



RRR *ispred* RR

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: SLUŽBENE FOTOGRAFIJE

THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS
2013
sponsored by
S.Pellegrino & Acqua Panna







Kada je voditelj svečanosti u londonskome Guildhallu, Mark Durden-Smith, na koncu odbrojavanja restorana od 50. mjesta na gore, stigao do sama vrha liste i rekao: *Na broju 2, nakon tri godine na vrhu, nalazi se ponos Danske – Noma...*, svima je u dvorani postalo jasno da je završila dominacija već kultnoga restorana *chefa* Renéa Redzepija i da je na čelo liste *The World's 50 Best Restaurants* u organizaciji britanskoga *Restaurant Magazinea* (više se ne zove *San Pellegrino*, već je dodan sufix *sponsored by San Pellegrino and Aqua Panna*) za 2013. izbio veličanstveni *El Celler de Can Roca* iz katalonske Girona, restoran trojice braće Roca, koji je dvije godine gledao u leđa *Nomi* i koji je još prije tri godine uknjižio treću *Michelinovu* zvjezdicu. Nije to bilo iznenađenje za one koji su rezultat doznali još dva sata prije neslužbenom informacijom što je procurila na internetu, ali ni za one koji su, zahvaljujući prošlogodišnjim glasinama, to očekivali još lani. Rezultat je, dakako, unaprijed znao i sam Redzepe, a novome se pobjedniku zasigurno nisu začudili ni oni koji su posjetili *El Celler* i iz prve se ruke uvjerali u sinergijsku snagu Joana (*chef*), Josepa (somelijer) i Jordija (slastičar) Roca. Zaključili smo to i mi prigodom posjeta njihovu restoranu prije dvije godine i iscrpnoj reportaži i intervjuima sa svom trojicom braće na ovim stranicama (vidi: *Iće&piće*, br. 28). Naime, ako se ijedan restoran, među nekoliko desetaka genijalnih širom svijeta, može uopće nazvati *najboljim na svijetu*, onda to, ponajprije zahvaljujući spomenutoj sinergiji, zaslužuje *El Celler de Can Roca*.

Vikend prije toga svečanog ponedjeljka London je već bio pun *chefova* iz cijeloga svijeta i na više se mjesta slavilo po kružocima. Jedan od važnijih partija priredila je Elena Arzak, i to ručak za (pretežito) dame u potpuno novome restoranu *Ametza with Arzak Instruction*, smještenu u hotelu *Halkin*, prvoj londonskoj ispostavi slavnoga sansebastijanskog restorana. Elena je ručak priredila u čast Nadije Santini, šefice talijanskoga restorana *Dal Pescatore*, koja je još mjesec prije priredbe proglašena *Najboljim svjetskim ženskim chefom* 2013, titulom koju je Elena ponijela prošle godine. Prisutna je bila i Duongporn 'Bo' Songvisava, najbolja azijska šefica, proglašena na novoj priredbi *50 Best Asia's Restaurants* (isti organizator), za rad u vlastitu restoranu *Bo.lan*, a svratio je i Massimo Bottura (*Osteria Francescana* iz Modene), da bi čestitao kolegici.

U nedjelju navečer, u restoranu *The Ledbury* u *Notting Hillu* (za mnoge danas najbolji londonski restoran), *chef* australskoga podrijetla Brett Graham priredio je zajedno s Peterom Gilmoreom iz sidnejskoga restorana *Quey* (dugogodišnji najbolji restoran Australazije) zajednički degustacijski meni za uzvanike i opću publiku (neuzvanici su izdvojili po 210 funti za devet sljedova s primjerenim vinima). I tako po cijelom gradu...

Začudo nigdje se nije raspravljalo o listi koja će biti otkrivena sljedeći dan, pa ni u dvorištu Guildhalla, neposredno uoči početka priredbe. Naime, dva sata prije početka programa tamo su se počeli okupljati *chefovi*, vlasnici restorana i novinari, pa je bilo mnogo grljenja, srdačnih razgovora i smijeha. Kako je u međuvremenu procurila vijest o novom čelniku liste, braća Roca dočekana su navalom novinara. No većina u dvorani ipak nije saznala rezultat do sama kraja.

