijent i uslugu te inovacije u tehnikama kuhanja. Ove promjene mogu poboljšati ukupnu kvalitetu ponude, ali također mogu povećati troškove i udaljiti postojeće klijente koji preferiraju tradicionalniju ili povoljniju opciju.

Rad iz 2005. godine proveden u Belgiji direktno pristupa pritisku povezanom s Michelinovim vodičem, provođenjem nekolicine intervjua (Surlmont & Johnson, 2005). Bernard Surlmont ističe kako je jedan od glavnih problema s Michelinovim vodičem njegova tendencija da minimizira nešto što autor naziva pogreškom tipa II, čime se sprječava uključivanje restorana koji ne zadovoljavaju stroge kriterije, ali istovremeno povećava pogreška tipa I, tj. isključivanje restorana koji bi možda zaslužili biti uključeni.

Ova politika dovodi do izražene inertnosti sustava, gdje se rijetko pruža prilika novim, inovativnim restoranima da budu primijećeni i nagrađeni. Takav konzervativan pristup može stvoriti homogenizirano tržište gdje se inovacije kažnjavaju umjesto da se nagrađuju, što je u suprotnosti s osnovnim principima kreativnosti i izvrsnosti koji bi trebali definirati visoku kuhinju. Isto tako, tajnost i nedostatak transparentnosti u kriterijima za dodjelu zvjezdica su problematični. Dok Michelin tvrdi da ova tajnost potiče chefove da se usredotoče na svoju kuhinju bez pokušaja da zadovolje vanjske kriterije, ovo može imati i negativan učinak, ostavljajući chefove zbunjenima i nesigurnima u vezi s tim što je zapravo potrebno za napredovanje, što s vremenom može uzrokovati opasnu količinu stresa. Zbog toga je Michelinov vodič i mentalna igra za mnoge. Intenzivan pritisak za održavanje ili poboljšanje ocjene može dovesti do prekomjernog stresa i iscrpljenosti među osobljem. U kontekstu visoke kuhinje, Michelinov vodič igra ključnu ulogu u oblikovanju trendova i očekivanja. Restorani s Michelinovim zvjezdicama često postavljaju standarde u industriji, potičući inovacije i kreativnost. Međutim, to također može dovesti do uniformnosti u visokoj kuhinji, gdje se restorani mogu osjećati prisiljenima pridržavati se određenih standarda i trendova kako bi zadovoljili očekivanja Michelinovih inspektora, što može ograničiti kulinarski izraz i povećati stres u već stresom zasićenom radnom mjestu poput kuhinje.

Najglasnija priča koja ilustrira ovaj pritisak je priča Bernarda Loiseaua, francuskog chefa koji je bio vlasnik i kuhar u restoranu *La Côte d'Or*. Loiseau, poznat po svojoj strasti prema

kuhinji, bio je jedan od prvih kuhara koji je stekao slavu izvan kulinarskog svijeta. Nažalost, suočio se s ogromnim pritiskom zbog straha od gubitka Michelinove ocjene i visokih očekivanja koja su postavljena pred njega, što je dovelo do njegovog tragičnog samoubojstva 2003. godine (Echikson, 2003). Njegov slučaj je bio indirektno prepričan u dječjem filmu Pixarove produkcije Ratatouille godinama kasnije kroz fiktivnog kuhara Augustea Gusteaua koji je preminuo od tuge kada je je dobio lošu kritiku. Priča o Bernardu Loiseauu i njegovom naslijeđu služe kao snažan podsjetnik na potrebu za ravnotežom između težnje ka kulinarskoj izvrsnosti i održavanja zdrave radne kulture. Michelinov vodič ima dubok i složen utjecaj na restoranske poslovne strategije i na cijelu gastronomsku industriju. Dok priznanje koje dolazi s Michelinovim zvjezdicama može donijeti brojne koristi, poput veće vidljivosti i povećanih prihoda, prati ga i znatan pritisak koji može imati ozbiljne posljedice za mentalno zdravlje i dobrobit kuhara i osoblja. Upravljanje ovim pritiskom i održavanje zdrave ravnoteže između težnje za izvrsnošću i brige za zaposlenike ostaje ključni izazov za restorane koji teže Michelinovim zvjezdicama. Važno je da se visoka kuhinja nastavi razvijati na način koji promiče kreativnost i inovacije, dok istovremeno podržava održivost i etičke prakse unutar industrije.

3. Metodologija istraživanja

Definiranje metodologije empirijskog istraživanja služi za detaljnije razumijevanje provedenog istraživanja. U ovom dijelu diplomskog rada opisuje se vrsta istraživanja, vrsta prikupljenih podataka, izbor i karakteristike uzorka te korištenje kvalitativnih metoda prikupljanja podataka.

U empirijskom dijelu rada autor je koristio tri kvalitativne metode:

1. analizu sadržaja – u ovom slučaju menija restorana
2. fokus grupu – korištena za odabir sljedova, analizu zastupljenosti francuskih jela i tehnika te za redukciju i odabir adekvatnih pitanja za intervjuirane stručnjake
3. intervju – proveden nakon fokus grupe, nakon čega je slijedila analiza rezultata.

Kao što je već bilo spomenuto, inicijalna ideja za ovo istraživanje pojavila se nakon dugogodišnjeg iskustva u visokoj kuhinji. U kuharskim krugovima često se spominje nedorečeno pravilo da hrana mora imati „ono nešto“. Ovo istraživanje se bazira upravo na „tom nečem“. Unatoč popularnosti ove teze u restoranima, ona nije široko prihvaćena među akademikima koji pišu radove fokusirane na gastronomiju.

Ovo istraživanje slijedi kvalitativni metodološki pristup s ciljem odgovaranja na jedno glavno pitanje putem mnogih potpitanja: Utječe li francuska kuhinja na standarde ocjenjivanja restorana s Michelinovim zvjezdicama?

Za početak, kao što je ustanovljeno, restorani su bili nasumično odabrani diljem svijeta. Kako bi mogli iskazati moguću gradaciju u prisustvu utjecaja francuske kuhinje, restorani su podijeljeni u kategorije: Michelinova preporuka, jedna zvjezdica, dvije zvjezdice i tri Michelinove zvjezdice. Uz pomoć samih restorana prikupljeno je pet degustacijskih menija iz restorana s Michelinovom preporukom, pet iz restorana s jednom Michelinovom zvjezdicom, sedam iz restorana s dvije zvjezdice i šest iz restorana s tri zvjezdice što čini ukupni uzorak od 23 degustacijska menija.

