



# Hat-trick danskih sakupljača

VELIMIR ČINDRIĆ  
FOTOGRAFIJE: WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2012  
SPONSORED BY S.PELLEGRINO & ACQUA PANNA



EKIPA NOME



FERGUS HENDERSON



THOMAS KELLER



DANIEL BOULUD, THOMAS KELLER, TETSUYA WAKUDA



ALEX ATALA



ANDONI LUIS ADURIZ



MASSIMO BOTTURA



CHEFFOVI ISPRED DOWNING ST. 10

Jesen je 1888. i London šokira serija od pet stravičnih umorstava serijskog ubojice kojega je tisak nazvao Jackom Rasperačem. Svoje dvije žrtve, prostitutke Annie Chapman i Mary Kelly, ubojica je promatrao kako piju u *pubu* Ten Bells te ih potom pratio do mjesta gdje ih je zvjerski unakazio nožem. Točno 124 godine nakon toga, Ten Bells se i dalje nalazi na uglu Commercial Streeta i Fournier Streeta u četvrti Spitalfields na East Endu, ali usprkos tome što turisti još uvijek dolaze pogledati *Jack the Ripper Pub*, kako ga nazivaju gradski vodiči, lokal je danas poznatiji po pomnjivo obnovljenu viktorijanskom *relaxed shabby* interijeru te kao trendovsko, uvijek dobro posjećeno i živo mjesto za izlazak.

No nećemo se zadržavati uz bučni šank, već se penjemo na drugi kat, gdje od studenoga prošle godine Isaac McHale i James Lowe, dva mlada londonska *chefa*, upravo pripremaju večeru za odabrano društvo. McHale, nekadašnji *chef* za razvoj jela u The Ledburyju, novoj zvijezdi britanske scene restorana, i Lowe, bivši voditelj kuhinje St John Bread & Wine lokala, projekta čuvenoga *kralja iznutrica* Fergusona Hendersona, proslavili su se serijom *pop-up* restorana (privremeni lokali koji se iznenada kratkotrajno pojavljuju na različitim mjestima) uzduž i poprijeko Londona, pod nazivom *Young Turks*. U Ten Bellsu dvojac se odlučio zadržati nešto dulje i znatijeljniji londonskim gurmanima posluživati meni od četiri slijeda (£39), koji se mijenja svakoga tjedna. No ove večeri u goste su stigli neki od ponajboljih svjetskih *chefova* pa pripremaju favorite njihova vrlo hvaljena repertoara moderne britanske kuhinje – fazana sa švedskom repom i dunjama, sirovo meso zarebnjaka s kamenicama, pečenje istočnoazijskoga *sika*-jelena s celerom i jabukom, *mousse* od kestena s *granitom* od jabuke i meda...

Naime, nedjelja je navečer 29. travnja, posljednji dan vikenda prije proglašenja jubilarne desete *San Pellegrinove* liste 50 najboljih restorana svijeta za 2012. u organizaciji britanskoga strukovnog magazina *Restaurant* i London je prepun vodećih svjetskih *chefova*. Kod *mladoturaka* te su se večeri okupili René Redzepi, čija Noma već dvije godine zaredom drži prvo mjesto liste (naslijedila ga je od peterostrukoga prvaka, El Bullija Ferrana Adrije), zatim Peter Gilmore, *chef prirodnjak* iz sidnejskoga restorana Quay (dvostruki dobitnik titule najboljeg restorana Australazije), *umjetnik iz Modene* Massimo Bottura (Osteria Francescana), Daniel Humm (rodom Švicarac), nova američka zvijezda iz njujorškoga Eleven Madison Parka, restorana koji se u dvije godine ubrzano popeo do polovice liste, njegov sugrađanin David Chang iz trendovskoga Momofuku Ssäm Bara i mnogi drugi *chefovi*, koji su stizali i odlazili tijekom večeri.

Glavna tema, naravno, bila je nova lista koja će biti objavljena sutradan. Redzepi se činio posve miran, premda je vjerojatno razmišljao o tome hoće li mu uspjeti *hat-trick*. Massimo Bottura samo je odmahivao rukom na pitanja i tvrdio da je posve zadovoljan svojim četvrtim mjestom: *Biti u vrhu, među prvih pet, za mene je sjajno. Imam krasnu ekipu, mali restoran, uživam u onome što radim i svijet mi to priznaje. Što bih htio više? Ne zanima me slava, prvo mjesto i ludilo koje ono donosi. Ali mislim da mi to i ne prijete, i to je dobro.*