Durden-Smith odmah je istaknuo da je prvi put u povijesti liste na svečanosti prisutno čak 49 *chefova* (zapravo 48, jer nije bilo Alaina Passarda i Joëla Robuchona), a listu je, uz kratke opise *chefova* i stila kuhinje, uspio prijeći relativno brzo, ponajviše zahvaljujući ograničenom broju govornika. Proglašavanje plasmana pojedinih restorana dočekano je urnebesnim pljeskom iz većih nacionalnih tabora, a samo su neki od *chefova* počašćeni ovacijama – već spomenuta Nadia Santini, zatim Grant Achatz (osvojio je *Chefs' Choice Award*, nagradu prema glasovanju samih *chefova* s liste), i Massimo Bottura iz trećeplasirane Osterije *Francescane* (zbog plasmana i brojnih predstavnika talijanskih sponzora liste).

U ovako teškim vremenima, ne samo zbog ekonomske, već i krize identiteta, morate u sebi naći ponos i vjerovati u svoju vrijednost, tražiti strast u svakodnevnom životu, svakoj maloj životnoj stvari. Ja sanjam svoj san i to je najbolja poruka mladim chefovima – ne odustajte od svojih snova, već uporno i marljivo radite da svakoga dana budete sve bolji, rekao nam je nakon priredbe Massimo Bottura.

Spuštanje s trona *Nome* dočekano je dostojanstveno, razdraganošću čitave ekipe restorana. Takav razvoj događaja sam Redzepe već je najavio prošle godine slaveći svoj treći br.1 zaredom (*Tri je za mene magičan broj*, rekao je tada). Nakon svečanosti brzo je otišao na jedan od *after*-partija, gdje je u jednom užem krugu otkrio kako mu je zapravo laknulo jer je napokon skinuo sa sebe teško breme *najboljeg restorana na svijetu*, dok se novinarima u Guildhallu obratio samo kratko: *Ne znam što bih rekao... Sretan sam... Nikada nisam bio sretniji sa svojim poslom nego što sam sada. Što bih trebao tražiti više...*

Trijumf braće Roca, jasno, izazvao je buru odobravanja. I to s punim razlogom jer je *El Celler de Can Roca* već dugo slavljén kao jedno od najuzbudljivijih gastroodredišta u svijetu. Slavu je stekao zahvaljujući *free-style* kuhanju i avangardnom pristupu tradicionalnim katalonskim jelima (tzv. tehnemocionalna kuhinja) te nenadmašnom strašću kojom braća Roca pristupaju ugostiteljstvu. Rezultat je doista nezaboravan doživljaj gosta.

Jako sam sretan, posebno zbog toga što su nas na prvo mjesto doveli glasovi naših kolega iz industrije, kao i zbog ljubavi, topline i razumijevanja chefova, stručnoga tiska i



kritičara, rekao je između ostaloga Joan, nastariji od trojice braće, dok je Josep dodao: *Zahvalni smo svima koji su svih ovih godina vjerovali u nas. Na koncu, zahvaljujemo i našoj obitelji, posebno našim roditeljima, koji su nas i naučili kako treba raditi. Zahvaljujem i braći, koji su sa mnom sanjali san koji se pretvorio u stvarnost.* Najmlađi brat, Jordi, bio je vrlo određen: *Osjećam se izvanredno. Napokon smo, nakon osam godina na listi i dvije na drugom mjestu, stigli i do vrha. Ovo je najvažnija nagrada u povijesti našeg restorana. Možda je kontroverznija, ali ima veći utjecaj od tri Michelinove zvijezdice.*

Kad smo već kod kontroverznosti, izbor *50 Best*, zbog neodređenih kriterija i načina glasovanja, od prvoga dana prati taj epitet. No, isto tako, nepobitna je činjenica da su njegove godišnje liste široko priznate širom svijeta, a plasmani restorana redovito citirani usporedno s *Michelinovom* ocjenom restorana, čak i citiraniji, jer za razliku od *Michelina* lista pokriva čitav svijet. Lako razumljiv format tablice od 1 do 50 shvatljiv je i površnim ljubiteljima gurmanluka, a ni onim ozbiljnijima nije mrzak, jer ipak uspijeva pobrojiti trenutačno najzanimljivije restorane svijeta (možda bi *najzanimljiviji* bila bolja riječ od *najbolji*).

