



# ANNALS OF GASTRONOMY AND TOURISM STUDIES

ISSN:

Journal homepage: [www.agats.org](http://www.agats.org)

Received: 22.02.2024

Accepted: 23.04.2024

Annals of Gastronomy and Tourism Studies, 2024, 1(1), 38-51

Araştırma Makalesi (Research Article)

## MİCHELİN REHBERİ İLE İLGİLİ YAPILMIŞ ÇALIŞMALARIN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ (BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF STUDIES RELATED TO THE MICHELIN GUIDE)

Saadet Pınar TEMİZKAN<sup>1\*</sup> (orcid.org/ 0000-0002-8200-9564)

Batuhan AKTEPE<sup>2</sup> (orcid.org/0000-0003-3246-7265)

<sup>1</sup>Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye

<sup>2</sup>İstanbul Arel Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye

### Özet

Bu çalışmada Michelin Rehberi ile ilgili yapılan araştırmaların bibliyometrik analizinin yapılması amaçlanmıştır. Michelin Rehberi ile ilgili yapılan araştırmaların bir araya getirilmesi, araştırmacılara yeni fikirler oluşturması, farklı bakış açıları kazandırması, konuyla ilgili eksiklikleri ortaya çıkarması açısından önemlidir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden olan doküman analizi kullanılmıştır. Bu araştırmanın kapsamını ise makaleler ve tezler oluşturmaktadır. Çalışmanın kapsamında Michelin Rehberi ile ilgili ilk yayını yapıldığı 1987 yılından itibaren 2023 yılına kadar tüm çalışmalar incelenmiştir. Tespit edilen makalelerin dilleri Türkçe ve İngilizcedir. Türkçe makaleler Google Scholar üzerinden; İngilizce olan makaleler ise Scopus, Web of Science ve Science Direct üzerinden tespit edilmiştir. Araştırmaya dâhil edilen tezler ise sadece YÖK Tez veri tabanından elde edilmiştir. Toplam 128 çalışma tespit edilmiştir. Bu çalışmaların 12 tanesi tez, 116 tanesi ise makaledir. Çalışmalar yazar sayısına, yayım yılına, dergi türüne ve araştırmacının çalıştığı kuruma göre bibliyometrik açıdan analiz edilmiştir. Elde edilen sonuçlara göre yapılan araştırmalar nitel ağırlıklıdır, iki yazarlı çalışma sayısı fazladır. En fazla çalışma ise 2023 yılında yapılmıştır ve düzenli olarak çalışma sayısı artmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Michelin Rehberi, Michelin Yıldızı, Bibliyometrik.

### Abstract

In this study, it is aimed to conduct a bibliometric analysis of the research conducted on restaurants that have won the Michelin Guide and Michelin Star. Bringing together the researches on the Michelin Guide is important in terms of creating new ideas for researchers, providing different perspectives, and revealing the deficiencies related to the subject. Document analysis, which is one of the qualitative research methods, was used in the research. The scope of this research consists of articles and theses. Within the scope of the study, all studies on the Michelin Guide were analysed from 1987, when the first publication was made, until 2023. The languages of the identified articles are Turkish and English. Turkish articles via Google Scholar; Articles in English were identified through Scopus, Web of Science and Science Direct. The theses included in the research were obtained only from the YÖK Thesis database. A total of 128 studies were identified. 12 of these studies are theses and 116 are articles. The studies were analyzed bibliometrically according to the number of authors, publication year, journal type and the institution where the researcher worked. According to the results obtained, the research conducted is predominantly qualitative, and the number of studies with two authors is high. The largest number of studies were conducted in 2023 and the number of studies is increasing regularly.

**Keywords:** Michelin Guide, Michelin Star, Bibliometric.

## Giriş

Michelin Sistemi belirli bir coğrafyaya yayılmış restoranları, müfettişleri aracılığıyla inceleyen ve derecelendiren dünya genelinde tanınmış bir rehberdir (Lane, 2010). Şeflerin, müşterilerin ve işletmecilerin değer verdiği bir kurum olarak kabul edilmektedir. Bu bağlamda Michelin Sistemi güvenilir bir yapıya sahiptir (Matta ve Panchapakesan, 2021). Gastronomi ve turizm açısından

\* Sorumlu yazar: [sptemizkan@ogu.edu.tr](mailto:sptemizkan@ogu.edu.tr)

DOI:

önemli bir değeri ve ekonomik getirisi bulunmaktadır (Batat, 2021). Michelin Rehberi ekonomik, sosyal, yönetim, turizm ve kültürel açıdan dünyanın belirli bölgelerinde araştırmacılar tarafından incelenmektedir (Harp, 2001). Rehberin dünyanın en iyi restoranlarını belirlemede rol oynaması (Subakti, 2013), restorancılık kültürünün belirli bilim dallarıyla iç içe olması konunun birden fazla bilim dalıyla alakası olmasını sağlamaktadır. Bu nedenle de Michelin Rehberi ile ilgili yapılan araştırmaların multidisipliner bir yapıda olduğu ifade edilmektedir. (Şahin vd., 2021). Michelin'in aynı zamanda büyük bir etkiye sahip olması ve sürekli olarak Michelin Derecelendirme Sistemi'ne başka ülkelerin eklenmesi araştırmacılar için yeni çalışma sahaları oluşturmaktadır (Hoa ve May, 2021). Yeni çalışmaların yıllar içinde artması ve çeşitlenmesi bu araştırmaların istatistiksel analizlerinin tutulmasına neden olmaktadır.

Michelin Rehberi gastronomi alanı için önemli bir kavram olarak ifade edilmektedir. Bu noktadan hareketle bu araştırmada da literatürde Michelin Rehberi üzerine yapılan çalışmalar incelenmiştir. Yapılan literatür taraması sonucunda Michelin Rehberi konulu makalelerin, Türkçe tezlerin ve alanla ilgili dergilerin bibliyometrik profili çıkarılmıştır. Michelin Rehberi'nin birçok alanla ilişkide olduğu ve araştırma sahasının genişleyeceği görülmüştür. Bu nedenle, yapılan araştırmanın Michelin Rehberi ile ilgili çalışmaların kısa özeti olacağı ve araştırmacıların gelecek çalışmalarına yardımcı olacağı düşünülmektedir.

## **Kavramsal Çerçeve**

### **Michelin Kavramı**

Bir şefin veya restoranın başarılı olabilmesi için güçlü bir meslek kültürüne ve geleneğe sahip olması gerekir. Güçlü bir meslek kültürüne sahip restoranlar başarılarını arttırmak için rekabet unsuru ile hayatta kalmaktadır (Cooper vd., 2017). Restoranların birbiri ile rekabet etmesi mükemmelle ulaşmak için elzemdir (Heinsinger, 2020). Daha önceden yapılan araştırmalardan elde edilen bulgulara göre restorancılık ve şefin mesleki değeri büyük bir kültürdür (Johnston ve Goodman, 2015). Bu kültürün kaliteli yemekler oluşturması ve diğer restoranlarla rekabet etmesi sonucunda kıyaslamalar ve derecelendirmeler ortaya çıkmıştır. Bu derecelendirmelerinin şefler tarafından en kabul görüleni Michelin Rehberi'dir (Terence, 1996; Giousmpasoglou vd., 2018).

Michelin Rehberi otomobilin icadı sırasında 1900 yılında oluşturulmuş ve Fransız lastik şirketi üreticileri Andre ve Edouard Michelin tarafından kitapçık haline getirilmiştir. Önce ücretsiz olarak dağıtılmış, ardından para karşılığı araba kullanıcılar hedeflenerek satılmıştır (Chaigasem vd., 2023). Rehberin ilk olarak lastik satışlarını arttırmak ve kullanıcıların daha kolay yol almasını sağlamak amacıyla yazılmıştır (Martin, 2022). Rehber 1931'de, restoranlara birden üçe kadar yıldız veren bir derecelendirme başlatmıştır. Buna göre; bir yıldız restoranın çok iyi olduğunu, iki yıldız restoranın ve yemeklerin mükemmel olduğunu, üç yıldız ise restoranın olağanüstü olduğunu ve özel bir yolculuğa değdiğini ifade etmektedir (Johnson vd., 2005).