Svaki restoran ima slobodu odrediti broj sljedova u svom degustacijskom meniju kako bi savršeno prikazao svoju ideologiju. Zbog velikog broja sljedova akumuliranih od svih 23 restorana, formirana je fokus grupa od 4 člana. U grupi su bila dva kuhara iz restorana visoke kuhinje, jedan slastičar s iskustvom visoke kuhinje i jedan konobar iz restorana visoke kuhinje. Na ovaj način minimizirana je šansa za sugestivni odabir sljedova iz svakog restorana, jer svaki restoran testira nove granice. Jednostavan način za potvrdu ovog pristupa bio bi pažljiv odabir sljedova iz svakog restorana koji se poklapaju s ciljevima ovog rada. Umjesto toga, fokus grupa

je odabrala jedno predjelo, jedno glavno jelo i jedan desert iz svakog menija, pri čemu su se birala jela koja najbolje predstavljaju sam restoran, a ne nužno francusku kuhinju. Nakon odabira sljedova sa strane fokus grupe, odabrano je ukupno 69 sljedova, koji su kasnije korišteni kao baza za pitanja.

Tablica 2. Odabrani sljedovi korištenih menija

Restoran	Zvezdice	Država	Predjelo	Glavno jelo	Desert
Adaly	0	Španjolska	Konfitiran poriluk serviran s 2 vrste umaka od gljiva dovršen na ugljenu	Jelen s kremom od bundeve i jabukom	Pita od yuzua
Alameda	0	Portugal	Lukainka (vrsta autohtone kobasice)	Glazirana Baztan goveđa rebra	Kolač se ljutom čokolodom
L'atelier 26	0	Italija	Hladna krema od šparoga s poširanim jajem	Tuna, ratatouille, umak vierge s agrumima i korijanderom	Cheesecake od maline i dinje
Lignum	0	Irska	Hrskave šparoge u govedem varivu	Teleća koljenica s palentom i gremolatom	Financijer od lješnjaka i cremeaux od bijele čokolade
Boen Gård	0	Norveška	Cikla pečena u soli, aske rose sir i crni ribiz	Terina od piletine, crveni kupus i ukiseljena ljutika	Palačinka od crvene leće i kadulje
Alaise	1	Norveška	Millefeuille od kupusa	List u bordelais umaku	Tart od jabuke i crumble od vanilije
Kuno 1408	1	Njemačka	Škampi u sirutki s kestenom	Wagyu s kaduljom i ciklom	Desert od zelene jabuke i kiselog vrhnja
Métier	1	SAD	Pave od lososa i emulzija od dimljenog lososa	Teletina s rakom poširanim u maslacu i hollandaise umak	Banofee pita, mousse od karamele sladoled od banane

Restoran	Zvezdice	Država	Predjelo	Glavno jelo	Desert
Cottage In The Wood	1	UK	Pastrva se hrenom i ciklom	Patka, rabarbara i kalettes	Kruška kuhana u vermut u servirana s creme fraiche
Loco	1	Portugal	Tartelette punjena mjehurom od bakalara kavijarom od zubaca	Svinjska plećka sa pireom od celera ukiseljenim celerom i od jus teletine	Pjena od mandarine sladoled od crnog čaja
Castor	2	Belgija	Jastog s porilukom i vin jaune	BBQ golub cikoriya i ljutika	Kolač od mandarine i mrkve s basmati rižom i limetom
Cloudstreet	2	Singapur	Kamenica, kokos, meringa od cikle i kavijar	Rak s kavijarom	Marshmallow od brusnice, crna maslina rabarbara i karamelizirana kora od mlijeka
Alchemist	2	Danska	Pani puri punjene dimom servirana s tartarom od jastoga i kremom od badema	Janjeći mozak s briocheom punjen pireom od limuna i mousse, od foie gras	Kolač s marmeladom od kupine, karameliziranom bijelom čokoladom beurre noisette i meringom
Cinc Sesnits	2	Španjolska	Jastog s kamenicom i Mertensia maritima listom	List s prstastom limetom i kozjom bradom	Jogurt s bijelom čokoladom, rižom dulce de leche i bombonima od karamele

Restoran	Zvezdice	Država	Predjelo	Glavno jelo	Desert
Story	2	UK	BBQ jastog s fermentiranom rajčicom	List s tartufom bijelim šparogama i smrčcima	Millefeuille od jabuke kestena i čičoke
Daniel	2	SAD	Velouté od pastrnjaka i celera s crnim tartufom i tuile od pastrnjaka	Turnedo od bizona s crnim tartufom graškom, korabom i perlama	Mousse od crne čokolade, financijer od lana, crème légère i gavotte
Gustav	2	Njemačka	Ukiseljena zlatovčica s vinaigrettom od celera i vlasca	Patka u umaku od luka s radičem	Sladoled od oraha s ukiseljenim ribizom
Noma	3	Danska	Jastog u temeljcu od daganja	Čeljust od bakalara s dimljenom bundevom	Snobrød gel od vongola
Disfrutar	3	Španjolska	Zaleđena piškota s marakujom i rumom	Tarte tatin se kukuruzom i foie gras	Kornet od crnog sezama
The French Laundry	3	SAD	Kamenice s perlama sabayon umakom i kavijarom	Jakobove kapice s croquettom od gljiva i tapenadom od gljiva	Crepe suzette
CORE By Clare Smyth	3	UK	Krumpir s kavijarom od pastrve i dulce beurre blanc	Piletina školjkaši i kavijar s korabom	Sorbet od kruške
Enoteca Pinchiorri	3	Italija	Kamenica s majonezom od piletine na brusketi puževi	Puževi, mousse od čičoke i kokosovog mlijeka	Desert od ličija ruže i čilija
Hiša Franko	3	Slovenija	Beignet, kukuruza, fermentirani svježi	Jelen kamenica kivi cikla	Granita od kivija i agruma

Restoran	Zvjezdice	Država	Predjelo	Glavno jelo	Desert
			sir i kavijar od pastrve		

Izvor: izradio autor

U pogledu veličine uzorka, ne postoji čvrsto pravilo prema kojima se definira veličina namjernih uzoraka, već se određuje na temelju iskustva. Razlog za odabir oko pet restorana po grupi bio je održavanje fokusa i temeljitosti ispitanika na optimalnoj razini. Samo pet restorana po grupi predstavljalo je ukupno 69 sljedova. Povećanje uzorka moglo bi dovesti do pada koncentracije ispitanika, jer bi povećanje za samo jedan restoran po grupi rezultiralo dodatnih 12 sljedova. Treba naglasiti da valjanost, pouzdanost i smislenost rezultata kvalitativnih istraživanja u većoj mjeri leže u bogatstvu informacija koje proizlaze iz odabranih slučajeva, kao i istraživačkim te analitičkim sposobnostima istraživanja, a manje u veličini uzorka (Tkalac Veričić et al., 2010). Osim sljedova, fokus grupa je odabrala i pitanja kako bi se stvorila dodatna subjektivna slika o Michelinovom vodiču od strane ispitanika. Fokus grupa se sastojala od dva kuhara s iskustvom u Michelinovim restoranima i restoranima visoke kuhinje, dva šefa Michelinove kuhinje i jednog bivšeg šefa slastičarne restorana visoke kuhinje. Ovi ispitanici su bili odabrani kako bi se pokrio svaki odjel kuhinje i predstavnik svakog hijerarhijskog sloja u kuhinji, od *chef de partie* do samog *chef de patron*. Na ovaj način minimizirana je subjektivnost koja može proizaći iz različite delegacije obaveza i stvoren je smislen prosjek odgovara. Pet ispitanika je intervjuirano, a njihovi odgovori su temelj praktičnog dijela ovog rada.