No, istodobno, ovogodišnji poredak na listi neće učiniti ništa za jednu reputaciju izbora u kolijevci moderne gastronomije, Francuskoj. Već smo rekli da se na priredbi nisu pojavili Passard i Robuchon, a nije se udostojio doći čak ni Alain Ducasse, dobitnik Nagrade za životno djelo, koji se okupljenima obratio putem videosnimka (teško je zamisliti primjeren razlog koji bi bio opravdanje za nedolazak na primitak nagrade toga kalibra).

Bacimo li pogled na listu, uz zamjenu mjesta Nome i El Cellera te uspon Osterije Francescane na treću poziciju (spustila je sansebastijanski Mugaritz na i dalje sjajno 4. mjesto), odlično se plasirao njujorški Eleven Madison Park, koji je s 10. mjesta skočio za čak pet mjesta. U tim rošadama D.O.M. iz São Paula spustio se dva mjesta niže na još itekako izvrsnu 6. poziciju. Isto toliko mjesta, ali prema gore, pomaknuo se londonski Dinner by Heston Blumenthal, dok se sansebastijanska institucija Arzak, punih deset godina na listi, treću godinu zaredom zacementirala na 8. poziciji. Među najboljih 10 ušao je skokom s 11. na 9. mjesto, sasvim zasluženo, bečki Steiererck, dok su i Nijemci napokon došli na svoje i, nakon godina potucanja po sredini liste, dočekali svoj prvi *top-10* plasman – restoran Vendôme iz Bergisch Gladbacha (skočio s 23. mjesta).

Što se tiče poretka nacija, Amerikanci i Francuzi izjednačeni su s ukupno šest predstavnika na listi, ali prvi ipak drže primat, s obzirom da imaju jedan restoran među prvih deset i čak tri prije negoli se na šesnaestom mjestu pojavljuje najbolje

plasiran francuski adut. Španjolci, na trećem mjestu, već treću godinu zaredom na listi imaju pet restorana, dok su Talijani, kao i lani, četvrti sa četiri. Po tri restorana na listi imaju Velika Britanija i Kina, dok su Švedani ove godine pali u razred s dvama restoranima (osam zemalja).

Ako se, pak, govori o najjačim gastrosilama, Amerikance su (lani tri restorana među prvih deset), zamijenili Španjolci s istim ovogodišnjim učinkom. Uz vodeći El Celler de Can Roca, pri vrhu se sigurno drži sansebastijanski Mugaritz (4. – vidi: *Íce&piće*, br. 30), gdje Andoni Luis Aduriz kreira sve zamršenije i zabavnije degustacijske menije, a čija inventivna jela nenadmašno potiču goste na igru. Isto tako, sigurno je pozicioniran Arzak (8. – vidi: *Íce&piće*, br. 32), živa legenda nove baskijske kuhinje, koju vode Elena i Juan Mari Arzak, u kojoj se nude jela utemeljena na lokalnu obilju i tradiciji prerađenoj suvremenim idejama i tehnikama.

Španjolski popis na 26. mjestu podebljava Quique Dacosta (lani 40) iz Dénije, gdje istoimeni *chef*, koji je u novome izdanju *Michelinova* vodiča za Španjolsku uknjižio treću zvijezdicu, valensijansku kuhinju podvrgava suvremenim tehnikama i svojim odmjereno avangardnim jelima oduševljava gurmane koji vole minimalistički pristup maksimalnog učinka. Peti španjolski predstavnik je Asador Etxebarri (44), baskijskog majstora perfekcionista kreativnog roštilja *chefa* Victora Arguinzoniza (petu godinu na listi).

