



VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS

Noma na vrhu pandemijske liste

Nakon svega dobro poznatog u vezi s pandemijom, ovoga je mjeseca, godinu i pol nakon predviđena termina, u belgijskome Antwerpenu napokon objavljena najnovija lista The World's 50 Best Restaurants 2021. Najvažnija vijest je, dajkako, da se Noma iz Copenhagena, restoran Renéa Redzepija s tri Michelinove zvjezdice ponovo popeo na vrh Liste. Kako je to moguće kad je Noma već četiri puta bila na prvome mjestu, a u međuvremenu je uvedena kategorija nazvana Best of the Best, u koju automatski odlaze pobjednici pojedinih godina, pitate se. Vrlo jednostavno. Ova Noma zapravo je „nova Noma“, otvorena na sadašnjoj lokaciji u veljači 2018, nedaleko originalne adrese, pa se pobjede iz 2010., 2011., 2012. i 2014. ne računaju. Sada kada je Noma 2.0 pobijedila, sljedeće bi godine zapravo trebala biti isključena iz konkurencije, osim ako René Redzepe ne pokuša ponovo zeznuti sve i napraviti najnoviju, treću verziju Noma, par blokova dalje ili ako 50 Best ponovo ne promijeni pravila. Kontroverzno? Zaključite sami.

Druga važna vijest je da je 50 Best Copenhagen proglasio svjetskom gastro prijestolnicom jer je restoran Geranium, također iz toga grada, zauzeo drugo mjesto. Ne bi me začudilo da naredne godine 50 Awards bude održan baš tamo.

No, krenimo redom. Ono što sam već znao i prije odlaska u Antwerpen jest činjenica da do toga grada nije lako doći, bilo gdje iz svijeta. Naime, Antwerpen nema međunarodnu zračnu luku pa se mora letjeti u Bruxelles ili Amsterdam pa onda presjesti na vlak. Nadalje, znao sam da taj grad ne krasi prekrasna klima pa me nije iznenadila kiša koja je padala na dan kada sam stigao (nedjelja) i kada sam odlazio (srijeda),

kao i navečer na sam dan dodjele nagrada (utorak). Naravno, malo je padala i u ponedjeljak, ali je bilo i sunca (doduše s vjetro).

Ono što nisam znao jest da u Antwerpenu ima 30-ak taksija i oko pet Ubera, tako da je kretanje gradom gotovo nemoguće, osim ako niste od onih koji vole duge šetnje po kiši.

Već u nedjelju navečer imao sam prilike jesti u restoranu The Jane, a nakon servisa i razgovarati sa chefom Nickom Brilom (intervju ću objaviti na ovome mjestu). The Jane je tih dana, na račun turističke zajednice Flandrije, ugostio gotovo sve koji su posjetili Antwerpen povodom nagrada 50 Best. Naveliko se ručalo i večeralo (meni traje 4-5 sati), pa je za očekivati da će The Jane iz „donjeg doma“ Liste (plasmani 51-100) dogodine stići na glavnu Listu i to poprilično visoko (ove godine je na 66. mjestu).

Drugi dan bio je rezerviran za press konferenciju i događanja „Food meets Talent“ te „Meet the Chefs Round-table“. Na potonjem je Heston Blumenthal (osvojio je sve što se može na 50 Bestu) predstavio svoj novi projekt pod imenom Quantum Gastronomy (o tome više za koji mjesec). Navečer su se chefovi s liste okupili na tradicionalnoj večeri Chefs' Feast, dok su se ostali razmili po gradskim restoranima. Ja sam bio među onima pozvanima na večeru u novi, još neotvoreni restoran jednog poznatog nizozemskog chefa (zamoljeni smo da ne spominjemo njegovo ime i detalje večere), što je bilo zanimljivo iskustvo.

U utorak, na dan glavne priredbe, imao sam sreću biti u društvu nekolicine chefova pozvanih na ručak u inače taj dan zatvoreni restoran Zilte, jedini s tri Michelinove zvjezdice u

Antwerpenu (na 9. katu suvremenog zdanja muzeja MAS), a nakon toga i razgovarati sa chefom Vikijem Geunesom (intervju će također biti objavljen na ovome mjestu).

A sada o ovogodišnjoj Listi. Važno je napomenuti da je nova lista zapravo formirana mješavinom glasova od prije pandemije i onih za „osvježavanje“ tog glasanja u ožujku 2021., u kojem su glasači mogli dati nove glasove, ali samo za restorane u svojoj regiji.

