



米其林文化

# 通行欧洲的另类红宝书

**MICHELIN**

王茹 迈可 著



世界科学出版社

欧洲文化之旅

# 通行欧洲的另类红宝书

RECHENKUNST

计算——思维之道

 中国轻工业出版社

# 通行欧洲的另类红宝书

MICHELIN

王茹 迈可 著

世界知识出版社

**图书在版编目(CIP)数据**

通行欧洲的另类红宝书 / 王茹, 迈可著. —北京:

世界知识出版社, 2006. 11

ISBN 7 - 5012 - 3060 - 9

I. 通... II. ①王... ②迈... III. 旅游指南—欧洲

IV. K950. 9

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 135163 号

**书 名 / 通行欧洲的另类红宝书**

**责任编辑 / 白小薇**

**文字编辑 / 张迎辉 吴 琳**

**封面设计 / 李 莉**

**责任出版 / 王勇刚**

**责任校对 / 戴文达**

**出版发行 / 世界知识出版社**

**地址电话 / 北京市东城区干面胡同 51 号 (010) 65265923**

**网 址 / www. wap1934. com**

**邮政编码 / 100010**

**经 销 / 新华书店**

**排 版 / 北京世知萨隆文化交流中心**

**印 刷 / 世界知识印刷厂**

**开本印张 / 787 × 960 毫米 1/32 6 1/8 印张 750 千字**

**版次印次 / 2006 年 11 月第一版 2006 年 11 月第一次印刷**

**定 价 / 12.00 元**

**版权所有 翻印必究**

## 内容提要

在中国，人们对米其林公司的认识，似乎还仅仅停留在对米其林轮胎的认知上。殊不知，米其林公司在其他方面也可谓建树颇丰。

特别值得一提的是，在旅游、餐饮领域，米其林公司出版的《红色指南》，代表绝对的权威与真理。这本被誉为“美食圣经”的红宝书，百年以来通行欧洲乃至全世界。

本书作者以《红色指南》为切入点，对闻名全球的法国米其林公司的企业文化进行了较为生动的介绍。



王茹 (Judy R. Wang)

旅美中国作家。毕业于中国人民大学中文系。曾工作于中国《人民政协报》。有大量散文、诗歌发表并曾获80年代青年杰出诗歌奖。近年来从事欧美国家文化研究和交流。



迈可 (Michael Yoo)

旅美韩国作家。乔治·华盛顿大学访问学者。毕业于韩国延世大学政治、外交系。曾任韩国首尔广播公司(SBS)记者、主持人；日本松下政经塾研究员，日本经济产业研究所研究员。著有大量有关国际政治、经济和文化的书籍和文章。

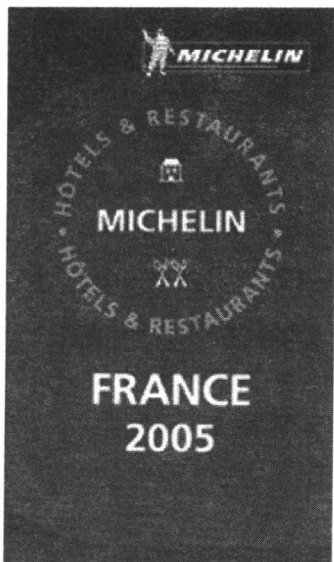
# 前 言

众所周知，闻名全球的法国米其林公司（MICHELIN）发明创造了诸多世界第一，包括：世界上第一条可拆卸轮胎，第一条可充气轿车轮胎，第一条重型卡车轮胎，第一条低压轮胎，第一条子午线轿车轮胎，第一条彩色轮胎和第一条F1赛车轮胎；1915年修建了世界上第一条水泥马路……米其林公司几乎囊括了世界轮胎发明史上的所有第一，而米其林公司的每一项发明，都把汽车工业大大向前推进一步。

除此之外，大家有所不知的是，米其林公司还是世界上最早和最大的地图及旅游指南出版商。每年米其林公司在全球共出版约2230万份地图及旅游指南。

著名的米其林《红色指南》（*Red Guide*，亦称《米其林指南》）于1900年首次出版。起初，它只是一本简易方便的手册，为驾车者提供一些实用资讯，如关于车辆保养的建议、行车路线推荐、汽车修理行的地址以及酒店、餐馆的地址，等等。后来《红色指南》开始每年为法国的餐馆评定星级，并因此而著名。

《红色指南》的观点代表绝对的权威与真理。这本书在饕家心目中，实在是至高无上。这本被誉为“美食圣经”的红宝书，通行欧洲乃至全世界。



2000年，《红色指南》度过了它的一百周年生日。一百多年来，《红色指南》走过了精彩的历程：

- 1895年 米其林公司以刚发明的充气轮胎参加了从巴黎到波尔多间的汽车比赛，同时也注意到长途驾车需要周全的旅游指南。
- 1900年 米其林公司出版第一本《红色指南——法国旅游指南》。这本将近400页的口袋尺寸



的手册，涵盖了1400处铁路和公路旁的旅馆、餐厅、火车站、汽车维修点及零配件供货商店等服务业的丰富内容。1900~1920年间，米其林公司一直向顾客免费提供《红色指南》。

1904~1914年 米其林公司新增了法国以外的北非、地中海沿岸、西班牙、意大利、葡萄牙、瑞士、德国等地的旅游手册，封面不限红色，以示区别。

1920年 《红色指南》开始在书店以每本7法郎出售，书内没有任何商业广告。同时，米其林公司建立了严格的评审制度，访问任何餐馆都坚持自行付费，以维护评级的公正与客观。

