



Türk Gastronomisi Adına Yeni Bir Restoran Derecelendirme Sistemi: Gault & Millau Rehberi (A New Restaurant Rating System on Behalf of Turkish Gastronomy: Gault & Millau Guide)

* Öznur CUMHUR^a, Aysu ALTAŞ^b

^a Bilecik Seyh Edebali University, Applied Sciences Faculty, Department of Tourism Management, Bilecik/Türkiye

^b Aksaray University, Tourism Faculty, Department of Tourism Guidance, Aksaray/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 31.07.2023

Kabul Tarihi: 27.12.2023

Anahtar Kelimeler

Gault & Millau Rehberi

Gastronomi

Restoran derecelendirme sistemi

Öz

Dünya üzerinde gastronomi meraklılarının, gurmelerin, gezginlerin ve gastronomi sektörü çalışanlarının dikkatle takip ettiği pek çok restoran derecelendirme sistemi bulunmaktadır. Yemeğin Nobeli” olarak da adlandırılabilir söz konusu rehberlerde yer almak ve ödüle layık görülmek son derece önemlidir. Söz konusu restoran derecelendirme sistemlerinden biri olan Gault & Millau 2024 yılında Türkiye’yi kapsamına alacağını duyurmuştur. Bu gelişme doğrultusunda hazırlanan çalışmada, Türk gastronomisi adına yeni bir restoran derecelendirme sistemi olan Gault & Millau hakkında kavramsal bir çalışma yapılmıştır. Gault & Millau hakkında elde edilen veriler diğer popüler rehberlerle karşılaştırılarak sunulmuş ve böylelikle rehberlerin birbirlerine göre üstün ve geliştirilmesi gereken yönleri ortaya konulmaya çalışılmıştır. Çalışma sonucunda Türkiye’nin Gault & Millau Rehberi’nde yer almasıyla Türk gastronomisinin dünya çapında değişen trendlere uyum sağlayacağı, sürdürülebilirlik ve sağlıklı beslenme gibi konulara olan hassasiyetlerin artacağı, rehberde yer almak isteyen Türk restoranları arasında yaşanacak muhtemel rekabet sayesinde yemek ve hizmet kalitesinin artacağı öngörülerine varılmıştır.

Keywords

Gault & Millau Guide

Gastronomy

Restaurant rating system

Abstract

Many restaurant rating systems around the world are followed carefully by gastronomy enthusiasts, gourmets, travellers and gastronomy industry professionals. It has become extremely important to be included in these guides, which can also be called the “Nobel of Food”, and to be deemed worthy of an award. In 2024, Gault & Millau announced that it would include Turkey in its scope. This study, prepared in line with all this development, is a conceptual study on Gault & Millau Guide, a new restaurant rating system for Turkish gastronomy. The data obtained about Gault & Millau were presented by comparing them with other popular guides, and thus, the superior and developmental aspects of the guides compared to each other were tried to be revealed. As a result of the study, it has been predicted that Turkish gastronomy will adapt to the changing trends around the world with Turkey’s inclusion in the Gault & Millau Guide, the sensitivity to issues such as sustainability and healthy nutrition will increase, and the quality of food and service will increase thanks to the possible competition to be experienced among Turkish restaurants that want to be included in the guide.

Makalenin Türü

Kavramsal Makale

* Sorumlu Yazar

E-posta: oznur.cumhur@bilecik.edu.tr (Ö. Cumhur)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1361

GİRİŞ

Gastronomi dünyası, lezzetlerin, yemek kültürünün ve mutfak sanatının ön plana çıktığı, dünyanın her bölgesinden insanın ilgisini çeken bir alandır. Zaman içerisinde bu alanda restoranların, şeflerin ve ürünlerin kalitesini belirlemek, değerlendirmek ve tanıtmak amacıyla çeşitli rehberler ve ödül sistemleri geliştirilmiştir. Söz konusu sistemlerin gıda kalitesinden yemek lezzetine, servis takımlarından dekorasyona, tuvaletlerden masa örtülerine kadar birbirinden farklı değerlendirme kriterleri bulunmaktadır ve değerlendirmeleri sonucunda restoran işletmelerine yıldız, kaşık, çatal, elmas ya da aşçı kepi gibi sembollerle ödüller verilmektedir. Bu rehberler ve ödül sistemleri; kalite standartlarını belirlemek, yaratıcı yiyecek ve içecekleri teşvik etmek, lezzetli mutfakları ortaya çıkarmak, restoranların tanıtımını ve itibarını artırmak ve gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlamak gibi önemli işlevlere sahiptir. Bu ödüller ve restoran tescilleme sistemleri, şeflerin ve restoranların başarılarını ödüllendirmeye yönelik bir platform oluşturarak, gastronomi dünyasının sürekli olarak ilerlemesine ve gelişmesine katkıda bulunmaktadır. Tüm bu unsurların birleşimi ise gastronomi turizmi kapsamında seyahat eden gastronomi turistleri için son derece önemlidir ve gastronomi turistlerinin restoran seçimlerini mümkün merteye söz konusu rehberler ve ödül sistemlerine göre yapma eğiliminde oldukları bilinmektedir.

Restoranları çeşitli kriterlere göre puanlayan ödül sistemleri söz konusu olduğunda ilk akla gelen Michelin Rehberi (Michelin Guide) ve rehber tarafından verilen Michelin yıldızı olmaktadır. Ünlü bir Fransız lastik firması olan Michelin tarafından her yıl yayınlanan ve dünyanın en iyi restoranlarını ödüllendirmek için verdiği yıldızlarla adını dünyaya duyuran “Michelin Rehberi”, günümüzde yeme-içme kültürü alanında bir referans hatta bir otorite niteliğindedir. Rehber; gastronomi alanında en etkili ve güvenilir göstergelerden biridir ve otoritesi, alandaki çoğu üst düzey şef tarafından kabul edilmektedir (Lane, 2013). Michelin’in yanı sıra dünya çapında dikkat çeken bir başka restoran derecelendirme sistemi de Dünya’nın En İyi 50 Restoranı (The World's 50 Best Restaurant)’dır. Bu ödül sistemi, her yıl dünya genelinde ve bazı bölgelerde en iyi 50 restoranı sıralamakta ve gastronomi dünyasındaki etkili mekânları tanıtarak popülaritesini korumaktadır. Dünya’nın En İyi 50 Restoranı ve Michelin, gastronomi dünyasının en prestijli ve saygın değerlendirme sistemleri olarak kabul edilmekle birlikte alanda yalnız değillerdir. Başka bir Fransız restoran rehberi olan Gault & Millau da gastronomi dünyasında önemli bir etkisi olan, saygın değerlendirme sistemleri arasında yer almaktadır.

Bu çalışmanın amacı, 2024 yılından itibaren yeni bir destinasyon olarak Türkiye’de yayınlanmaya başlayacak olan Gault & Millau Rehberi’nin gastronomi alanına katkısını incelemektir. Söz konusu inceleme yapılırken hem alanyazında yer alan rehber ile ilgili bilgiler derlenmeye çalışılmış hem de rehber, Michelin Rehberi ve Dünya’nın En İyi 50 Restoranı ödülleri ile de karşılaştırılmış böylece Gault & Millau’nun diğerleriyle örtüşen ya da ayrışan yanları ortaya çıkartılmaya çalışılmıştır. Bilhassa Michelin Rehberi hakkında yapılan akademik çalışmalarla karşılaştırıldığında, Türk gastronomisi adına yeni bir restoran derecelendirme sistemi olan Gault & Millau Rehberi hakkında oldukça sınırlı sayıda akademik çalışma yapılmış olması bu çalışmayı önemli kılmaktadır. Gault & Millau Rehberi’yle ilgili Imbriša (2021) tarafından bir çalışma yapılmıştır. Bu çalışmada ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi ve HACCP sistemleri ile restoranlardaki kalite değerlendirme sistemleri Gault & Millau sistemi bağlamında detaylı bir şekilde incelenmiş ve restoranların hedeflerine ulaşmak amacıyla bu sistemleri uygulama ihtiyaçları ortaya koyulmuştur. Alanyazında, daha çok restoran ve şef değerlendirmeleri üzerine yapılan çalışmalarda Gault & Millau Rehberi’ne diğer değerlendirme sistemleriyle birlikte yer verilmektedir (Chossat & Gergaud, 2003; Maravic vd.