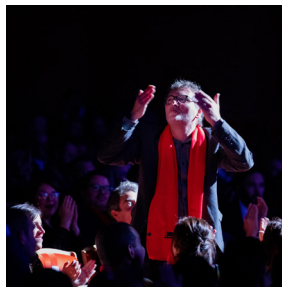
Ne treba niti spominjati da su se i ovoga puta oglasili brojni kritičari Liste. Osim kontroverze „nove Nome“, oni ističu da su tijekom 19 izdanja Liste, samo europski i sjevernoamerički restorani zauzimali mjesta „najboljih“. Prvo mjesto nikada nije otišlo u južnoamerički ili azijski restoran, a na novoj listi nema niti restorana s bilo kojeg mjesta na Bliskom istoku (istina, pokreće se regionalna lista za Bliski istok i sjevernu Afriku početkom 2022). Dodaju i to da jedini restoran iz kontinentalne Kine, najmnogoljudnije zemlje na svijetu, ima degustacijski meni po cijeni od gotovo 6.000 kuna te da njime upravlja Francuz. Na popisu nema restorana iz Indije, zemlje s 1,38 milijardi stanovnika, a jedini restoran iz Afrike, kontinenta od 1,28 milijardi ljudi, južnoafrički je riblji lokal koji vodi chef Kobus van der Merwe, chef kojeg uspoređuju s

Renèom Redzepije. Kritičari ističu da su se na listi našla samo četiri restorana na čelu sa cheficama, jedan manje negoli prošle godine, nakon odlaska Daniele Soto-Innes iz Cosmea u New Yorku. Europski i britanski restorani zauzeli su većinu dostupnih mjesta, dok su Španjolska i SAD zauzele najviše mjesta za pojedinu državu na popisu.

Pogledajmo sad stvari malo detaljnije. Već sam rekao nešto o Nominome prvom mjestu i tituli „Najboljeg restorana svijeta“. Tim plasmanom, Noma je od Mirazura (premješten u kategoriju Best of the Best) preuzela i titulu „Najboljeg restorana Europe“.

Na drugo mjesto, spomenuo sam, stigao je Geranium, i to s petog mjesta (prethodno je dvije godine držao 19. poziciju). Baskijski Asador Etxebarri chefa Victora Arguinzoniza, inače majstora profinjenog roštilja, koji je 2018. prije svečanosti dodjele nagrada u Bilbao bio domaćinom tradicionalne gala priredbe Chefs' Feast (večera isključivo za chefove s nove Liste) dobro je iskoristio posjetu elitnih gostiju i zadržao svoj top-3. Nakon dvije godine na šestome mjestu, na četvrto se popeo Central iz Lime, čime je ponovo osvojio titulu „Najbolji restoran Južne Amerike“. Tu treba dodati da je Pía León, supruga chefa Centrala Virgilija Martíneza (intervju sam objavio na ovome mjestu u prosincu 2018), dobitnica nagrade „Najbolja chefica svijeta“, i to za rad u njenu vlastitu restoranu Kjolle.

Na peto mjesto, s devetoga, skočio je Disfrutar iz Barcelone (prethodno je osvajao titule „Highest New Entry“ i „One To Watch“). Odlično šesto mjesto pripalo je štokholmskome Frantzénu, koji se u Singapuru vratio na Listu kao 21. Veliki dobitnik iz Bilbao, restoran Maido iz Lime, koji je prije šest godina bio novost na listi, sada se s desetog mjesta u Singapuru popeo na sedmo (ujedno drži i 2. mjesto liste 50 Best Latin America). Osmi je Odette iz Singapura, koji je skočio za deset mjesta. S 12. mjesta u top-10, odnosno na deveto mjesto, popeo se i Pujol iz Mexico Cityja, dok je The Chairman iz Hong Konga s 41. doletio na posljednje mjesto top-10-a. Taj je restoran ujedno i dobitnik nagrade „Highest Climber



Award", jer je preskočio 31 mjesto. Zanimljivo je da je na listi Asia's 50 Best poredak: 1. The Chairman, 2. Odette, 3. Den).

U poretku nacija, Španjolci su ponovo vodeća gastro-nacija sa šest restorana na Listi, ali su im se ove godine na prvome mjestu pridružili Amerikanci. Talijani su s četiri restorana treći i preskočili su Francuze, koji su spali na samo tri predstavnika. Španjolci k tome imaju dva restorana u top-10, odnosno četiri u top-20, dok je najbolji američki restoran tek 22. Slijede Talijani s četiri restorana na Listi, dok po tri imaju Japan i Francuska. Osam zemalja ima po dva predstavnika, a ostali po jednog. Ukupno, Lista broji 25 nacija.

Španjolci su, ponavljam, ponovo vodeća gastro-nacija, čiji je glavni adut i dalje Asador Etxebarri (3. – I&P br. 45), restoran u dolini Atxondo podno planine Anboto, u kojem chef Victor Arguinzoniz sva jela spravlja na roštilju – od ribe i mesa do žumanjaka, kavijara i različitih tekućih namirnica, te gdje i deserti imaju miris i okus po roštilju. Radi se o kultnome mjestu i neizostavnoj adresi za sve ljubitelje roštilja, ali i većinu chefova svijeta, uz napomenu da prosječni ljubitelj domaćega roštilja tu nema što raditi, jer je riječ o vrlo suptilnoj verziji te tehnike, gdje su mnoge namirnice tek dotaknute vrelinom žara. Osim sjajnog plasmana, Arguinzoniz je ujedno i ovogodišnji dobitnik „Chef's Choice Awarda", prestižne nagrade za koju glasaju isključivo chefovi restorana s Liste.

