

Il sapore del successo

Parte # 1

Trecho do vídeo: 00:00 - 00:26

Tony: Voi sapete cos'è la Michelin?

Iana: È una guida vero?

Coordinatrice: È la guida Iana. La bibbia.

Tony: La Michelin manda i suoi ispettori nei ristoranti per mangiare e dare le stelle. Una, due, tre.

Adam: O nessuna.

Tony: Non si sa chi sono, nessuno lo sa. Vengono, mangiano e se ne vanno. Però, hanno delle abitudini. Si attengono a un rituale per dare a ogni ristorante la stessa chance.

Gli uomini Michelin mangiano in coppia.

Coordinatrice: A volte l'uomo Michelin può essere una donna.

Parte # 2

Trecho do vídeo: 00:27 - 00:54

Tony: Prenotano sempre prima delle sette e trenta. Il primo arriva in anticipo e beve qualcosa al bar. Il suo collega arriva mezz'ora dopo.

Uno ordina al menù degustazione e l'altro alla carta, sempre.

Prendono mezza bottiglia di vino, acqua del rubinetto, sono eleganti, educati, ma attenzione, possono mettere una forchetta a terra per vedere se ve ne accorgete.

E non la fanno cadere o farebbero rumore e sarebbe facile.

Adam: D'ora in poi tutto deve essere perfetto. Non buono, non eccellente, perfetto.

Trecho do vídeo analisado: <https://www.youtube.com/watch?v=Et9G2gy5m04>