2014; Montargot vd. 2022; Surlemont & Johnson, 2005). Bu bağlamda yapılan çalışmanın Türkiye’de yeni bir gastronomi rehberinin etkisi ve değeri hakkında önemli bir bilgi kaynağı olmayı hedeflediği, alanyazına katkı sağlayacağı ve sonraki araştırmacılara yol gösterici nitelikte olacağı söylenebilir.

Yöntem

Araştırma yöntemi olarak nitel araştırma yöntemi olan döküman incelemesi kullanılmıştır. Bu kapsamda veri toplama yöntemi olarak ikincil verilerden yararlanılmıştır. Çalışma, nitel araştırma desenlerinden biri olan durum çalışması özelliği taşımaktadır. Araştırma için öncelikle alanyazın taraması yapılmıştır. Daha sonra Gault & Millau’nun resmi internet sitesine ve sitenin yönlendirdiği resmi uzantılarında çeşitli kriterlere (uygulanan ülke, değerlendirme kriterleri, puanlama, stil ve yaklaşım) göre içerik analizi yapılmıştır. Ayrıca Gault & Millau, Michelin ve Dünya’nın En İyi 50 Restoranı gibi önemli rehber ve listeler; kuruluşları, puanlama sistemleri, değerlendirme kapsamı, değerlendirme mekanizması, yaygın etkisi, stil ve yaklaşım boyutlarıyla karşılaştırılmıştır. İçerik analizine dair veriler ilgili sitelerden 30 Haziran – 10 Temmuz 2023 tarihleri arasında toplanmıştır.

Gault & Millau Rehberi

Gault & Millau; en iyileri seçen, yerel ürünleri teşvik eden, uzman önerileri sunan ve tavsiyeler veren bir rehberler serisidir. Restoran rehberlerinin yanı sıra Fransa, Almanya ve Avusturya gibi ülkelerde şarap rehberi ve Fransa’da şampanya rehberi bulunmaktadır. Ayrıca, Belçika ve Lüksemburg’da yer alan çikolata rehberleri de lezzetin arayışında olan meraklılar için önemli bir kaynaktır (Gault & Millau International, 2023a). Bu rehberler, meraklıların özel ve benzersiz lezzetleri keşfetmelerine yardımcı olmak amacıyla ürünleri puanlamakta, üreticiler ve satış yapan yerler, gıda mağazaları, oteller hakkında değerlendirmeler yapmakta ve bilgi vermektedir. Tüm bunların yanında seçkin restoranlara mutfak ortamına ilişkin uzman tavsiyeleri vererek restoranların kendilerini, üstün ve zayıf yanlarını sorgulamasını sağlamaktadır. Ayrıca şefler, somelyerler ve restoran işletmecilerinin tanınmasında ve tanıtılmasında da yardımcı olmaktadır.

Yıllık olarak yayınlanan Gault & Millau rehberleri ödülleri verildiği ve gastronomi alanındaki en iyi paydaşların bir araya geldiği gala akşamından sonra basılı olarak satışa sunulmaktadır (Gault & Millau France, 2023a). Rehberler ülkeler özelinde ve yıllık bazda gastronomik ürünlere, etkinlik alanlarına ve üreticilere odaklanmaktadır. Rehberler haricinde resmi Gault & Millau internet sitesinde ülkelerin sayfaları ayrı olarak yer almaktadır (Gault & Millau, 2023). Resmi sitede ödüllü işletmeler, ürünler ve kişiler hakkında bilgiler paylaşılmakta ve gastronomi dünyasıyla ilgili haberler yapılmaktadır. Hatta sitede örneğin “Fransa Şarap Rotası” gibi gurme rotaları oluşturulmakta, farklı bölgelerde gıda ticareti yapan üreticiler ve ustalar tanıtılmakta, şeflerin özel tabaklarına yönelik reçeteler paylaşılmaktadır (Gault & Millau France, 2023a).

Dünyanın en tanınmış yemek rehberlerinden biri olan ve sarı rehber olarak da isimlendirilen Gault & Millau, adını kurucuları olan Henri Gault ve Christian Millau’dan almaktadır. Henri Gault, 1960’ların başında Paris-Presse gazetesinde çalışan tanınmış bir gazeteciydi ve Weekends and Walks (Haftasonları ve Yürüyüşler) isimli haftalık köşe yazıları yazmaktaydı. Christian Millau ise derginin baş editörü olarak görev yapmakta ve görevi gereği H. Gault’un köşe yazılarını gözden geçirmekteydi. İkili 1962’de Paris’i tanıtmak ve canlandırmak için Gault & Millau Paris Rehberi’ni yayınlamıştır. Bu rehber yeni restoranları, şefleri, otelleri ve zanaatkarları öne çıkaran Fransız kitapçılara kadar ulaşmıştır (Gault & Millau UAE, 2022). 1969 yılında iki isim Nouveau Guide (Yeni Kılavuz) ya

da tam adıyla Nouveau Guide Gault & Millau olarak isimlendirilen aylık bir mutfak dergisi çıkarmaya başlamışlardır. Dergi, editoryal yapısı ve Fransa'daki aşırı burjuva imajını kıran önerileri ile kısa sürede en etkili Fransız restoran rehberi haline gelmiştir (Gault & Millau UAE, 2022; Gault & Millau International, 2023b).

1960'lı yıllarda restoranlarla ilgili yazmaya başlayan H. Gault ve C. Millau, o dönemde mevcut olan tek rehberin yani Michelin'in muhafazakârlığı, restoran eleştirmenlerini ve onların kararlarını ya da yorumlarını tartışmama eğilimi sebebiyle, yeni bir yaklaşım benimsemeye karar vermişlerdir. Aslında amaçları anti-Michelin bir duruş sergilemek değil, bunun yerine gazetecilik dünyasında alışılmışın dışında bir üslup ve etik standartlara saygılı bir eleştiri ve araştırma temelli bir gastronomi eleştiri türü oluşturmaktı. İki eleştirmen, bir gazeteci olarak çalışma tarzı ve deneyimlerini Michelin'in ortaya attığı klasik burjuva gıda eleştirisi alanına aktararak girişimci bir davranışta bulunmuşlardır (Naulin, 2015). Böylece iki eleştirmen, değerlendirmeleri ve restoran eleştirilerini çevredeki zenginliklere veya tabaklara göre değil; şeflerin sergilediği lezzetler, sunum, malzeme kalitesi ve yaratıcılıklarına göre yaparak yıllar içinde okuyuculara yetenekli şefleri ve restoranları sunmanın yolunu açmışlardır.

1973 yılına gelindiğinde, H. Gault ve C. Millau dergilerinde “Vive la Nouvelle Cuisine Française” yani “Yaşasın Yeni Fransız Mutfağı” başlıklı bir makale yayınlanmış (Naulin, 2015) ve bu makale ile “Nouvelle Cuisine” yani “Yeni Mutfak” kavramını ilk kez ortaya atmışlardır. Bilindiği üzere Nouvelle Cuisine; Büyük Mutfak (Grande Cuisine) ve Klasik Mutfak (Cuisine Classique)'dan sonra Fransız mutfağının üçüncü dönemi olarak adlandırılmaktadır. Fernand Point isimli şef, bir diğer önemli şef olan Auguste Escoffier'in yaratmış olduğu klasik mutfağı rafine ve modernize ederek Nouvelle Cuisine'in yaratıcısı unvanını almıştır. Fernand Point aynı zamanda bugünün ünlü aşçılarından; Paul Bocuse, Jean ve Pierre Troisgros kardeşler, Alain Chapel, Francois Bise ve Lois Outhier'ı yetiştiren şef olarak da bilinmektedir. Fernand Point'ten sonra ise Michel Guerard ve Roger Verge Nouvelle Cuisine'i devam ettirmişlerdir (Maviş, 2003). Bu bilgilerin ışığında; -her ne kadar iki gazeteci Nouvelle Cuisine kavramını ortaya atmış olsa da- “Kuralları devirmek için seferber olan aslında şeflerin kendileriydi” çıkarımını yapmak mümkündür.