Asador Etxebarriju se u top-5 poretku sada pridružio Disfrutar (5.) iz Barcelone, carstvo trojice chefova, bivših poručnika (čitaj sous chefova) Ferrana Adrije iz legendarnog El Bullija. Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch u tome restoranu nude jedinstveni doživljaj - začudna jela poput gazpacha u obliku sendviča, hrskavog žumanjka, tekuće salate i bombona od zečetine (već ih odavna kopiraju drugi restorani širom svijeta), jela kojima nastavljaju svoj niz kreacija stvorenih uz Adriju. Ukratko, prilika za one koji nisu uspjeli jesti u El Bulliju – i više! I dok je Castro ostao u restoranu braniti dvije Michelinove zvjezdice, Casañas i Xatruch skup u Antwerpenu iskoristili su za predstavljanje prve knjige Disfrutara, doista kapitalno izdanje koje ću predstaviti u posebnome tekstu.

Sansebastijanski Mugaritz chefa Andonija Aduriza (14. – I&P br. 30), začudni avangardni gastro hram divnih lokalnih priča, koji je 2018. nestvarnim degustacijskim menijem proslavio 20. rođendan, na Listu je, plasmanom na deseto mjesto, stigao prije 16 godina, i na njoj se zadržao do danas, što je ogromno postignuće. Premda je sada pao u plasmanu za sedam mjesta, uvjeren sam da Mugaritz još nije rekao posljednju riječ, i ne samo što se plasmana na Listi tiče i osvajanja treće Michelinove zvjezdice (koju je odavna zaslužio), već i u smislu nepresušne Andonijeve kreativnosti i stalnog razvoja stila posluživanja hrane, što zajedno čini nezaboravni doživljaj za svakog gurmana.

Samo dva mjesta iza Mugaritza nalazi se Elcano (16.), koji se popeo na tu poziciju s 30. mjesta (bio je novitet na Listi u Singapuru). Elcano se nalazi u Getariji (pola sata vožnje od San Sebastián, inače rodno mjesto slavnog modnog dizajnera Cristóbal Balenciaga - u mjestu postoji i muzej posvećen njegovu životu i djelu), legendarni je riblji grill restoran (neslužbeno, najbolji te vrste u svijetu), koji se iz obične seoske gostionice prometnuo u restoran s Michelinovom zvjezdicom. Degustacijski niz ostao je isti još od davnih dana (kolega Fabijanić i ja posjetili smo ga od 2011. četiri puta)

– školjke čančice ili lisanke (clams), kokotxas (podobrazina velikog atlantskog oslića), jastog i, na koncu, romb, zaštitni znak restorana.

Na Listi je napokon osvanuo i DiverXO (20.), jedini madridski restoran s tri Michelinove zvjezdice, u kojem chef Dabiz Muñoz služi genijalni meni. Budući sam o Dabizu i svom iskustvu iz DiverXO-a na ovom mjestu pisao već više puta, kao i o Muñozovu osvajanju titule The Best Chef in the World, tu neću duljiti. Samo ću reći da u narednim godinama DiverXO očekujem u vrhu Liste.

Nakon što se u Singapuru u blizini top-10 društva napokon našao i Azurmendi (49. – I&P br. 38), sada je taj restoran, nažalost, pao na pretposljednje mjesto. Šteta jer taj lokal iz mjesta Larrabetzu kod Bilbaa, prošli put The Highest Climber (prije toga, dva puta bio je dobitnik Nagrade za održivi restoran), mjesto je gdje chef Eneko Atxa, inače prvi učenik Marína Berasateguija koji je osvojio maksimalne tri Michelinove zvjezdice, iz godine u godinu nezaustavljivo raste i služi kreativno obnovljena baskijska, kao i potpuno autorska jela, ali i doživljaj toliko različit od klasičnog restoranskog. Podsjetimo, gost tu najprije uživa u pikniku, razgledavanju vrta i sitnim, u njemu skrivenim, zalagajima, posjećuje kuhinju i kuša zanimljive minijature, pa tek onda sjeda za stol gdje započinje fascinantni niz jela s mnogobrojnim vrhuncima.

Nakon što je izostao predvodnik Liste iz 2017 - njujorški Eleven Madison Park, a Amerikanci ostali bez predstavnika u top-10, njihov je novi adut postao, mnoge je začudilo, njujorški Cosme (22.) iz Flat Iron Districta na Manhattanu, koji je na Listu stigao prije tri godine, a koji se sada popeo za jedno mjesto. Podsjetimo, radi se o restoranu sjajnog meksičkog superstar chefa Enriquea Olvera (uz meksički Pujol, njegov drugi restoran na Listi, što je nekad uspijevalo samo Thomasu Kelleru), otvorenome 2014, kojemu na passu, doduše, više ne stoji chefica Daniela Soto-Innes (restoran ima pravilo 50% muških i 50% ženskih zaposlenika), koja je u Singapuru proglašena Najboljom cheficom svijeta. U prostoru nekadašnjega bordela, Olvera, inače diplomant Culinarnog Instituta of America, nudi jela od namirnica iz doline rijeke Hudson, i to često meksičkih okusa. Važno je da restoran ne živi na staroj slavi „omiljenog restorana bračnog para Obama", već se stalno razvijaju, poštujući izvorno opredjeljenje za tradiciju i autentičnost s modernističkim stavom. Jela poput carnitasa od patke s lukom i rotkvicama te jastoga sa shisom, pastom od đumbira i beurre noisetteom sada su već klasici.