Spomenuta fokus grupa je odabrala sljedeća pitanja kako bi se izbjegla suvišna ili sugestivna pitanja, počevši s općim pitanjima za uvod. Cilj je bio zabilježiti subjektivni pogled ispitanika prije nego što budu izloženi pripremljenoj tablici sljedova:

- Kako ocjenjujete važnost Michelin zvjezdica u ugostiteljstvu?
- Koje su prednosti i nedostaci povezani s Michelinovim zvjezdicama?
- Vjerujete li da je francuska kuhinja bila važan utjecaj za razvoj ugostiteljstva?
- Ukoliko da, vjerujete li da je francuska kuhinja još uvijek relevantna kao što je bila?

Nakon čega su slijedila pitanja o zastupljenosti francuske kuhinje:

- Kako biste opisali prisutnost francuske kuhinje u menijima restorana s Michelinovim zvjezdicama?

- Smatrate li da Michelinove zvjezdice potiču promociju određenih zemalja?
- Koje su dominantne karakteristike francuske kuhinje u menijima restorana s Michelinovim zvjezdicama?
- Mislite li da Michelin preferira francusku kuhinju u odnosu na druge kuhinje?

Potom su slijedile dvije grupe pitanja, gdje se svaka sastojala od jednog pitanja:

Varijacije prema zvjezdicama:

- Mislite li da postoje značajne razlike u zastupljenosti francuske kuhinje između restorana s jednom, dvije i tri Michelinove zvjezdice?

Popularnost specifičnih jela:

- Postoje li trendovi u popularnosti određenih francuskih tehnika u posljednjim godinama?

Nakon ovih pitanja, ispitanici su prešli na dio koji ispituje udio francuske kuhinje u degustacijskim menijima. Pred ispitanike je postavljena tablica s 69 sljedova. Tablica nije sadržavala stupce s imenom restoran, brojem zvijezda i državom u kojoj se nalazi kako bi se izbjegla asocijacija slijeda sa danom zemljom. Svaki slijed je bio praćen s istim pitanjem: „Koje utjecaje prepoznajete u navedenom slijedu?“

Kada su ispitanici odgovorili na sva pitanja vezana uz menije, postavljena je posljednja grupa pitanja. Ova grupa se bavila analizom trendova i promjena, a pitanja su bila sljedeća:

- Jeste li kroz vrijeme uočili promjene u zastupljenosti francuske kuhinje u restoranima s Michelinovim zvjezdicama?
- Mislite li da je Michelin kroz godine izgubio na svojoj važnosti ili je njegova važnost porasla?
- Za koju zemlju mislite da bi mogla kroz vrijeme postati nova „Francuska“ u kontekstu Michelinove preferencije?

Pomoću svih ovih pitanja izbrojani su se sljedovi koji su po sudu ispitanika imali francuske karakteristike, bilo po načinu prezentacije ili korištenoj tehnici. Na temelju izračunatog udjela sljedova pod utjecajem francuske kuhinje, zaključena je koncentracija francuskog utjecaja u menijima u restoranima s Michelinovom preporukom, jednom zvjezdicom, dvije ili tri

zvjezdice. Također se istražilo imaju li restorani tendenciju implementirati francuske tehnike pretežito u svojim predjelima, glavnim jelima ili desertima. S obzirom na vrstu podataka koja su se prikupljala i učestalost provođenja, ovo je primarno i jednokratno istraživanje. S obzirom na ciljeve na koje je istraživanje usmjereno, riječ je o opisnom (deskriptivnom) istraživanju.

4. Rezultati intervjuja

Pet ispitanika podijelilo je svoje mišljenje i pogled na ovu temu odgovarajući na spomenuta pitanja. Rezultati prve grupe pitanja „Opća pitanja za uvod“ bili su sljedeći:

Na pitanje „Kako ocjenjujete važnost Michelinovih zvjezdica u ugostiteljstvu?“, svih pet ispitanika je je izjavilo da su vrlo važne. Dva od pet ispitanika su dodatno naglasila da je Michelin „krucijalna ocjena za restorane visoke kuhinje“, jer samo ona može „opravdati cijenu i privući kvalitetniju radnu snagu“.

Pitanje „Koje su prednosti i nedostaci povezani s Michelinovim zvjezdicama?“ je izazvalo jedinstvene odgovore među ispitanicima. Kao nedostatke, svi su naveli pritisak, duže radne sate i veće troškove. S druge strane, prednosti su se razlikovale — od društvenog do karijernog prestiža, povećane popularnosti do veće kreativne slobode.

Trend suglasnosti nastavio se na trećem pitanju „Vjerujete li da je francuska kuhinja bila važan poticaj za razvoj ugostiteljstva?“ na koje svi ispitanici odgovorili potvrdno. Jedan od ispitanika je dodao da bez francuske kuhinje ne bi bilo ugostiteljstva kakvo danas poznajemo. Naknadno pitanje, „Ukoliko da, vjerujete li da je francuska kuhinja još uvijek relevantna kao što je bila?,“ otkrilo je da četiri od pet ispitanika vjeruje da je to slučaj. Jedan ispitanik je opisao Francusku kao „majku svjetske kuhinje, a ne trendsetter“. Peti ispitanik je odgovorio: „Više ne, danas je već demode.“

Sljedeća grupa pitanja, „Pitanja o zastupljenosti francuske kuhinje“, donijela je sljedeća saznanja:

Na prvo pitanje „Kako bi ste opisali prisutnost francuske kuhinje u menijima restorana s Michelinovim zvjezdicama?“, unatoč složnoj prirodi svih pet odgovora, ispitanici su pružili različite perspektive. Odgovori su se kretali od prisutnosti francuske kuhinje isključivo u tehnikama, preko prisutnosti francuske kulture u servisu, do francuske kuhinje kao način za obogaćivanje drugih kultura koje se prezentirana visokoj kuhinji.

Na pitanje „Smatrate li da Michelinove zvjezdice potiču promociju određenih zemalja?“, jedan od pet ispitanika dao je negativan odgovor. Ostala četiri ispitanika su se razlikovala po zemljama koje su spomenuli: dva su odabrala Francusku, dok su druga dva, uz Francusku, dodala danas se popularniju nordijsku kuhinju. Ovaj stav oba ispitanika pripisala su sve većoj popularnosti New Nordic Kitchen Manifesta.

Kada su ispitanici upitani koje su dominantne karakteristike francuske kuhinje u menijima restorana s Michelinovim zvjezdicama, svih pet ispitanika odgovorilo je s primjerima osnovnih

francuskih tehnika poput konfitiranja, popularnosti *tuila* u dekoraciji i relativno novoj pojavi *sous vide* kuhanja. Jedan ispitanik je čak opisao cijeli slastičarski dio kuhinje kao manifestacija francuske kuhinje.

Zadnje pitanje ovoga je tipa glasilo je: „Mislite li da Michelin preferira francusku kuhinju u odnosu na druge kuhinje?“ Četiri od pet ispitanika dala su pozitivan odgovor.