Jedini švicarski predstavnik Andreas Caminada iz Schloss Schauensteina u Fürstenu, restoranu smještenu u idiličnom alpskom dvorcu (tri *Michelinove* zvjezdice), koji služi okusima bogata jela zanimljivih kombinacija od jednostavnih namirnica,

otvorio je temu novog sustava glasovanja: *Lijepo je biti na listi. Kad sam na nju ušao, bilo je to veliko iznenađenje za mene. Ako sada ostanemo negdje oko sredine, bit ću jako sretan, jer taj je plasman odličan za posao. Nažalost, zbog sustava glasovanja tu sam jedini švicarski chef, ali i Nijemci i Nizozemci jako su podcijenjeni, pa to nije čudo. Nekoliko njemačkih restorana, kao i nizozemski Oud Sluis Sergija Hermana, sigurno zaslužuju biti u deset najboljih, jer dobro znam što i kako rade. No regionalni sustav glasovanja to ne dopušta.*

Peter Gilmore bio je poput većine i tvrdio da je najvažnije uopće biti na listi i uživati u druženju s kolegama. Vlasnik Queya, John Fink, oduševljeno je pričao o utjecaju koji Lista ima na posao: *To je nešto nevjerojatno. Imamo goste koji dolaze privatnim mlažnjacima da bi kod nas jeli, a i na listi smo foodiesa-ludaka, ljudi koji određuju za godišnji odmor biraju prema mjestima na kojima bi željeli jesti.*

S druge strane kurtoaznih riječi, koje smo čuli od većine *chefova*, Will Guidara, mladi voditelj njujorškoga restorana Eleven Madison Park, bio je znatno iskreniji: *Mogao bih vam reći da smo zadovoljni samim time što smo tu, ali ako bih bio iskren, onda moram priznati da želimo uspon na listi. Prije dvije godine ušli smo na nju kao pedeseti, a prošle se godine popeli na 24. mjesto. Ne zanima me toliko mjesto koje ćemo zauzeti, već to da se krećemo prema gore. Znae, svake godine naporno radite, ulažete sebe i nastojite biti što bolji, pa ukoliko se penjete na listi, znači da dobro radite. Osim toga, ovo je događanje nešto izvanredno, jer se ne može usporediti ni sa čime drugim. Ovo je svjetska razina i lista je znatno utjecajnije od bilo koje druge nagrade. S osobne strane, polovica užitka otpada na ovakva druženja s kolegama, a polovica na uzbuđenje oko plasmana.*

Slično je bilo i prethodne večeri, kada se zvjezdano društvo okupilo u The Ledburyju, nekad malom kvartovskom restoranu iz Notting Hilla, a danas dvostrukom dobitniku nacionalne nagrade *Restaurant Magazine*a i prošlogodišnjem najuspješnijem *new entry* restoranu na listi. Australški *chef* Brett Graham goste je počastio svojim najnovijim jelima, ne odveć avangardnim, ali spravljenim originalnim kulinarskim tehnikama.

Na dan priredbe najviše se *chefova*, već prema tradiciji, okupilo u Bar Bouludu, u prizemlju hotela Mandarin Oriental Hyde Park na ultramondenome Knightsbridgeu. Većinu su činili Amerikanci i Španjolci, od kojih je glavnina i odsjela u tom hotelu.

Najmirniji među njima bio je Danielov dobar prijatelj Thomas Keller, koji je ove godine, kao prvi izvorno američki *chef*-modernist i uzor mnogih vodećih *chefova* mlađe generacije, primao nagradu za životno djelo (dosad su je dobili Paul Bocuse, Albert & Michel Roux, Alice Waters, Gualtiero Marchesi, Joël Robuchon, Eckart Witzigmann i Juan Mari Arzak), pa se nije morao boriti ni za ostanak svojega Per Sea u društvu top-10. Najagilniji, kao i uvijek, bio je nasmijani Daniel Boulud, koji je išao od društva do društva i dobro se zabavljao: *Sve je ovo vrlo uzbuđljivo. London je danas prijestolnica gastronomije, svi su chefovi tu i zapravo se više radi o druženju nego o nagradama. Premda je lijepo biti na listi, pogotovo ako ste među prvih 25. Mislim da tih 25 mjesta zaista nešto znači.*

Da su priredba i Lista u proteklih deset godina stekle veliki ugled u svijetu, a i pobudile veliko zanimanje medija, pokazalo se te večeri, kada su se ispred londonskoga Guildhalla, zgra-



GRANT ACHATZ  
(ALINEA, CHICAGO)



HEINZ REITBAUER  
(STEIRERECK, BEČ)



NIKI AIZPITARTE  
(LE CHATEAUBRIAND, PARIZ)