Amerikanci su, pak, od prošlogodišnja tri restorana među prvih deset spali na jedan – ali kakav! Naime, njujorški Eleven Madison Park (5. plus nagrada *Best in North America*), *chefa* Daniela Humma i generalnog direktora Willa Guidare, uz nenadmašan *art deco* interijer, gostima pruža uzbudljiv gastrodoživljaj – od misteriozno posluženih kreacija do jela u više faza, sve od najboljih namirnica i veliku vještinu kuhanja. EMP, nošen vjetrom u leđa maksimalnih ocjena *The New York Timesa* i *Michelina*, u četiri je velika koraka stigao s dna liste u *top-5* te od Per Sea Thomasa Kellera (11. – vidi: *Íce&piće*, br. 16) preuzeo titulu najbolje plasirana američkog restorana, a pritom preskočio i čikašku Alineu Granta Achatza (15. – vidi: *Íce&piće*, br. 16), koja je pala za čak osam mjesta. Ipak, Achatz je dojam popravio već spomenutom, vrlo prestižnom, nagradom *Chefs' Choice*.

Preostala tri američka restorana zadržala su približno ista mjesta: njujorški riblji hram Erica Riperta Le Bernardin (19), zatim najelegantniji lokal na Manhattanu, Daniel, Daniela Bouluda (29) i Kellerov originalni adut iz Napa Valleyja, The French Laundry (47).

Već smo rekli da francuski kontingent predvodi pariški L'Arpège Alaina Passarda (16), koji već dvanaest godina, otkako je gotovo skinuo meso s jelovnika, svojom vještinom uspješno dokazuje da povrće može biti najsnažniji element



jela. Dva mjesta niže, na otprilike lanjskoj poziciji, zadržao se, također pariški, Le Chateaubriand (18), nekonvencionalni i nepretenciozni neobistro francuskog Baska Iñakija Aizpirtarte, gdje mladi kreativac strastveno žonglira sezonskim namirnicama i francuskim, azijskim i južnoameričkim tehnikama. Isto je postigao i (opet pariški) L'Astrance vjerojatno najoriginalnijega francuskog *chefa* današnjice, Pascala Barbota, čiji *free-form dining* i najrazličitiji globalni utjecaji nisu rastjerali ni okorjele tradicionaliste (vidi: *Iće&piće*, br. 33).

Za dvanaest mjesta pao je (treba li reći – pariški) L'Atelier kultnoga Joëla Robuchona (24), a za 4 Mirazur (28) iz Mentona *chefa* Maura Colagreca (treća godina na listi, kuhinja: nova prirodnjačka, utjecaji: nova nordijska, tanjuri: vidi Michel Bras). Francuski novitet na listi je pariški Septime (49), dok su u donji dom (neslužbeni plasman 51-100) pali Pierre Gagnaire (sa 17. na čak 51) i, zbog smjene generacija (vidi: ovaj broj), Bras (69).

Talijansku čast i dalje brani Massimo Bottura i njegova modenska Osteria Francescana (3. – vidi: *Iće&piće*, br. 34), koja je napravila sjajan skok unutar *top-5*, i to posve zaslužno, zahvaljujući kuhinji spektakularna sraza tradicije i modernizma te duhovitom i briljantno ekscentričnom stilu, kojem ne nedostaje ni umjetnička dimenzija. Pet mjesta popeo se Le Calandre (32) Massimiliana Alajma (najmlađi *chef* u povijesti s trima *Michelinovim* zvjezdicama) iz Rubana kod Padove, dok je lani novopridošli Il Canto iz Siene ispao s liste. Zato se na nju, nakon godine izbjavanja, vratio Combal Zero iz Rivolija (40), odvažnoga *chefa*-avangardista Davidea Scabina, a na listu ušao novi talijanski adut – Piazza Duomo *chefa* modernista Enrica Crippa (41) iz tartufarske Albe.