U Singapuru napokon uvršteni, genijalni restoran Benu (28. – I&P br.40) chefa Coreya Leeja iz San Francisca, popeo se za 19 mjesta. Taj restoran velikog majstora korejskog podrijetla, koji je osam godina proveo na čelu kuhinje Kelle-rova French Laundryja, pokazuje svu njegovu originalnost, preciznost i suvremeni pristup, gdje tehnike i primjena vlastitih istraživanja igraju veliku ulogu, ali se u pojedinim jelima nikad ne pretpostavljaju vrhunskim namirnicama. Već prvi pogled na degustacijski meni, svojom složenom strukturom (neprestana igra tekstura, okusa i mirisa) i pogledima prema Europi, Aziji, a često i mješavini tih dijametralno oprečnih kuhinja, upućuju da se radi o jedinstvenom chefu i restoranu. Klasiци obuhvaćaju jetru grdobine, različite suvremene verzije tisućljetnog jajeta (tradicionalna namirnica kineske kuhinje dobivena višemjesečnim čuvanjem jaja u mješavini gline,

pepela, soli, živog vapna i ljusaka riže), juhu od lažne peraje morskog psa, morski krastavac hokkaido i kippin abalone. Tipični su i kozica omotana meduzom, kamenica s kimchijem od carskog mesa, svilenkasti xiao long bao te ljepljivi kolačići s crnim tartufom u bogatu umaku spravljenom od vode u kojoj se kuhala riža, soka bundeve i maslaca, sve posipano sitnim kuglicama bundeve, pinjolima i minijaturnim listićima peršina.

Restoran SingleThread (37.) iz kalifornijskoga Healdsburga, novopridošlica na Listi (bio je dobitnik nagrade „One To Watch“) predvodi četiri američka restorana koji su se nagurali na posljednjih 14 mjesta liste. Njegova se kuhinja temelji na 12 kilometara udaljenoj istoimenoj farmi, smještenoj između Russian Rivera i povijesnog ranča San Lorenzo. Farma se sastoji od staklenika, sjenovitih struktura, polja, kokošinjaca, nasada voća, maslina, košnica i stoke, sve okruženo vinogradima cabernet sauvignona, zinfandela i chardonnaya. Farma opskrbljuje restoran povrćem, voćem, biljem, cvijećem, medom, jajima i maslinovim uljem. Pogadate – filozofija je kuretni „farm-to-table“.

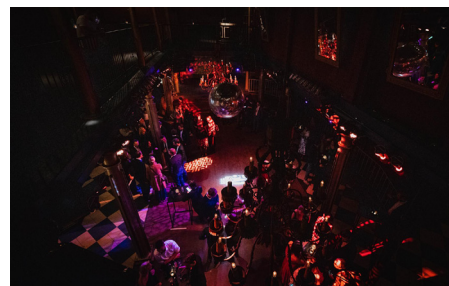
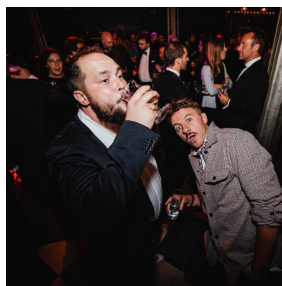
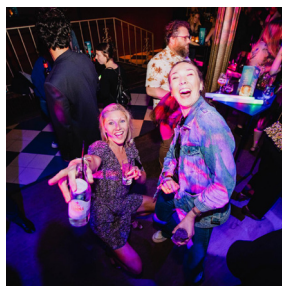
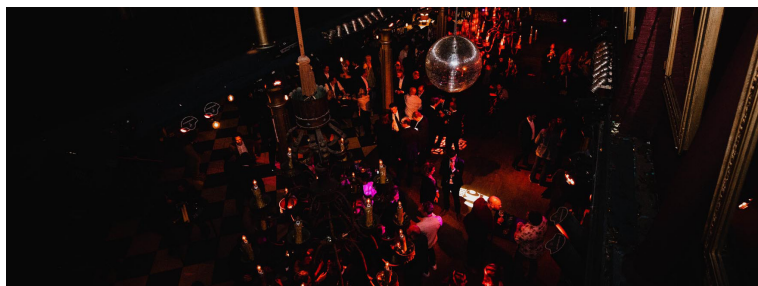
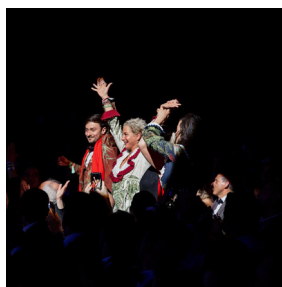
Američki skor pojačava još jedan novi njujorški restoran na Listi – Atomix (43.), ovjenčan dvjema Michelinovim zvjezdicama i trima zvjezdicama New York Timesa (od maksimalne četiri). Atomix je predstavnik Nove korejske kuhinje, a ime je dobio prema drevnoj korejskoj riječi „ato“ (dar). Radi se o inovativnom restoranu bračnog para - chefa Junghyuna i menadžerice Elliaje Park, koji se svijetu nameću putem dobro eksponirane njujorške pozornice. Inače, Atomix je nastavak njihovog omiljenog prvorođenca Atoboya, mjesto na kojemu gosti mogu duboko zaroniti u kuhinju chefa Parka putem degustacijskog menija inspiriranog korejskom tradicijom i tehnikama.

