

# Nordisk mad smijenio Buldog

VELIMIR CINDRIĆ

Kopenhagen više nije posljednja stanica gastronomskog metroa, s ushitom je najavio Paul Wooton, glavni urednik *Restaurant*, britanskog magazina koji se uvriježeno drži vodećim svjetskim glasnikom restoranskog biznisa, predstavljajući 26. travnja u londonskome Guildhallu novoga pobjednika na devetoj godišnjoj dodjeli nagrada *San Pellegrino World's 50 Best Restaurants*. *Ovogodišnja lista uzbudljiva je po tome što najavljuje mnoštvo mladih, dinamičnih chefova koji donose potpuno nove ideje u svijet gastronomije*, dodao je Wooton.

Spominjanje Kopenhagena značilo je, naime, objavu najveće vijesti večeri – prvo mjesto restorana Noma na prestižnoj

listi *Restaurant Magazine*a. Chef restorana iz danskoga glavnog grada, René Redzepi, time je, nakon četiri uzastopne titule španjolskog čarobnjaka Ferrana Adrije i njegova El Bullija, suvereno zasjeo na mjesto rezervirano za najbolji svjetski restoran. To mu je uspjelo petu godinu otkako se nalazi na listi, a još je važnije da je tu titulu naslijedio od oca takozvane molekularne gastronomije (izraza se odriče i sam začetnik), gastrotrenda koji je obilježio posljednje desetljeće i pol. Time je Noma i službeno postala najbolji svjetski restoran. Ili barem prema mišljenju 806 vodećih svjetskih gastropisaca, *chefova* i restoratera koji o tome odlučuju (vidi okvir).

Ovogodišnje proglašenje Nome kao najboljeg svjetskog restorana nije bila samo pobjeda tog danskog tihog favorita, već i sjajno rješenje problema u koje je, već pomalo dosadnim porecima s vrlo malim pomacima i mrtvom trkom Adrijina El Bullija i engleskoga Fat Ducka Hestona Blumenthala, zapala priredba *Restaurant Magazinea*. Njihov dvoboj ove je godine, preskakanjem dvojca, riješio Réne Redzepe, 32-godišnji *chef* Nome (nekada je radio u El Bulliju). Iako je najavljivao da, zbog posla, vjerojatno neće moći doći na proglašenje, ipak se pojavio na glavnoj pozornici da preuzme prestižnu krunu.

*Ljudi me pitaju kako se osjećam. Kad je pročitano ime moga restorana, to je bio osjećaj kakvog nikada ranije nisam doživio. Trajao je samo djelić sekunde, i vjerojatno ga više nikada neću doživjeti, barem ne na taj način. No dosad nisam stigao ni razmisliti što ova nagrada zapravo znači. Sretan sam i trenutno samo želim sa svojim dečkima otići na piće, otvoriti šampanjac... Ipak, kada bih mogao, najradije bih ovoga trenutka bio sa svojom ekipom u kuhinji Nome. Znam da nas sad čeka velika navala novinara i gostiju. Isto tako, znam da ne smijemo zaboraviti ono što nas je tu dovelo, a to je – kuhanje. Kuhanje će i dalje biti naš razlog postojanja... Sama priredba, bar što se mene tiče, postala je pokazatelj gdje se ovoga trenutka nalaze glavne svjetske gastronomske snage, što je sjajno,* izjavio je nekoliko sati nakon dodjele Redzepe.

Poredak prva tri restorana, prepoznaju to dobro znalci, ne znači podbačaj dugogodišnjih rivala, već jednostavno smjenu generacija, odnosno početak otvaranja novih poglavlja. Ovoga puta to se odrazilo u *liku i djelu* Redzepija i filozofiji Nome, a kad-tad u borbi za vrh umiješat će se čikaška Alinea i restorani na sličnom tragu. Istovremeno, riječ je o svojevrsnu svođenju računa El Bullija i Fat Ducka (Adrià priprema enciklopediju svojih recepata, a Blumenthal je lani objavio *Big Fat Duck Book*, antologiju svog dosadašnjeg opusa), što je posljedica zamiranja ortodoksne struje znanošću potaknute gastronomije i prosperitet njezina derivata iz klase postmodernističkih *chefova*. Možda su svemu ponešto pripomogli i skandal s trovanjem 400 Blumenthalovih gostiju, zbog čega je Fat Duck bio privremeno zatvoren te službena najava zatvaranja El Bullija na dvije godine, počevši od konca 2011. (kada će Adrià raditi na enciklopediji i rekonstrukciji čitava koncepta), iako je posljednje najavljeno tek u siječnju ove godine, kada je glasanje za listu *50 World's Best Restaurants* već bilo završeno.