Domaćini Britanci ostali su na prošlogodišnja tri predstavnika, s time da je londonski Dinner by Heston Blumenthal (7), vrlo uspješni futuristički *hommage* hrani britanske prošlosti, zadržao *top-10* plasman i poboljšao ga za dva mjesta, dok je već spomenuti The Ledbury (13) *chefa* Bretta Grahama (lanjski *Highest Climber* i predlanjski *Highest New Entry*), neobičan, ali nepretenciozan *neighbourhood* restoran, zakoračio stepenicu više. Treći predstavnik, Blumenthalov The Fat Duck iz Braya (33), pak, usprkos tome što nikada nije bio bolji i zanimljiviji, pao je za vrhoglavih 20 mjesta, što je dokaz da je znanošću potaknuta kuhinja definitivno uzmaknula pred *prirodnjačkom*. Treba dodati da se Kina, ulaskom na listu šangajskog lokala Mr & Mrs Bund (43) te ponovljenim plasmanima Amber (36) i 8 ½ Otto e mezzo (39) iz Hongkonga, izjednačila u broju restorana na listi s Britancima.

Što se tiče pobjednika po regijama, najveći je posao napravio najbolje plasiran restoran Australazije – novopridošla Attica iz Melbournea (21), inovativno remek-djelo prirodnjačkog smjera, pod vodstvom novozelandskog *chefa* Bena Shewryja,

koja je ujedno i nositelj titule *Highest New Entry*. Najbolji restoran Azije je (nimalo neobično, uostalom pobijedio je na priredbi *50 Best Asia*, održanoj u veljači u Singaporeu), tokijski Narisawa (20), gdje *chef* Yoshihiro Narisawa na profinjen način spaja francuske tehnike s bogatstvom japanskih namirnica. U Južnoj Americi i dalje je, četvrti put zaredom, najbolji D.O.M. (6) iz brazilskog São Paula Alexa Atale (vidi: *Iće&piće*, br. 29), revolucionarni restoran što u moderno interpretiranim tradicionalnim jelima slavi obilje amazonske prašume. *Titula Highest Climber*, zbog skoka s 35. na 14. mjesto, pripala je restoranu Astrid y Gaston iz peruanske Lime, gdje Gaston Acurio (vidi: *Iće&piće*, br. 29), kralj *cevichea*, s mnogo duha i nacionalno obojenih jela, predstavlja svoj jedinstveni karakter. Ta će dva restorana zasigurno igrati glavnu ulogu na prvom izdanju *Latin America's 50 Best*, koji će se održati u rujnu u Limi.

Među onima koji su najviše dobili novom listom treba svakako istaknuti i bečki Steiererack (9) *chefa* Heinza Reitbauer, koji se inovativnom suvremenom kuhinjom od najboljih namirnica iz cijele Austrije probio u prestižni *top-10*. Formula Steiereracka najbolji je primjer kako bi trebao izgledati neki budući vodeći hrvatski restoran, koji bi mogao konkurirati u svjetskim razmjerima. Isto tako, najbolje njemačke namirnice i tradicija, u avangardnoj i tehnički vrlo visokoj izvedbi, iznijeli su u *top-10* restoran Vendôme (10) *chefa* Joachima Wisslera iz Bergisch Gladbacha.

I ovogodišnja priredba *The World's 50 Best Restaurants* završila je *after-partijem* uz podosta šampanjca u kriptama Guildhalla, a slavje se nastavilo i na nekoliko mjesta u gradu. Najzanimljivije je bilo u podrumskome baru trendovskog japanskog restorana Roka u četvrti Fitzrovia, gdje smo uz braću Roca i Hestona Blumenthala vidjeli američke adute Thomasa Kellera, Daniela Bouluda, Granta Achatza, Williama Guidaru i Daniela Humma, dok je na drugom kraju grada, u novom, uzbudljivom restoranu The Clove Club, nekadašnji idejni vođa povremene (*pop-up*) restoranske skupine Young Turks Isaac McHale (Redzepijevu ekipu, švedske *chefe* Magnusa Nilssona (Fäviken, 34) i Niklase Ekstedta (Ekstedt), meksičke Niklase Olvera (Pujol, 17), Mikela Alonsa i Gerarda Bellvera (obojica Biko, 31. – vidi: *Iće&piće*, br. 29) te Massima Botturu, koji je bio predvodnik na plesnom podiju, gotovo do jutra.