Tek mjesto iza je redoviti član Liste, njujorški Le Bernardine (44.) chefa Erica Riperta, koji se spustio osam mjesta. Taj omiljeni riblji restoran mnogih gurmana (i jedan od rijetkih klasika na Listi) vjeran je svome stilu (sirovo, gotovo sirovo, jedva taknuto) i jelovniku s francuskim i japanskim utjecajima (jela kao što su poširani romb sa školjkama manila i atlantski prugasti grgeč u maslacu).

Posljednji Američki predstavnik je Atelier Crenn (48.), restoran Dominique Crenn, slavne francuske chefice i prve žene koja je u Sjedinjenim Državama zaslužila tri Michelinove zvjezdice (izdanje za 2019). Otkako je otvoren 2011, taj se lokal probio u prvi ešalon od nekoliko bastiona progresivne, odnosno avangardne američke kuhinje. Jela poput pršuta iberico s dimljenim krumpirom, sipom, lardom i pireom od sipina crnila, goluba u voćnom omotaču s umakom od dimljene cikle ili jabučnog vina u kuglicama od bijele čokolade vrlo su složena i naglašeno modernistička. Nakon uspješnog oporavka od karcinoma, Crenn je i dalje prisutna u kuhinji svoga Ateliera. Budući u Singapuru nije bila, u Antwerpenu je dočekan ovacijama, premda se Atelier spustio za 13. mjesto. No, najveću počast Crenn je doživjela primitkom ovogodišnjeg

„Icon Award“, nagrade kojom se slave najznačajniji chefovi našeg doba.

Treća gastro nacija, barem prema broju zastupljenih restorana je Italija. Predvodi ju novitet – restoran Lido 84 (15.), koji je u Singapuru dobio nagradu „One To Watch“, a sada u Antwerpenu „Highest New Entry“ (stigao je iz „donjeg



doma" liste sa 78. mjesta i popeo se za zapanjujućih 58). Nalazi se u gradiću Gardone Riviera, smještenom na zapadnome dijelu jezera Garda, a koji je nalik na ogromni, raskošni vrt. Zapravo, Gardone se nalazi na početku zapanjujuće „Rivijere nasada limuna“, okružen drvećem kamfora, oleandrima i bugenvilijama. Baš su tu braća Giancarlo i Riccardo Camanini odlučili započeti gastronomsku avanturu Lida 84. Nije čudno jer je Ricardo odrastao u kuhinjama Gualtieria Marchesija, Raymonda Blanca, Jean-Louisa Nomicosa i Alaina Ducassea. Na raspolaganju im je lokalno bogatstvo namirnica kao što su nepasterizirano mlijeko s visinskih pašnjaka (fior di latte za sladoled, sir bagòss za tortelline, sir stracchino i riba za rižoto, zatim jegulje, maslinovo ulje... te limuni i cvjetovi glicinije za deserte.

Za 11. mjesta popeo se restoran Piazza Duomo (18.) chefa Enrica Crippe iz tartufarske Albe, inače staro ime Liste, baš kao i Le Calandre (26.) chefa Massimiliana Alajma iz Rubana kod Padove (tri Michelinove zvjezdice), koji se popeo za pet mjesta. Talijanski popis podebljao je povratnik iz „donjeg doma“ (bio je 51.) Reale iz Castel di Sangra (29. - I&P br. 41) chefa Nica Romita.

Najbolje plasirani francuski restoran je pariški L'Arpège (23.) legendarnog 65-ogodišnjeg chefa Alaina Passarda, jednog od najutjecajnijih našeg doba (2016. primio je Nagradu za životno djelo, proslavio 30 godina svoga restorana i 60. rođendan), inače dobitnik prestižnog „Chefs' Choice Awarda“. Podsjetimo, L'Arpège tri Michelinove zvjezdice drži već četvrt stoljeća, a posljednjih 15 godina stalno je među 50 najboljih restorana (ove je godine, doduše, skliznuo s fantastičnog 8. mjesta). Apsolutni klasik tog restorana je Jaje L'Arpège, posirano i posluženo s vlascem, crème fraîche tučenim sa sherry octom, kanadskim javorovim sirupom i ručno branom solju.