JOAN RÓCA  
(ARZAK, SAN SEBASTIÁN)

de gdje se svečanost redovito održava, na dočeku uzvanika okupile novinarske ekipe iz cijeloga svijeta. Sintagme o *gastro-nomskome Oscaru* odjednom su se učinile vrlo primjerene, jer je uzbuđenje bilo veliko, a pomama novinara za izjavama pomalo i nekontrolirana. Najviše se kamera i mikrofona okupljalo oko dobitnika posebnih nagrada – Thomasa Kellera i vidljivo uzbuđene Elene Arzak (*Najbolji ženski chef*), uz koju je stajao njezin otac Juan Mari (*Ja sam najzadovoljniji, jer je Elena zaista to zaslužila. Ona je ravnopravni chef restorana Arzak, a da budem potpuno iskren, priznat ću vam i to da ona danas podnese znatno veći teret od mene*, rekao nam je).

Posebnu pozornost privukao je Ferran Adrià, koji je došao ležerno, kao počasni gost organizatora, u čast proslave desetog rođendana priredbe: *Za mene je ovo danas prije svega svečanost i uživam u tome da se ne natječem. Zbog osvojenih pet prvih mjesta tu se osjećam kao kod kuće. Sada uživam gledati svoje učenike kako se pojavljuju na vrhu liste.*

Kad čovjek malo bolje razmisli, pomalo je i čudno da u današnjem globaliziranome svijetu lista najboljih svjetskih restorana slavi tek deseti rođendan. Kada je nastala 2002, *Michelin* je pokrивao samo Europu (uspon *San Pellegrinove* liste natjerat će ga u međuvremenu u Sjedinjene Države, Japan i Hong Kong/Macao), pa je, uz lako shvatljiv format top-liste, baš ta činjenica pokrivanja čitava svijeta komparacijski *San Pellegrinovo* listi i donijela toliku popularnost, jednako u široj publici, u svjetskih gurmana i u stručnim krugovima (danas se uz podatak o *Michelinovim* zvjezdicama nekog restorana obvezno navodi i trenutni plasman na Listi).

Mnogi *chefovi*, po tko zna koji put, opet su nam potvrdili da je plasman među pedeset najboljih restorana svijeta itekako dobar za posao. Njihovi su stolovi rezervirani mjesecima unaprijed, a postotak međunarodnih gostiju raste proporcionalno s boljim plasmanom. Sam René Redzepi lijepo je to ilustrirao rekavši da je dva dana prije priredbe Noma na listi čekanja imala 1.204 rezervacije, dok su točno na taj dan prije dvije godine (neposredno prije dolaska na čelo Liste) za ručak i večeru imali ukupno 14 gostiju (dan poslije više od 100.000 ljudi pokušalo je rezervirati stol putem interneta, što bi restoran popunilo za sljedećih 15 godina). Isto tako, da je Lista, unatoč svim nedostacima i nepravdama (imaju ih svi ocjenjivači restorana, zapaziti ćemo), u međuvremenu stekla veliki ugled i izvan stručnih krugova, potvrđuje i činjenica da je skupina vodećih svjetskih *chefova* neposredno prije priredbe posjetila i rezidenciju britanskoga premijera u Downing Streetu.

*Naravno da lista ima slabosti, a najčešće joj se spočitava nedostatak kriterija. No u globaliziranome svijetu potpuno je logično da se ne postavljaju pravila o tome kakav bi trebao biti najbolji restoran. Tu svatko ima svoja osobna pravila*, izjavio je William Drew, urednik *Restaurantsa*.

Novi sustav glasovanja, koji forsira širinu i regionalnost, ne bi li Lista uključila restorane iz što više glasačkih regija, donijela je dosta noviteta, ali ne i previše njih u prvih deset. Ako je taj sustav ponešto i umanjio dinamiku na vrhu, razumljivo je nastojanje organizatora da na Listu propusti restorane iz što više različitih regija te tako podigne njezinu popularnost u što većem dijelu svijeta. Ove je godine, primjerice, vidljiv i nešto povećan broj skandinavskih restorana, trend koji je odavna zapažen na natjecanju Bocuse d'Or.