Na koncu, ponovno se nameće zaključak da je *osobno inovativno kuhanje* danas standard, da su suvremene tehnike *mainstream*, a da među trendovima i dalje vlada prirodna kuhinja u različitim podvarijantama, uglavnom s predznakom nacionalnih posebnosti, osobnih koncepata i, često, ekološko-socijalnih dimenzija. U svakom slučaju, gastronomski se svijet i dalje širi – prostorno i svjetonazorski. ■

The World's 50 Best Restaurants 2013

1. El Celler de Can Roca, Girona, Španjolska
2. Noma, Kopenhagen, Danska
3. Osteria Francescana, Modena, Italija
4. Mugaritz, San Sebastián, Španjolska
5. Eleven Madison Park, New York, SAD,
Best in North America
6. D.O.M., São Paulo, Brazil, **Best in South America**
7. Dinner by Heston Blumenthal, London, Velika Britanija
8. Arzak, San Sebastián, Španjolska
9. Steirereck, Beč, Austrija
10. Vendôme, Bergisch-Gladbach, Njemačka
11. Per Se, New York, SAD
12. Frantzén/Lindeberg, Stockholm, Švedska
13. The Ledbury, London, Velika Britanija
14. Astrid y Gastón, Lima, Peru, **Highest Climber**
15. Alinea, Chicago, SAD, **Chefs' Choice**
16. L'Arpège, Pariz, Francuska
17. Pujol, Mexico City, Meksiko
18. Le Chateaubriand, Pariz, Francuska
19. Le Bernardin, New York, SAD
20. Narisawa, Tokio, Japan, **Best In Asia**
21. Attica, Melbourne, Australija, **Best in Australasia,**
Highest New Entry
22. Nihonryori RyuGin, Tokio, Japan
23. L'Astrance, Pariz, Francuska
24. L'Atelier Saint-Germain de Joël Robuchon,
Pariz, Francuska
25. Hof Van Cleve, Kruishoutem, Belgija
26. Quique Dacosta, Dénia, Španjolska
27. Le Calandre, Rubano, Italija
28. Mirazur, Menton, Francuska
29. Daniel, New York, SAD
30. Aqua, Wolfsburg, Njemačka
31. Biko, Mexico City, Meksiko
32. Nahm, Bangkok, Tajland
33. The Fat Duck, Bray, Velika Britanija
34. Fäviken, Järpen, Švedska
35. Oud Sluis, Sluis, Nizozemska
36. Amber, Hong Kong, Kina
37. Vila Joya, Albufeira, Portugal
38. Restaurant Andre, Singapur, **New Entry**
39. 8 1/2 Otto E Mezzo Bombana, Hongkong, Kina
40. Combal.Zero, Rivoli, Italija, **Re-Entry**
41. Piazza Duomo, Alba, Italija, **New Entry**
42. Schloss Schauenstein Fürstenau, Švicarska
43. Mr & Mrs Bund, Šangaj, Kina, **New Entry**
44. Asador Etxebarri, Atxondo, Španjolska
45. Geranium, Kopenhagen, Danska
46. Mani, São Paulo, Brazil, **New Entry**
47. The French Laundry, Yountville, SAD
48. Quay, Sydney, Australija
49. Septime, Pariz, Francuska, **New Entry**
50. Central, Lima, Peru, **New Entry**

THE WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS
2013
S. Pellegrino
powered by
Acqua Panna

W. F. MEDININOVERS