Također pariški Septime (24.), nakon manjeg pada u Bilbao i velikog skoka u Singapuru (kada se približio top-10-u), sada se opet spustio na sredinu Liste. Chef Bertrand Grebaut je učenik Alaina Passarda, a njegova strogo sezonska kuhinja i iznimno visoka kvaliteta namirnica toliko je uvjerljiva da ju je Michelin brzo nagradio zvjezdicom.

Za čak 16 mjesta spustio se Alléno Paris au Pavillon Ledoyen (41.) chefa Yannicka Allénoa, čiji je (također pariški) restoran prije četiri godine dobio nagradu The Highest New Entry. Riječ je o jednom od najstarijih i najprestižnijih gradskih restorana, kojemu je Alléno 2014. udahnuo novi život. Podsjetimo, u tome je lokalni Napoleon susreo Josephine, a redovito se častili Robespierre, Degas i Zola. Alléno danas kuha prema manifestu moderne kuhinje koja spaja vještinu klasičnih francuskih tehnika s iznimno kreativnim pristupom i znanošću u kuhinji (jela od fermentiranih namirnica, rep plavog jastoga u vrhnju s krastavcem i cvijećem, crni tartuf u korici od kakaa s karameliziranim repom...).

S Francuzima su izjednačeni Japanci koje predvodi tokijski Den (11.), u Bilbao Highest Climber (skočio s 45. na 17. mjesto), koji je zadržao mjesto iz Singapura. Radi se o još jednom restoranu tradicionalne japanske kuhinje s međunarodnim utjecajima, gdje chef Zaiyu Hasegawa nudi sjajan osmosljedni moderni kaiseki meni (mala, vrlo složena jela), a jedna od zaštitnih kreacija je vrtna salata s 20 sastojaka iz vlastita vrta (naravno, Michel Bras provenijencije). Društvo na Listi radi

mu stari tokijski adut, Narisawa (19.), koji se popeo za tri mjesta.

Među onima s dva predstavnika na Listi, svakako još jednom treba istaći Dance i Copenhagen kao novu gastro prijestolnicu. Noma (2. - I&P br. 33), nakon što je, prije singapurskog drugog mjesta, posljednji put u plasmanu bila 2016, i to na petom mjestu, ponovo je prva (i valjda konačno odlazi s Liste u klub „The Best of the Best“). Ostvarile su se i velike ambicije Nomina gradskog rivala Geraniuma (2.) koji se, preskočivši čak 14 stepenica, u Singapuru ubacio u top-5, a sada u Antwerpenu i na drugo mjesto.

Budući u nas ima dosta ljubitelja britanske kuhinje, spomenut ću i ponovno dobre plasmene londonskog The Clove Cluba (32. - I&P br. 37) iz Shoreditch Town Halla u Istočnom Londonu, restoran chefa Isaaca McHalea, te gradskog rivala Lyle's (33. - I&P br. 37). The Clove Club služi degustacijski meni od osam sljedova (ima i vegetarijanska verzija), kratki degustacijski (četiri sljeda) i meni za ručak (četiri) u potpuno opuštenom ugođaju, s jelima poput kornovolske skuše, piletine pohane u mlaćenici i haggis pokladnica te deserata kao što je mousse od jogurta od ovčjeg mlijeka i granite od koromača, dok Lyle's chefa Jamesa Lowea, koji u tom restoranu (1 Michelinova zvjezdica) u četvrti Shoreditch, nastoji identificirati suvremenu britansku kuhinju. Tipična jela uključuju pačja prsa iz krušne peći (na niskoj temperaturi) s divljim dudom i crvenim kupusom te ovčetinu na žaru od bukvinia drveta. Zanimljivo je da su McHale i Lowe činili dugogodišnji pop-up dvojac Young Turks.

Od ostalih restorana s Liste istaći ću samo one zanimljive na različite načine. Najbolji bečki restoran Steirereck (12.), stalno drži korak s top-10 društvom, u kojem je već boravio u dva navrata. K tome, Steirereck je ove godine uknjižio i nagradu „Art of Hospitality“, zahvaljujući nenadmašnoj Birgit Reitbauer, domaćici restorana koja svoj profinjeni stil sjajno sparuje s jelima svoga supruga Heinza.

Brazilski A Casa do Porco (17.) iz São Paula, novitet iz Singapura, slavi svinjetinu u svim njezinim oblicima. Chef Jefferson Rueda ima vlastitu farmu na kojoj uzgaja svinje na prirodnoj prehrani kombiniranoj od sirutke i povrća, a njihovo meso završava u inventivnim jelima poput sushija od svinjskih obrazina, svinjskog tartara (!), hrskave pancete s džemom od guave ili raskošnog glavnog jela Porco San Zé (hrskavo carsko meso, grah, kupus i banana). Vrijednost za novac je fantastična jer degustacijski meni od deset sljedova košta oko 220 kuna. Zanimljiv intervju koji sam napravio po povratku iz Antwerpena objavit ću uskoro na ovome mjestu.