Otkrivanje nove liste nije potvrdilo nijednu od teorija koje su u posljednje vrijeme kolale gastrosajtovima i blogovima, a koje su uglavnom predviđale svrgavanje Noma i uspon na tron jednog od njezina tri pratitelja, a sve da bi se izbjegao sindrom El Bullija, odnosno statičnost u vrhu liste, što je bio jedan od glavnih prigovora za vladavine Ferrana Adrije. Najprije se tvrdilo da za to najviše šanse imaju Mugaritz i Osterija Francescana, jer je, kao i u slučaju Noma, riječ o restoranima s dvjema *Michelinovim* zvjezdicama, a ne maksimalnim trimom (teorija *udaranja kontre* slavnome autoritetu). No kad je Francescana u studenome, neposredno prije glasovanja, dobila treću zvjezdicu, sve su karte bačene na Mugaritz, iako je bilo i konvencionalnijih mišljenja da će Nomu zamijeniti drugoplasirani El Celler de Can Roca (tri zvjezdice). Kada se sve izjalovilo, nakon objave nove liste, ponovo se javljaju iste teorije, jer mnogi drže da Noma neće vidjeti četvrti trijumf (sve je, vidjet ćemo, potkrijepila i pobjednička Redzepijeva izjava).

Dakle, prva tri mjesta ostala su neizmijenjena (Noma, El Celler de Can Roca, Mugaritz), a malo pometnje donio je tek D.O.M., brazilski restoran *chefa* Alexa Atale, pripadnika pokreta prirodne kuhinje (vidi intervju: *Iće&piće* br. 29), koji se ugurao na četvrto mjesto i potisnuo Osteriju Francescanu na peto. Kellerov Per Se skočio je na šesto mjesto i potisnuo Alineu Granta Achatza na sedmo. Arzak je zadržao osmu poziciju, a Heston Blumenthal je pad Fat Ducka (Heston se još premišlja oko odluke zatvoriti ga ili ne) iz društva top-10 nadoknadio devetim mjestom svoga londonskog Dinnera (jedini *new entry* među prvih deset). Eleven Madison Park također je novi član elitne deseterice.

Analiziramo li novu listu, vidjet ćemo da su Sjedinjene Države vratile primat s osam restorana na Listi (lani 6), dok su se Francuzi spustili na drugo sa sedam predstavnika (lani 8). Španjolci su ostali dosljedni, i kao i prethodne dvije godine imaju pet restorana, te su s trećeg mjesta svrgnuli Talijane, koji su, sa samo tri restorana (lani 6) dobrano podbacili. To ih je svrstalo u skupinu s Velikom Britanijom (jedan manje nego lani) i Švedskom, koja je s nule stigla do tri restorana te dijeli četvrto mjesto na Listi nacija.

Amerikanci su, dakle, barem prema *San Pellegrinu*, ponovno najjača svjetska gastronomska sila. U prvih deset izjednačeni



JUAN MARI ARZAK  
(ARZAK, SAN SEBASTIÁN)



MASSIMO BOTTURA  
(OSTERIA FRANCESCANA, MODENA)



PASCAL BARBOT  
(LASTRANCE, PARIZ)



ELENA ARZAK ESPINA  
(ARZAK, SAN SEBASTIÁN)

su sa Španjolicima (po 3 restorana), kojima ipak pripada primat, jer drže 2,3. i 8. mjesto (za razliku od Amerikanaca, koji su 6, 7. i 10). Najbolje plasirani američki restoran i, ujedno, nositelj titule *Najboljeg restorana Sjeverne Amerike* jest Per Se Thomasa Kellera, kako smo već spomenuli, ovogodišnjega dobitnika *Nagrade za životno djelo* (mnogi drže da Per Se uspon za četiri mjesta ima zahvaliti baš tomu), koji je za mjesto niže nego lani spustio čikašku Alineu *chefa* Granta Achatza (polako je proširio svoje carstvo restoranima Next i Aviary, oba u Chicagu). Golemim koracima, pak, do 10. mjesta stigao je njujorški Eleven Madison Park, koji je lani zbog maksimalne ocjene *New York Timesa* skočio s 50. na 24. mjesto, a ove godine, kao posljedica uknjižbe treće *Michelinove* zvjezdice, u elitni top-10.

Njujorški riblji hram *chefa* Erica Riperta 19. se mjestom (lani 18) zadržao među prvih dvadeset, dok se Bouludov Daniel spustio na 25. mjesto (lani 11), u zlatnu sredinu liste (prije dvije godine, ponajviše zbog osvajanja treće *Michelinove* zvjezdice, ponio je titulu *Highest Climbera*, koja ga je s 44. dovela na 8. mjesto). Momofuku Ssäm Bar (37) Davida Changa usponom za tri stube umanjio je bolni prošlogodišnji pad od čak 14 mjesta. Sve prisutne ugodno je iznenadio povratak na listu Kellerova legendarnog French Laundryja (43) iz Napa Valleyja, koji je prošle godine pao u donji dom (redosljed od 51. do 100. mjesta, koji se drži informativnim).

