

Kraj je 2005. godine i u New Yorku već osam mjeseci vlada veliko nestrpljenje među gurmanima, a još i veće među vlasnicima restorana i *chefovima*. Razlog? Bibendum ili, nama poznatije, Michelinko – simpatični čovječuljak sklopljen od naslaganih automobilskih guma, poznati zaštitni znak francuskog “Michelina”, stiže u grad!

Točnije, radi se o čuvenu “Michelinovu” hotelskom i gastro-vodiču “Le Guide Rouge” ili “Red Guide”, koji, eto, nakon stogodišnje europske tradicije, stiže i u svjetsku restorantsku prijestolnicu. Time se groznica koja svake godine zahvaća Francuze, a sa svakim novim nacionalnim vodičem i ostale europske nacije, širi i u Novi svijet.

Bibendum hara New Yorkom

Tekst: VELIMIR CINDRIĆ / Foto: DRAŽEN PAJTLAR

Čuveni “Michelinov” hotelski i gastro-vodič “Le Guide Rouge” ili “Red Guide”, nakon stogodišnje europske tradicije, stigao je, eto, i u svjetsku restorantsku prijestolnicu. I izazvao pravu “revoluciju”!





 **MICHELIN**

HOTELS & RESTAURANTS

MICHELIN

HOTELS & RESTAURANTS

**NEW YORK CITY
2006**

★★★ **Maksimalne tri
zvjezdice
osvojila su
četiri resto-
rana: “Le Ber-
nardin”, “Alain
Ducasse at the
Essex House”,
“Jean-Geor-
ges” i “Per Se”**

Iako već postoji desetak vodiča njujorškom scenom restorana, poput čuvenog “Zagata” (s top-listom 30 restorana u kojem su statistički obrađene ocjene samih gostiju), ili “Mobilov” (koji pokriva čitave Sjedinjene Države), niti jedan od njih ne približava se svjetskom ugledu i standardima Michelin. Isto tako, od “Michelina” se razlikuju i ugledne prosudbe “The New York Timesa”, čija je ocjena (najviše četiri zvjezdice) mišljenje samo jednog, dakako uglednog, gastrokričara.

Ono što je najvidljivije u njujorškome vodiču je činjenica da grad nema idealnu piramidalnu strukturu restorana poput one Pariza – široka baza dobrih običnih restorana koja se uspinjući sužava na sam vrh od nekoliko iznimnih primje-



“Le Bernardin”

ra. Naime, u slučaju New Yorka, usprkos širokoj bazi i impresivnom vrhu, sredina piramide relativno je uska, pa se bilježi relativno malo restorana rangiranih s dvije zvjezdice.

Ono najzanimljivije su, dakako, zvjezdice. Od spomenutih 507 ocijenjenih restorana koji su stekli pravo “Michelinove” preporuke, njih 39 ovjenčano je prestižnim zvjezdicama – 37 na Manhattanu te 2 u Brooklynu. Time se na “Michelinovoj skali” New York svrstao na drugo mjesto iza Pariza (72 restorana sa zvjezdicama, od toga 10 s tri), a ispred Londona (34 restorana sa zvjezdicama, od kojih s tri jedino “Gordon Remsay”).

Maksimalne tri zvjezdice osvojila su četiri restorana: “Le Bernardin” u kojem stoluje *chef* Eric Ripert (njegov je riblji restoran, kojeg drže najboljim američkim, prvi i na Zagatovoj listi), “Alain Ducasse at the Essex House” neokrunjenog kralja *chefova* koji istu ocjenu drži i u svojim restoranima u Parizu i Monte Carlu, zatim “Jean-Georges” *chefa* Vongerichtena, slavnog propagato-

ra francuske kuhinje sa snažnim azijskim utjecajima, dok se među njih ugurao i “Per Se”, restoran Thomasa Kellera, otvoren prije godinu i pol u novom Time Warner Centeru.

Dvjesto zvjezdicama nagrađene su kuhinje, također, četiri restorana: hram sushija “Masa”, Daniel Bouludov “Daniel”, za kojeg su mnogi držali da će ući u sam vrh gornjeg doma, te “Bouley” i “Danube”, oba u vlasništvu *superstar-chefa* Davida Bouleya.