Da se sve ne bi shvatilo kao poraz El Bullija, već tek kao zatvaranje jednoga poglavlja, pobrinuo se *Restaurant Magazine* dodijelivši ove godine Ferranu Adriji novoutemeljenu nagradu *Chef of the Decade*. Isto tako, za utjehu njegovu najžešćem takmacu, Blumenthalovu su Fat Ducku glasovi njegovih kolega (*chefovi* restorana s prošlogodišnje liste) podarili nagradu *Chefs' Choice*.

*Možda je zatvaranje Fat Ducka utjecalo na glasove, ali ne mislim da je to bilo presudno. Pomicanje s drugog na treće mjesto ne držim padom Fat Ducka, već usponom Nome. No ne primam to lako, jer smo mi chefovi iznimno kompetitivni i posve je ljudski da sam razočaran trećim mjestom. Ali Redzepe zaista zaslužuje hvalu. Nitko o Danskoj ne razmišlja kao o gastronomskom lideru i ono što je Réne napravio stoga je još značajnije,* izjavio je Blumenthal.

Kao ni bilo koji drugi sustav ocjenjivanja restorana (*Michelin, Gault Millau, Zagat* i ostali vodiči te ocjene velikih

svjetskih dnevnih listova), ni lista *Restaurant Magazinea* nije savršena. Godinama je potpuno zanemarivana Azija, što je najnovije izdanje djelomično ispravilo (istodobno *Michelin* je Japan svojim ocjenama promovirao u svjetsku restoransku prijestolnicu). Nadalje, ove godine Španjolska ima četiri restorana u top 10, dok Francuska nijedan, što ipak možda nije posve realan omjer snaga. Čitav sustav glasanja ne podliježe nikakvoj kontroli, a zbog specifičnih pravila i relativno malog broja glasova, u poretku od 50. do 100. mjesta često se pojavljuju opskurni restorani upitne kvalitete (uglavnom domoljubni ispadi ili koristoljublje pojedinih skupina glasača). Zbog toga se lista i zove *World's Top 50 Restaurants*, jer se barem ta mjesta drže relevantnima, dok se poredak od 51. do 100. mjesta daje samo informativno. Mnogi ističu da samo mjesto koje neki restoran zauzima i ne govori toliko o njegovoj kvaliteti, koliko uvrštenje među vodećih 50. Ono što se sustavu sigurno ne može poreći jesu jedinstvenost i atraktivnost te činjenica da iza njega stoji ugledni strukovni magazin. Budući da ljudi vole top-liste, da je događaj u devet godina postojanja gotovo dosegao slavu *Michelinovih* ocjena te da plasmane s liste mnogi citiraju kao mjerodavne, od svega imaju koristi baš svi – od organizatora, sponzora, *chefova* i restorana do gurmana i onih koji vole zanimljivosti.

### Dobitnici i gubitnici

Uz trijumf Nome i pomicanje El Bullija i Fat Ducka na drugu, odnosno treću poziciju, ovogodišnja lista prepuna je zanimljivosti. Ono što prvo pada u oči jest omjer zastupljenosti pojedinih zemalja. Prošle godine Francuska i Sjedinjene Države imali su najveći broj restorana na listi (po osam), a slijedila ih je Italija sa šest i Španjolska s pet. Ove godine, najuspješniji su Amerikanci, koji su zadržali svoj skor od osam restorana, dok ih slijedi Francuska sa šest te Italija i Španjolska s pet. Pri tome, španjolski (4) i američki (3) restorani zauzeli su ukupno sedam mjesta u prestižnom poretku *top 10*.