Michelin Rehberi, küresel restoran endüstrisinde hem sembolik hem de maddi güce sahip, çağdaş yemek ve restoran kültürünün en önemli sembollerinden biri olarak kabul edilmektedir (Lane, 2013; Bang vd., 2022). Michelin Yıldızına sahip restoranlar genellikle yüksek kaliteli ürünler, geleneksel yöntemlerin ötesinde yenilikçi menüler, sıradan restoranlara göre fiyat olarak daha pahalı, porsiyon olarak minimal, tüketildiğinde sosyal statü ve kendini gerçekleştirme değerleri sunan fine dining restoranlar olarak konumlandırılmaktadır (O'cass ve Frost, 2002; Kiatkawsin ve Sutherland, 2020). Müşteriler genellikle bu yüksek fiyatlı restoranları düzenli olarak ziyaret etmemektedirler (Jin vd., 2016). Ancak tüketiciler açısından ve şefler açısından restoranlar prestijli kabul edilmektedir. Bu da Michelin Yıldızlı restoranların toplumsal düzeyde derin etkilere sahip olduğunu göstermektedir (Andrieu ve Batat, 2019). Michelin Yıldızına sahip şefler ve restoranlar gıda sektöründe ve restoran endüstrisinde yüksek profilleri sayesinde yeni mutfak trendlerine öncülük edebilirler. Hatta Noma gibi bazı restoranlar tek başında yeni mutfak akımları ortaya çıkarabilir (Jensen, 2014). Bu tür restoranlar gıda sisteminde mutfakla ve ilgili diğer disiplinlerle yeni girişimler sağlayabilir (Grölssling ve Hall, 2021). Tüm bunlar Michelin Rehberi'nin klasik

restoran ve mutfak kavramından öte şefler için büyük bir pazarlama, tanınma ve işletme çalışmaları olarak da kabul edilebilir (Snyder ve Cotter, 1998). Çünkü Michelin Yıldızı'na sahip bir restoran, küresel etkisi ile dünyanın her yanından müşteri çekebilmektedir (Huang ve Hall, 2023).

### **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Açısından Bibliyometrik Analiz Kavramı**

Gıdalar ve restoranlarla ilgili çalışmalar son yıllarda artmaktadır. İncelenen bibliyometrik ve sistematik literatür taramaları, farklı disiplinlerden araştırmacıların gıda ile ilgili konularda ve multidisipliner çalışmalar ortaya çıkarıldığını göstermektedir (Counihan ve van Esterik, 2012). Bibliyometri kavramı, matematiksel ve istatistiksel tekniklerin kitaplara ve diğer iletişim araçlarına uygulanması olarak Pritchard (1969) tarafından ortaya atılmıştır. Başlıca bibliyometrik yöntemlerden ilki bilimsel etki ve atıf sayısı ile ilgilenen performans analizini ölçmektir. Bir diğer yöntem bilimsel araştırmanın yapısını, teorik veya sosyal alandaki evrimini grafiksel olarak haritalandırmadır (Montero-Díaz vd., 2018).

Günümüzde her alanda bibliyometrik araştırmalar yapılmaktadır. Kavramı açıklayan Pritchard'ın öngörüsüne göre bilimsel alandaki hızlı ilerlemeler, artan üniversite sayısı, artan araştırmacı ve araştırma sayısı her bir bilim dalı hakkında açıklayıcı bilgilere ve verilere sahip olmanın önemini arttırmaktadır (Evren ve Kozak, 2014). Scopus üzerinden yapılan taramaya göre başlığında bibliyometrik kelimesi bulunan birçok makale bulunmaktadır. Çeşitli alanlara yayılmış olan bibliyometrik analiz yönetim bilgi sistemleri (Culnan, 1986), pazarlama alanında (Randhwa vd., 2016), turizm alanında (Hall, 2011) gibi birçok disiplinin veri tabanını haritalandırmak için kullanılmıştır. Bu tür araştırmalar gastronomi ve turizm alanında bilgi birikiminin artmasına paralel olarak önem kazanmıştır (Hall, 1992; Rodriguez-Lopez vd., 2020).

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yapılan bibliyometrik çalışmalar son yıllarda artmaktadır. Örneğin Vogel vd., (2022) yaptığı araştırmada aşçılık eğitimi üzerine yapılan yayınlar tespit edilerek aşçılık eğitiminde eksik noktalar ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Bir diğer örnekte gıda ve gastronomi konulu araştırmaların konaklama ve turizm alanında nasıl geliştiğine dair araştırmaların 1976'dan 2016'ya kadar analiziyle ilgilidir (Okumuş vd., 2018). Restoranlar hakkında yapılan bibliyometrik çalışmalar az sayıda bulunmaktadır. Rodríguez-López vd. (2020)'de yaptığı araştırmaya göre son 20 yılda restoranlar hakkında yapılan araştırmalar analiz edilmiştir. 700'den fazla araştırmanın dâhil edildiği bu makalede restoranlarla ilgili yapılan araştırmaların ana konuları; müşteri memnuniyeti, sağlıklı beslenme, marka değeri ve kültür kavramlarını kapsamaktadır. Ancak Michelin Rehberi ve yıldız kazanan restoranlar hakkında yapılan bibliyometrik çalışma literatürde rastlanmamıştır.

### **Yöntem**

Bu çalışmanın amacı Michelin Rehberi konulu makalelerin ve tezlerin bibliyometrik yöntemle incelenerek, gastronomi alanında daha yakından tanınması ve araştırmacılara bu alanın yapısıyla ilgili bilgilerin ve verilerin sunulmasıdır. Makalelerin derlenmesi için öncelikle ilgili alandaki Türkçe dergiler incelenmiştir. Bunun için TÜBİTAK ve Google Scholar üzerinden anahtar kelimeler taranmıştır. Sonrasında Scopus, Science Direct ve Web of Science içinde yer alan makalelere ulaşılmıştır. Araştırmada kullanılan anahtar kelimeler "Michelin Yıldızı ve Michelin Rehberi" veri tabanları üzerinde taranmıştır. Bu kelimelerin araştırmaların başlığında, özetinde ve anahtar kelimelerinin bünyesinde olmasına dikkat edilmiş ve araştırmada sınırlılık elde edilmiştir. Tezler ise YÖK Tez bünyesinde aynı anahtar kelimelerle zaman sınırlaması olmaksızın taranarak seçilmiştir.

Bibliyometrik çalışmalarda toplanan çalışmaların değerlendirilmesinde birçok parametre sıralanabilir. Bunlar; çalışmanın yayımlandığı sene, yazarların sayısı, yayımlanan dergi/üniversite, araştırma yöntemi, araştırmanın sonucu, atıf sayısı, yazarların çalıştıkları kurumlardır. Çalışmada yer alan araştırma soruları aşağıda belirtilmiştir:

1- Michelin Rehberi ile ilgili yazılan makalelerin yıllara göre dağılımı nedir?

- 2- Michelin Rehberi ile ilgili makalelerde çok yazarlılık durumu nedir?
- 3- Michelin Rehberi ile ilgili makalelerin araştırma yöntemleri nelerdir?
- 4- Michelin Rehberi ile ilgili makalelerin yayınlandıkları dergiler nelerdir?
- 5- Michelin Rehberi ile ilgili makale yazarlarının çalıştıkları kurumlar nelerdir?
- 6- Michelin Rehberi ile ilgili yazılan Türkçe tezlerin yıllara göre dağılımı nedir?
- 7- Michelin Rehberi ile ilgili yazılan Türkçe tezlerin yayınlandığı üniversiteler nelerdir?
- 8- Michelin Rehberi ile ilgili yazılan Türkçe tezlerin bilim dallarına göre dağılımı nedir?