H. Gault ve C. Millau, gastronomi dünyasında önemli bir dönüm noktasını temsil eden yeni Fransız mutfağının on emrini tanımlayarak, aslında yeni mutfağın sınırlarını belirlemişlerdir. Bu emirler, geleneksel mutfak kurallarını yıkarak, yemek deneyimini yeniden tanımlamayı hedefleyen genç şeflerin de katkısıyla ortaya çıkmış ve Gault & Millau Rehberi'ne yön vermiştir (Gault & Millau International, 2023b). Söz konusu on kural ve bu kuralların etkileri aşağıda yer almaktadır (Wood, 2003: s. 79-80):

i. Çok fazla pişirmeyin: Aşçılıkta gereksiz karmaşıklıklardan kaçınılarak, daha basit teknikler olan haşlama, fırınlama ve buharda pişirme tercih edilmiştir.

ii. Kaliteli ve taze ürünler kullanın: Her fırsatta en kaliteli malzemeler tercih edilmiş ve bu malzemeler günlük olarak pazarlardan temin edilmiştir.

iii. Menüünüzü sadeleştirin: Menüler kısaltılmış ve büyük otellerin uzun menüleri terk edilmiştir.

iv. Marine etme, olgunlaştırma, fermente etme gibi işlemlerden kaçınin: Etler için güçlü marinatlar reddedilmiş ve av etleri taze olarak servis edilmeye başlanmıştır.

v. Zengin sosları ortadan kaldırın: Zengin ve ağır soslar, özellikle beşamel ve espagnole gibi türler terk edilmiştir. Unlu meyane kullanımı göz ardı edilmiş, soslar ise pişirme sıvıları azaltılarak krema ya da tereyağı gibi

hafif katkılarla hazırlanmıştır. Bu yaklaşım, yemeklerin özgün lezzetlerini ön plana çıkarmayı hedeflemiştir ve ayrıca mevcut Fransız Haute mutfağındaki zayıf malzemeleri ağır soslarla kapatma eğiliminden kaçınmıştır. Yemeklerin soslanmasında, otlar, limon suyu ve sirke gibi doğal bileşenlere daha fazla vurgu yapılmıştır, böylece daha taze ve canlı tatlar elde edilmiştir.

vi. Diyetetik biliminin bilgilerini ihmal etmeyin: Yiyeceklerin diyetetik etkileri, menü planlamasının önemli bir unsuru olarak kabul edilmiştir. Kırmızı etler (kuzu eti hariç), tercih edilmemiş ve yemeklerin hazırlanmasında kızartma yöntemi çok nadir kullanılmıştır. Tuz ve şeker kullanımı ise azaltılmıştır.

vii. Yeni tekniklerin size neler kattığını araştırın: Özellikle balık, deniz ürünleri, av kuşları, dana eti, yeşil sebzeler ve ezme gibi birçok ürünün pişirme süreleri kısaltılmıştır. Bu pişirme süreleri daha doğal bulunmuş ve unutulmuş tatların ortaya çıkarılması için önemli olduğu düşünülmüştür.

viii. Sunumları taklit etmeyin: Yeni yemekler için ilham, Fransa'nın lüks mutfağı yerine daha çok yöresel mutfaklardan alınmıştır. Ancak bu yaklaşım, güveç gibi ağır köylü tarzı yemeklerin önüne geçme eğilimini beraberinde getirmiştir.

ix. Sistemik bir şekilde modernist olmayın: Modern mutfak teknolojisi sadece deneysel olarak da olsa kullanılmıştır. Mutfak robotları, mikrodalga fırınlar ve dondurulmuş gıdaların kullanımı engellenmemiştir.

x. Yaratıcı olun: Yeni şefler, geniş bir yaratıcılık potansiyeline sahip olmuş ve sürekli olarak yenilik ve deneyimlere vurgu yapılmıştır.

Özetle yeni mutfak anlayışının felsefesi, aşırıya kaçmadan, çok taze, çok kaliteli malzemeler kullanarak, basit, lezzetli ve nefis yemekler yaratmaktır. Yine konserve ve kimyasal koruyucu maddeler içeren gıdalar reddedilirken, garnitürlerin mevsim sebzelerinden hazırlanması gerektiği savunulmaktadır (Maviş, 2023). Öte yandan bu dönemde taze malzemeler ve düşük stoklarla oluşturulan kısa menüler, tabaktan servis ve kısa bir tüketim süreci ile şefin özerkliğini vurgulayan yeni mutfak ilkeleri, klasik mutfak ekolüne meydan okumuştur (Rao vd. 2003). Diğer taraftan marine etme, olgunlaştırma, fermente etme gibi işlemlerden kaçınmanın yiyecek ve içeceklerin lezzetini azaltacağı gerekçesiyle bu kuraldan şüphe duyulmuştur (Wood, 2003). Ancak tüm bu süreçte Gault & Millau, gastronomik mükemmellik standartlarını yeniden tanımlayarak, kısıtlamaları bertaraf ederek ve aslında statükoya meydan okuyarak gastronomi dünyasında pandoranın kutusunu açmıştır (Beaugé, 2012). Rehber tüm bunların yanında yüksek kaliteli, taze ve yerel kaynaklı malzemelerin kullanımına destek vererek bölgesel mutfakları, sürdürülebilir uygulamaları ve tarladan sofraya yemeği teşvik etmede zaman içerisinde itici bir güç olmuştur (France Unwrapped, 2023).

Gault & Millau Rehberi, sadece restoranlara odaklanmamış ve 1978 yılının Eylül ayında Fransız şaraplarını ön plana çıkarmak amacıyla "80 Sayfada Şarap Hakkında Her Şey ve Gerçek Uzmanların 500 Adresi" isimli özel bir sayı çıkarmıştır. 1979 yılında ilk uluslararası lisansını alan rehber, 1980 yılına gelindiğinde Amerikan dergisi Time'ın kapağında yer alarak uluslararası tanınırlık konusunda önemli bir aşamaya gelmiştir. 1984 yılında ilk şarap rehberi piyasaya sürülmüştür. 1986 yılında ise H. Gault ve C. Millau rehber ile yollarını ayırmış ancak C. Millau birkaç yıl daha rehberin başında kalmıştır (Gault & Millau International, 2023b).

2012 yılında bölgesel rehberlerin Fransa'nın her bölgesinde yılda bir kez yayınlanması vesilesiyle, özellikle artık tüm yerel gastronomi aktörlerinin huzurunda halka açık olan büyük tadımlar düzenlenmiş ve catering

profesyonellerine bölgesel ödüller verilmiştir. 2014 yılında restoran açma projesi olan adaylara ekipman veya mal hibesi veren “Genç Yetenek Vakıfları” oluşturulmuş ve “Genç Yetenek Bursları” verilmeye başlanmıştır. Söz konusu tarihten itibaren 100’ün üzerinde genç şef desteklenmiştir (Gault & Millau International, 2023b).

2019 yılında Fransız gastronomi sahnesinin en önemli yani 4 ve 5 şapka ile ödüllendirilen 10 şefi (Georges Blanc, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Michel Guérard, Marc Haerberlin, Régis Marcon, Alain Passard, Guy Savoy, Michel Trama, Marc Veyrat) bir araya getirilerek Gault & Millau Akademisi kurulmuştur. 2022 yılında ise Gault & Millau Uluslararası için Cenevre’de, Gault & Millau Fransa için Paris’te yeni bir genel merkez kurulmuştur. Fransa’daki merkezde şeflerin, uzmanların ve zanaatkarların gıda ticaretindeki teknik bilgilerini vurgulayan ve ilişkilendiren tadımlar, ustalık sınıfları, atölye çalışmaları ve etkinlikler için bir alan yer almaktadır (Gault & Millau International, 2023b).

2025 yılına kadar 30 ülkeye ve 2,7 milyar gastronomi meraklısına ulaşmayı hedefleyen (Gault & Millau International, 2023c) Gault & Millau Rehberi’nde şu anda yer alan ülkeler; Avusturya, Belçika, Hırvatistan, Fransa, Gürcistan, Almanya, Hollanda, İtalya, Japonya, Lüksemburg, Sırbistan, Slovenya, İsviçre, Birleşik Arap Emirlikleri’dir (Gault & Millau, 2023). Türkiye ise 2023 yılı içerisinde rehberin kapsamına almak istediği ülkelere bir tanesidir. Rehberin 2023 yılı içinde saha çalışmalarına başlanması ve 2024 yılında yayımlanması planlanmıştır (Crichton, 2023).