Treća grupa pitanja nazvana je „Varijacije prema zvjezdicama“. Prvo pitanje bilo je: „Mislite li da postoje značajne razlike u zastupljenosti francuske kuhinje između restorana s preporukom, jednom, dvije ili tri Michelinove zvjezdice?“ Tri od pet ispitanika iznijela su sličnu tvrdnju da što više zvjezdica restoran ima, to više francuskih tehnika implementiraju u svoju ponudu. Četvrti ispitanik odgovorio je: „Vjerujem da ironično ležerni i slabije ocijenjeni restorani, skupa s onima na apsolutnom vrhuncu, više naglašavaju svoju kulturu“. Za razliku od ostatka, peti ispitanik smatra da svi restorani jednako koriste francusku kuhinju, jer vjeruje da se radi isključivo o baznim tehnikama.

Jedino pitanje četvrte grupe pitanja, „Popularnost specifičnih jela“, glasilo je: „Postoje li trendovi popularnosti određenih francuskih tehnika u posljednjim godinama?“. Jedan od pet ispitanika rekao je da je francuska kuhinja toliko utemeljena u svim kuhinjama da nema posebnih trendova. Ostala četiri ispitanika navela su kao primjer trenda način posluživanja i vrste tehnika poput već spomenutog *sous vide*, kao i korištenje i meringi i emulzija. „Prioritet kuharima je napraviti vizualno interesantan slijed bez mnogo ekspertize“, rekao je jedan od ispitanika.

Sljedeći i glavni dio ovoga istraživanja bila je analiza menija u dijelu pod nazivom „Udio u degustacijskim menijima“. Cilj ove analize bio je izračunati prisutnost francuskih tehnika, francuske kuhinje ili čak francuskih klasika uz ostale moguće utjecaje drugih država. Ispitanicima je data apsolutna sloboda da iznesu svoje mišljenje. Nije im bila ponuđena opcija utjecaja pri svakom slijedu, već su mogli sami iznijeti svoje mišljenje i komentare, kako ne bi bio ograničeni na samo jedan utjecaj ili na unaprijed ponuđene mogućnosti. Na taj način, ispitanici nisu bili limitirani u količini utjecaja koje moru pripisati svakom slijedu.

Tablica 3. Brojčano izraženi rezultati intervjua

		Broj Zvezdica								UKUPN O	UDI O	
		0		1		2		3				
Slijed	Predjelo	UTJECAJ	UDIO	UDIO	UDIO	UDIO	UDIO	UDIO	UDIO			
		Francuski	6	7,79	14	16,09	20	15,50	23	22,77	63	46,32
		Nordijski	5	6,49	10	11,49	6	4,65	4	3,96	25	18,38
		Bavarski	0	0,00	1	1,15	0	0,00	0	0,00	1	0,74
		Sjevernoamerički	0	0,00	0	0,00	1	0,78	0	0,00	1	0,74
		Azijski	0	0,00	0	0,00	1	0,78	0	0,00	1	0,74
		Indijski	0	0,00	0	0,00	3	2,33	0	0,00	3	2,21
		Portugalski	5	6,49	1	1,15	0	0,00	0	0,00	6	4,41
		Španjolski	0	0,00	0	0,00	1	0,78	0	0,00	1	0,74
		Britanski	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
		Irski	2	2,60	0	0,00	0	0,00	0	0,00	2	1,47
		Belgijski	1	1,30	0	0,00	0	0,00	0	0,00	1	0,74
		Južnoamerički	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
		Talijanski	0	0,00	0	0,00	0	0,00	6	5,94	6	4,41
		Thomas Keller	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
	Moderni	7	9,09	4	4,60	10	7,75	5	4,95	26	19,12	
	Glavno jelo	UTJECAJ		0,00		0,00		0,00		0,00	0	0,00
		Francuski	9	11,69	12	13,79	19	14,73	16	15,84	56	41,18
		Nordijski	0	0,00	1	1,15	2	1,55	1	0,99	4	2,94
		Bavarski	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
Sjevernoamerički		0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	
Azijski		0	0,00	0	0,00	0	0,00	1	0,99	1	0,74	
Indijski		0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	
Portugalski		5	6,49	2	2,30	0	0,00	0	0,00	7	5,15	
Španjolski		0	0,00	0	0,00	1	0,78	1	0,99	2	1,47	
Britanski		0	0,00	1	1,15	0	0,00	0	0,00	1	0,74	
Irski		0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	
Belgijski		0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	
Južnoamerički		0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	
Talijanski		6	7,79	0	0,00	2	1,55	0	0,00	8	5,88	
Thomas Keller		0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	
Moderni	7	9,09	10	11,49	18	13,95	13	12,87	48	35,29		

		Broj Zvezdica								UKUPN O	UDI O
		0		1		2		3			
Desert	UTJECAJ		0,00		0,00		0,00		0,00	0	0,00
	Francuski	7	9,09	16	18,39	12	9,30	8	7,92	43	31,62
	Nordijski	5	6,49	1	1,15	2	1,55	1	0,99	9	6,62
	Bavarski	0	0,00	0	0,00	1	0,78	0	0,00	1	0,74
	Sjevernoamerički	1	1,30	0	0,00	1	0,78	0	0,00	2	1,47
	Azijski	4	5,19	0	0,00	5	3,88	3	2,97	12	8,82
	Indijski	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
	Portugalski	0	0,00	2	2,30	0	0,00	0	0,00	2	1,47
	Španjolski	0	0,00	0	0,00	2	1,55	0	0,00	2	1,47
	Britanski	0	0,00	1	1,15	0	0,00	0	0,00	1	0,74
	Irski	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
	Belgijski	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
	Južnoamerički	1	1,30	0	0,00	0	0,00	0	0,00	1	0,74
	Talijanski	0	0,00	0	0,00	0	0,00	1	0,99	1	0,74
	Thomas Keller	0	0,00	0	0,00	0	0,00	3	2,97	3	2,21
Moderni	6	7,79	7	8,05	22	17,05	15	14,85	50	36,76	
UKUPNO		7	100,0		100,0	12	100,0	10	100,0		
		7	0	83	0	9	0	1	0	390	

Izvor: Izradio autor

Rezultati svih intervjua svedeni su u zajedničku tablicu koja je otkrila sljedeće: u restoranima s Michelinovom preporukom ispitanici su prepoznali utjecaje devet država koji su se različito rasporedili po sljedovima, te deseti utjecaj, tzv. Moderni, koji su ispitanici koristili kada se slijed nije direktno vezao uz bilo koju specifičnu kulturu. Ovaj moderni utjecaj bio je očito osmišljen s ciljem da zadovolji očekivanja Michelinovih inspektora. Najdominantniji utjecaj bio je francuski, koji je predstavljao 28,56 % svih odgovora u grupi restorana s Michelinovom preporukom. Drugi po redu je bio upravo moderni ili Michelinov orijentirani utjecaj s 25,97 %, nakon čega je slijedio portugalski s 12,98 %, kao i utjecaj nordijskih zemalja, koji su ispitanici pripisali spomenutom manifestu. Preostali utjecaji su bili irski, belgijski, sjevernoamerički, azijski, talijanski i južnoamerički, koji su dijelili preostale postotke.