Iako drugi na Listi nacija, Francuzi su najbolji plasman zabilježili tek 12. mjestom restorana L'Atelier de Joël Robuchon, koji se popeo za dva mjesta. Na mjestima od 15. do 18. jedan za drugim nagurali su se pariški neobistro Le Chateaubriand (lani 9) *chefa* Iñakija Aizpitartea, glavne zvijezde pokreta *bistronomique*, zatim L'Arpege Alaina Passarda (16), koji se na listu vratio prošle godine i popeo za tri mjesta te već legendarni Pierre Gagnaire (17), koji je nastavio pad započet ispadanjem iz prve desetorice 2010. (lani 16). Četvorku je zatvorila pariška institucija L'Astrance (lani 13), restoran Pascala Barbota, možda najinovativnijeg i najoriginalnijeg francuskog *chefa* današnjice. Na listu se, nakon 2009, vratio Mirazur iz Mentona, restoran *chefa* Maura Colagreca (rođen u Argentini), dok je prošlogodišnji povratnik Bras Restaurant (47), legendarnog *chefa* Michela Brasa, pao za čak 17 mjesta. S liste su ispali klasik *nouvelle cuisine* Maison Troisgros iz Roansea (pao je u donji dom na 64. mjesto) i Alain Ducasse au Plaza Athénée (nestao netragom).

Španjolci su zadržali kontinuitet s pet restorana na listi i izvanrednih plasmana (čak tri u prvih deset, dva u prva tri), ali u izmijenjenom sastavu (većinu i dalje čine oni baskijski). El Celler de Can Roca, restoran jedinstvene sinergije braće Joana (*chef*), Jordija (slastičar) i Josepa (sommeljer) Roce, koji je prošle godine od El Bullija preuzeo drugo mjesto na listi, ponovno puše za vrat Nomi. Taj čudesni restoran iz katalonske

Girone (vidi članak i intervju u *lću&piću* br. 28), osnovan još davne 1986, više ni izbliza nije tako nepoznat kao do prije dvije godine, pa su njegovi stolovi rezervirani mjesecima unaprijed.

Treće mjesto zadržao je još jedan španjolski dragulj – sansebastijanski Mugaritz (vidi članak i intervju, *lću&piće* br. 30), poligon genijalnog Andonija Luisa Aduriza, koji je ove godine osvojio možda i najvredniju nagradu nakon prvoga mjesta liste. Naime, *Chefs' Choice*, izbor dobiven glasanjem *chefova* restorana s prošlogodišnje liste, u stručnim se krugovima drži najvažnijim i najznakovitijim priznanjem. Nakon Massima Botture prošle godine, nagrada ponovno odlazi u jednu od najkreativnijih kuhinja današnjice.

*Sjajno je da smo zadržali treće mjesto i jako sam ponosan, a posebno mi mnogo znači Chefs Award. To priznanje od kolega za mene je važno kao da je Mugaritz na prvome mjestu. Zaista velika čast. Radimo dobro i ubrzavamo ritam. Ove sezone imamo sasvim novi jelovnik, jer smo u zimskoj stanci osmislili čak 40 novih jela*, pohvalio nam se Andoni kad smo mu čestitali na dvostrukome uspjehu.

Treći španjolski restoran među prvih deset također je ponos San Sebastiána – Arzak, u kojem zajedničkim snagama kuhinju vode začetnik nove baskijske kuhinje Juan Mari Arzak i njegova kći Elena Arzak Espina, koja je ove godine, ponovimo, ponijela titulu *Najboljeg ženskog čefa*. Sasvim zaslužno, pogotovo s obzirom da je uspjela izaći iz sjene slavnoga oca i restoranu nametnuti podosta vlastite osobnosti.

Španjolski popis popunili su još prošlogodišnji *crvenofenjeraš* liste Asador Etxebarri (31), baskijskog majstora profinjeno *grilla* Victora Arguinzoniza (četiri godine na listi) te novopridošli Quique Dacosta (40), istoimenoga avangardista ekokuhinje, koji rado eksperimentira zapostavljenim biljkama (uključujući i kaktuse) i tradicionalnim španjolskim namirnicama. Nažalost, s liste je, potpuno neshvatljivo, u donji dom (67) ispao još jedan velikan sansebastijanske scene, Martín Berasategui (lani 29).