Gault & Millau Değerleri ve Değerlendirme Metodolojisi

Gault & Millau, restoran değerlendirmesi yaparken belirli değerler çerçevesinde hareket etmektedir. Bu değerler, rehberin restoranları objektif ve tarafsız bir şekilde değerlendirmesini sağlamak ve aynı zamanda rehberin sürdürülebilirliğini de garanti altına almaktadır. Gault & Millau, değerlerini şu şekilde sıralamaktadır (Gault & Millau International, 2023b):

i. Tarafsızlık ve Etik: Gault & Millau, restoran değerlendirmesi yaparken tarafsızlık ve etik değerlere önem verir. Restoran değerlendirmesi yapan uzmanlar, her bir restorana girişte ve ayrılırken kendilerini tanıtmazlar ve hesaplarını öderler. Bu sayede, restoranlarda herhangi bir önyargı oluşmamasını ve objektif bir değerlendirme yapılmasını sağlarlar.

ii. Objektif ve Bağımsız: Gault & Millau, restoran değerlendirmesi yapan her uzmana standart bir değerlendirme tablosu verir. Uzmanlar, bu tabloyu tarafsız bir şekilde doldurur. Böylece editörlere kesin ve aydınlatıcı bir inceleme sunulması garanti altına alınır.

iii. Nezaket ve Saygı: Gault & Millau, restoran profesyonelleri ve şeflerin kariyerleri boyunca yanlarında olur ve onları destekler. Uzmanlar, restoranları değerlendirirken çalışmaları tavizsiz ama her zaman dikkatle izler. Bu yaklaşım, şeflerin ve restoran çalışanlarının emeklerine saygı göstermeyi ve onları motive etmeyi hedefler.

iv. Enformasyon ve Bilgi Aktarımı: Gault & Millau, yemek kültürlerini ve gastronomi ticaretini daha geniş bir kitleye yaymayı amaçlar. Bu bağlamda basılı sarı rehberi, Gault & Millau etkinliklerini ve resmi siteleri kullanarak yemek kültürünü, restoranları ve şefleri takipçilere ve gastronomi dünyasına tanıtır.

v. Öncü Ruh ve Tanınma: Gault & Millau, gastronomi dünyasında yeni yetenekleri keşfetmeyi ve desteklemeyi öncelikli olarak gözetir. Bu nedenle hibeler ve bölgesel, ulusal ödüller aracılığıyla yeni yeteneklere, diğer rakipler

arasında görünürlük ve tanınma fırsatları sunar. Aynı zamanda, gastronomi dünyasına katkı sağlayacak geleceğin öncülerini destekleyerek, sektörün gelişimine de katkıda bulunur.

Gault & Millau Rehberi, savunmuş olduğu tüm bu değerler ekseninde çeşitli faktörleri dikkate alarak kapsamlı bir yaklaşımla değerlendirme yapmaktadır. Gault & Millau Rehberi'nin değerlendirme ve puanlama sistemi ise birçok unsura dayanmaktadır. Öncelikle, rehber Fransız okul derecelendirme sistemi adı verilen bir yöntemi kullanarak restoranları 1'den 20'ye kadar derecelendirmektedir. Puanlar, mutfağın kalitesi ve yaratıcılığı, yemeklerin sunumu ve orijinalliği, şarapların seçimi ve eşleşmesi, ambiyans, servis, restoranın atmosferi ve fiyatlar dahil olmak üzere çeşitli kriterlere göre verilmektedir (Chossat & Gergaud, 2003; France Unwrapped, 2023). Mükemmele ulaştığı düşünülen restoranlara 20 en yüksek puan verilmektedir. Rehberde genel olarak verilen notlar 11 ile 19 arasında yer almaktadır. 10 puanın altında listelenen restoranlar ise nadiren rehberde yer almaktadır.

Gault & Millau Rehberi, önde gelen restoranları yani 13 veya daha fazla puan alan restoranları "Aşçı Şapkası" adı verilen sembollerle de derecelendirmektedir. 1 ila 5 arasında değişen şapka sayısı, restoranın kalitesini ve yaratıcılığını gösterirken şapka derecelendirmesi, restoranların aldığı puanlara dayanmaktadır. Gault & Millau'da şapkasız restoranlar da mevcuttur ve şapkasız restoranlar kaliteli ve orijinal mutfakları temsil etmektedir. 1 şapka (13-13,5 puan) temel tekniklerin hakim olduğu geleneksel ve modern mutfakları temsil ederken, iki şapka (14-14,5 puan) sağlam bir teknik üzerine kurulmuş, iyi ürünlere öncelik veren ve mutfağa yeni bir yaklaşım sunan mutfaklar anlamına gelmektedir. Üç şapka (15-16,5), yerel ve mevsimlik ürünleri kullanan, kişiselleştirilmiş yemekler sunan, yaratıcı ve sanatsal mutfakları temsil etmektedir. Dört şapka (17-18,5 puan) restoranın kişisel bir tarzı olduğunu, kalite düzeyinin yüksek olduğunu ve duygulara hitap eden olağanüstü bir restoran olduğunu göstermektedir. 19-20 puan alan beş şapka ise restoranlarda en üstün kaliteyi ve mükemmelliği temsil etmektedir (Gault & Millau UAE, 2023a).

H. Gault ve C. Millau, yaşamları boyunca hiçbir şefi mükemmel olarak tanımlamamış ve 20 puanı vermemiştir. Ancak, rehberden sorumlu olmadıkları bir dönemde 2003 yılında Fransız şef Marc Veyrat'a ait iki restoran (Veyrier-du-Lac'taki Maison de Marc Veyrat, Megève'deki La Ferme de Mon Père) maksimum olan 20 puanı almıştır (Gault & Millau France, 2023b). Benzer şekilde 2010 ve 2011'de ise Sergio Herman'a ait olan Oud Sluis de 20 puan almıştır. Bazı eleştirmenlere göre bu yüksek puanlar kalıcı bir editöryal ve tadım personeli istihdam etmekten yerel acenteler kullanmaya geçiş yaptıktan sonra rehberdeki standartların düşüşünü yansıtmaktadır (Oggusto, 2023).

Gault & Millau, yıl içinde restoranları değerlendirmeye ve puanlamaya devam etmektedir. Değerlendirme sonucunda sadece puan ve şapka vermekle kalmaz, aynı zamanda yıl boyunca öne çıkan ve yüksek kalitede hizmet sunan restoranlara, şeflere, pastacılar, sommelierlere ve gastronomi dünyasına katkı sağlayan kişilere de ödüller vermektedir. Her yıl değişecek olsa da Gault & Millau, yılın şefi, yılın genç şefi, yılın zanaatkârı, yılın somyeleri, yılın pasta şefi, yılın girişimcisi gibi kişilere verilen önemli ödüllerin yanı sıra yılın restoranı, yılın sebze restoranı, yılın kokteyl barı, yılın Asya restoranı ya da yılın en güzel terası gibi mekânlara verilen ödülleri de sunmaktadır. Ayrıca yılın tatlısı, yılın sebze yemeği, yılın şarap menüsü, yılın şampanya menüsü, yılın alkolsüz içecek menüsü, yılın sürdürülebilir mutfağı gibi ürün, menü ve mutfaklara da ödüller verilmektedir (Gault & Millau, 2023b; Gault & Millau The Netherlands, 2023).

Gault & Millau sarı rehberde yorumlar üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm, yalnızca aşçı ve mutfakla ilgilidir. Değerlendirme; restoranın, aşçının ve mutfak ekibinin coğrafi konumu ve tarihi hakkında bazı açıklamaları ve mutfak

sunumunu içermektedir. Bu kısımda yemeklerin kalitesi, teknik özellikler, bilgi birikimi, profesyonellik, pişirme tarzı veya üretim yöntemi gibi unsurlara odaklanılmaktadır. İkinci bölüm, genellikle şarap gibi ekstra servis bilgilerine odaklanmaktadır. Üçüncü bölüm ise servis, ortam ve restoranın atmosferi ile ilgilidir (Chossat & Gergaud, 2003). Rehber, başlangıçta gazeteciler tarafından kurulduğu için restoranlar hakkında sıkça esprili ve tartışmalı yorumlar yaparak ilgi çekici bir okuma materyali sunmaktadır (Lane, 2013). Öte yandan söz konusu ilgi çekiciliğin ve esprili dilin, rehber ve dergi kapaklarındaki görseller için de geçerli olduğunu söylemek mümkündür.