Taramaların sonucunda Türkçe çalışmalarda 23 makale, iki tanesi KKTC’de yazılmış olmak üzere toplam 12 adet tez ve tespit edilmiştir. KKTC’de yazılan tezler YÖK Tez sisteminde bulunmamasına rağmen ilgili üniversite YÖK bünyesinde bulunduğu için araştırmaya dâhil edilmiştir. İngilizce yayımlanan makaleler ise diğer veri tabanlarında ortakla elenmiş ve 93 sayısına ulaşılmıştır. Bu platformların seçilmesinin sebebi multidisipliner tarama yapılmasına uygun olması ve bibliyometrik çalışmaların veri tabanı üzerinde bulunmasından kaynaklıdır (Melewar vd., 2012). Bu sayede araştırma bünyesine toplamda 128 çalışma dâhil edilmiştir.

### Bulgular

Michelin Yıldızı ve Rehberi hakkında yayımlanan makalelerin yıllara göre nasıl dağılım gösterdiği Tablo 1’de yer almaktadır. Yıllara göre inceleme yapıldığında en eski araştırmanın 1987 yılında olduğu görülmektedir. En fazla makale ise 2023 yılında (%23,27) yayınlanmıştır. Bunu sırasıyla 2022 (%15,51) ve 2021 (%10,34) yılları takip etmektedir. Tabloda dikkat çekici bir diğer unsur Türkçe veya İngilizce fark etmeksizin 2012, 2008, 2004 ve 2003 yıllarında hiç makale yayımlanmamasıdır. Tablo 2’de yayın diline göre makaleler incelendiğinde en çok Türkçe makalenin 2023 (11) yılında yayımlandığı göze çarpmaktadır; en çok İngilizce makale ise 2022 (17) yılında yayımlanmıştır. Toplamda ise en çok 2023 yılında 27 adet makale yayımlanmıştır. Konuyla ilgili ilk makale 1987 yılında yayımlanmıştır. Türkçe yayımlanan ilk makale ise 2015 yılında yayımlanmıştır.

**Tablo 1.** Makalelerin Yıllarına Göre Dağılımı

Yayın Yılı	Makale Sayısı	Yüzde
2023	27	%23,27
2022	18	%15,51
2021	12	%10,34
2020	6	%5,17
2019	11	%9,48
2018	7	%6,03
2017	7	%6,03
2016	1	%0,86
2015	7	%6,03
2014	5	%4,31
2013	3	%2,58
2011	2	%1,72
2010	1	%0,86
2009	1	%0,86
2007	1	%0,86
2006	2	%1,72
2005	3	%2,58
2002	1	%0,86

1987	1	%0,86
<b>TOPLAM</b>	<b>116</b>	<b>%100</b>

**Tablo 2.** Makalelerin Yıllar İtibariyle Yayın Diline Göre Dağılımı

Yayın Yılı	Yayın Dili		Toplam
	Türkçe	İngilizce	
2023	11	16	27
2022	1	17	18
2021	3	9	12
2020	1	5	6
2019	2	9	11
2018	2	5	7
2017	1	6	7
2016	1	0	1
2015	1	6	7
2014	0	5	5
2013	0	3	3
2011	0	2	2
2010	0	1	1
2009	0	1	1
2007	0	1	1
2006	0	2	2
2005	0	3	3
2002	0	1	1
1987	0	1	1
<b>TOPLAM</b>	<b>23</b>	<b>93</b>	<b>116</b>

Bilim dünyasında ortaklaşa yayın yapma eğilimi son yıllarda artmaktadır. Bu konuda yapılan araştırmalara göre bir yayının birden çok kişi ile yapılması yayının niteliğini artırarak hakemlerle olan süreci kolaylaştırmaktadır. Çalışmaların yayınlanana kadar birden fazla kişi tarafından incelenip gözden geçirilmesi yayının daha iyi olmasına katkı sağlayabilir (Cronin, 2001; Al, 2005; Şeref ve Karagöz, 2019). Michelin Rehberi hakkında yapılan araştırmaların çok yazarlılık durumu incelendiğinde tek yazarlı makalelerin toplam sayısının 23 (%19,82) olduğu tespit edilmiştir. İki yazarlı makale sayısı toplam 38 (%32,75) makale ile en yüksek sayıya sahiptir. Üç yazarlı makale sayısı toplamda 37 (%31,89)'dir. Dört yazarlı makale sayısı 12'dir (%10,34) ve yazar sayısı altıya kadar çıkmaktadır. Michelin Rehberi ile ilgili yayımlanan makalelerin başta turizm, işletme, gastronomi, ekonomi ve yönetim gibi birçok bilim dalıyla ilgili olması yazar sayısının fazla olmasına sebep olmaktadır. Bu da konunun multidisipliner bir yapıda olduğunun göstergesidir.

**Tablo 3.** Makalelerin Yazar Sayısına Göre Dağılımı

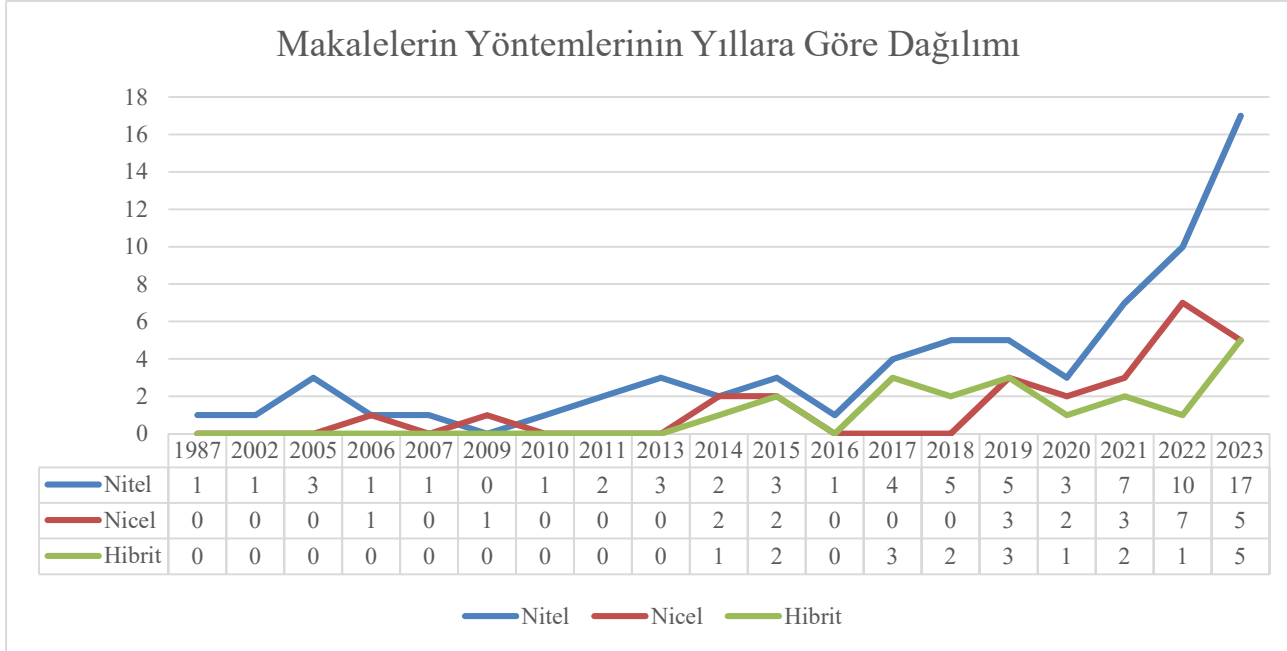
Yazar Sayısı	Türkçe Makale		İngilizce Makale		TOPLAM	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Tek Yazarlı	5	%21,70	18	%18,94	23	%19,82
İki Yazarlı	12	%52	26	%27,95	38	%32,75
Üç Yazarlı	6	%26	31	%33,33	37	%31,89
Dört Yazarlı	0	%0	12	%12,90	12	%10,34
Beş Yazarlı	0	%0	5	%5,26	5	%4,23
Altı Yazarlı	0	%0	1	%1,05	1	%0,84
<b>TOPLAM</b>	<b>23</b>	<b>%100</b>	<b>93</b>	<b>%100</b>	<b>116</b>	<b>%100</b>