Talijanski su restorani ovaj put prepolovili lanjski uspjeh, što nije nimalo lijepa vijest za generalnog sponzora priredbe. Najbolje je i dalje plasirana Osteria Francescana (5) iz Modene *modernista tradicije* Massima Botture, koji se stalno drži pri vrhu liste (lani 4, predlani 6), jer mnogi iznimno cijene njegovu kuhinju što inspiraciju nalazi u svijetu lijepih umjetnosti i kulinarskom nasljeđu pokrajine Emilia-Romagna. Na prošlogodišnjoj poziciji ostao je Le Calandre (32) Massimiliana Alajma (najmlađi *chef* u povijesti s trima *Michelinovim* zvjezdicama) iz Rubana kod Padove, dok je pretprošle godine novopridošli Il Canto (46) iz Siene, restoran konceptualističkog *chefa* Paola Lopriorea, pao za sedam mjesta. Gotovo je neshvatljivo da su modernistički Cracco iz Milana i Combal Zero iz Rivolija nedaleko Torina ispali s liste (u donjem domu



THOMAS KELLER (PER SE & FRENCH LAUNDRY, NEW YORK, YOUNG SPICE)



DAVID CHANG (MOMOFUKU SSÄM BAR, NEW YORK)



GASTON ACURIO (ASTRID Y GASTON, LIMA)



PETER GILMORE (QUAY, SYDNEY)

drže 55, odnosno 59. mjesto), baš kao i hrvatskim gurmanima omiljeni tradicionalistički Dal Pescatore (70), iz Canneta sull'Oglio kod Mantove.

U istoj skupini s Talijanima su i Britanci, s tim da oni sada umjesto četiri imaju tri restorana na listi, od čega je novopridošli Dinner by Heston Blumenthal (9) odmah ušao u top-10 i osvojio nagradu *Highest New Entry*. Time se malo ublažio šok pada njegova paradnoga Fat Ducka s 5. na 13. mjesto. Pomalo čudno, jer Fat Duck u sedamnaest godina postojanja nikada nije bio bolji nego danas, kao i stoga što njegov prvi londonski restoran, iako na impresivno moderan način interpretira stare engleske recepte, ipak ne pridonosi znatno napretku gastronomije. No s obzirom da kriterija nema, možda su dovoljni njegova zabavnost i trendovski status u prijestolnici (neki tvrde da je ipak riječ o kompenzaciji). Odmah iza Fat Ducka svrstao se The Ledbury, koji je s 34. skočio na 14. mjesto, čime je osvojio nagradu najuspješnijega penjača (*Highest Climber Award*), čime je potvrdio prošlogodišnji *Highest New Entry Award*, a iza njega je golema britanska praznina, sve do 88. mjesta na koje je pao Hibiscus (lani 43). Dosadašnji redoviti član liste St John Fergusa Hendersona nestao je netragom.

Najveći nacionalni dobitnici na ovogodišnjoj listi su Švedani s trima restoranima. Predvodi ih novitet na listi, prošlogodišnji vlasnik titule *One To Watch* – štokholmski Frantzén/Lindeberg (20), u kojem dvojac Björn Frantzén i Daniel Lindeberg vrlo uspješno spajaju nordijsku i azijsku kuhinju (fuzija još negdje živi!), a nešto niže prate ih još dva noviteta – Fäviken (34) iz Jarpna, gdje *chef* Magnus Nilsson (ima već fanatične obožavatelje među gurmanima-*globetrotterima*) kuha samo za dvanaest gostiju po obroku, te štokholmski Mathias Dahlgren (41), gdje istoimeni *chef*, bivši pobjednik prestižnog natjecanja Bocuse d'Or, predstavlja jela pokreta prirodne kuhinje, spajajući lokalne namirnice i međunarodne tehnike (primjerice, skandinavski *sashimi!*).

Danska, Nizozemska, Njemačka, Singapur, Japan i Meksiko zastupljeni su po dvama restoranima, a još devet zemalja jednim. Nomi, o kojoj se više i nema što reći, pridružilo se njezin susjed Geranium (49) iznimno darovita *chefa* Rasmusa Kofoeda (pobjednik Bocuse d'Ora 2011), čija se minimalistička nordijska jela sjajno uklapaju u kurentni sjevernjački trend.

Najveće nezadovoljstvo opet su pokazali Nijemci, koji usprkos brojnim restoranima s trima *Michelinovim* zvjezdicama nikako ne mogu u vrh. Na Listi su ponovno samo Aqua iz Wolfsburga (22), koja se popela za tri mjesta, i Vendome iz Bergisch Gladbacha (23) *chefa* Joachima Wisslera, koji je pak pao za dva.

