

De **Michelinster** is een aanduiding voor [restaurants](#) met een uitzonderlijk goede [keuken](#) en een correcte [bediening](#) in de befaamde *Rode Gidsen* van de bandenfabrikant [Michelin](#). Een beperkt aantal restaurants in elke gids wordt aangeduid door één, twee of drie sterren. Deze gelden als de belangrijkste waardebeoordeling voor gastronomische kwaliteit, hoewel de Michelin-gids geen echte gastronomische gids is, zoals [Gault Millau](#). Desondanks wordt de gids als autoriteit beschouwd op het gebied van lekker eten. Het symbool dat in de gids gebruikt wordt heet ster ([Frans](#): *étoile*), maar lijkt meer op een zesbladige bloem.

Beoordeling

Michelin begon reeds in 1900 met het uitgeven van gidsen om chauffeurs te wijzen op restaurants en hotels in Frankrijk. Deze gidsen waren allen kosteloos. Het verhaal gaat dat de gebroeders Michelin een garage bezochten en zagen dat hun gidsen werden gebruikt als ondersteuning van werkbanken. Rond 1926 introduceerde men dan de gids met de eerste ster voor restaurants. Later in de jaren dertig werden de tweede en derde ster toegevoegd.

De jaarlijks verschijnende Rode Gidsen van Michelin bevatten een selectie van [hotels](#) en [restaurants](#). Vroeger bestond er één Rode Gids voor Nederland, België en Luxemburg samen, tegenwoordig is er een voor Nederland apart. De hotels en restaurants zijn qua comfort en inrichting geklasseerd met *huisjes* (voor de hotels) en *bestekjes* (voor de restaurants), van één huisje/bestekje voor eenvoudige gelegenheden tot vijf voor de absolute luxeklasse. Die indeling staat echter los van de toekenning van Michelinsterren, want die hebben voornamelijk met de kwaliteit van het eten en de daarbij behorende bediening te maken.

Restaurants worden -afgezien van de hoofdinspecteur- anoniem bezocht, wat wil zeggen dat de Michelin-inspecteur zichzelf niet bekendmaakt. Bij het verschijnen van de jaarlijkse gids is er altijd aandacht in de pers voor de toekenning van sterren. Het verkrijgen van een nieuwe ster wordt voor veel restauranthouders als een bewijs van waardering beschouwd en kan het zakencijfer van het restaurant flink omhoog drijven, hoewel dit lang niet altijd het geval is. Omgekeerd kan het verlies van een ster een ramp zijn voor de reputatie van het restaurant. Daarom wordt wel eens gezegd dat het een grotere uitdaging is om Michelinsterren te houden dan er een te krijgen.

In 2005 vermeldde Michelin in de [Benelux](#)-gids een restaurant dat nog niet geopend was, met daarbij een positieve aanbeveling. Toen deze [blunder](#) bekend werd, werd de gehele oplage uit de handel gehaald en verscheen een nieuwe uitgave zonder het restaurant.

In maart 2007 maakte Michelin bekend dat medewerkers begonnen zijn met het in kaart brengen van restaurants in [Tokio](#). Hiervoor wordt gewerkt met gemengde recensieteam, bestaand uit zowel Japanners als Europeanen.

De hoofdinspecteur van de Benelux maakte bekend dat het interieur van het restaurant geen invloed heeft op het toekennen van een Michelinster. Ook kunnen restaurants hun eigen beoordeling niet inzien.^[1]

Beschrijving

De kwaliteit wordt in de gids als volgt beschreven:

Eén ster

Een uitstekende keuken in zijn categorie (*Une très bonne table dans sa catégorie*).

De ster wijst op een goed rustpunt op uw route. Maar vergelijk niet de ster van een luxueus bedrijf met hoge prijzen met die van een klein restaurant dat ook een verzorgde keuken tegen redelijke prijzen biedt.

Twee sterren

Een verfijnde keuken die een omweg waard is (*Table excellente, mérite un détour*). Bijzondere specialiteiten en wijnen. Verwacht geen lage prijzen.

Drie sterren

Een uitzonderlijke keuken die een reis waard is (*Une des meilleures tables, vaut le voyage*).

Het eten is altijd erg lekker en soms buitengewoon, er worden beroemde wijnen geserveerd, de bediening is onberispelijk, het interieur is stijlvol en de prijzen zijn overeenkomstig.

Behalve de sterren zijn er ook kwaliteitsklassen voor de restaurants die de ster niet halen.

- Bestekjes:
 - Vijf bestekjes geven een zeer luxueus restaurant aan.
 - Eén bestekje is een eenvoudig restaurant. Een restaurant met een ster en drie bestekjes noemt men wel eens een "kleine ster"; het is immers een goed maar niet al te pretentief restaurant.
- De "Bib Gourmand": sommige restaurants in de Rode Gids krijgen ook een "Bib Gourmand" (de afbeelding van een Bibendum, het michelinmannetje) als vermelding. Dit geeft aan dat het restaurant een voordelige en goede maaltijd serveert. Restaurants kunnen geen Bib Gourmand en ster tegelijk hebben