Tablo 3'te yazarların Türkçe ve İngilizce ayrılarak makalelerin yazar sayısına göre dağılımı analiz edilmiştir. Türkçe yapılan yayınların 12 (%52) tanesi iki yazarlı şekildedir ve tüm çalışmaların yarısından fazlasını kapsamaktadır. Türkçe yapılan çalışmalarda dört ve daha fazla sayıda yazarla çalışma yapılmamıştır. İngilizce yapılan makalelerde ise yazar sayısı daha fazladır. İngilizce yapılan makaleler yazar sayısına göre incelendiğinde üç yazarlı çalışmaların daha fazla olduğu göze çarpmaktadır. Toplamda 31 (%33,33) adet üç yazarlı makale bulunmaktadır; onu iki yazarlı 26 (27,95%) makale takip etmektedir. Sadece tek bir İngilizce çalışma altı yazarlı şekilde yapılmıştır.

**Tablo 4.** Makalelerin Tercih Edilen Araştırma Yöntemine Göre Dağılımı

Yöntem Türü	Yayın Dili				TOPLAM	
	Türkçe	Yüzde	İngilizce	Yüzde	Sayı	Yüzde
Nitel Çalışmalar	22	%95,70	47	%50,53	69	%59,48
Nicel Çalışmalar	1	%4,30	26	%27,95	27	%23,27
Karma Çalışmalar	0	%0	20	%21,5	20	%17,24
<b>TOPLAM</b>	<b>23</b>	<b>%100</b>	<b>93</b>	<b>%100</b>	<b>116</b>	<b>%100</b>

Makaleler yazılma yöntemlerine göre, nicel ve nitel olarak ayrılmaktadır. Bazı makaleler ise hem nicel hem de nitel olarak sınıflandırılabilir. Bu analiz sayesinde çalışmaların araştırma yöntemleri belirlenmiş ve Tablo 4'te gösterilmiştir. 116 makalenin 69 (%59,48) tanesi nitel çalışmalardan oluşmaktadır. Nicel çalışmalar ise 27 (%23,27) tanedir. Hem nitel hem nicel çalışmalar; karma olarak adlandırılmıştır ve 20 (%17,24) adet karma çalışma bulunmuştur. 2023'e kadar Türkçe yayımlanan makalelerden hiçbirinde karma makale görülmemiştir ve sadece bir çalışma nicel yöntemle yapılmıştır. Kalan 22 (%95,70) makale nitel araştırma yöntemleri ile yapılmıştır. İngilizce yapılan çalışmalar Türkçe yapılanlara göre nicel ve nitel çalışmalar açısından daha dengelidir ama çoğunluk nitel makalelerdedir. İngilizce 47 (%50,53) adet nitel çalışma bulunmaktadır; nicel çalışma sayısı ise 26 (%27,9)'dur. Kalan 21 (%21,5) makale ise hem nitel hem de nicel makalelerden oluşmaktadır.



**Şekil 1.** Makalelerin Tercih Edilen Araştırma Yöntemlerinin Yıllara Göre Dağılımları

Makaleler yıllara göre Türkçe ve İngilizce olarak incelendiğinde en çok nitel araştırmanın yayınlandığı yıl 2023 (17) yılıdır, onu sırasıyla 2022 (10) ve 2021 (7) makale takip etmektedir. Nicel araştırmanın en çok yayınlandığı yıl ise 2022 (10)'dur, bu yılı sırasıyla en çok 2023 (5) ve 2021 (3) yılları takip etmektedir. Hem nitel hem de nicel yöntemlerin bir arada olduğu karma çalışmalar ise en çok 2023 (5) yılında yayımlanmıştır. Bu yılı sırasıyla 2019 ve 2017 yılları üçer

çalışmayla takip etmektedir. Karma makalelerin ilk örneği 2014 yılında yayınlanmıştır ve ardından bu sayı belirli aralıklarla artış göstermiştir.

**Tablo 5.** Türkçe Makalelerin Yayımlandığı Dergilerin Dağılımı

Sıra No	Dergi Adı	Makale Sayısı	Yüzde
1	Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel	5	%21,70
2	Journal of Tourism and Gastronomy Studies	3	%13
3	Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi	2	%8,60
4	Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi	2	%8,60
5	İstanbul Nişantaşı University Journal of Social Sciences	1	%4,30
6	Journal of Human Sciences	1	%4,30
7	Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi	1	%4,30
8	Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi	1	%4,30
9	Journal of Hospitality and Tourism Issues	1	%4,30
10	İşletme Fakültesi Dergisi	1	%4,30
11	Çatalhöyük International Journal of Tourism and Social Research	1	%4,30
12	Gaziantep University Journal of Social Sciences	1	%4,30
13	Aydın Gastronomy	1	%4,30
14	Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi	1	%4,30
15	Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi	1	%4,30
<b>TOPLAM</b>		<b>23</b>	<b>%100</b>

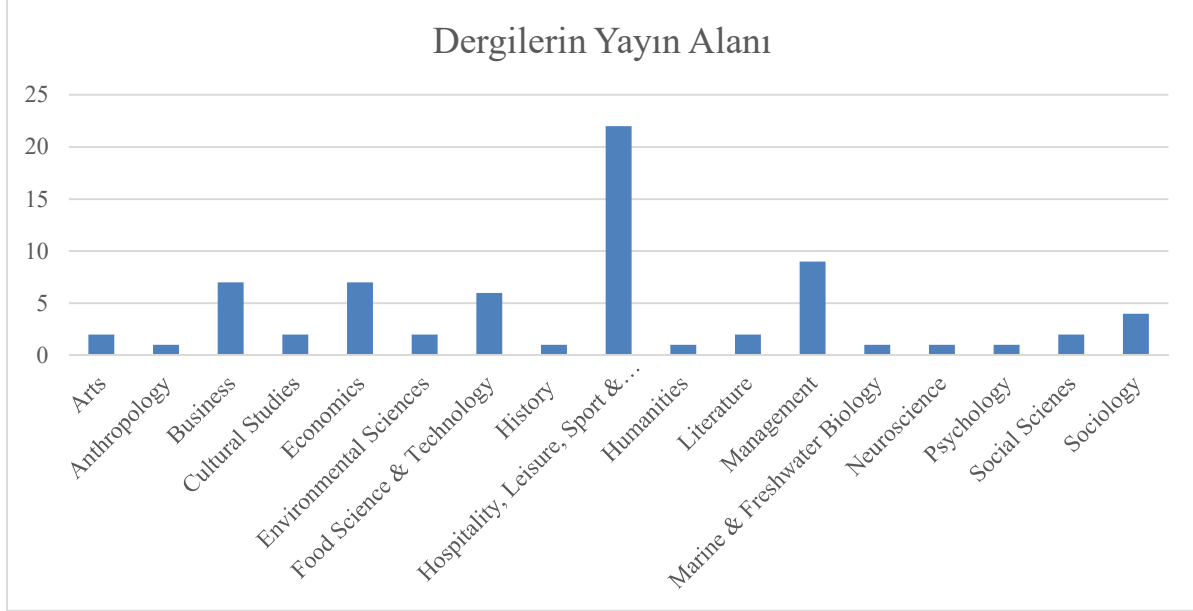
Michelin Rehberi konusunda yayımlanan toplam 116 makalenin 23'ü Türkçe 93 tanesi İngilizcedir. Türkçe makalelerin 23 tanesi 15 ayrı dergide yayımlanmıştır. Dergiler Tablo 5 üzerinde gösterilmektedir. Dergilerden Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel toplam 5 (21,70%) makale ile en fazla yayın yapan dergidir. Bunu sırasıyla Journal of Tourism and Gastronomy Studies dergisi 3 (13%), Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi 2 (8,60%) ve Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi 2 (8,60%) makale ile takip etmektedir.