Hiša Franko (21.) iz Starog Sela kod slovenskoga Kobarida (nakon što je 2017. njegova chefica Ana Roš osvojila titulu Najbolje chefice svijeta), ove je godine preskočila čak 17 stepenica. Ana se vrlo vješto umrežila s nizom poznatijih chefova na Listi (posebno nordijskim), kao i s organizatorima Liste (sudjeluje u više njezinih programa), a pomogla je i epizoda kulturne serije Chef's Table na Netflixu, posvećena restoranu i Dolini Soče. Uvijek naglašavam da ne treba zaboraviti niti na Anina supruga Valtera Kramara, koji je, kao chef, započeo kreativnu kulinarsku priču Hiše Franko u lokalnu svoje obitelji utemeljenom 1968. Hiša Franko ove godine nudi degustacijski meni pod pandemijski optimističnim imenom „Reinkarnacija: Po svakom dežju posije sonce“ ima 18 sljedova. Uvijek po-

navljam da me uspjeh restorana nije iznenadio jer se dobro sjećam s kakvom su mi strašću Ana i Valter, još 2000, pri mom prvom posjetu Hiši Franko (tada sam i pisao o tom restoranu), pokazivali knjige Ferrana Adrije, koje su nabavljali na svojim godišnjim hodočašćima u njegov hram avangardne kuhinje.

Domaćini Belgijci na Listi su zastupljeni s jednim članom – Hof Van Cleve, restoranom sa sjedištem u Kruismu. Chef Peter Goossens drži tri zvjezdice u Michelinovom vodiču još od 2005. Dogodine će mu se, zasigurno, pridružiti i The Jane iz Antwerpena, jer su ove godine na isti način profitirali su singapurski Odette i Burnt Endz (I&P br. 45).

S osobne strane, spomenut ću portugalski Belcanto (42. – I&P br. 48) 39-ogodišnjeg lisabonskog chefa José Avilleza, koji vodi carstvo od 12 restorana u Portugalu i jednog u Dubaiju (ako u međuvremenu nije dodao još koji). Avillez nije konvencionalni chef, već strastveni poduzetnik koji, osim kuhanja, izdaje knjige, organizira kulinarske tečajeve za profesionalce i hobiste, vodi catering i delikatesnu trgovinu, sudjeluje u više televizijskih i radijskih emisija te ima vlastitu liniju vina. U svom paradnom Belcantu (dvije Michelinove zvjezdice), smještenome u romantičnoj lisabonskoj četvrti Chiado stalno nudi nova zanimljiva jela, ali i klasike neortodoksnih imena - Skok u more, Vrt guske koja je snijela zlatna jaja, Lomljenje valova... Njemu pridodajem, iz sasvim drugog razloga, i čileanski Boragó iz Santiaga, koji vodi chef djelomično hrvatskoga podrijetla Rodolfo Gurman (intervju sam objavio na ovome mjestu u prosincu 2018), ovogodišnji dobitnik Sustainability Awarda.

Od ostalih nagrada valja još spomenuti onu za „Najboljeg slastičara svijeta“, koja je ove godine otišla u ruke Willa Goldfarba iz restorana Room4Dessert u indonežanske Baliu te „One to Watch“, koja je pripala londonskome restoranu Ikoyi, jednom od kojih se dosta toga očekuje u budućnosti. Ikoyi gradi originalnu kuhinju na temelju začina i na britanskim mikrosezonomama - povrće koje se polako uzgaja radi što boljeg okusa, održivo ulovljena riba, odležana domaća govedina... Temelj jelovnika čini ogromna zbirka začina s naglaskom na subsaharsku zapadnu Afriku. Dodijeljene su i nagrade „Champions of Change“, o kojima sam već pisao na ovome mjestu.

Što reći na koncu? Koliko na Listu utječu promjene donesene formiranjem skupine The Best of the Best? Netko je duhovito primijetio da se izostankom najboljih sada radi o listi „Best of the Second Bests“. Šalu na stranu, organizator je time uspio osigurati živost na Listi, ali je, prema mišljenjima nekih, otišao u drugu krajnost i u poredak uvrstio previše novih restorana. Ima i vrlo teško shvatljivih stvari, kao što je „protjerivanje“ nekih još uvijek sjajnih restorana, često revolucionarnih i klasika, u poredak 51.-100. ili čak i dalje. Naime, u „donjem domu“ ove su se godine našli D.O.M., Core by Clare Smith, Dinner by Heston Blumenthal, Quique Dacosta, Aponiente, Astrid y Gastón, a Arzak je, recimo, šokantno tek 94!

U izvještajima s dodjele nagrada 50 Best tijekom posljednjih desetak godina stalno sam naglašavao da bi se Lista zapravo trebala zvati 50 najzanimljivijih i najutjecajnijih restorana svijeta (što uopće znači riječ najbolji, kada kriteriji nisu određeni), a sada moram dodati i riječ – trendovski, ne baš u najboljem smislu te riječi.