Sljedeći po redu su bili restorani s jednom Michelinovom zvjezdicom. Ovdje je ponovo najdominantniji utjecaj bio francuski, sa 48,27 %, nakon kojeg je slijedio Michelinov orijentirani utjecaj. Dva od pet ispitanika već su pri drugoj grupi izrazila kritike na ovu pojavu,

ističući da, iako se ne radi o strogo definiranim načelima, restorani osmišljavaju i servisiraju jela na specifičan način kako bi zadovoljili očekivanja Michelinovih inspektora sam zbog izgleda. U grupi restorana s jednom Michelinovom zvjezdicom ovaj utjecaj je zauzimao 24,12 % odgovora, nakon čega je slijedio utjecaj nordijskih zemalja s 13,77 %.

Treba napomenuti kako su ispitanici uzimali u obzir i etimologiju sljedova. Jelo koje je predstavljalo „nefrancusku“ kuhinju bilo je pripisano francuskoj ako je bilo modificirano i pripremljeno francuske tehnike ili je čak bilo „potomak“ originalnog francuskog jela. Kao primjer ove pojave može se navesti kruška kuhano u vermutu serviranu sa *crème fraîche*. Ovaj slijed nije strogo francuski i servira ga restoran *Cottage in the Woods* u Engleskoj, no četiri od pet ispitanika složilo se da je to inačica u *poire à la beaujolaise*. Preostala tri utjecaja to su portugalski, bavarski i britanski, koja su zajedno dijelila preostalih 13,84 %.

Restorani s dvije Michelinove zvjezdice nastavili su trend s Francuskom na prvom mjestu (39,52 %) i modernom kuhinjom privlačnom Michelinovim inspektorima na drugom mjestu. Treće mjesto ponovno pripada nordijskoj kuhinji, potvrđujući rastući trend nordijske kuhinje od publikacije spomenutog manifesta. Preostali udio dijele azijska, španjolska, indijska, sjevernoamerička, talijanska i bavarska kuhinja.

Najbolje ocijenjeni restorani - restorani s tri Michelinove zvjezdice - pokazali su veći razmak između prvog i drugog utjecaja, s 46,53 % francuskog utjecaja i 32,62 % utjecaja moderne gastronomije, koji se ne može pripisati konkretnoj kulturi, ali je prepoznatljiv po načinu osmišljavanja sljedova. Talijanski i nordijski utjecaj iznosili su 6,93 % i 5,94 %. Zanimljiva pojava je bila kada je tri od pet ispitanika kao utjecaj deserta restorana *Disfrutar* odabrali konkretnog kuhara, Thomasa Kellera. Keller, glavni kuhar drugog restorana s tri zvjezdice, popularizirao je korištenje specifičnog tijesta za kreiranje korneta, koji je glavni dio deserta ovog španjolskog restorana. Thomas Keller, zajedno s azijskom i španjolskom kuhinjom, dijele preostalih 7,98 % utjecaja.

Kada analiziramo sljedove umjesto ranga restorana, najdominantniji utjecaj u predjelima ponovno je francuski s 46,32 %, nakon čega slijedi utjecaj prepoznatih Michelinovih očekivanja s 19,11 %. Nordijski utjecaj je prisutan s 18,32 %, dok preostale postotke dijele talijanski, španjolski, azijski, sjevernoamerički, indijski, portugalski, irski, bavarski i belgijski utjecaj. Ovi utjecaji su prisutni kao dodatak autohtonih naglasaka individualnih restorana koji poštujući francusku tehniku dodaju svoj specifični pečat.

Glavna jela potvrđuju trend ovoga istraživanja s 44,09 % francuskog utjecaja i 37,79 % utjecaja jela koja su prepoznata kao vrijedna Michelinovih standarda. Zatim slijede portugalski i talijanski utjecaji koji zauzimaju od 5,51 % do 6,29 %. Ovo može predstavljati težnju prema

mediteranskoj kuhinji prilikom pripreme glavnih jela, kako bi jela bila robusna, a ujedno i lagana - nešto što je karakteristično za mediteransku kuhinju.

Suprotno inicijalnom mišljenju ispitanika, deserti nisu imali francuski utjecaj na prvom mjestu, već utjecaj moderne kuhinje, koja je dominirala s 39,37%. Drugi po redu je bio francuski utjecaj, što ukazuje na duboko utemeljene francuske tehnike koje se, zajedno s modernim slastičarstvom, i dalje implementiraju u većinu deserata.

Deserti su također ukazali na rastući kulinarski trend utjecaja azijske kuhinje s 9,44 %. Nordijska kuhinja pokazala je prisutnost s 7,08 %, no slastičari su oprezni pri korištenju nordijskih tehnika jer se većina bazira na naglašavanju elemenata kiselosti i kompleksnosti zbog raznih vrsta kiseljenja i fermentacije. Ovo je teže za balansiranje u slasticama i zahtjevnije za pripremu u kuhinjama gdje slastičari moraju dijeliti prostor sa slanom kuhinjom, koja generalno zauzima većinu prostora. Za fermentaciju su potrebni dodatno znanje, resursi i prostor kako bise izbjeglo trovanje hranom.

Preostali postoci bili su podijeljeni između španjolske, portugalske, talijanske, britanske, bavarske, južnoameričke kuhinje i već spomenutog Thomasa Kellera, koji je indirektno zaslužen za izum korneta od *malsouka* tijesta.

Pomoću ovog istraživanja možemo također zaključiti koliko zemalja, trendova ili osoba utječe ovisno o slijedu. Pri smišljanju prvoga slijeda, restorani su najliberalniji po pitanju kombiniranja kultura. Glavna jela, neovisno o Michelinovoj ocjeni, minimalno kombiniraju stilove odnosno utjecaj, dok predjela i deserti u prosjeku kombiniraju dva stila ili utjecaja. Pretpostavka zašto do ovoga dolazi je to da je kuharima u interesu započeti veoma agresivno po pitanju kreativnosti, budući da predjela predstavljaju prvi kontakt s gostom. Postepeno, gosti dolaze do glavnog dijela obroka, gdje kuhari nastoje naglasiti ideologiju restorana, pokazujući čvrsta načela kojih se drže, zbog čega su oprezniji pri kombiniranju različitih stilova. Nakon glavnog jela, kuhari ponovo eksperimentiraju sa stilovima i utjecajima prilikom pripreme ekstravagantnih deserata, kako bi restoran ostao u što boljem sjećanju zbog svoje hrabrosti u smišljanju slatkih sljedova.