**Tablo 6.** İngilizce Makalelerin Yayımlandığı Dergilerin Dağılımı

Sıra No	Dergi Adı	Makale Sayısı	Yüzde	Q Seviyesi ve Ülkesi
1	International Journal of Hospitality Management	10	%10,75	Q1, İngiltere
2	International Journal of Gastronomy and Food Science	9	%9,67	Q2, Hollanda
3	International Journal of Contemporary Hospitality Management	8	%8,60	Q1, İngiltere
4	Journal of Foodservice Business Research	6	%6,45	Q2, ABD
5	Journal of Hospitality and Tourism Management	3	%3,22	Q1, İngiltere
6	Sustainability	2	%2,15	Q2, İsviçre
7	Food, Culture & Society	2	%2,15	Q2, İngiltere
8	Journal of Wine Economics	2	%2,15	Q2, İngiltere
9	Journal of Culinary Science & Technology,	2	%2,15	Q3, İngiltere
10	International Journal of Environmental Research and Public Health	2	%2,15	Q2, İsviçre
11	British Food Journal	2	2,15	Q1, İngiltere
<b>TOPLAM (56 Farklı)</b>		<b>93</b>	<b>%100</b>	

Tablo 6 üzerinde ise İngilizcede birden fazla makale yayımlayan dergilerin listesi gösterilmektedir. İngilizce makaleler toplamda 56 farklı dergide yayımlanmıştır. En çok makale *International*

*Journal of Hospitality Management* ve dergisinde yayımlanmıştır. Bu dergide de 10 (%10,75) tane farklı yayın yapılmıştır. Dergi İngiltere’de yayımlanmaktadır ve Q1 dilimine dâhildir. Bu dergiyi 9 (%9,67) farklı makale ile yine Hollanda’dan Q2 seviyesinde yayım yapan *International Journal of Gastronomy and Food Science* dergisi takip etmektedir. İlk 11’de bulunan dergilerin 7 tanesi İngiltere’den, 2 tanesi İsviçre’den kalanları ise Hollanda ve ABD’denir. İlk 11’de bulunan dergilerde toplamda 51 makale yayımlanmıştır kalan 44 makale ise diğer dergilerde yayımlanmıştır. Makalelerin yayımlandığı dergilerin ülkeleri sırasıyla İngiltere (34), ABD (10), İsviçre (4), Hollanda (3), İtalya (1), Güney Kore (1), Kanada (1), Hindistan (1), İrlanda (1) olmak üzere toplamda 9 farklı ülkede yayımlanmaktadır.



**Şekil 2.** Makalelerin Yayımlandığı Dergilerin Yayım Alanı

Michelin Rehberi ile ilgili çalışmalar çok farklı bilim dalları veya sanat dallarını ilgilendirmektedir. Şekil 2 üzerinde Türkçe ve İngilizce dergilerin alanı bulunmaktadır. Dergilerin buldukları alanlar aşağıda gösterilmiştir. Makaleler en çok Hospitality, Leisure, Sport & Tourism (22) alanında yayımlanmıştır. Bu alanı sırasıyla Management (9), Economics (7), Business (7) ve Food Science & Technology (6) alanları takip etmiştir. Michelin Rehberi veya Michelin Yıldızı konusu geniş bir alanı kapsamaktadır. Bu da çalışmaların birçok farklı alanda yapılmasına sebep olmaktadır. Michelin Rehberi hakkında farklı dergi alanlarında yapılan çalışmalar göze çarpmaktadır. Örneğin bazı makaleler antropoloji, tarih, sanat, edebiyat ve nörobilim gibi bilim dallarında yayın yapan dergilerde yayımlanmıştır.

**Tablo 7.** Makale Yazarlarının Çalıştıkları Kurumlara Göre Dağılımı

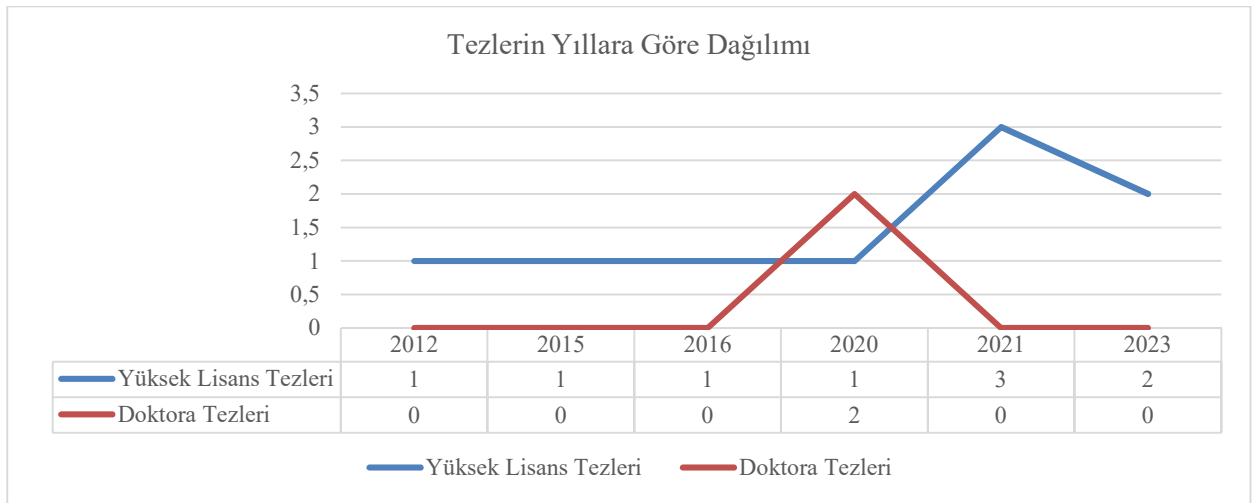
Sıra No	Kurum Adı	Çalışma Sayısı	Yüzde	Yazar Sayısı	Yüzde
1	University of Lleida	5	%4,31	8	%3,33
2	University of Girona	4	%3,44	6	%2,49
3	San Jose' State University	4	%3,44	2	%0,83
4	University of Canterbury	3	%2,58	5	%2,08
5	Pamukkale Üniversitesi	3	%2,58	5	%2,04
6	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	3	%2,58	4	%1,66
7	University of Messina	3	%2,58	3	%1,24
8	University of Cadiz	3	%2,58	3	%1,24
9	National Chiayi University	3	%2,58	2	%0,83
10	University of Cambridge	3	%2,58	1	%0,41



11	University of Molise	3	%2,58	1	%0,41
12	Polytechnic University of Bari	2	%1,72	3	%1,24
13	Heilbronn University	2	%1,72	3	%1,24
14	Bocconi University	2	%1,72	3	%1,24
15	Sejong University	2	%1,72	3	%1,24
16	Selçuk Üniversitesi	2	%1,72	3	%1,24
17	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	2	%1,72	2	%0,83
18	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	2	%1,72	2	%0,83
19	Bournemouth University	2	%1,72	2	%0,83
20	University of Barcelona	2	%1,72	2	%0,83
21	Kedge Business School	2	%1,72	2	%0,83
22	University of Sassari	2	%1,72	1	%0,41
23	National Tsing Hua University	2	%1,72	1	%0,41
24	Dublin Institute of Technology	2	%1,72	1	%0,41
25	University of Strathclyde	2	%1,72	1	%0,41
26	University of Lie`ge	2	%1,72	1	%0,41
27	University of Lyon	2	%1,72	1	%0,41
28	University of Florida	2	%1,72	1	%0,41
29	Diğer Kurumlar (104)	45	%38,79	171	%71,24
<b>TOPLAM</b>		<b>116</b>	<b>%100</b>	<b>240*</b>	<b>%100</b>