Ove su godine, komentirajući rezultate, organizatori naglasili da su velika pomicanja na listi pokazala da se ne radi o *statičnom poretku etabliranih restorana, već o zapisu kurentnoga stanja svjetskih talenata na globalnoj razini*. Nadovezujući se na svoju izjavu o *mladim, dinamičnim* *chefovima koji donose nove ideje*, Paul Wooton ovako je prokomentirao doseg Nome: *Uspon Réne Redzepija na vrh pokazuje da članovi Akademije rado prihvaćaju novi val talenata, chefova koji se nadmeću s etabliranim međunarodnim imenima. No, sasvim je drugo pitanje hoće li rezultat Ferrana Adrije, koji je toliko dugo držao vodeću poziciju, ikada biti dostignut u budućnosti*.

Iako su Francuzi po broju restorana na listi nadmašili Talijane i Španjolce, indikativno je da ih nema među prvih deset. Obraz je osvjetlao Le Chateaubriand, koji se s prošlogodišnjeg 40. mjesta podigao na 11, dok je sve iznenadilo ispadanje Pierra Gagnairea (13) iz društva *top 10*, kao i pad druge dvije pariške institucije – L'Astrancea (16) za pet mjesta i Robuchonova L'Ateliera (29) za čak 11. Ipak, na listu su se vratili Alain Ducasse s restoranom u hotelu Plaza Athenee (41) i legendarni La Maison Troisgros iz Roannea (44).

Talijani su prošli nešto bolje, jer se Osteria Franciscana iz Modene, popevši se za sedam mjesta, plasirala u *top 10* (6), a Le Calandre (Massimiliano Alajmo, najmlađi *chef* u





povijesti s tri *Michelinove* zvjezdice) iz Rubana kod Padove s prošlogodišnjeg rubnog plasmana (49) ovaj put popeo na više nego dobro 20. mjesto. Prošlogodišnji plasman popravili su i Combal Zero (35) i Dal Pescatore (36), dok je talijansku bilancu podebljao i novopridošli Il Canto (40).

Španjolci su, kao i dosad, bili sjajni. Osim druge pozicije El Bullija, El Cellar de Can Roca iz Girona i sansebastijanski Mugaritz zauzeli su četvrto i peto mjesto, a Arzak deveto. Dojam je nešto pokvario Martin Berasategui padom s 29. na 33. mjesto.

I američki kontingent bio je vrlo uspješan. Najbolje je plasiran američki restoran čikaška Alinea (7) postmodernističkog *chefa* Granta Achatza, koja je tom titulom zamijenila njujorški Per Sè (lani šesti, a ove godine deseti) *chefa* Thomasa Kellera, inače Achatzova mentora (Alinea je ujedno i najbolji sjeverno-američki restoran). I ostatak uvrštenih američkih restorana, osim French Laundryja (32) iz kalifornijskog Yountvillea u dolini Napa, nalazi se u New Yorku. Među novouvrštenima je Eleven Madison Park (50), lokal poznatog restoratera Dannyja Mayera, što nije bilo iznenađenje, jer je prošle jeseni zaradio i maksimalne četiri zvjezdice *New York Timesa*. Među američkim restoranima tu su i dva *povratnika* – wd-50 (45) *molekularnog chefa* Wylieja Dufresnea i Momofuku Ssam Bar (26) *majstora noodlesa* Davida Changaa.

Za Alineu i Granta Achatza, koji je taj dan uz rođendan imao još jedan dobar razlog za slavlje, ovaj je rezultat samo nastavak polakog, ali ustrajnog penjanja na listi (započeo je 2007. 38. mjestom, a nastavio 21. 2008. i 10. 2009). Ipak, Achatz je plasman zasigurno morao primiti i s malo gorka okusa, jer je njime potisnuo French Laundry, restoran svoga mentora Thomasa Kellera, čovjeka uz kojega je u tome restoranu radio kao *sous chef*.