Najviše je povike ovdje, sa stranica “Timesa” i “Posta” (koji je bijesno spominjao i “prijevanu”), izazvala činjenica da se među četiri najbolje ocijenjena restorana nalaze čak tri s francuskom kuhinjom, odnosno u vlasništvu trojice Francuza (od četiri *chefa* s tri zvjezdice, jedino je Keller rođeni Amerikanac).

Gastro-kričar Bob Lape “Michelinov” je vodič gnjevno otpisao riječima: “Send it back!”. Gorke riječi došle su i od razočaranih vlasnika restorana, no to nije nikakva novost, jer su jednake reakcije zabilježene i u bezbroj slučajeva loših kritika “The New York Timesa”, samo što je koncentracija gubitnika ovaj put veća.

Pomniji gradski gastro-kroničari bili su znatno oprezniji. Tri, i prema drugima vodeća njujorška restorana, ostvarila su očekivani plasman, a Keller se, i prije otvaranja restorana “Per Se”,

dokazao svojim prestižnim restoranom “French Laundry” u Napa Valleyu. Osim toga, treba znati da francuski restorani u New Yorku oduvijek predstavljaju avangardu restoranskih kretanja...

Među restoranima s jednom zvjezdicom našlo se podosta poznatih restorana, ali i nekoliko iznenađenja. Među najpoznatijima su “Babbo” *chefa* Marija Batalija i Joa Bastianicha (sina Puljanke Lidije Bastianich), Vongerichtenovi “Jo Jo” i “Vong”, Bouludov “Café Boulud”, “Auréole” Charija Palmera, “Gramercy Tavern” Dannyja Meyera, “Nobu” (suvlasništvo Roberta De Nira) te legendarni brooklynski steakhouse “Peter Luger”.

Među iznenađenjima najviše je reakcija bilo na zvjezdicu puba s jednostavnim talijansko-irskim jelovnikom, “Spotted Pig” iz Greenwich Villagea, u vlasništvu dvojca Batali-Bastianich, što ga je svrstalo s takvim favoritima poput “Babboa” i “Gramercy Taverna”. Ovdje se svakako može tvrditi da neke od zvjezdica u New Yorku imaju samo relativno značenje i da se njihovi dobri

ne mogu uspoređivati s mnogim jednako rangiranim europskim restoranima. Jedan od velikih "Michelinovih" gafova je i uvrštavanje bivših *chefova* i vlasnika restorana u inspektorsku ekipu. Vongerichten je, primjerice, izjavio kako ga je posjetilo osam inspektora, među kojima je bilo šest njegovih bivših suradnika.

Ukupno gledano, najveći je pobjednik Alain Ducasse koji je s nove tri zvjezdice postao prvi *chef*s čak tri najviše rangirana restorana. Iako su dolazak najboljeg francuskog *chefa*, sa stavom kako čini uslugu New Yorku, svojevremeno njujorški gastro-kritičari uz zgražanje nad cijenama, okarakterizirali "arogantnim i pretenzionim", Ducasseov je restoran (i dalje najskuplji, ali barem je stol vaš tijekom čitave večeri) danas općeprihvaćena gradska institucija.

Jean Georges Vongerichten trijumfirao je s tri zvjezdice za svoj glavni i s po jednom za njegova ostala dva restorana. Daniel Boulud, iako sa svojim glavnim restoranom, "Daniel", nije dosego, kako su svi očekivali, sam vrh, zvjezdicu je upisao i svom "Cafe Bouludu". Jedan od tih pobjednika je i David Bouley, čiji su "Bouley" i "Danu-be", oba u četvrti TriBeCa (dijeli ih ugao) uknjižili po vrijedne dvije zvjezdice.

Od udruženja, najbolje je prošao francuski "Relais & Chateaux Gourmand" kojem pripadaju "Le Bernardin" i "Jean Georges" s tri, "Daniel" s dvije i "Auréole" s jednom zvjezdicom. Nadalje, vrlo je uočljivo da zvjezdicu nije zaslužio prvi moderni američki restoran i prvi ozbiljni konkurent njujorških francuskih restorana - "The Four Seasons" - lokal koji je desetljećima postavljao najviše standarde.

