

## De commerciële inflatie van Michelin sterren

**Date :** 13 maart 2023

De populaire nieuwswebsites stonden er vol van. Enerzijds waren er de bijna blote borsten die te zien waren op de Oscar uitreiking in Hollywood. Anderzijds was er de uitreiking van de culinaire Michelin sterren in de hoofdstad van Henegouwen, Bergen. En dat laatste was een feest. Of dat zou het toch moeten zijn. Vorig jaar waren er al 133 Belgische restaurants die één Michelin ster hadden. Een record. Dit jaar zo waar een nieuw record. Plus nog eens 15 nieuwe restaurants met één ster tot in totaal 148. Allemaal geen probleem ware het niet dat Michelin in tegenstelling tot vroeger nu ook geld verdient met sterren. De gids heeft zijn verdienmodel immers omgeschakeld van verkoop van papieren gidsen naar commissies op reservaties in restaurants met een ster. Het is nu alleen nog aan de mainstream media zoals dat zo mooi wordt gezegd om dat ook te beseffen.

De Franse producent van autobanden Michelin moet met zijn tijd mee. De papieren restaurantgids is al een jaar lang voorgoed verleden tijd. De sterren en alle commentaar staan nu gratis en voor niets op de website van Michelin. Weg dus klassiek verdienmodel van boekjes verkopen, daar is nu de digitale app die u meteen ook laat reserveren. Michelin gaat dus nu geld verdienen met de promotie van restaurants. Objectieve kritieken zullen dus steeds zeldzamer worden. Michelin gaat zijn eigen markt ondersteunen met digitale marketing. In de toekomst zal zoals dit jaar het sterren blijven regenen. Michelin werkt daarvoor samen met TripAdvisor en TheFork. Objectieve criteria zijn daarbij niet meer belangrijk, aantal reservaties des te meer.

Deze vaststelling doet niets af van het professionele kunnen van die restaurants die dit jaar in de Michelin prijzen vallen. Als media consument hebt u daarentegen wel het recht te weten wat u op uw media bord voorgeschoteld krijgt. De populaire media website doen daar voorlopig niet aan mee. Omdat het nu eenmaal financieel meer belangrijk is meer website clicks te krijgen dan de waarheid te vertellen. En voorlopig blijven de Michelin sterren dus populaire hapklare brokken. Ook al zijn die brokken steeds minder relevant.