*Chef Keller je moj dragi prijatelj i bez njega ne bih danas bio što jesam. Drago mi je što smo prepoznati kao najbolji američki restoran, ali istovremeno mi je krivo da smo na tome mjestu smijenili French Laundry, jer mi je Thomas Keller uvijek bio velika podrška i očinska figura u mom razvoju, izjavio je Achatz.*

Kao i prošle godine, među 50 najboljih izostao je čikaški majstor Charlie Trotter, što je opet začudilo mnoge. No jedna druga legenda pobrinula se za veliko iznenađenje. Naime, uz Alineu, među američkim restoranima ovogodišnji najveći dobitnik je Daniel, njujorška gastroinstitucija velikoga Daniela Bouluda, majstora koji nevjerojatno uspješno kombinira francuske klasične tehnike i suvremeni američki *flair*. Popevši se s 41. na osmo mjesto liste, odmah iza Alinee, Daniel je skokom od 33 mjesta osvojio titulu *The Highest Climber*, što nije bilo veliko čudo za one koji prate Bouludov rad. Naime, prošle je jeseni Daniel u *Michelinovu* izdanju *New York 2010*. napokon osvojio maksimalne tri zvjezdice, a samo tjedan dana nakon londonskog proglašenja 50 najboljih restorana svijeta, 3. svibnja, osvojio je nagradu *Outstanding Restaurant* Fundacije James Beard, jedine velike titule koja je još nedostajala u Bouludovoj bogatoj zbirci. Zato je ulazak u *top 10* u Londonu bio vrlo logičan.

Britanci su ponovno razočarani. Usprkos stalnim tvrdnjama o velikom uzletu britanskih restorana, slavni Gordon Ramsay, drugi put zaredom, nije se plasirao među prvih 100, usprkos carstvu od čak 20 uglednih restorana na četiri kontinenta i brojnim televizijskim serijalima u kojima ima glavnu ulogu (posljednji se put na listi pojavio 2008. na 13. mjestu). Osim Fat Ducka, na listu *top 50* ušli su jedino londonski St. John (43) *kralja iznutrica* Fergusa Hendersona (vjerojatno manje zbog doprinosa suvremenoj kuhinji, a više zbog sentimenta glasača, jer se radi o omiljenom okupljalištu svjetskih *chefova* i gurmana) te Hibiscus (49). Istovremeno, popularna sastajališta londonskih *celebrityja*, Nobu i Hakkasan (lani 34. i 36) nestali su s liste. Pri tome treba se prisjetiti da su prije dvije godine Britanci na listi imali šest, a prije pet čak četrnaest restorana.

Ove godine u poretku je zastupljeno više azijskih, australskih i južnoameričkih restorana, sve u pokušaju da lista dobije što veće međunarodno značenje. Japanskim restoranima i ove je godine, kao i prošle, odano kakvo-takvo priznanje, pa je Les Creations de Narisawa zauzeo 24. mjesto (lani 20) te se okitio titulom *Najboljeg azijskog restorana*, dok je kao *newcomer* uvrštena još jedna od perjanica zemlje izlazećeg sunca – Nihonryori RyuGin (48). Japan na listi zastupa i *chef* Tetsuya Wakuda, koji se sa sidnejskim restoranom Tetsuya's plasirao na 38. mjesto, 11 slabije od najboljeg australskog restorana Quey (također Sydney).

Usprkos devet restorana s trima zvjezdicama i drugome mjestu na europskoj ljestvici najtrofejnijih restorana *Michelina* (iza Francuske), Njemačka je najbolji doseg postigla restoranom Vendome nedaleko Kölna (22), *chefa* Joachimisa Wisslera, koji je za jedno mjesto nadmašio prošlogodišnji plasman, prema mnogima, najboljeg restorana te zemlje, Schwarzwaldstubea Haralda Wohlfahrta (47. pozicijom zabilježio je pad od čak 24 mjesta). Ipak, na listu se upisao novi njemački adut, Aqua iz Wolfsburga (34).

Najbolji afrički restoran je La Colombe iz Cape Towna (čak 12), najbolje plasirani južnoamerički je, pak, D.O.M. iz brazilskog Sao Paola (18), dok je Mexico City debitirao na listi svojim restoranom Biko (46).