Vrijedi napomenuti kako nijedan od restorana nije utjelovljenje isključivo francuske kuhinje, što je razumljivo s obzirom na njihovu ideologiju koja nastoji slaviti svoje podrijetlo i identitet. Unatoč tome, dominacija francuske kuhinje ne može se zanemariti. Ona nije srž jela, ali je dodatak koji ih uzdiže na novu razinu. Korištenje francuskih tehnika ne stavlja kreativnost nijednog kuhara pod upitnik, već pokazuje originalnost u osmišljavanju posebnih sljedova unutar granica zadanih visokom francuskom kuhinjom. Kroz menije je vidljivo kako trend ima

mjesto samo kao sitan element na tanjuru, dok je utjecaj francuske kuhinje itekako očit, naravno, bez žrtvovanja integriteta kuhara i njegove jedinstvenosti.

Nakon najvećeg dijela istraživanja, ispitanicima su bila postavljena završna pitanja. Na pitanje „Jeste li kroz vrijeme uočili promjene u zastupljenosti francuske kuhinje u restoranima s Michelinovim zvjezdicama?“, odgovori su bili raznoliki. Dok je jedan ispitanik bio uvjeren da je u devedesetim godinama prošlog stoljeća francuski utjecaj bio puno više zastupljen nego sad, dvoje je vjerovalo da se, kako se Michelin širi po svijetu, tako širi i francuska kuhinja. Zadnja dva ispitanika su se složila da je razlog smanjenju zastupljenosti francuske kuhinje u restoranima s Michelinovim zvjezdicama porast trenda nordijske kuhinje.

Predzadnje pitanje: „Mislite li da je Michelin kroz godine izgubio na svojoj važnosti ili je njegova važnost porasla?“ ukazalo je na brige ispitanika. Jedan ispitanik smatra da je „izgubio važnost uvođenjem Bib Gourmand. Puno više restorana može dobiti Michelinovu ocjenu i, unatoč tome što se ne radi o pravoj zvjezdici, mnogi prolaznici koji nisu dovoljno educirani ovo će smatrati Michelinovim restoranom, zbog čega standard pada.“ Od preostala četiri ispitanika, troje vjeruje kako je zbog društvenih mreža važnost Michelina porasla u očima javnosti, no jedan od njih dodaje kako je zbog toga izgubio važnost u očima kuhara. Peti ispitanik vjeruje da je njegova važnost stacionarna i da u budućim godinama neće ni dobiti ni izgubiti na važnosti.

Zadnje pitanje je bilo postavljeno ispitanicima kako bi potaklo manju diskusiju s ispitivačem: „Za koju zemlju mislite da bi mogla kroz vrijeme postati nova „Francuska“ u kontekstu Michelinovih preferencija?“. Ovdje se ponovo većina složila. Samo je jedan ispitanik rekao da vjeruje da će sljedeća zemlja biti Italija, dok preostala četiri vjeruju u porast nordijskog trenda. Dva ispitanika vjeruju kako će to biti sjeverne odnosno nordijske države, a treći se s njima slaže, dodajući: „Zbog manifesta će restorani ovu (nordijsku) kuhinju poštovati još neko vrijeme, ali samo kao trend. Nikada neće biti esencijalna kao francuska.“ Zadnji ispitanik dao je sličan odgovor: „Danska. Otkada je Redzepi stavio Kopenhagen na mapu, sve manje ljudi vjeruje da će Francuska doživjeti svoju renesansu.“

Na temelju ovih odgovora vidimo duboko razumijevanje svih ispitanika. Unatoč manjim devijacijama u odgovorima, francuska kuhinja je i dalje vrlo prisutna u restoranima. Neovisno o radnom mjestu ispitanika, zemlji u kojoj rade ili njihovim osobnim uvjerenjima o francuskoj kuhinji, rezultati su ukazali da ispitanici, pa čak ni kuhari iza svih ovih sljedova, ne moraju biti fanovi francuske kuhinje niti vjerovati da će ona zauvijek biti na vrhuncu. Ipak, i dalje poštuju pravila igre u Michelinovom ocjenjivanju. Sudeći po rezultatima, čini se da niti jedna država neće u skorije vrijeme dosegnuti udio koji Francuska trenutno zauzima.

Zaključak

Francuska kuhinja je bez sumnje jedna od najutjecajnijih kulinarskih tradicija na svijetu, koja je kroz povijest evoluirala od jednostavnih seljačkih jela do sofisticirane kuhinje koja ponekad izgleda nedostižno. Ova evolucija bila je obilježena mnogim ključnim fazama, od utjecaja Katarine de' Medici u 16. stoljeću do razvoja moderne visoke kuhinje i pokreta *nouvelle cuisine* u 20. stoljeću.

Jedan od najvažnijih doprinosa francuske kuhinje svjetskoj gastronomiji je njen naglasak na sezonskim i lokalnim sastojcima te tehnikama pripreme hrane koje su postale standardnom praksom u kulinarskom obrazovanju diljem svijeta. Francuska kuhinja, sa svojim detaljnim tehnikama rezanja, standardiziranim terminima i preciznim metodama kuhanja, postavila je temelje za mnoge moderne kulinarske prakse. Njene tehnike poput poširanja, konfitiranja, sotiranja, deglaziranja i flambiranja su danas osnovne vještine u profesionalnim kuhinjama širom svijeta. Regionalna raznolikost francuske kuhinje također igra ključnu ulogu u njenoj bogatoj baštini. Od Normandije s njenim mliječnim proizvodima do Provanse s mediteranskim utjecajima, svaka regija nudi jedinstvena jela koja odražavaju lokalne resurse i klimatske uvjete. Ova raznolikost ne samo da doprinosi bogatstvu francuske kuhinje, već i inspirira kuhare diljem svijeta da istražuju i kombiniraju različite okuse i tehnike.

Inovacije su također ključni aspekt francuske kuhinje, od tehnike *sous vide* do molekularne gastronomije. S druge strane, Michelinov vodič, sa svojom dugom poviješću i strogo definiranim kriterijima ocjenjivanja, igra ključnu ulogu u svijetu visoke kuhinje. Njegov sustav ocjenjivanja temelji se na anonimnim posjetima inspektora koji procjenjuju kvalitetu sastojaka, vještinu pripreme, originalnost jela, vrijednost za novac i dosljednost. Dobivanje Michelinove zvjezdice predstavlja vrhunac kulinarskog uspjeha i može značajno povećati reputaciju i prihode restorana. Međutim, s ovim priznanjem dolazi i značajan pritisak za održavanjem visokih standarda, što može biti izazovno za mnoge restorane.

Utjecaj francuske kuhinje na svjetsku gastronomiju je neosporan. Njene tehnike, filozofija i naglasak na kvaliteti oblikovali su način na koji pristupamo hrani i blagovanju globalno. Provedeno istraživanje u ovom radu također doprinosi razumijevanju kako francuska kuhinja i Michelinov vodič utječu na restoransku industriju i gastronomsku kulturu. Analizom intervjua istraživanje je otkrilo razinu ovisnosti o francuskoj kuhinji, potvrđujući da francuska kuhinja i Michelinov vodič postoje u simbiozi i imaju dubok i trajan utjecaj na ugostiteljstvo.