1926年 《红色指南》评选出46家杰出餐厅并授一星（very good cooking）。

1931年 《红色指南》评选开始出现两星（excellent cooking）和最高荣耀的三星（exceptional cuisine, worth the journey）。

1944年 诺曼底登陆，法国解放。盟国军队早自1939年起就以《红色指南》作为城镇地图的重要依据。

1989年 “Minitel 3615” 互联网服务在法国推出，继

而扩展至欧洲。

1996年 电子导航系统出现。

1997年 米其林推出旅游网站：[www. michelin - travel. com](http://www.michelin-travel.com)

1999年 米其林出版 navigation 光盘，让旅游者自己设计旅行路线和计划。

2000年 与互联网链接，提供目录单、免费的《红色指南》及光驱数字公路地图册。

2001年 在法国推出 Via Michelin 网站，继而扩展到意大利、西班牙、英国……

过去一百多年来有关《红色指南》的统计数字：

1. 平均每年有23000名读者投书讨论、感谢《红色指南》；

2. 《红色指南》的每位全职监察员每年旅行超过30000公里；

3. 介绍超过500种产品和服务项目；

4. 在全世界70个国家、35000个经销书店中出售《红色指南》；

5. 7亿本《红色指南》售出；

6. 每年销售1800万本《红色指南》；

7. 116个地方同时出售1900年版（翻印版）和2000年版《红色指南》；



ortable)。如果这家餐厅的环境特别令人感到愉悦、悠闲 (Particularly pleasant establishments), 前面的叉匙标志就会用红色来替代一般的黑色。



2. 人头标志: 此人头意指米其林推荐的道地小馆 Bib Gourmand (Bib 就是轮胎人的名字 “Bibendum” 的缩写), 能够提供不错的食物和具有适当的价格。巴黎市内人均消费不超过 33 欧元, 巴黎以外不超过 25 欧元 (Good food at moderate price. Under € 25 outside Paris, Under € 33 in Paris)。



3. “两个铜板”的标志: 称为 piecettes, 就是小硬币之意。有此标志的餐厅表示提供不超过 16 欧元的简单餐饮 (Establishment offering a simple menu for under € 16)。

这本书接近完成的时候, 米其林公司在 2005 年 11 月推出了第一本《纽约红色指南》。在投放市场的

当日，此书即在各大书店被纽约客抢购一空。在指南中，纽约曼哈顿四家最优秀的高档餐厅 Alain Ducasse, Jean - Georges, Le Bernardin 和 Per Se 获得了最高荣誉三星级的评价。目前，米其林公司已雄心勃勃地计划向亚洲城市进军。《红色指南》锁定的下一个目标也许就是不断繁荣的北京、上海……

2006 年 2 月于纽约

# 目 录

## 前 言

### 第 1 章 《红色指南》——米其林公司的神话 / 1

《红色指南》——世纪之书的诞生 / 2

《红色指南》和米其林公司 / 6

轮胎人“必比登”的诞生 / 9

《红色指南》“星级餐馆”的诞生 / 11

《红色指南》对“星级餐馆”的评定原则 / 14

《红色指南》评定“星级餐馆”的决定因素 / 15

法国美食俱乐部与《红色指南》 / 18

三星级餐馆的厨师 / 20

一星级和二星级餐馆 / 23

《红色指南》的监察员 / 24

监察员的调查手法 / 28

《红色指南》对外国餐馆的评论 / 30

《红色指南》对酒店的评论 / 33

情人旅馆和汽车 / 36

《红色指南》和 GM / 39

## 第2章 厨师的自杀和《红色指南》 / 42

伯纳德·卢瓦索的自杀 / 43

伯纳德·卢瓦索其人 / 45

法国美食文化和厨师的自杀 / 54

## 第3章 披露《红色指南》内幕的监察员 / 58

《坐在餐桌旁的监察员》 / 58

作者对帕斯科·雷米的采访 / 61

做监察员的个人体验 / 61

对伯纳德·卢瓦索自杀事件的看法 / 74

对《红色指南》评论程序及人员选拔的看法  
/ 76

关于《坐在餐桌旁的监察员》一书 / 78

《红色指南》的经营内幕 / 83

关于法国烹饪的新变化 / 86

雷米推荐的餐馆和酒店 / 89

## 第4章 百年《红色指南》之文明 / 98

《红色指南》诞生的社会背景——文化与文明的  
结合 / 98

19世纪美食文化诞生的背景与变迁 / 99

法国民族主义的美食文化 / 103

- 美食和宗教 / 106
- 美食和礼节 / 108
- 弘扬法国美食文化的五位人物 / 111
- 《红色指南》以前的旅游手册 / 121
- 法国旅行俱乐部、汽车俱乐部与《红色指南》 / 124
- 《红色指南》和布尔乔亚 / 126
- 《红色指南》的销售战略——积极利用读者 / 128
- 《红色指南》与改造洗手间运动 / 130
- 《红色指南》和法国地图及路标 / 134
- 在战争中走向国际化的《红色指南》 / 139
- 《红色指南》内容的变化及背景 / 149
- 《红色指南》积极开发法国地方饮食 / 151

## 第5章 《红色指南》与未来 / 153

- 马克西姆餐厅和《红色指南》 / 153
- 对《红色指南》评级产生的疑问 / 160
- 餐馆减税运动及《红色指南》星级餐馆的破产 / 164
- 《红色指南》星级餐馆和“麦当劳” / 168
- 美食哈佛大学和《红色指南》——对未来百年的展望 / 173

## 后 记 / 178



第 / 章

《红色指南》——米其林公司的神话



坐落于巴黎的米其林公司总部