Za naše će gurmane biti zanimljiv podatak da je bečki Steierereck *chefa* Heinza Reitbauera 21. najbolji restoran svijeta (prošle godine 30) te da se u donjem domu liste (50–100) na

81. mjesto plasirao jedini hrvatski predstavnik, Plavi podrum iz Voloskog, dok je ljubljanska Restavracija JB osam mjesta niže (89).

### U potrazi za hranom sjevera

Je li prvo mjesto Noma realno, pitali su se mnogi na svečanoj dodjeli nagrada, bez obzira na to što je restoran na listu ušao 2006. kao 33, što su Redzepiju kolege 2008. priskrbile nagradu *Chefs' Choice*, kao i tome što je Noma i prošle godine osvojila treće mjesto (istovremeno, tih godina neki su novinari Nomu čak nazivali *usmrđenim kitom*). No kad je prevladan šok, vrlo je brzo prevladalo mišljenje da je Redzepijev doseg posve zaslužen, pogotovu među uzvanicima na večeri koja je nakon svečanosti održana u Bar Bouludu, novootvorenoj londonskoj inačici već etabliranog istoimenog restorana Daniela Bouluda u New Yorku (specijaliziran za *charcuterie*) prvome restoranu.

U danima nakon proglašenja gostropisci ne mogu dovoljno nahvaliti Nomu i Redzepija, o čemu svjedoči i citat iz teksta Richarda Vinesa, uglednog kritičara poznatog *web sitea* Bloomberg.com: *Redzepi doista radi drugačije, nešto sasvim posebno i predvodi pokret koji pokušava ponovo otkriti nordijsku kuhinju. Njegov je stil iskreno kreativan i jedinstven. Mnogi chefovi u svijetu nastoje rabiti najkvalitetnije sezonske namirnice iz kraja u kojem rade, ali Noma je ta nastojanja digla na posve novu razinu. Njezina kuhinja ponovo otkriva tradicionalne namirnice i podvrgava ih najsuvremenijim kulinarskim tehnikama.*

Za one koji nisu pomnije pročitali intervju s Réneom Redzepijem u *lću&piću* podsjetimo da je Noma (skraćena izraza *nordisk mad* ili nordijska hrana) restoran utemeljen 2003. u preuređenom skladištu iz 18. stoljeća, uz more u Christianshavnu, lučkoj četvrti Kopenhaga. Ono što su glasači ovoga puta posebno cijenili jest činjenica da je Redzepi, *chef* koji vodi ekipu koja kuha za 42 mjesta u sali, neumorni tragač za inspiracijom i namirnicama europskoga sjevera. Naime, Noma rabi isključivo namirnice iz Danske (uključujući Greenland i Farske otoke), Švedske, Norveške, Finske i s Islanda te angažira čitavu mrežu dobavljača koji prikupljaju divlje bilje, najneobičnije ribe i morske plodove.

Da pri svemu Redzepi nije uopće razmišljao o priznanjima, već se bavio biti svoje kuhinje, potvrđuje i njegova izjava iz 2006, kada su ga nazvali iz *Restaurant Magazina* da bi mu pripočili da je ušao na listu *50 Best Restaurants: Rekli su mi – čestitamo, osvojili ste 33. mjesto na našoj listi 50 najboljih svjetskih restorana. Nisam imao pojma o čemu govore, jer nikada nisam čuo za tu listu. No odmah nakon dodjele nagrada shvatio sam da se radi o nečem posebnome, jer su me počeli opsjedati novinari, a telefon je stalno zvonio. Taj je trenutak bio prekretnica, jer je tek nakon toga restoran u potpunosti zaživio. A sve to samo zato što smo se pojavili na listi. Dakle, krenulo je s nečim za što uopće nisam znao, a trebao sam, do toga da je ta ista stvar postala presudna za restoran. To su nevjerojatne stvari koje donosi život.*

### Svođenje računa

Ovogodišnja lista, uopćeno gledano, ponovo je pokazala pad utjecaja francuskih *chefova* i restorana te dalje uspinjanje *sakupljača hrane*, kako su neki krstili novi val prirodom



opsjednutih *chefova*. Amerikanci su i dalje najzastupljenija nacija, Španjolci se zadržavaju u samu vrhu, a Talijani ih koliko-toliko nastoje pratiti. Od ostalih, Skandinavci i Brazilci prvi su se pridružili Španjalcima u razvoju znanošću nadahnute kuhinje (ono što se obično naziva *molekularnom gastronomijom*), začete još prije petnaest godina.