Francuska kuhinja predstavlja spoj tradicije i inovacije, što je čini ne samo relevantnom već i neprestano evoluirajućom u suvremenom kulinarskom svijetu. Njena sposobnost da se prilagodi i inovira, zadržavajući pritom visoke standarde kvalitete, osigurava da će francuska kuhinja i dalje biti u središtu svjetske gastronomije. Od oblikovanja temelja profesionalnog kuharstva do inspiracije pokreta poput *nouvelle cuisine* francuska kuhinja ostaje vječni izvor inspiracije i inovacija, nastavljajući oblikovati budućnost kulinarske umjetnosti.

Reference

Knjige

1. Aristotle. *Politics*. *Book II*.
<https://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:abo:tlg,0086,035:2> (pristupljeno 2. travnja 2024.).
2. Barham, Peter, Leif H. Skibsted, Wender L. P. Bredie, Michael Bom Frøst, Per Møller, Jens Risbo, Pia Snitkjaer i Louise Mørch Mortensen. 2010. *Molecular Gastronomy: a New Emerging Scientific Discipline*. U *Chem Rev.* 2010, 110 (4): 2313-65.
<https://pubs.acs.org/doi/10.1021/cr900105w> (pristupljeno 5. siječnja 2024.).
3. Bocuse, Paul. 1977. *Paul Bocuse's French Cooking*. New York: Pantheon.
4. Bocuse, Paul. 1987. *Paul Bocuse's New French Cooking*. New York: Pantheon Books.
5. Bocuse, Paul. 2012. *The Complete Bocuse*. Paris: Flammarion.
6. Brillat-Savarin Jean Anthelme. 2011. *The Physiology of Taste, or Meditations on Transcendental Gastronomy*. New York: Vintage, Reprint Edition.
7. Chevallier, Jim. 2018. *A History of the Food of Paris: From Roast Mammoth to Steak Frites (Big City Biographies)*. Washington: Rowman & Littlefield Publishers.
8. Child, Julia. 1983. *Mastering the Art of French Cooking*. New York: Knopf.
9. David, Elizabeth. 1998. *French Provincial Cooking*. London: Grub Street Publishing. Reprint edition.
10. Escoffier, Auguste. 2009. *Le Guide Culinaire*. Paris: Flammarion, Reprint Edition.
11. Frieda, Leonie. 2003. *Catherine de Medici: Renaissance Queen of France*. New York: Harper Perennial.
12. Kaufman, Cathy. 2006. *Cooking in Ancient Civilizations*. Westport: Greenwood Publishing.
13. Keller, Thomas. 1999. *The French Laundry Cookbook*. New York: Artisan.
14. Lottman, Herbert. 2004. *The Michelin Men: Driving an Empire*. London: Bloomsbury Academic.
15. Myhrvold, Nathan, Chris Young i Maxime Bilet. 2011. *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*. New York: The Cooking Lab.
16. Pepin, Jacques. 1987. *The Art of Cooking*. New York: Knopf.
17. Pitte, Jean-Robert. 2002. *French Gastronomy: The History and Geography of a Passion*. New York: Columbia University Press.

18. Ratkajec, Slavko. 2006. *Ugostiteljsko posluživanje 1: udžbenik za 1. razred ugostiteljsko-hotelijsko-turističkih škola 2*. Zagreb : Školska knjiga, 2. izd.
19. Robuchon, Joel. 2001. *La Cuisine De Joel Robuchon: A Seasonal Cookbook*. London: Seven Dials.
20. Roux, Michel. 2009. *Sauces*. New York: Rizzoli.
21. Spang, Rebecca L. 2001. *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*. Cambridge: Harvard University Press.
22. Tkalac Verčić, Ana, Dubravka Sinčić Ćorić, Nina Pološki Vokić. 2010. *Priručnik za metodologiju istraživačkog rada - Kako osmisliti, provesti i opisati znanstveno i stručno istraživanje*. Zagreb: MEP Consult.
23. Toussaint-Samat, Maguelonne. 1992. *A History of Food*. New Jersey: Blackwell Publishing.
24. Wells, Patricia. 2004. *The Provence Cookbook*. New York: William Morrow Cookbooks.
25. Willan, Anne. 2007. *The Country Cooking of France*. San Francisco: Chronicle Books.
26. Wright, Jeni i Eric Treuille. 1996. *Le Cordon Bleu: Complete Cooking Techniques*. New York: William Morrow Cookbooks.

Znanstveni radovi

1. Batat, Wided. 2020. How Michelin-starred chefs are being transformed into social bricoleurs: An online qualitative study of luxury foodservice during the pandemic crisis. U *Journal of Service Management* 31 (4): 621-642.
2. Bonfanti, Angelo, Vania Vigolo, Georgia Yfantidou i Rada Gutuleac. 2023. Customer Experience Management Strategies in Upscale Restaurants: Lessons from the Covid-19 Pandemic. U *Hospitality Management* 20, 222-237.
3. Chiang, Chun-Fang i Hung-Wen Guo. 2021. Consumer Perceptions of the Michelin Guide and Attitudes toward Michelin-starred Restaurants. U *International Journal of Hospitality Management* 88, 102-118.
4. Fusté-Forné, Francesc i Ester Noguer-Juncà. 2023. Designing Michelin-starred Menus from the Perspective of Chefs: Is the Presence of Local Food Worth a Trip? U *Gastronomy Studies* 12 (1): 58-77.
5. Gillespie, Cailein H. 1994. Gastrosophy and Nouvelle Cuisine: Entrepreneurial Fashion and Fiction. *British Food Journal* 96 (10): 19-23.

6. Giousmpasoglou, Charalampos, Evangelia Marinakou i John Cooper. 2018. Banter, Bollockings and Beatings: The Occupational Socialisation Process in Michelin-starred Kitchen Brigades in Great Britain and Ireland. U *Journal of Hospitality and Tourism Management* 15, 334-350.
7. Guzek, D.; Głąbska, D. 2022. Nutrients and Wellbeing in Hospitality: Insights from Michelin-starred Restaurants. U *Nutrients* 14, Article 1502.
8. Hanžek, Matea i Gordi Sušić. 2021. Gastronomy Tourism and Destination Branding: The Study of Michelin-Starred Restaurants in Croatia. U *Tourism Management Today* 5, 211-224.
9. Lane, Christel. 2013. Taste makers in the ‘fine-dining’ restaurant industry: The attribution of aesthetic and economic value by gastronomic guides. U *Poetics*, Vol. 41 (4): 342-365.
10. Montargot, Nathalie; Kallmuenzer, Andreas; Kraus, Sascha. 2022. Haute cuisine three-star restaurants’ representation on websites and dining guides: a lexicometric analysis. U *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 34 (9): 3376-3393.
11. Neill, Lindsay, Nigel Hemmington, Christine McDonald i Francesca Zampollo. 2024. Designer Delectables: Exploring the Design Practice of Haute Couture and Haute Cuisine. U *Design Studies* 43 (4): 475-498.
12. Ottenbacher, Michael; Harrington, Robert J. 2007. The innovation development process of Michelin-starred chefs. U *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 19 (6): 444-460.
13. Peng, Norman i Annie Huiling Chen. 2015. Diners’ Loyalty Toward Luxury Restaurants: The Moderating Role of Product Knowledge. U *Journal of Consumer Marketing* 39 (3): 230-244.
14. Petruzzelli, Antonio Messeni; Savino, Tommaso. 2014., Search, Recombination, and Innovation: Lessons from Haute Cuisine. U *Long Range Planning* 47 (6): 423-441.
15. Rita, Paulo, Celeste Vong, Flávio Pinheiro i João Mimoso. 2022. A Sentiment Analysis of Michelin-starred Restaurant Reviews. U *Tourism Management* 82, 104-115.
16. Saydam, Mehmet Bahri i Özlem Altun. 2023. An Analysis of British Michelin-starred Restaurants: Guests' Online Reviews. U *British Food Journal* 125, (11): 4214-4228.
17. Surlemont, Bernard i Colin Johnson. 2005. The role of Guides in Artistic Industries the Special Case of the “Star System” in the Haute-Cuisine Sector. U *Managing Service Quality: An International Journal* 15 (6): 577-590.