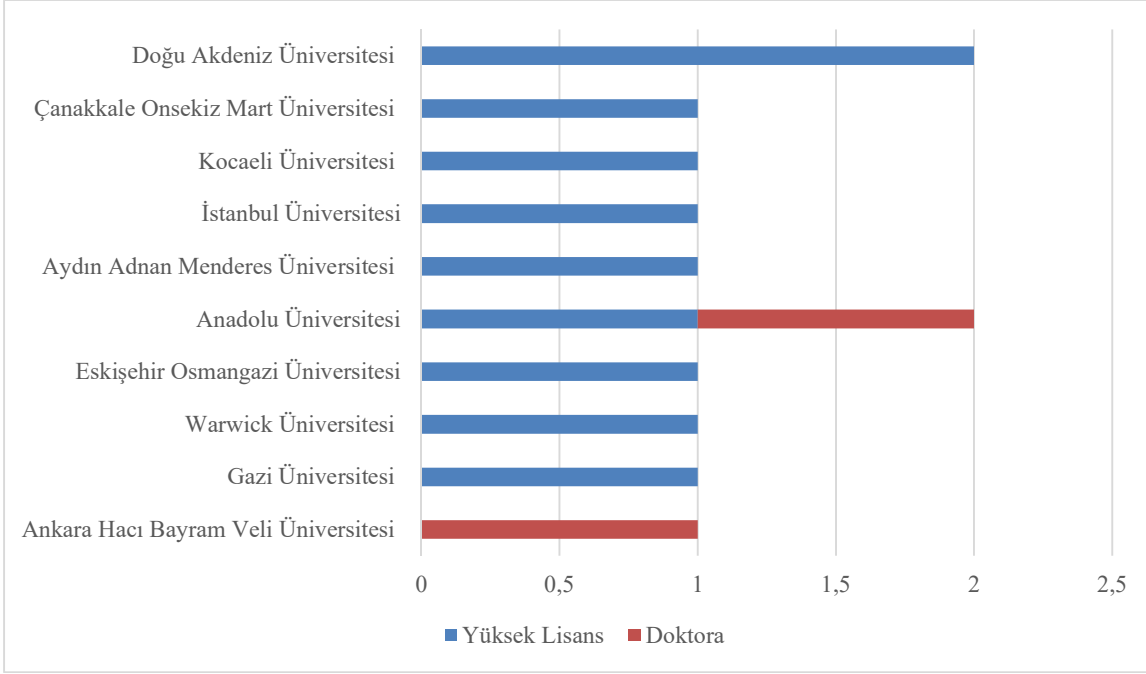
\*Birden fazla makale yazan yazarlar toplam yazar sayısından çıkarılmıştır.

Yazarların çalıştığı kurumları belirlerken makalelerin içinde yer alan bilgilerde yer alan adres kısımları kullanılmıştır. Buna göre toplamda 240 yazar 132 farklı kurumdan gelmektedir. Kurumlar hakkında genel dağılım Tablo 7’de bulunmaktadır. Tabloda üzerinde en çok yayın yapan 29 kurum bulunmaktadır. Bu 29 kurum bütün makalelerin 72 (%60,02)’sini yapmıştır. Kalan 46 makaleyi ise 106 kurum yapmıştır. Toplam yazar sayısı 244’tür bu sayının içinde aynı çalışmalara katılmış yazarlar bulunmamaktadır. En fazla çalışma yapan kurum 5 (%5,80) makale ile İspanya’dan *University of Lleida*’dır. Onu sırasıyla 4’er (%3,38) yayın ile İspanya’dan *University of Girona* ve ABD California’dan *San Jose’ State University* takip etmektedir. Katılan yazar sayısı bakımından en fazla yazara sahip üniversite 8 (%3,27) yazar ile yine İspanya’da bulunan *University of Lleida*’dır. Onu sırasıyla 6 (%2,45) yazar ile *University of Girona* ve 5 (%2,04)’er yazar ile Yeni Zelanda’dan *University of Canterbury* ve Türkiye’den *Pamukkale Üniversitesi* takip etmektedir.



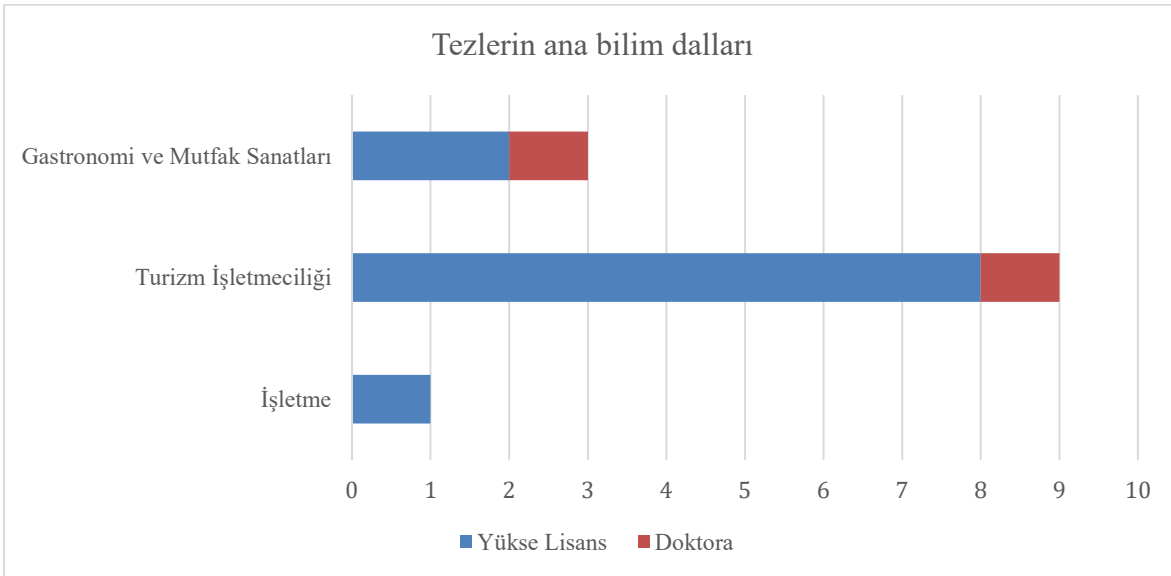
Şekil 3. Tezlerin Yıllara Göre Dağılımı

Michelin Rehberi ile ilgili yapılmış makalelerin yanında bazı tez çalışmaları da yapılmıştır. Bu araştırmaya sadece Türkçe yapılan tezler dâhil edilmiştir. Türkçe tezler YÖK üzerinden incelenmiştir ve KKTC'deki tezler de taranmıştır. Toplam tez sayısı 12'dir. Şekil 3 üzerinde tezlerin yıllara göre durumu bulunmaktadır. En çok çalışma 2021 (3) ve 2020 (3) yıllarında yapılmıştır. Tespit edilen doktora tezlerinin sayısı ikidir ve ikisi de 2020 yılında yapılmıştır. En eski çalışma ise 2012 yılında yapılmıştır.



Şekil 4. Tezlerin Yayınlandığı Üniversitelere Göre Dağılımı

Michelin Rehberi ile ilgili yazılan tezler Şekil 4 üzerinde gösterilmiştir. On farklı üniversiteden tezler toplanmıştır. En fazla tezi Doğu Akdeniz Üniversitesi (2) ve Anadolu Üniversitesi (2) yayımlamıştır. Anadolu Üniversitesi'nde bir adet yüksek lisans ve bir adet doktora tezi yazılmıştır. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'nde bir adet doktora tezi yazılmıştır. Türkiye dışından iki ülkeden çalışmalar göze çarpmaktadır, biri Doğu Akdeniz Üniversitesi diğeri ise Polonya'da bulunan Warwick Üniversitesi'dir. Sadece Warwick Üniversitesi'nde yazılan tez çalışması İngilizcedir geri kalan tüm çalışmalar Türkçedir.



