Episode 351

News 4: Lo chef francese Marc Veyrat denuncia la Guida Michelin per avergli tolto una stella

Marc Veyrat, lo chef del rinomato ristorante La Maison des Bois, ha fatto causa alla Guida Michelin, per aver declassato il suo ristorante da tre a due stelle, lo scorso gennaio. Lo chef spera che la sua azione legale costringa gli ispettori della Guida Michelin a “chiarire le precise ragioni” della loro decisione.

In una nota rilasciata il 23 settembre scorso, i curatori della Guida Michelin hanno dichiarato: “capiamo il disappunto dello chef Veyrat, il cui talento non è certo in discussione… analizzeremo le sue richieste accuratamente e gli daremo una risposta”. Lo scorso luglio, Veyrat, che aveva già ottenuto tre stelle Michelin per il suo lavoro in altri due ristoranti, aveva chiesto che La Maison des Bois fosse rimossa interamente dalla Guida. La richiesta è stata rifiutata dai direttori della pubblicazione, che hanno continuato a raccomandarla.

Lo chef sessantanovenne, che ha guadagnato la sua fama attraverso la cosiddetta cucina “botanica” che fa largo uso di erbe selvatiche raccolte nei pressi del suo ristorante, nella regione dell’Alta Savoia, ha detto che il declassamento lo ha spinto in una profonda depressione.

Mario: Qual è stato, quindi, il motivo, per togliergli una stella?

Romina: Il formaggio.

Mario: Ah… adesso capisco! Il caso è più serio di quanto avessi immaginato.

Romina: Sembra che un critico gastronomico della guida Michelin abbia dichiarato che nel soufflé, servitogli al ristorante, c’era del Cheddar.

Mario: Oh, no! Non il Cheddar nel soufflé! Per favore, no!

Romina: Il problema è serio, Mario. Veyrat sostiene che il declassamento è dovuto a un’errata valutazione da parte dell’ispettore, che ha pensato che fosse stato usato il Cheddar, invece di locali formaggi alpini come il Beaufort, il Reblochon, o la Toma. Veyrat, invece, sostiene che il colore giallo del suo soufflé dipende dallo zafferano, non dal Cheddar.

Mario: Interessante!

Romina: La Guida Michelin si serve di circa 130 ispettori in tutto il mondo, che visitano i ristoranti in seguito a raccomandazioni ricevute a voce, recensioni e segnalazioni dei lettori. Visitano i ristoranti a pranzo e cena, e almeno un’altra volta, per verificarne l’eccellenza nel tempo.

Mario: Ho capito. Allora, buona fortuna a Marc Veyrat, che il 27 Novembre dovrà difendere la sua reputazione. Seguirò la sua storia.

Romina: Non si tratta soltanto di reputazione, ma anche di soldi. Sembra che una stella Michelin garantisca al ristorante il 20% in più di clienti. Se le stelle sono due, allora i clienti sono il 40% in più, e se sono 3, circa il 100% in più.