Ostali izvori

1. Benčić, Luka. 2024. *Poznati hrvatski restoran vraća Michelinovu zvjezdicu: "Donijela nam je samo probleme i otjerala stare goste"*. <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/poznati-hrvatski-restoran-vraca-michelinovu-zvezdicu-donijela-nam-je-samo-probleme-i-otjerala-stare-goste-15434447> (pristupljeno 6. ožujka 2024.).
2. Brasserie du Monde. 2023. *France's Culinary Influence Across the Globe*. <https://brasserieumonde.com/frances-culinary-influence-across-the-globe/> (pristupljeno 3. ožujka 2024.).
3. Brasserie du Monde. 2023. *Historical Influences on French Cuisine: Ancient Traditions and Modern Delights*. <https://brasserieumonde.com/historical-influences-on-french-cuisine/> (pristupljeno 3. ožujka 2024.).
4. del Moral, Raimundo G. 2020. *Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine: From French Haute Cuisine to Mass Media Gastronomy*. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2019.00192/full> (pristupljeno 5. ožujka 2024.).
5. Echikson, William. 2003. *Annals of Gastronomy: Death of a Chef*. <https://www.newyorker.com/magazine/2003/05/12/death-of-a-chef> (pristupljeno 15. prosinca 2023.).
6. Escoffier School of Culinary Arts. 2022. *French Cooking: How and Why French Cuisine Came to Rule the World*. <https://www.escoffier.edu/blog/world-food-drink/french-cooking-how-and-why-french-cuisine-came-to-rule-the-world/> (pristupljeno 15. veljače 2024.).
7. Escoffier School of Culinary Arts. 2024. *How Restaurants Get Michelin Stars: A Brief History of the Michelin Guide*. <https://www.escoffier.edu/blog/world-food-drink/a-brief-history-of-the-michelin-guide/> (pristupljeno 3. ožujka 2024.).
8. *French Culinary Revolution: Molecular Gastronomy and Nouvelle Cuisine*. 2024. <https://www.momentslog.com/culture/french-culinary-revolution-molecular-gastronomy-and-nouvelle-cuisine> (pristupljeno 2. svibnja 2024.).
9. *History of Antiques: Fritz-Karl Watel/ Francois Vatel*. 2023. <https://watel-antik.com/en/fritz-karl-watel-francois-vatel> (pristupljeno 10. veljače 2024.).

10. Johnston, Zack. 2022. *The Food Institute: 2023 Flavor Forecast: Expect Influx of French Cuisine*. *The Food Institute*. <https://foodinstitute.com/focus/2023-flavor-forecast-expect-influx-of-french-cuisine> (pristupljeno 1. ožujka 2024).
11. Kim, Ellen S. 2008. *Cultural Differences in Nutrition in French and Chinese Cuisine*. https://knowledge.e.southern.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1017&context=senior_research (pristupljeno 22. siječnja 2024.).
12. Le Cordon Bleu. 2023. *What is the kitchen brigade system?* <https://www.cordonbleu.edu/news/what-is-the-kitchen-brigade-system/en> (pristupljeno 12. prosinca 2023.).
13. Mariani, John. 2018. *Why Daniel Boulud is one of the world's most successful chefs*. <https://www.forbes.com/sites/johnmariani/2018/04/24/why-daniel-boulud-is-one-of-the-worlds-most-successful-chefs/?sh=19ff63f52333> (pristupljeno 30. travnja 2024)
14. Meyer, Claus and René Redzepi et al. 2004. *The New Nordic Food Manifesto*. <https://www.norden.org/en/information/new-nordic-food-manifesto> (pristupljeno 7. prosinca 2023.).
15. Michelin Guide. 2017. *The Michelin Inspection Process: An Illustrated Guide*. <https://guide.michelin.com/en/article/features/the-michelin-inspection-process-an-illustrated-guide> (pristupljeno 15. veljače 2024.).
16. Michelin Guide. 2019. *Kitchen Language: What Is Mise en Place?* <https://guide.michelin.com/sg/en/article/dining-in/mise-en-place-cooking-sg> (pristupljeno 15. veljače 2024.)
17. Mon Panier Latin. 2023. *The Art of French Plating: Creating Beautiful and Appetizing Dish Presentations*. <https://monpanierlatin.co.uk/blogs/recipes/the-art-of-french-plating-creating-beautiful-and-appetizing-dish-presentations> (pristupljeno 12. prosinca 2023.).
18. Mon Panier Latin. 2023. *The Influence of French Cuisine on International Culinary Trends*. <https://monpanierlatin.co.uk/blogs/mpl-blog/the-influence-of-french-cuisine-on-international-culinary-trends> (pristupljeno 12. prosinca 2023.).
19. Nguyen, Tam. 2023. *The Ultimate Guide to French Service Style*. <https://www.menuably.com/blog/french-service/> (pristupljeno 20. travnja 2024.).
20. *Savouring the Influence: How French Cuisine Revolutionised the Culinary World – A Delectable Journey*. 2023. <https://www.worldfoodinformation.com/exploring-french-cuisine-impact-on-world-gastronomy/> (pristupljeno 15. siječnja 2024.).

21. *The Suicidal Chef Who Inspired 'Ratatouille'*. 2020.
<https://knowledgenuts.com/suicidal-chef-who-inspired-ratatouille/> (pristupljeno 15. siječnja 2024.).
22. Vetrina Toscana. 2022. *Caterina de Medici and the art of cooking*.
<https://www.vetrina.toscana.it/en/themes/caterina-de-medici-and-the-art-of-cooking/>
(pristupljeno 2. veljače 2024.).

Videozapisi

1. *Great Big Story: The Unexpected Origin of the Michelin Star*. 2023.
<https://www.youtube.com/watch?v=17dmlfYRqz0> (pristupljeno 20. travnja 2024.).

Popis ilustracija

Tablice

Tablica 1	Analiza dosadašnjih istraživanja	17
Tablica 2	Odabrani sljedovi korištenih menija	31
Tablica 3	Brojčano izraženi rezultati intervjua	38