



## 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<sup>a</sup> , Aysu ALTAŞ<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Bilecik Seyh Edebali University, Applied Sciences Faculty, Department of Tourism Management, Bilecik/Türkiye

<sup>b</sup> 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