Gault & Millau'nun Diğer Restoran Derecelendirme Sistemleriyle Karşılaştırılması

Gastronomi turizmi arzları; “turistik altyapı, aktiviteler, etkinlikler ve organizasyonlar” olmak üzere dört başlık altında toplanmaktadır. Bu bağlamda Restoran Sınıflama/Tescilleme Sistemleri ile Yemek/Şarap Tescilleme Sistemleri “organizasyonlar” başlığı altında yer almakta (Çağlı, 2012) ve gastronomi turizmi açısından birer arz unsuru olarak değerlendirilmektedir. Söz konusu arz unsurları yani restoran derecelendirme sistemleri restoranların gıda kalitesi ve hizmetleri için bir kılavuzdur (Hatipoğlu, 2014). Gastronomi dünyasında restoranların değerlendirilmesi ve sıralanması için birçok rehber ve derecelendirme sistemi bulunmaktadır. Bu rehberlerin değerlendirme süreçleri, restoran sahipleri, şefler ve tüketiciler için önemli roller üstlenmektedir. Derecelendirme sistemlerinin kalite standartlarını belirleme, rehberlik yapma, takdir ve tanınırlık sağlama, gelişime odaklanma ve sektördeki trendleri belirleme gibi birçok işlevi vardır. Bir restorandan, bir rehberde “gitmeye değer” şeklinde bahsediliyorsa, restoranın belirtilen standartlarda olduğu anlaşılmakta ve yemek deneyiminin her müşteri için her yönüyle tamamen keyifli olduğu garanti edilmektedir. Bunun yanı sıra, değerlendirme ve derecelendirme sistemleri, belirsizliği azaltmanın etkili bir yoludur ve müşterilerde güven duygusu yaratmaya yardımcı olmaktadır (Surleront & Johnson, 2005). Bu değerlendirme ve derecelendirme sistemleri, restoranlar için sadece değerlendirme yapmakla kalmayıp aynı zamanda sürekli iyileşme ve gelişme için önemli bir yol gösterici rolü üstlenmektedir. Ayrıca sektördeki en iyi uygulamalara da rehberlik etmektedir.

Gastronomi dünyasında, restoranların değerlendirildiği çeşitli prestijli rehberler ve dijital platformlar bulunmaktadır. Örneğin; Amerika’da Mobil Seyahat Rehberleri (The Mobil Travel Guides) 1 ile 5 yıldız arasında “mobil” ölçeğiyle, Amerikan Otomobil Birliği (American Automobile Association, AAA) ise 1 ile 5 arasında “elmas” ölçeğiyle restoranları derecelendirmektedir (Hatipoğlu, 2014). Yapılan derecelendirmeler sadece yemek kalitesi esasına göre ya da hizmet ve mekân ambiyansı gibi diğer faktörleri de kapsayacak şekilde yapılabilmektedir. Örneğin, bir restoran New York Times gibi etki sahibi ve itibarlı kaynaklar tarafından değerlendirildiği ve üst düzey bir puan elde ettiği zaman bu durum restoran için başarı anlamına gelmektedir. Times Dergisi’nin dört yıldız sistemindeki üç yıldız “fevkalade” anlamına gelmektedir ve bu ödüle layık görülme oldukça zordur. Times’ın “olağanüstü, kusursuz” anlamına gelen dört yıldız unvanına sahip restoran sayısı 2009 yılında yayınlanan bir rapora göre New York’ta bulunan 20.000 restoran arasında bir düzineden daha az sayıdadır (Ulusoy, 2009). Bunların dışında Gambero Rosso, Harden’s, La Liste, İyi Yemek Rehberi, Forbes Seyahat Rehberi, Zagat, Miele Rehberi ve Kingfisher Explocity Yemek Rehberi gibi restoran derecelendirme sistemlerinin varlığından söz etmek mümkündür (Wikipedia, n.d.; Çavuş & Nazik, 2022, s.139-140). Ancak söz konusu rehberler ve listelerden bazıları ulusal ya da bölgesel çapta olup bazıları da dijital platformlarda restoran tavsiyesi vermekten öteye gidememektedir. Gault & Millau, Michelin ve Dünya’nın En İyi 50 Restoranı gibi rehberler ve listeler ise neredeyse tüm dünya tarafından

bilinmekte ve takip edilmektedir. Bu bakış açısından hareketle hazırlanan Tablo 1, gastronomi dünyasında ödül veren söz konusu üç organizasyonun karşılaştırmasını içermektedir.

Tablo 1. Gault & Millau, Michelin ve Dünya'nın En İyi 50 Restoranı'nın Karşılaştırılması

	Gault & Millau Rehberi	Michelin Rehberi	Dünya'nın En İyi 50 Restoranı
Kurulduğu Yıl	1965	1900	2002
Kurulduğu Yer	Fransa	Fransa	İngiltere
Kurucu	Christian Millau, Henri Gault (Gazeteci ve yemek eleştirmeni)	André Michelin, Edouard Michelin (Michelin lastik şirketi kurucuları)	İngiliz "Restaurant" dergisi
Puanlama	20 üzerinden puanlama	1, 2, 3 yıldız	Listeleme
Puan Verenler	Yerel müfettişler	Michelin müfettişleri	Şefler, restoran işletmecileri, gıda yazarları ve gurmeler
Değerlendirme Kapsamı	Restoran, şef, pastacı, sommelier ve ürünler	Restoran ve şefler	Restoran ve barlar
Stil ve Yaklaşım	Yenilikçi ve yaratıcı	Geleneksel ve klasik	Yenilikçi ve küresel
Yaygınlık	14 ülke	Dünya genelinde birçok ülke	Tüm dünya

Kaynak: Tablo 1 (Gault & Millau, 2022; Michelin Rehberi, 2022; The World's 50 Best Restaurants, 2023a)'de yer alan bilgiler derlenerek oluşturulmuştur.

Gault & Millau, 1962 yılında gastronomi eleştirmenleri tarafından kurulurken (Gault & Millau, 2022) Michelin, Fransız lastik firması kurucuları tarafından 1990'lı yılların başında şoförlere yönelik bir rehber olarak yayınlanmaya başlamıştır (Michelin Rehberi, 2022). Gastronomi dünyasında uzun yıllar boyunca Michelin ve Gault & Millau rehberleri arasında hangisinin daha önemli olduğu tartışılan bir konu olmuştur. Bu tartışma, özellikle 1970'lerde "Haute Cuisine" (Yüksek Mutfak) ve "Nouvelle Cuisine" (Yeni Mutfak) akımlarının popüler hale gelmesiyle daha da alevlenmiştir. Michelin Rehberi, geleneksel "Haute Cuisine" anlayışına yönelik devam eden muhafazakâr desteği ile bilinmektedir. "Haute Cuisine", daha karmaşık ve klasik Fransız yemek tarifleri ve mutfak teknikleri üzerine odaklandığı için Michelin yıldızları o dönemde genellikle bu tarz restoranlara ve şeflere verilmiş ve "Haute Cuisine" anlayışının devamını teşvik eden bir ödül olarak görülmüştür. Diğer yandan, Gault & Millau Rehberi, Fransız klasik geleneğine daha az bağlı kalmış ve "Nouvelle Cuisine" akımına destek vererek Michelin'e meydan okumuştur.

Dünya'nın En İyi 50 Restoranı, Gault & Millau ve Michelin rehberleri ile karşılaştırıldığında, farklı bir yaklaşıma sahiptir. Gault & Millau ve Michelin rehberleri daha uzun bir geçmişe sahip olsa da Dünya'nın En İyi 50 Restoranı, 2002 yılında başlamış olmasına rağmen hızla dünya genelinde önemli bir etkiye ulaşmıştır. İngiliz dergisi Restaurant tarafından başlatılan bu organizasyon, bir panel ve yapılandırılmış bir oylama prosedürü aracılığıyla restoranları değerlendirerek dünya genelinde en iyi 50 restoranı belirlemektedir. Organizasyon "The World's 50 Best Restaurants" adıyla anılsa da aynı zamanda dünyadaki diğer harika restoranları da tanıtmak amacıyla "51-100 listesi" olarak da bilinen bir ikinci sıralama listesi de yayınlamaktadır (The World's 50 Best Restaurants, 2023b). İlk listelerin oluşturulduğu dönemde Dünya'nın En İyi 50 Restoranı, Michelin veya Gault & Millau'dan çok daha esnek, şeffaf ve sektöre yakın bir yaklaşım benimsemiştir. Dünya'nın En İyi 50 Restoranı, özellikle Michelin rehberine karşı çıkarak, beyaz masa örtüsü ve klasik Fransız değerlerine odaklanan anlayış yerine yenilikçiliği ve dünya çapında çeşitliliği ödüllendiren bir yaklaşım benimsemiştir (Martin, 2016). Özellikle gösterişsiz ve zevk alınacak yerlere vurgu yaparak, daha farklı lezzet deneyimlerini öne çıkarmaya çalışmıştır (Auf, 2019).

Yaygınlık açısından değerlendirildiğinde, Michelin rehberi dünya genelinde birçok ülke ve şehirde yaygın olarak kullanılan ve değerlendirmeler yapan bir rehber olarak ön plana çıkmaktadır. Dünya'nın En İyi 50 Restoranı ise Michelin Rehberi'nden daha geniş bir yelpazeye sahip ve farklı coğrafi bölgeleri kucaklayan bir liste olarak öne çıkmaktadır. Fransa merkezli Gault & Millau ise uluslararası alanda yaygınlaşmış, ancak Michelin rehberi veya Dünya'nın En İyi 50 Restoranı gibi geniş bir alana ulaşamamıştır.