Dakle, Lista skreće još više prema novome i trendovskome, te u biti ne nagrađuje izvrsnost koja se stječe tek nakon niza godina usavršavanja. Iz poretka ubrzano nestaje čitava jedna

generacija restorana, ma koliko oni još uvijek dobri i inovativni bili. Već sam ranije ustvrdio da je sve to posljedica ukusa glasača, među kojima je sve više površnih „milenijalaca“, koji su u doba ubrzanog načina života i sve bržeg razvoja društvenih mreža skloniji brzim promjenama te se sve više okreću novome, uzbudljivoj i trendovskome. Jednako tako, toga se brzo zasite i prelaze na nešto još novije i drukčije.

K tome, 50 Best je u pandemijsko doba pokrenuo i brojne novitete – „50 Best for Recovery“, „Champions of Change“, „The 50 Next“..., od kojih svi promoviraju pozitivnu društvenu dimenziju, održivost, ekologiju i druge vrijednosti, dakle projekte za koje se mogu prikupiti sredstva iz najrazličitijih izvora. Ima i onih koji tvrde da je sve to postao biznis usmjeren na profit, što je i normalno za uspješno održavanje tako velike i ambiciozne robne marke koja se neprestano širi i raste (vidi: osnove kapitalizma i neoliberalizma).

Kao i uvijek, reći ću da su i kontroverze dobre, jer je izbor „najboljeg restorana na svijetu“ zapravo proces koji se odvija u raspravama, što za gurmana može biti i povod za posjet novim restoranima. Zato, ako i kad god imate prilike, provjeravajte, uživajte i procjenjujte.



THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2021

1. **Noma, Copenhagen** (*Danska*) - *Best Restaurant in the World/Best Restaurant in Europe*
2. **Geranium, Kopenhagen** (*Danska*)
3. **Asador Etxebarri, Axpe** (*Španjolska*)
4. **Central, Lima** (*Peru*) - *Best Restaurant in South America*
5. **Disfrutar, Barcelona** (*Španjolska*)
6. **Frantzén, Stockholm** (*Švedska*)
7. **Maido, Lima** (*Peru*)
8. **Odette, Singapur** (*Singapur*) - *Best Restaurant in Asia*
9. **Pujol, Mexico City** (*Meksiko*) - *Best Restaurant in North America*
10. **The Chairman, Hongkong** (*Kina*)
11. **Den, Tokio** (*Japan*)
12. **Steirereck, Beč** (*Austrija*)
13. **Don Julio, Buenos Aires** (*Argentina*)
14. **Mugaritz, San Sebastian** (*Španjolska*)
15. **Lido 84, Gardone Riviera** (*Italija*) - *Highest New Entry*
16. **Elkano, Getaria** (*Španjolska*)
17. **A Casa del Porco, São Paulo** (*Brazil*)
18. **Piazza Duomo, Alba** (*Italija*)
19. **Narisawa, Tokio** (*Japan*)
20. **DiverXO, Madrid** (*Španjolska*)
21. **Hiša Franko, Staro Selo, Kobarid** (*Slovenija*)
22. **Cosme, New York** (*SAD*)
23. **Arpège, Paris** (*Francuska*)
24. **Septime, Pariz** (*Francuska*)
25. **White Rabbit, Moskva** (*Rusija*)
26. **Le Calandre, Rubano** (*Italija*)
27. **Quintonil, Mexico City** (*Meksiko*)
28. **Benu, San Francisco** (*SAD*)
29. **Reale, Castel di Sangro** (*Italija*)
30. **Twins Garden, Moskva** (*Rusija*)
31. **Restaurant Tim Raue, Berlin** (*Njemačka*)
32. **The Clove Club, London** (*Ujedinjeno Kraljevstvo*)
33. **Lyle's, London** (*Ujedinjeno Kraljevstvo*)
34. **Burn't Endz, Singapur** (*Singapur*)
35. **Ultraviolet by Paul Pairet, Šangaj** (*Kina*)
36. **Hof Van Cleve, Kruishoutem** (*Belgija*)
37. **Single Thread, Healdsburg** (*SAD*)
38. **Boragó, Santiago** (*Čile*) - *Sustainability Award*
39. **Florilège, Tokio** (*Japan*)
40. **Sühring, Bangkok** (*Tajland*)
41. **Alléno Paris au Pavillon Ledoyen, Pariz** (*Francuska*)
42. **Belcanto, Lisabon** (*Portugal*)
43. **Atomix, New York** (*SAD*)
44. **Le Bernardin, New York** (*SAD*)
45. **Nobelhart & Schmutzig, Berlin** (*Njemačka*)
46. **Leo, Bogota** (*Kolumbija*)
47. **Maaemo, Oslo** (*Norveška*)
48. **Atelier Crenn, San Francisco** (*SAD*)
49. **Azurmendi, Larrabetzu** (*Španjolska*)
50. **Wolfgang, Paternoster** (*Južnoafrička Republika*) - *Best Restaurant in Africa*