*Izmjene na listi ponajviše su rezultat izmjene sustava glasovanja. Bio bih sretan i zadržavanjem pozicije, a ovako je još bolje. Znae, plasman među 50 jako je dobar za po-*

*sao, pogotovo za nas iz Njemačke, jer inozemni gosti nisu ni svjesni koliko dobrih restorana imamo, rekao nam je nakon priredbe chef Aque Sven Elverfeld.*

S prošlogodišnja četiri predstavnika, azijski restorani povećali su svoj udjel na sedam. Titula *Najboljeg restorana Azije* pripala je Iggy'su (26) iz Singapura, a uz već stalne članove liste, tokijske Les Creations de Narisawa (27), Nihonryori RyuGin (28) te hongkongški Amber (44), pojavila su se i dva nova. Lijepo je bilo vidjeti Waku Ghin (39), japanski restoran u Singapuru, koji potpisuje Tetsuya Wakuda, *chef* čiji je sidnejski restoran Tetsuya's bio *Najbolji restoran Azije* na prvom izdanju liste te potom tri godine uzastopce (2005–2007) član društva top-5. Listu je zatvorio Nahm (50) iz Bangkoka, restoran australskoga *chefa* Davida Thompsona, inače podružnica njegova istoimena londonskog lokala. Zanimljivo je da je organizator, zbog iznimno velike konkurencije vrhunskih restorana, za sljedeću godinu najavio posebnu listu za Aziju. Inauguracija će se održati u veljači u Bangkoku.

Jedan od najvećih dobitnika ovog izdanja Liste svakako je brazilski restoran D.O.M. *chefa* Alexa Atale, bivšega pankera koji danas u svojim unikatnim jelima rabi rijetke amazonske namirnice i najbolje što nudi lokalno obilje. Taj restoran iz São Paula (ujedno i *Najbolji restoran Južne Amerike*) s prošlogodišnjeg se sedmoga mjesta digao na četvrto, što je golem pomak u samu vrhu liste. Od južnoameričkog društva treba još spomenuti i penjanja restorana Astrid y Gaston (35) iz Lime *chefa* Gastona Acurija te aduta iz Mexico Cityja: Pujol (36) i Biko (38), pa vrijedi ponovno pročitati intervju s kongresa Gastronomika, objavljene u *Iću&piću* br. 29.

Jedini australski predstavnik ove je godine ponovno bio Quey (29) *chefa* Petera Gilmorea (ujedno je osvojio titulu *Najboljeg restorana Australazije*). Budući da hrvatskih restorana opet nije bilo ni na proširenoj listi, domaćim gurmanima valja skrenuti pozornost na činjenicu da se sjajni bečki restoran Steierereck gotovo neopazice s prošlogodišnjeg 22. mjesta došuljao na 11, samo korak do prestižnog društva top-10. Oni koji se sjećaju starog Steiererecka u Rasumofskygasse od prije dvadesetak godina, gdje je kuhao nekad najbolji austrijski *star-chef* Helmut Österreicher, gotovo ne mogu vjerovati u novi život toga restorana, koji mu je udahnuo Heinz Reitbauer, vlasnik Steiererecka i Österreicherov nasljednik.

Na koncu, analizirajući Listu, nameće se zaključak da je ono što se nekad nazivalo *inovativnim kuhanjem* danas uglavnom postalo standardom. Molekularna kuhinja već se odavna ne spominje, jer je sve najbolje što je donijela prešlo u *mainstream*. Svi rabe suvremene kulinarske metode, a razlike su primjetne jedino u trendovskim pristupima – od prirodne kuhinje različitih podvarijanti (od Nome do Queya), jedinstvenih osobnih koncepata nadahnutih umjetnošću (od



Mugaritza do Osterije Francescane), ekološko-socijalnih kuhinja (od D.O.M.-a do Astrid y Gaston)...

Među prvih 50 nema nijednog posve tradicionalnog restorana, a i u *donjem domu* poretka (51-100. mjesto) može ih se pronaći tek nekoliko, bez obzira na njihova nastojanja da svojim kuhinjama dodaju modernističke elemente. Za razliku od primjerice Arzaka, neka se velika imena tijekom posljednjih deset godina jednostavno nisu prilagodila suvremenim stilovima i zahtjevima klijentele, pa iako im ni u budućnosti neće nedostajati gostiju koji traže baš klasiku, više nemaju prilike voditi svjetske trendove i dobro kotirati na ljestvicama izvan *Michelinova* sustava. Dakle, usporedimo li novu listu s onima od prije nekoliko godina, zapazit ćemo da je razlika golema. Možda mnogima i nije drago da se *chefovi* danas, žele li kotirati dobro, moraju baviti kompleksnim transformacijama namirnica prema pomno razrađenim konceptima iza kojih stoji uvjerljiva priča, no svjetska se kuhinja neizbježno mijenja s vremenom. Sukladno tomu, gurmani su danas često u nedoumici sviđa li im se doista pojedina kuhinja ili se samo povode za gomilom.