Michelin rehberi restoran ve şefleri değerlendirirken, Dünya'nın En İyi 50 Restoranı restoran ve barları değerlendirmektedir. Dünya'nın En İyi 50 Restoranı ayrıca Asya'nın En İyi 50 Restoranı, Latin Amerika'nın En İyi 50 Restoranı, Orta Doğu ve Kuzey Afrika'nın En İyi 50 Restoranı, Asya'nın En İyi 50 Barı, Kuzey Amerika'nın En İyi 50 Barı gibi bölgesel listelerle de kapsamını genişletmiştir (The World's 50 Best Restaurants, 2023b). Gault & Millau ise sadece restoranlar, birahaneler ve kokteyl barları ile sınırlı değildir. Aynı zamanda şefler, pastacılar ve sommelierler gibi gastronomi dünyasının çeşitli aktörlerini ve onların ürünlerini de değerlendirmekte ve ödüllendirmektedir. Ayrıca sadece ulusal rehberler değil bölgesel rehberler de hazırlamaktadır. Örneğin Fransa'da yılda bir ulusal rehber ve 11 bölgesel rehber sunmaktadır (Gault & Millau International, 2023a). Gault & Millau, 20 üzerinden puanlama sistemini kullanıp 1 ile 5 arasında aşçı şapkası verirken, Michelin ise 1, 2 veya 3 yıldızla ödüllendirmesini yapmaktadır. Dünya'nın En İyi 50 Restoranı ise panel ve yapılandırılmış bir oylama prosedürü aracılığıyla restoranları değerlendirip 1'den 50'ye kadar listelemektedir.

Michelin Rehberi'nde profesyonel ve eğitimli endüstri uzmanları müfettiş olarak yer alırken, Gault & Millau'da gazetecilik ve diğer alanlarda profesyonel geçmişlerinden gelen yerel müfettişler değerlendirmeyi yapmaktadır (Wikipedia, n.d.; Lane, 2013). Her iki rehberin müfettişleri, anonim ve gizli bir şekilde restoranları ziyaret etmekte ve gizli müşteri olarak yemek deneyimlerini değerlendirmektedirler. Dünya'nın En İyi 50 Restoranı ise kurduğu akademi aracılığıyla sistematik olarak değerlendirmesini yapmaktadır. Dünya'nın En İyi 50 Restoranı akademisi, yirmi yedi coğrafi bölgeye ayrılmış binden fazla seçilmiş üyenin görüşüne dayanarak listeyi oluşturmaktadır. Her bölgenin başkanı, kırk kişilik bir oylama paneli seçmekte ve panelde şefler, restoran işletmecileri, gazeteciler ve gurmeler yer almaktadır. Oylama paneli üyelerinin kimliği gizli tutulmakta ve her yıl minimum %25'i yenilenmektedir (The World's 50 Best Restaurants, 2023c).

Michelin rehberi, sadece mutfak kalitesini değerlendirmekle kalmamakta, mutfağın dışındaki atmosfer, dekor ve hizmet gibi unsurları da göz önünde bulundurarak mutfak mükemmelliğini ortaya çıkarmaya çalışmaktadır (Montargot vd. 2022). 1960'larda H. Gault ve C. Millau'ya göre, Michelin rehberi restoranları iddia ettiği gibi sadece mutfaklarının kalitesine göre değil, daha çok zenginlik derecelerine göre sıralıyordu. Bu nedenle Gault & Millau başlangıçta ortam ve atmosfere ait boyutları değerlendirme çerçevesine almamıştır (Naulin, 2014). Gault & Millau'a göre mutfakta mükemmellik, bir restoranın ya da yemeklerinin zengin görünümünden ziyade lezzeti, estetiği ve şeflerin yenilikçiliğiyle ilişkilidir. Sonuç olarak Gault & Millau Rehberi'nin odak noktası yiyecek ve içeceklerdir (Imbriša, 2021; Montargot vd. 2022). Sonrasında Gault & Millau Rehberi'nin puan sisteminde restoran atmosferi, ortam ve servis yer alsa da etki faktörü daha düşüktür. Ancak Montargot vd. (2022)'a göre, Gault & Millau, her ne kadar yeni mutfak akımı doğrultusunda hareket ettiğini ifade etse de internet sitelerinde sergilediği ve tasvir ettiği mutfak mükemmelliği konusunda paylaştıkları ile çelişkili davranmaktadır. Dünya'nın En İyi 50 Restoranı ise herhangi bir kriter tanımlamamış veya belirli bir ürünü satma zorunluluğu koymamıştır (The World's 50 Best Restaurants, 2023c).

Gastronomi dünyasında değerlendirme sistemlerine karşı farklı görüşler ve tercihler bulunmaktadır. Genel olarak restoranlar ve şefler bu tür derecelendirme ve ödül sistemlerini tanıtım ve prestij açısından faydalı bulmaktadır. Ancak gastronomi dünyasındaki bu derecelendirme sistemleri ve ödülleri bazen de olumsuz yanlarıyla anılmaktadır. Knief (2020)'in yaptığı çalışmaya katılan bir bölüm şefler ve restoran işletmecileri, işletmelerini herhangi bir yıldızlı restoran olarak listelemek istemediklerini, ödül sisteminin üzerlerinde yarattığı baskı gücünden rahatsız olduklarını açıkça ifade etmektedir. Bunun yerine kendi kurallarının geçerli olduğu restoranların işleyişini ve esas olarak müşteri memnuniyetini görmeyi tercih ettiklerine vurgu yapmaktadırlar (Knief, 2020). Örneğin; Fransız Bernard Loiseau, Michelin rehberi tarafından verilen üç yıldızlı bir şefi ve Fransa'nın Burgonya bölgesindeki 18. yüzyıldan kalma bir malikâne içinde kurulu Cote d'Or adlı restoranın sahibiydi. Michelin tarafından üçüncü yıldız elinden alınan ve Gault & Millau tarafından bir yıl önce 19 olan puanı 17'ye düşürülen Fransız şef yıllardır zirvede kalmış olmasına rağmen puanının düşürülmesinden sonra intihar etmiştir (Montargot vd. 2022). Loiseau, puanı ya da yıldız düşürüldüğü için intihar eden ilk şef değildir. 1966 yılında Alain Zick adlı aşçı da sahip olduğu tek yıldız Michelin tarafından geri alınca intihar etmiştir. Bu tarz intihar vakaları, Bourbon Prensi Conde'ye hizmet veren ve geciken bir deniz ürünü teslimatı yüzünden Conde'nin XIV. Lois için hazırladığı yemeğin berbat olması üzerine intihar etmiş olmasıyla ünlü, 17. yüzyılın ortalarında yaşamış Maitre d'Hotel François Vatel'i hatırlatmakta (Spang, 2007) ve hangi yüzyılda yaşamış olursa olsun mutfakta çalışan insanların üzerinde ne denli ağır bir baskı olduğunu göstermektedir. 2002 yılında tek yıldızını yitiren Emile Jung adlı Fransız şef yıldızını kaybetmenin ne anlama geldiğini, "Yüreğimi kemiren, ruhumu öldüren acıyı kelimelerle ifade edebilmek mümkün değil" sözleriyle dile getirirken, Fransa'nın en ünlü şeflerinden Marc Veyrat "Restoran rehberlerinin yeni edisyonlarının yayın tarihinden iki ay öncesinde uykularım kaçmaya başlar" sözleriyle yaşadığı stresi dile getirmektedir (Örs, 2004). Düşen puanlar ve kaybedilen yıldızlar gastronomi dünyasında zaman zaman adaletsiz ve aşağılayıcı olarak algılanmıştır. Bu koşullar altında, özellikle Michelin yıldızlarının değerlendirildiği gastronomi dünyasında, bazı ünlü şefler bu elitist gastronomi akımının hegemonyasına karşı çıkarak ödülleri geri verme yoluna gitmişlerdir. 1996'da Joël Robuchon, 2005'te Alain Senderens, 2006'da Antoine Westermann, 2017'de Sébastien Bras ile 2019'da Marc Veyrat gibi üç yıldızlı şefler zor kazandıkları Michelin yıldız ödülleri geri vermişlerdir (Montargot vd. 2022).