Şekil 5. Tezlerin Ana Bilim Dallarına Göre Dağılımı

Michelin Rehberi ve Michelin Yıldızı ağırlıklı olarak restoranlarla ilgilidir. Restoranlar birçok araştırmacının ve ana bilim dalının konusu olabilir. Genel açıdan restoranlarla ilgili çalışmaların Gastronomi ve mutfak sanatları ana bilim dalından çıkması beklenilebilir. Ancak yapılan tezler ağırlıklı olarak turizm işletmeciliği ana bilim dalındandır. Şekil 5 üzerinde yapılan tezlerin yüksek lisans ve doktora ayrımı yapılarak hangi ana bilim dallarında çalışmalar yapıldığı gösterilmektedir. En az çalışma işletme (1) ana bilim dalında yapılmıştır. En çok çalışma ise turizm işletmeciliği (9) ana bilim dalında yapılmıştır. Turizm işletmeciliği ana bilim dalında yapılan çalışmalardan bir tanesi doktora tezi kalanı yüksek lisans tezidir. Gastronomi ve mutfak sanatları ana bilim dalında ise üç adet çalışma yapılmıştır ve bunlardan bir tanesi doktora tezi iken diğer ikisi yüksek lisans tezidir.

## **Sonuç ve Öneriler**

Michelin Rehberi, Michelin yıldızlı restoranlar dünyada ve 2022 yılında Türkiye’de yayımlanmaya başladığı dönemden beri hızla yükselen bir trend olup araştırmacılar ve tüketiciler açısından ilgiyle karşılanmaktadır (Temizkan ve Aktepe, 2023). Gastronomi trendleri insanların sadece doyması için değil daha çok hedonistik zevklerine hizmet etmeyi amaçlamaktadır. Bu da gastronomi ve restoranlarla ilgili rehberlerin önemini arttırmaktadır (Pérez-Rodrigo ve Aranceta-Bartrina, 2021). Bu rehberlerin en önemlisi olan Michelin Rehberi 1900 yılında ortaya çıkmıştır ve bu rehber hakkında gastronomi ve turizm alanında araştırmalar yapılmaya başlamıştır. Yapılan ilk araştırma 1987 yılında yapılmış olup günümüze kadar araştırmalara artarak yapılmaya devam etmektedir. Zaman sınırı olmaksızın Michelin Rehberi hakkında yayımlanan Türkçe ve İngilizce makalelerin ve Türkçe tezlerin bibliyometrik özelliklerinin belirlenmesi, bu sayede fine dining alanında daha yakından tanınmasının sağlanması ve araştırmacılara rehberin yapısı ile ilgili bilgilerin sunulması amaçlanmıştır. Bu amaçla Türkçe akademik dergilerde yayımlanan makaleler (23), YÖK bünyesinde bulunan tezler (12) ile Scopus, Web of Science ve Science Direct veri tabanlarından elde edilen İngilizce yayımlanan makaleler (93) olmak üzere toplamda 128 çalışma değerlendirilmiştir. Araştırmada bibliyometri yönteminden faydalanılarak gerçekleştirilmiş ve tespit edilen araştırmaların yıllara göre dağılımı, çok yazarlık durumu, dergi türleri, yazarların kurumları, ana bilim dalları elen alınmış ve sunulmuştur.

Michelin Rehberi’ne dâhil edilen çalışmaların akademide son yıllarda yoğun şekilde çalışıldığı ve bu konuda en çok çalışmanın 2023 yılında yayımlandığı sonucuna ulaşılmıştır. Analiz edilen makalelerin 38 (%32,75) tanesi iki yazarlıdır, 37 (%31,89) tanesi ise üç yazarlıdır. Bu da makalelerin ağırlıklı olarak ekip halinde yapıldığını sonucunu ortaya koymaktadır. Araştırmaya dâhil edilen makalelerin 69 (%59,48) tanesi nitel yöntem kullanırken, 27 (%23,27) tanesi nicel yöntem, 20 (%17,24) tanesi ise hem nicel hem de nitel araştırma yöntemlerini kullanmıştır. Bu da araştırma alanında farklı yöntemlerin kullanıldığını ortaya koymaktadır. Tespit edilen makalelerin birçok farklı dergide yayımlandığı ortaya koyulmuştur. Dergilerin çalışma alanları sırasıyla; konaklama, rekreasyon ve turizm, yönetim, işletme, ekonomi gibi alanlardır. Bu veriler Michelin Rehberi ile ilgili çalışmaların birçok farklı disiplinle ilişki içinde olduğunu ortaya koymaktadır. Michelin Rehberi ile ilgili en çok makale yayımlayan dergiler ise International Journal of Hospitality Management (10) ve International Journal of Gastronomy and Food Science (9) olmuştur. Toplam 51 farklı dergide makale yayımlanmıştır. Dergi sayısından yola çıkarak araştırmaların konusunun çok farklı alanlarda yayımlar yaptığı anlaşılmaktadır. Michelin Rehberi ile ilgili en çok yayın yapan üniversiteler University of Lleida (5), University of Girona (4) ve San Jose’ State University (4)’dir. İlk iki üniversitenin İspanya’dan olması ilgi çekicidir.

Araştırmaya aynı zamanda Türkçe tezler de dâhil edilmiştir. Toplam 12 adet tez tespit edilmiştir. Tezlerin hepsinde nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Sadece 2 tez doktora tezidir kalan tezler ise yüksek lisansla ilgilidir. Tezlerin 2 tanesi Anadolu Üniversitesi’nden 2 tanesi ise Doğu Akdeniz Üniversitesi’ndendir. Analiz edilen tezlerin sadece 2 tanesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları ana bilim dalındandır. 10 adet tez Turizm İşletmeciliği ana bilim dalında yapılmıştır. Bu da Michelin Rehberi ile ilgili yapılan çalışmaların farklı üniversitelerde ve farklı ana bilim dallarında yapıldığının bir göstergesidir.

Michelin Rehberi ve yıldız kazanan restoranlar uzun zamandır bulunmaktadır. Restoranların değerlendirilmesi ve kriterlerinin belirlenmesi belli olmasına rağmen yapılan çalışmalar son yıllarda artmaya ve önem kazanmaya başlamıştır. Michelin Rehberi; gastronomi ve restorancılık anlamında önemli bir kavramdır ve ilerleyen yıllarda da bu konu hakkında nitel ve nitel çalışmaların yapılması beklenmektedir.

İncelemeye alınan makalelerin zaman sınırlılığı olmamasına karşın dil sınırı bulunmaktadır. Araştırılan tezler ise sadece Türkçe olup sınırlılığı arttırmaktadır. Türkçe ve İngilizce çalışmaların haricinde çalışmalar da analiz edilerek daha kapsamlı bir tarama yapılabilir. İlerleyen araştırmalara yabancı dilde yapılan tezler DART-Europe, EThOS, Open Access Theses gibi tez veri tabanları incelenerek geliştirilebilir. Ayrıca kongre bildirimleri araştırmaya hiç dâhil edilmemiştir, gelecekteki araştırmalara eklenerek yeni veriler elde edilebilir. Benzer bir çalışma ilerleyen yıllarda yapılarak elde edilen bulgular bu çalışmadan elde edilen bulgularla karşılaştırılmaya olanak sağlayabilir.