Isto tako, zapažen je izostanak zvjezdice za cijenjene restorane, poput "Union Square Cafe" i "Felidia" (Lidije Bastianich), kao i za njujorške legende, poput "Café des Artistes" i "Chanterelle". Legendarni "Le Cirque" Sirija Maccionija sam se isključio iz utrke, budući je svoju inkarnaciju "2000" lani povukao iz prostora na Aveniji Madison i tek najavljuje svoj povratak na novoj lokaciji - One Beacon Court.

Na kraju, ma koliko bio težak "Michelinov" zadatak da u New Yorku stvori reputaciju kakvu ima u Europi, vrednovanje restorana u "gradu koji nikad ne spava", nakon ovog izdanja, više nikad neće biti isto. Sada se nervoza seli u San Francisco, Chicago, Washington, Boston...

"Mi smo drukčiji od ostalih"

Jean-Luc Naret, Guides Michelin, predsjednik:

"Pomno smo proučili sve postojeće vodiče New Yorkom i, iako su neki dobri, mislimo da će Njujorčanima i onima koji posjećuju ovaj grad dobro doći naš vodič, jer smo posve drugačiji od ostalih. Kritičarima skrećem pozornost da se u slučaju Michelinina radi o međunarodnoj tvrtci, baš kao što je, recimo, IBM kompanija s američkim korijenima. U sljedećem razdoblju prestat ćemo u međunarodnu instituciju, dakako, bez zanemarivanja našeg integriteta i visokih standarda, ali uz svijest da su današnja kulinarska kretanja naglašeno globalna".

Komentari vlasnika i chefova

Jenifer Lang, suvlasnica i voditeljica restorana "Café des Artistes":

"Drago mi je što je Michelin stigao u New York. To samo može unaprijediti ugostiteljsku ponudu grada i mislim da svi mogu biti zadovoljni činjenicom da je New York zaintrigirao Michelinove inspektore. Michelin je drugačiji od Zagata, a kod biranja restorana mislim da se radi o nečem sličnom kao kad tražite dobrog liječnika. Najprije se raspitate za preporuke kod prijatelja, a potom gledate stručnu stranu. Držim da ima mjesta, kako za iskustva gostiju, što nudi Zagat, tako i za stručnu procjenu, kakvu donosi Michelin. Također, bilo mi je iznimno drago vidjeti s koliko su uzbuđenja Michelin dočekali američki chefovi rođeni u Francuskoj."

Eric Ripert, chef i vlasnik restorana "Le Bernardin" (Relais & Chateaux Gourmand), 3 zvjezdice:

"Nisam očekivao da će ovo biti tako emocionalan doživljaj. Moja partnerica, Maguy Le Coze, koja je prije 30 godina otvorila originalni Bernardin u Parizu, zaplakala je i odmah krenula za New York. Za nas je ovo Grand Slam. U ožujku smo od Franka Brunija dobili četiri zvjezdice u The New York Timesu, a Zagat Survey za New York City 2006 svrstao nas je na prvo mjesto."

Jean-Georges Vongerichten, chef i vlasnik restorana "Jean Georges" (Relais & Chateaux Gourmand), 3 zvjezdice:

"U restoranima s tri zvjezdice radio sam samo kao šegrt u Francuskoj, pa mi ovo zaista puno znači - stavlja me na istu razinu s mojim nekadašnjim mentorima, poput Paula Bocusea. On svoje tri zvjezdice drži 45 godina, a ja moje tek nekoliko dana."

Mario Batali, chef i suvlasnik restorana "Babbo" i suvlasnik puba "Spotted Pig", oba 1 zvjezdica:

"Nisam mislio da će Njujorčani toliko reagirati na Michelin. Zadovoljan sam zvjezdicama, ali ne u potpunosti. Jednostavno, nisu smjeli staviti Spotted Pig na istu razinu kao i Babbo".