Trendovi i glavne uloge u svijetu gastronomije mijenjaju se sve ubrzanije, baš kao i naši životi, pa će jednako biti i s poretkom na *San Pellegrinovo*j listi. Već za *after partyja*, među predstavnicima medija moglo se čuti nezadovoljstvo što je Noma treći put najbolji restoran na svijetu. Svjestan je toga itekako i sam *chef* Nome René Redzepi, koji je sljedećega dana, na *Chefs Lunchu* u londonskom restoranu Zuma, gdje je njemački *chef* Rainer Becker najoštrijim nepcima svijeta ponudio jela svoje verzije japanske kuhinje, nakon uglavnom neprospavane noći realno izjavio: *Osvojiti prvo mjesto po treći put za mene je nešto nevjerojatno... Primiti čestitke i pohvale mojih kolega velika je stvar. Naravno, znam da se ne slažu svi s takvim ishodom, i to je u redu. Ali, ipak, imam osjećaj da je titula zaslužena. Ne bih volio biti na pozornici i gledati u kolege, a da svi misle da sam*

*tu nezasluženo... Naša je formula uspjeha jednostavna – idemo svakoga dana na posao, radimo najbolje što možemo i ne opterećujemo se time da smo najbolji na svijetu. Samo stalno nastojimo biti bolji. Nakon ovoga vjerojatno će nas netko smijeniti u vodstvu. Bilo bi lijepo biti prvi i četvrti put, ali to bi možda bilo previše. Tri je za mene čaroban broj.* ■

## SAN PELLEGRINO WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2012

1. Noma – Copenhagen, Danska (*Best Restaurant in Europe*)
2. El Celler De Can Roca – Girona, Španjolska
3. Mugaritz – Errenteria, Španjolska (*Chef's Choice Award*)
4. D.O.M. – Sao Paulo, Brazil (*Best Restaurant in South America*)
5. Osteria Francescana – Modena, Italija
6. Per Se – New York, Sjedinjene Države (*Best Restaurant in North America*)
7. Alinea – Chicago, Sjedinjene Države
8. Arzak – San Sebastián, Španjolska
9. Dinner by Heston Blumenthal – London, Velika Britanija (*Highest New Entry Award*)
10. Eleven Madison Park – New York, Sjedinjene Države
11. Steirerack – Beč, Austrija (*Slow Food UK Award*)
12. L'Atelier de Joel Robuchon – Pariz, Francuska
13. The Fat Duck – Bray, Velika Britanija
14. The Ledbury – London, Velika Britanija (*Highest Climber Award*)
15. Le Chateaubriand – Pariz, Francuska
16. L'Arpege – Pariz, Francuska
17. Pierre Gagnaire – Pariz, Francuska
18. L'Astrance – Pariz, Francuska
19. Le Bernardin – New York, Sjedinjene Države
20. Frantzén/Lindeberg – Stockholm, Švedska
21. Oud Sluis – Sluis, Nizozemska
22. Aqua – Wolfsburg, Njemačka
23. Vendome – Bergisch Gladbach, Njemačka
24. Mirazur – Menton, Francuska
25. Daniel – New York, Sjedinjene Države
26. Iggy's – Singapur (*Best Restaurant in Asia*)
27. Les Creations de Narisawa – Tokio, Japan
28. Nihonryori RyuGin – Tokio, Japan
29. Quay – Sydney, Australija (*Best Restaurant in Australasia*)
30. Schloss Schauenstein – Fürstenu, Švicarska
31. Asador Etxebarri – Atxondo-Bizkaia, Španjolska
32. Le Calandre – Rubano, Italija
33. De Librije – Zwolle, Nizozemska
34. Faviken – Jarpen, Švedska
35. Astrid Y Gaston – Lima, Peru
36. Pujol – Mexico City, Meksiko
37. Momofuku Ssäm Bar – New York, Sjedinjene Države
38. Biko – Mexico City, Meksiko
39. Waku Ghin – Singapur
40. Quique Dacosta – Denia, Španjolska
41. Mathias Dahlgren – Stockholm, Švedska
42. Hof Van Cleve – Kruishoutem, Belgija
43. French Laundry – Yountville, Sjedinjene Države
44. Amber – Hong Kong, Kina
45. Vila Joya – Albufeira, Španjolska
46. Il Canto – Siena, Italija
47. Bras – Laguiole, Francuska
48. Manresa – Los Gatos, Sjedinjene Države
49. Geranium – Kopenhagen, Danska
50. Nahm – Bangkok, Tajland