Tüm bunların yanında Gault & Millau, Michelin rehberi, Dünya'nın En İyi 50 Restoranı gibi ödül sistemleri restoranlara prestij, itibar, müşteri güveni, pazarlama, iş ortaklıkları, iş birlikleri, motivasyon ve profesyonellik gibi faydalar sağlarken aynı zamanda işletmecilerin değer verdiği nesnellik ve uzmanlık gibi nitelikleri de sağlar. Burada sorun ödül sistemlerinin değerlendirmesi değildir, ödülleri yarattığı baskı ve bireysel olarak işletmecilerin verdiği ezici önemdir. Tüm olumsuzluklara rağmen yemek pişirme tutkusunu, sürekli iyileştirme çabası ve benzersiz mutfak deneyimleri arayışı durmayacak (Knief, 2020) ve ödül sistemleri gastronomi dünyasına etki etmeye devam edecektir.

Sonuç

Restoran derecelendirme ya da başka bir tabirle sınıflama sistemleri dünya üzerinde pek çok ülkede kullanılmakta ve bu sistemler gastronomi alanında hizmet veren restoranlara yıldız, kaşık, çatal ya da aşçı şapkası gibi sembollerle ödüller vererek onların başarılarını takdir etmekte ve isimlerini tüm dünyanın duymasını sağlamaktadır. Söz konusu rehberlere giren restoranların müşteri sayılarında artışlar olduğu ve dolayısıyla gelirlerini arttırdıkları da yadsınamaz bir gerçektir. Örneğin gastronomi ve gastronomi turizmi alanında son yıllarda hızlı gelişme gösteren Türkiye'de, Michelin Rehberi'nin yapmış olduğu ilk açıklama yani İstanbul'un 2023 yılında Michelin Rehberi'nde yer alacağı

duyurusu ve bu gelişme gastronomi dünyasında büyük yankı uyandırmıştır. 2024 yılında ise söz konusu rehberin İzmir ve Bodrum'u da kapsamına alacağını ilan etmesi yine gastronomi dünyasında büyük bir sevinç ile karşılanmıştır. Benzer bir gelişme de Gault & Millau Rehberi'nin 2024 yılı itibariyle Türkiye'deki restoranları değerlendirmeye tabii tutacağı haberidir ve bu gelişme de gastronomi sektöründe faaliyet gösteren pek çok paydaş tarafından olumlu karşılanmıştır.

Öte yandan daha önce vurgulandığı üzere söz konusu Fransız Mutfağı olduğunda Gault & Millau'nun "Nouvelle Cuisine"i benimseyen yani daha hafif, yenilikçi ve yaratıcı yemeklerin ön plana çıktığı restoranları daha başarılı bulduğu gözlemlenmektedir. Söz konusu Türk mutfağı olduğunda rehberin nasıl bir yaklaşım izleyeceği, hangi şehirleri kapsamına alacağı, geleneksel Türk mutfağını mı yoksa modern Türk mutfağını mı daha başarılı bulacağı hususları merak uyandırmaktadır. Türkyılmaz (2023)'ın, Gault & Millau'nun Türkiye'de eğitim alan, yemek kültürüne hâkim, Türk müfettişlerin değerlendirme yapacağına vurgu yapması bu anlamda sevindirici olmakla birlikte, rehberin bu alanda bir istihdam yaratacak olması da önemlidir.

Genel olarak, Gault & Millau, dijitalleşmenin getirdiği fırsatları değerlendirerek ve müşteri beklentilerine uyum sağlayarak gastronomi sektöründeki önemini korumaya devam edecektir. Sosyal medya ve dijital platformlardaki etkinliğini artırarak daha fazla insana ulaşacağı ve gastronomi dünyasındaki değişen trendlerle uyum sağlayacağı düşünülmektedir. Aynı zamanda, sürdürülebilirlik ve sağlıklı beslenme gibi konulara olan hassasiyeti sayesinde restoranları teşvik ederek, gelecekteki gastronomi trendlerine yönelik etkisini güçlendirmesi de beklenmektedir. Gault & Millau'nun Türkiye'de hangi kategorilerde kimlere ödüller verdiği belli olduktan sonra bu çalışmaya benzer bir çalışmanın tekrarlanması ve söz konusu ödüllerin değerlendirilmesi sonraki araştırmacılara önerilebilir. Böylelikle Türk gastronomisi adına alanyazın daha da zenginleşecektir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Auf, İ. (2019, June 24). World's 50 Best Restaurants'ta "Düzen" Değişiyor. <https://gastereamag.com/worlds-50-best-restaurantsta-duzen-degisiyor/> 02.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Beaugé, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine: A brief historical insight. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 5-14. Doi: 10.1016/j.ijgfs.2011.11.007
- Chossat, V., & Gergaud, O. (2003). Expert opinion and gastronomy: The recipe for success. *Journal of Cultural Economics*, 27, 127-141.
- Crichton, J. (2023, January 22). Gault & Millau launches in Turkey. Gault Millau UAE. <https://www.gaultmillauae.com/news/gaultmillau-launches-in-turkey/> 01.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Çağlı, I. B. (2012). *Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi FBE.

- Çavuş, O., & Nazik, M. H. (2022). Michelin Yıldızlı Restoranlarda Başarı Faktörleri ve Standartların Tespit Edilmesi: İspanya San Sebastian Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 137-161. Doi: 10.32572/guntad.993924
- France Unwrapped (2023, April 17). What is the Gault et Millau and how does the rating system work? <https://franceunwrapped.com/know/what-is-the-gault-et-millau-rating-system/> 01.07.2023 tarihinde erişilmiştir
- Gault & Millau France. (2023a). Gault & Millau L'expert gourmand. <https://fr.gaultmillau.com/> 01.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Gault & Millau France. (2023b). Marc Veyrat- Chef. People de la gastronomie. <https://fr.gaultmillau.com/people/marc-veyrat> 03.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Gault & Millau International. (2023a, June 2). Gault & Millau International <https://www.gaultmillau.org/international/?lang=en> 03.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Gault & Millau International. (2023b, March 16). Our history. <https://www.gaultmillau.org/history/?lang=en> 03.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Gault & Millau International. (2023c, June 2). The Gault & Millau Spirit. <https://www.gaultmillau.org/about/?lang=en> 06.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Gault & Millau The Netherlands. (2023, July 28). Awards. <https://www.gault-millau.nl/en/awards> 07.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Gault & Millau UAE. (2022, June 14). Gault & Millau: A history. Gault & Millau UAE. <https://www.gaultmillauae.com/news/gaultmillau-a-history/> 03.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Gault & Millau UAE. (2023a, April 27). How Gault & Millau rates restaurants. Gault & Millau UAE. <https://www.gaultmillauae.com/features/how-gaultmillau-rates-restaurants/> 08.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Gault & Millau UAE. (2023b, March 28). Shortlists revealed for Gault & Millau UAE Gala 2023 awards ceremony. Gault & Millau UAE. <https://www.gaultmillauae.com/events/shortlists-revealed-for-gaultmillau-uae-gala-2023-awards-ceremony/> 08.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Gault & Millau. (2023). Gault & Millau L'expert gourmand. Gaultmillau.com. <https://www.gaultmillau.com/> 02.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*. Yayınlanmış Doktora Tezi. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Imbriša, L. (2021). Quality assessment in restaurants - Gault Millau. University of Rijeka. <https://repository.fthm.uniri.hr/islandora/object/fthm:2969> 30.06.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Knief, I. (2020, March 9). War of the Stars – The power of Michelin, Varta and Gault Millau. <https://www.ktchnrebel.com/michelin-guide-stars/> 30.06.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Lane, C. (2013). Taste makers in the “fine-dining” restaurant industry: The attribution of aesthetic and economic value by gastronomic guides. *Poetics*, 41(4), 342–365. Doi: 10.1016/j.poetic.2013.05.003