Usprkos metodološkim nedostacima i slabostima te nekim kontroverzama, lista najboljih 50 svjetskih restorana ovogodišnjim je izdanjem dokazala da je živ organizam koji budno prati bilo svjetskih kulinarskih zbivanja. Naime, lista je dugo kritizirana kao *proizvoljna*, a kao glavni nedostatak spocitavani su joj nedostatak nezavisnosti i upitna anonimnost glasača.

Ugledu priredbe nije čak naškodila ni pojava *neobične* talijanske emisije *Striscia la Notizia*, koja je ove godine, pet dana prije objave nagrada, tajanstveno i nepogrešivo pogodila imena uvrštenih talijanskih restorana, kao i jednog koji je ispao iz prvih 50. Drži se da su podaci iscurili iz boce San Pellegrina (organizatori to opovrgavaju), što daje naslutiti da lista i nije tako tajna kako se čini (za razliku od *Michelinova zakona šutnje*).

Bilo kako bilo, lista *San Pellegrino World's 50 Best Restaurants* danas je poprilično pouzdan indikator standarda u samoj špici svijeta restorana te je, uz *Michelin*, najčešće spominju čak i najozbiljniji gastropisci. Njezina atraktivnost leži u okupljanju najboljih svjetskih restorana na jednome mjestu i njihovu međusobnom kompariranju. Ipak, ponovo se pokazalo da je bitno samo uvrštenje, jer desetak mjesta više ili niže samo je statistički zbrojeno mišljenje stručnjaka čija mjerodavnost može, ali i ne mora biti apsolutna. Što se popularizacije restorana i suvremene gastronomije te tema za raspravljanje tiče, ta je lista, dakako, pun pogodak. Stoga nije neobično da je objavljivanje liste, uz izlaske *Michelinovih* vodiča, postalo jedno od najvažnijih događanja u svjetskome kulinarskom kalendaru.

Sve je najbolje sumirao direktor priredbe Nathan Garnett tjedan prije objave rezultata: *Glavni cilj liste San Pellegrino World's 50 Best Restaurants jest da potakne svijet na razgovor o gastronomiji.*

### Od ideje do dvoboja na vrhu

Listu *San Pellegrino World's 50 Best Restaurants* pokrenuo je 2002. *Restaurant Magazine* (osnovan godinu prije), ne bi li se inovativno promovirao na svjetskom tržištu. Sve je počelo prilično jednostavno. Tadašnji urednik Joe Warwick poslao je poznatim svjetskim gastronominarima i *chefovima* e-mailom molbu da odaberu po pet svojih omiljenih svjetskih restorana, baš kao što glazbeni magazini odabiru albume godine. Tako se došlo do prve liste od 50 najboljih svjetskih restorana (potpuna lista sadržava 100 restorana, ali se službeno rangira samo prvih 50). Da su dječje bolesti bile neizbježne, svjedoče rezultati glasovanja prve godine. Iako je El Bulli osvojio prvo mjesto, britanski su restorani prošli nevjerojatno dobro (Gordon Ramsay bio je drugi, a Ivy osmi).

Već sljedeće godine organizator je u povodu proglašenja liste priredio svečanost, na koju je došao i Ferran Adrià. Nakon toga Joe Warwick je shvatio da lista ima velikog potencijala, dakako ako se pripremi ozbiljno. Tako se došlo do ideje o osnivanju Akademije glasača.