### Kaynakça

- Al, U. (2005). Çok yazarlılığın bilimsel iletişimdeki yeri. [chrome-extension://efaidnbnmnibpcajpcglclefindmkaj/https://yunus.hacettepe.edu.tr/~umutal/publications/multipleauthorship.pdf](https://yunus.hacettepe.edu.tr/~umutal/publications/multipleauthorship.pdf) (Erişim Tarihi: 03.01.2024).
- Andrieu, J., & Batat, W. (2019). TV cuisine therapy through narrative cooking programs: how does culinary journalism contribute to food pleasure and wellbeing?. In *Food and Experiential Marketing* (pp. 57-70). Routledge.
- Bang, D., Choi, K., & Kim, A. J. (2022). Does Michelin effect exist? An empirical study on the effects of Michelin stars. *International Journal Of Contemporary Hospitality Management*, 34(6), 2298-2319.
- Batat, W. (2021). The role of luxury gastronomy in culinary tourism: An ethnographic study of Michelin-Starred restaurants in France. *International Journal of Tourism Research*, 23(2), 150-163.
- Chaigasem, T., Srikongpan, C., & Phongphet, B. (2023). The Influence on Local Gastronomy of the Michelin Guide Assessment Criteria: A Case study in Phuket Old Town, Thailand. *Preprints*. doi: 10.20944/preprints202310.0671.v1.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (2012). *Food and culture* (pp. 15-30). New York: Routledge.
- Cooper, J., Giousmpasoglou, C. and Marinakou, E. (2017). Occupational identity and culture: the case of Michelin-starred chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 29 No. 5, pp. 1362-1379, doi: 10.1108/IJCHM-02-2016-0071.
- Cronin, B. (2001). Hyperauthorship: A postmodern perversion or evidence of a structural shift in scholarly communication practices?. *Journal of the American Society for Information Science and Technology*, 52(7), 558-569.
- Culnan, M. J. (1986). The intellectual development of management information systems, 1972–1982: A co-citation analysis. *Management science*, 32(2), 156-172.
- Evren, S., & Kozak, N. (2014). Bibliometric analysis of tourism and hospitality related articles published in Turkey. *Anatolia*, 25(1), 61-80.
- Giousmpasoglou, C., Marinakou, E. and Cooper, J. (2018). Banter, bollockings and beatings” the occupational socialisation process in Michelin-starred kitchen brigades in great Britain and Ireland. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 30 No. 3, pp. 1882-1902.
- Gössling, S., & Hall, C. M. (2021). *The sustainable chef: The environment in culinary arts, restaurants, and hospitality*. London: Routledge.

- Hall, C. M. (1992). Tourism education in Australia. *Annals of Tourism Research*, 19(1), 138-139.
- Hall, C. M. (2011). Publish and perish? Bibliometric analysis, journal ranking and the assessment of research quality in tourism. *Tourism Management*, 32(1), 16-27.
- Harp, S. L. (2001). *Marketing Michelin: Advertising and cultural identity in twentieth-century France*. Baltimore: JHU Press.
- Heinsinger, G. (2020). *The Influence of evaluations over the NYC restaurant industry* (Doctoral dissertation) Stern School of Business New York.
- Hoa, N. V., & May, I. (2021). A reflection on the story, current positioning, offerings and the darker side of the luxury gastronomy book, the Michelin Guide. *Research in Hospitality Management*, 11(1), 59-65.
- Huang, Y., & Hall, C. M. (2023). Locality in the promoted sustainability practices of Michelin-Starred restaurants. *Sustainability*, 15(4), 3672.
- Jensen, S. H. (2014). Noma–Denmark. *Global Entrepreneurship* (pp. 45-54). Routledge.
- Johnson, C., Surlemont, B., Nicod, P. and Revaz, F. (2005), Behind the stars: a concise typology of Michelin restaurants in Europe. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, Vol. 46 No. 2, pp. 170-187, doi: 10.1177/0010880405275115.
- Jin, N., Line, N. D., & Merkebu, J. (2016). Examining the impact of consumer innovativeness and innovative restaurant image in upscale restaurants. *Cornell Hospitality Quarterly*, 57(3), 268-281.
- Johnston, J., & Goodman, M. K. (2015). Spectacular foodscapes: Food celebrities and the politics of lifestyle mediation in an age of inequality. *Food, Culture & Society*, 18(2), 205-222.
- Kiatkawsin, K., & Sutherland, I. (2020). Examining luxury restaurant dining experience towards sustainable reputation of the Michelin restaurant guide. *Sustainability*, 12(5), 2134.
- Lane, C. (2010). The Michelin-starred restaurant sector as a cultural industry: a cross-national comparison of restaurants in the UK and Germany. *Food, Culture & Society*, 13(4), 493-519.
- Lane, C. (2013). Taste makers in the “fine-dining” restaurant industry: The attribution of aesthetic and economic value by gastronomic guides. *Poetics*, 41(4), 342-365.
- Martín, B. P. (2022). The Michelin Guide: A Geographical Perspective of the Famous Red Guide through Time. In *Proceeding of ATINER's Conference Paper Proceedings Series MDT2022-0234, Athens Institute for Education and Research, Athens, Greece*.
- Matta, R., & Panchapakesan, P. (2021). Deflated Michelin: An exploration of the changes in values in the culinary profession and industry. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 21(3), 45-55.
- Melewar, T. C., Gotsi, M., & Andriopoulos, C. (2012). Shaping the research agenda for corporate branding: avenues for future research. *European Journal of Marketing*, 46(5), 600-608.
- Montero-Díaz, J., Cobo, M. J., Gutiérrez-Salcedo, M., Segado-Boj, F., & Herrera-Viedma, E. (2018). Mapeo científico de la Categoría «Comunicación» en WoS (1980-2013). *Comunicar*, 26(55), 81-91.
- O’cass, A., & Frost, H. (2002). Status brands: examining the effects of non-product-related brand associations on status and conspicuous consumption. *Journal of Product & Brand Management*, 11(2), 67-88.
- Okumus, B., Koseoglu, M. A., & Ma, F. (2018). Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 73, 64-74.

- Pérez-Rodrigo, C., & Aranceta-Bartrina, J. (2021). Role of gastronomy and new technologies in shaping healthy diets. In *Gastronomy and food science* (pp. 19-34). Academic Press.
- Pritchard, A. (1969). Statistical bibliography or bibliometrics. *Journal of Documentation*, 25, 348.,
- Randhwa, K., Wilden, R., & Hohberger, J. (2016). A bibliometric review of open innovation: Setting a research agenda. *Journal of Product Innovation Management*, 33(6), 750-772.
- Rodríguez-López, M. E., Alcántara-Pilar, J. M., Del Barrio-García, S., & Muñoz-Leiva, F. (2020). A review of restaurant research in the last two decades: A bibliometric analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 87, 102387.
- Snyder, W., & Cotter, M. (1998). The Michelin Guide and restaurant pricing strategies. *Journal of Restaurant & Foodservice Marketing*, 3(1), 51-67.
- Subakti, A. G. (2013). Overview Michelin star reputation restaurant in hospitality industry. *Binus Business Review*, 4(1), 290-299.
- Şahin, A., Çolakoğlu, Ü., & Özdoğan, O. N. (2021). A research on customer experiences and perceptions for Michelin starred restaurants. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 6(1), 61-72.
- Şeref, İ., & Karagöz, B. (2019). Türkçe eğitimi akademik alanına ilişkin bir değerlendirme: Web of Science veri tabanına dayalı bibliyometrik inceleme. *Journal of Language Education and Research*, 5(2), 213-231.
- Terence, I. (1996). *Le Monde de la Grande Restauration en France*. Paris: L'Harmattan.
- Temizkan, S. P. ve Aktepe, B., (2023). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin Michelin yıldızlı restoranlardaki çalışma deneyimi. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*. 6(2), 787-800.
- Vogel, D., Lisboa Sohn, A. P., & Santucci de Oliveira, B. (2022). Analysis of scientific production on competencies models in culinary arts education on ebsco, web of science and scopus databases. *Journal of Culinary Science & Technology*, 1-14.