- Maravic, M. U., Gracan, D., & Zadel, Z. (2014, May). Ljubljana quality selection (LQS)-innovative case of restaurant assessment system. *22nd Biennial International Congress. Tourism & Hospitality Industry* (p. 536-550).
- Martin, B. (2016, April 26). Behind the World's 50 Best Restaurants, the Only List That Matters. <https://www.gq.com/story/50-best-restaurants-list-backstory> 02.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Michelin Rehberi. (2022). Michelin Rehberi Hakkında. <https://guide.michelin.com/tr/tr/article/features/about-the-michelin-guide-tr> 01.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Montargot, N., Kallmuenzer, A., & Kraus, S. (2022). Haute cuisine three-star restaurants' representation on websites and dining guides: A lexicometric analysis. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(9), 3376-3393. Doi: doi.org/10.1108/IJCHM-07-2021-0851
- Naulin, S. (2015). Se faire un nom. Les ressorts de la singularisation des critiques gastronomiques. *Sociologie du Travail*, 57(3), 322-343. Doi: 10.4000/sdt.1537
- Oggusto. (2023, January 3). Gastronomi Rehberi Gault & Millau Hakkında Bilmeniz Gerekenler. <https://www.oggusto.com/gastronomi/gastronomi-rehberi-gault-millau-hakkinda-bilmeniz-gerekenler> 09.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Örs, A. (2004). <http://arsiv.sabah.com.tr/2004/11/08/cp/gur101-20040911-101.html>, 09.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2003). Institutional change in toque ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy. *American Journal of Sociology*, 18(4), 95-843. Doi: 10.1086/367917
- Spang, R. L. (2007). *Restoranın İcadı-Paris ve Modern Gastronomi Kültürü*. B. S. Şener (çev.) Ankara: Dost Kitapevi.
- Surlemont, B., & Johnson, C. (2005). The role of guides in artistic industries: The special case of the "star system" in the haute-cuisine sector. *Managing Service Quality: An International Journal*, 15(6), 577-590. Doi: 10.1108/09604520510634032
- The World's 50 Best Restaurants. (2023a). About us. <https://www.theworlds50best.com/about> 10.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- The World's 50 Best Restaurants. (2023b). About 50 best. <https://www.theworlds50best.com/about-50-best.html> 10.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- The World's 50 Best Restaurants. (2023c). The voting system. <https://www.theworlds50best.com/voting/the-voting-system> 10.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Türkyılmaz, F. (2023). Gastronomi rehberi Gault & Millau, 2024'te Türkiye'de yayımlanacak. <https://www.aa.com.tr/tr/kultur/gastronomi-rehberi-gault-millau-2024te-turkiyede-yayimlanacak/2786001> 09.07.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Ulusoy, C. (2009). Amerika Birleşik Devletlerinde turizmin kamu ve özel sektör düzeyindeki örgütlenme şekilleri, bu alandaki meslek örgütleri, karar mekanizmaları ile sektördeki sertifikasyon yöntemlerinin Türkiye ile

karşılaştırılarak faydalı olarak görülen yönlerin ülkemizde de uygulanabilirliğinin araştırılması. <https://teftis.ktb.gov.tr/Eklenti/1273,cemaletinulusoypdf.pdf?0> 09.07.2023 tarihinde erişilmiştir.

Wood, R. C. (2003). *The Shock of The New: A Sociology of Nouvelle Cuisine*. İçinde D. Sloan (Ed.) *Culinary Taste: Consumer Behaviour in the International Restaurant Sector* (ss. 77–92). Butterworth-Heinemann.

Wikipedia. (n.d.). Restaurant rating. https://en.wikipedia.org/wiki/Restaurant_rating 09.07.2023 tarihinde erişilmiştir.

A New Restaurant Rating System on Behalf of Turkish Gastronomy: Gault & Millau Guide

Öznur CUMHUR

Bilecik Seyh Edebali University, Applied Sciences Faculty, Bilecik/Türkiye

Aysu ALTAŞ

Aksaray University, Tourism Faculty, Aksaray/Türkiye

Extended Summary

Gastronomy is a field where tastes, food culture and culinary arts come to the fore, attracting the attention of people from all over the world. Over time, various guides and reward systems have been developed to identify, evaluate and promote the quality of restaurants, chefs and products in this area. These systems are a subject that all gastronomy enthusiasts, gourmets, travellers and gastronomy industry employees follow carefully. These guides and reward systems give awards to restaurant businesses with symbols such as stars, spoons, forks, diamonds or toques as a result of the secret evaluations made by their inspectors. The results of the ratings are published in national and international media, newspapers and magazines, as well as websites and social media, making it easier for millions of people to follow. Today, being in these guides and winning an award is just as prestigious for a restaurant and a chef, and being able to eat from award-winning chefs in award-winning restaurants has become just as prestigious for gastronomy enthusiasts. However, some believe that these rating systems put pressure on chefs and restaurants and restrict their freedom.

Michelin Guide, Gault & Millau, The World's 50 Best Restaurants, Gambero Rosso, Harden's, La Liste, The Good Food Guide, Forbes Travel Guide, Zagat, Miele Guide and Kingfisher Explocity Great Food Guide are some examples of such speech systems. One of the mentioned restaurant usage uses, Michelin added Turkey to its guide for the first time in 2023. In 2024, Gault & Millau announced that it would include Turkey, and this announcement was met with curiosity by the gastronomy industry.

This study aims to examine the contribution of the Gault & Millau Guide, which will start to be published in Turkey as a new destination in 2024, to the field of gastronomy. For this purpose, document analysis, which is a qualitative research method, was used as a research method and secondary data was utilized. The study is a case study, which is one of the qualitative research designs. For the research, first of all, a literature review was conducted and then content analysis was carried out according to various criteria on the official website of Gault & Millau and the official extensions directed by the site. As a result of the data obtained, the Guide was also compared with the Michelin Guide and the World's 50 Best Restaurants awards, thus trying to reveal the overlapping or diverging aspects of Gault & Millau with others. The limited number of academic studies on the Gault & Millau Guide, which is a new restaurant rating system for Turkish gastronomy, makes this study important. In this context, it is thought that the study aims to be an important source of information about the impact and value of a new gastronomy guide in Turkey, will contribute to the literature and will guide future researchers.

Gault & Millau, one of the most well-known food guides in the world and also called the yellow guide, takes its name from its founders, Henri Gault and Christian Millau. The duo published the Gault & Millau Paris Guide in 1962 to promote and revitalize Paris. The magazine has quickly become the most influential French restaurant guide with

its editorial structure and proposals that break the image of the ultra-bourgeois in France (Gault & Millau UAE, 2022; Gault & Millau International, 2023b). Gault & Millau adopted the Nouvelle Cuisine philosophy, which is called the third era of French cuisine after Grande Cuisine and Cuisine Clasique, and defined the ten commandments of the new French cuisine, representing an important turning point in the world of gastronomy, and determined the boundaries of the new cuisine. These commandments emerged with the contribution of young chefs who aimed to redefine the dining experience by breaking the traditional culinary rules and giving direction to the Gault & Millau Guide (Gault & Millau International, 2023b). In addition to its restaurant guides, Gault & Millau is one step ahead of its competitors with wine guides in France, Germany and Austria, a champagne guide in France and chocolate guides in Belgium and Luxembourg.

The Gault & Millau Guide rates restaurants from 1 to 20 using a method called the French school rating system. Points are awarded based on a variety of criteria, including the quality and creativity of the cuisine, the presentation and originality of the dishes, the selection and pairing of wines, ambience, service, restaurant atmosphere and prices (Chossat ve Gergaud, 2003; France Unwrapped, 2023). A maximum score of 20 is given to restaurants considered to have achieved excellence. In general, the grades given in the guide are between 11 and 19. Restaurants listed below 10 points are rarely included in the guide. The Gault & Millau Guide also ranks the leading restaurants, i.e. those with 13 or more points, with symbols called "toques". The number of toques, ranging from 1 to 5, indicates the quality and creativity of the restaurant, while the toques rating is based on the ratings the restaurants receive (Gault & Millau UAE, 2023a).

As a result, Gault & Millau aims to reach 30 countries and 2.7 billion readers and gastronomy enthusiasts by 2025 (Gault & Millau International, 2023c). The countries currently included in the Gault & Millau Directory are Austria, Belgium, Croatia, France, Georgia, Germany, Netherlands, Italy, Japan, Luxembourg, Serbia, Slovenia, Switzerland, United Arab Emirates. Turkey is one of the countries that it wants to include in the scope of the guide in 2023 (Gault & Millau, 2023). The guide is planned to start fieldwork in 2023 and be published in 2024 (Crichton, 2023). The guide has announced that it will use Turkish inspectors who have received training in Turkey and have a good command of food culture (Türkyılmaz, 2023). It is also important that the Guide will create employment in this field. Each year, Gault & Millau awards prizes such as chef of the year, young chef of the year, artisan of the year, sommelier of the year, host of the year, pastry chef of the year, restaurant of the year, cocktail bar of the year, dessert of the year, wine menu of the year, champagne menu of the year, soft drink menu of the year, sustainable cuisine of the year and POP of the year (Gault & Millau, 2023b; Gault & Millau The Netherlands, 2023). It is thought that there will be fierce competition in Turkish gastronomy to win these awards and that this competition will increase quality.