*Toga se nitko prije nije sjetio, pa smo kao inovatori morali otprijeti velike kritike. No, znali smo da ljudi obožavaju top-liste i bili smo uvjereni da uspjeh ne može izostati. Najčešće su me pitali: Najbolji restorani? Po čemu najbolji? No, mi to nikada nismo definirali..., prisjeća se početaka Warwick.*

Kako je priredba postajala sve ambicioznija, potražen je logični sponzor i pronađen u poznatom talijanskom proizvođaču mineralne vode San Pellegrino, jednom od uobičajenih brendova pratitelja vrhunskih svjetskih restorana.

Od svoje pojave 2002. do danas, u svojim devet izdanja, nagrada *San Pellegrino World's 50 Best Restaurants* bilježi ukupno četiri restorana-pobjednika. Prvi od njih bio je El Bulli (2002), a uspjeh je ponovio još četiri puta zaredom (2006–2009). Dvije godine zaredom (2003. i 2004.) prvo je mjesto pripalo French Laundryju, dok su po jedan put na vrh stigli Fat Duck (2005.) i Noma (ove godine).

Najdulje se mrtva trka vodila između El Bullija i Fat Ducka (2005–2009), samo s jednom pobjedom drugog. Osim pet pobjeda, El Bulli je najuspješniji svjetski restoran, jer se u svim dosadašnjim izdanjima priredbe uvijek nalazio među tri prvoplasirana. Fat Duck se u prvu trojku redovito plasira od 2004.

Nagrada *Chefs' Choice* uvedena je 2004, kada ju je dobio australski restoran Tetsuya's (na listi je te godine zauzeo 18. mjesto), a potom su slijedili El Bulli (te godine 2), Pierre Gagnaire (3), Fat Duck (2), Mugaritz (4) i 2009. Noma (3). Ove godine Fat Duck je, kao prvi, nagradu osvojio drugi put

### Kako na listu

Što se same metodologije formiranja godišnje liste tiče (objavljuje se uvijek u travnju), riječ je o jednostavnu zbrajanju glasova 806 gastropisaca, *chefova* i restoratera iz cijeloga svijeta koji sačinjavaju Akademiju. Glasovi su podijeljeni u 26 svjetskih regija, a broj glasača u svakoj od njih odgovara stupnju razvijenosti restoranske scene i broju kvalitetnih restorana. Svaka regija ima predsjedavajućeg, izabrana kao dobra poznavateljica restorana iz toga dijela svijeta. Ti predstavnici potom biraju lokalno biračko tijelo, koje se svake godine mijenja barem za jednu trećinu. Svaki glasač odabire pet najboljih restorana (otud ukupno 4030 glasova), kako lokalnih, tako i svjetskih, uz uvjet da glasa za one u kojima je jeo barem jedanput u posljednjih 18 mjeseci te da najviše dva glasa može dati restoranima iz svoje regije. Glasovi u pojedinim regijama ili zemljama glasuju nezavisno i tajno, bez međusobnih sastanaka, a u pravilu nisu im poznata imena drugih glasača (ili barem ne bi trebala biti). Dakako, *chefovi* i restorateri ne mogu glasovati za vlastite restorane.

Za nas će biti zanimljivo da je područje Hrvatske svrstano u veliku regiju *Istočna Europa* (Hrvatska, Poljska, Slovenija, Mađarska, Crna Gora, Slovačka, Češka, Srbija, Ukrajina) te da skupinom od 34 glasača predsjedava Bianca Otero iz budimpeštanske izdavačke kuće Print X.

Suprotno uvriježenom mišljenju, uvršteni restorani ne moraju potpadati ni pod kakve kriterije (kao u slučaju nekih vodiča). Upravo to pravilo na listu je, među klasičnim i *molekularnim* restoranima, pripustilo i neke *neuglednike* poput Changova Momofuku Ssam Bara, Extebarrija ili Fergusonova St. Johna.

Kao dodatak glavnome poretku, dodjeljuje se i nagrada nazvana *Chef's Choice*, dobivena na temelju glasanja *chefova* 50 prvoplasiranih restorana s prošlogodišnje liste.





## Mini intervju: Nathan Garnett, direktor priredbe

### **Ove ste godine zadovoljni zbog mnoštva novih mladih chefova na listi?**

Da. Posebno je zanimljivo koliko se mladih *chefova* uvrstilo u sam vrh. Réne Redzepi ima samo 33 godine, tako da je nevjerojatno ono što je već uspio postići. Tu su još i Grant Achatz iz Alinee, Andoni Aduriz iz Mugaritza, pa braća Rocca iz El Caller de can Rocca... Jako mnogo vrlo mladih *chefova*.

### **Vaša je lista posve jedinstvena. Kako je, recimo, uspoređujete s Michelinovim ocjenama?**

Najveći nam je izazov pokriti različite kulture i regije svijeta. Srećom, sada već imamo dobro strukturiranu Akademiju. Naravno, sustav nije savršen i to javno priznajemo, ali i ovako uspijevamo dati pregled velikih svjetskih restorana širom svijeta te potaknuti raspravu o njihovoj vrijednosti i razlikama. Jako smo različiti od *Michelina*, jer glasačima ne sugeriramo čime bi se trebali povoditi kod glasovanja. *Michelin* je sjajan vodič i on definira što nekome restoranu treba da bi dobio dvije ili tri zvjezdice. Naša lista sadržava vrlo različite restorane, i neki od njih vjerojatno nikada neće dobiti *Michelinovu* zvjezdicu, a često im to i nije cilj. Ono što želimo postići jest predstaviti koje restorane *chefovi*, restorateri i gastronominari drže najboljima, i pokazati kako se ta mišljenja mijenjaju iz godine u godinu.

### **Postoji li ikakva kontrola glasovanja ili se sve temelji na povjerenju?**

Od glasača tražimo da ne glasuju za restorane od kojih imaju bilo kakve financijske ili neke druge koristi. Isto tako, tražimo da glasaju samo za one restorane u kojima su jeli u posljednjih godinu i pol. Redovito kontroliramo glasove, da bismo zapazili nepravilnosti, ali zapravo je malo potrebe za tim. Nastojimo osigurati da glasači budu ljudi s velikim iskustvom u pogledu posjeta svjetskim restoranima i da iz toga izvuku zaključke.

### **U trenutku kada je Michelin Japan proglasio prijestolnicom svjetskih restorana, kako komentirate plasman samo dva restorana iz te zemlje?**

Dugo se držalo da je Japan zapostavljen na listi, a neki će reći da je i sad to slučaj. Kad sa *chefovima* razgovarate o Japanu, od svih ćete čuti divljenje za suvremenu japansku kuhinju i restorane. Japan privlači sve više pozornosti naših glasača i tamošnji restorani dobivaju sve više glasova. Ako se taj trend nastavi, u sljedećim godinama, na listi će biti sve više japanskih restorana.

### **Gubi li lista na relevantnosti činjenicom da projekt nije nezavisan i time što glasaju samo djelomice anonimni glasači?**

*Restaurant Magazine* je prije svega poslovno britansko izdanje, tako da smo nezavisni. Da smo komercijalni magazin ili novine, ovakav bi projekt bilo gotovo nemoguće provesti. San Pellegrino je glavni sponzor projekta, ali svu operativu prepušta nama. Čak nema ni povlasticu uvida u rezultate glasovanja prije svih ostalih.



### **Otkud onda tajanstvena i vrlo točna predviđanja talijanske emisije Striscia la Notizia?**

Poznat mi je njihov komentar nagrada, ali bojim se da nisam dovoljno upoznat s njihovim izvorima da bih to komentirao.

### **Vaša je lista u proteklih devet godina postala vrlo priznata i često se citira kao službeni poredak najboljih svjetskih restorana. Kako gledate na budućnost?**

Glavna nam je zadaća osigurati da članstvo Akademije bude stručno i relevantno, pa ga svake godine poboljšavamo. Ako netko nije zadovoljan glasovanjem i plasmanom, rado ga saslušamo. Kao što sam već napomenuo, sustav nije savršen, ali omogućuje stvaranje svjetskoga barometra mišljenja. Dakle, stalno ćemo raditi na unapređenju sustava. Trenutno, recimo, proučavamo područja u svijetu gdje, prema stručnim ocjenama, naglo raste broj izvrsnih restorana. Mislim da će biti zanimljivo pratiti to na našoj listi.