

OCJENJIVANJE RESTORANA: THE SAN PELLEGRINO WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2011.



PETER GILMORE AND JOHN FINK

FERGUS HENDERSON

YOSHIIRO NARISAWA

ANTONIO AND GIOVANI SANTINI

DAVID CHANG

THOMAS KELLER

ANNE-SOPHIE PIC

JUAN ROCA

MASSIMO BOTTURA

RENÉ REDZEPI

HESTON BLUMENTHAL

GRANT ACHATZ

ERIC RIPERT

DANIEL BOULUD

ELENA ARZAK ESPINA AND JUAN MARI ARZAK

INAKI AIZPITARTE

ANDONI LUIS ADURIZ

RAFFAELE ALAJMO

# THE S PELLEGRINO WORLD'S

# 50

# BEST RESTAURANTS

# 2011

# Vikinzi ponovno na vrhu

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJA: RESTAURANT MAGAZINE

Kasno je travanjsko poslijepodne u neobično sunčanome i toplom Londonu, dok u četvrti Knightsbridge započinje neobična utrka zbog koje su već pale i neke oklade. Ispred hotela Mandarin Oriental uz Hyde Park kreću dva crna taksija i upućuju se prema istočnome dijelu grada. U jednome su Daniel Boulud i Thomas Keller, a u drugome Eric Ripert. Nedugo potom, Twitterom sijekaju poruke. Eric Ripert *tvita*: *Daniel & Thomas utrkuju se sa mnogom taksijem u Londonu... idemo na proglašenje San Pellegrinovih nagrada... Upravo su me prestigili! Je li to loš predznak? LOL*. Poruku prati i fotografija snimljena mobitelom, na kojoj Boulud i Keller vire kroz prozor taksija i smijući se poziraju Ripertu dok ga pretječu. Ubrzo i Daniel Boulud, koji Twitter rabi odnedavno, šalje fotografiju Erica Riperta u njegovu taksiju, iz kojega je ovaj netom poslao navedeni tekst.

Ta *Muppet Movie* scena s trojicom vodećih njujorških *chefova*, čiji restorani (Daniel, Per Se i Le Bernardin) drže maksimalne ocjene *Michelina* i *New York Timesa*, izvrsno opisuje raspoloženje 18. travnja, neposredno uoči jubilar-noga desetog izdanja nagrada *San Pellegrino World's 50 Best Restaurants*, koje se te večeri održava u londonskome Guildhallu. Nekoliko sati prije, u Bar Bouludu, prošle godine otvorenu prvom londonskom restoranu Daniela Bouluda (nalazi se u spomenutom hotelu Mandarin Oriental), ručamo u društvu više francuskih, talijanskih i njujorških *chefova*, dok Boulud, u bespriekornoj kuharskoj bluzi, iz otvorene kuhinje za stolove ekspedira jela čiji redosljed smišlja na licu mjesta, a somelijeri žongliraju s desecima probranih boca. Ugođaj je živ, vedar, a šale padaju na sve strane.

Ipak, među mnogima vlada nestrpljivo iščekivanje, a neki su i blago zabrinuti. Kad smo, recimo, Ericu Ripertu zaželjeli mnogo sreće te večeri, odgovorio je: *Hvala. Trebat će nam...* No bez obzira na sve, većini je dolazak u London, osim sudjelovanja na svečanoj dodjeli nagrada, poslužio i za druženje s ostalim *chefovima*, restoraterima i novinarima, kao i prilika za isprobavanje novih lokala. Naime tri-četiri dana prije i poslije priredbe održavani su posebni ručkovi i večere u trenutno najzbudljivijim londonskim restoranima. Uz to što su svi nastojali posjetiti novi restoran Hestona Blumenthala The Dinner (također u hotelu Mandarin Oriental), jedan je od vrhunaca bila privatna večera u restoranu Hibiscus, gdje su domaćin, *chef* Claude Bosi (rođen u Lyonu) i René Redzepi, *chef* restorana Noma iz Kopenhagena (od prošle godine vodeći restoran *San Pellegrinove* liste), gostima poslužili



primjere jela s čistim okusima dimljenih, sušenih i usoljenih morskih algi i sirovih prstaca. Častilo se i u restoranu Ledbury (dvije *Michelinove* zvjezdice), upravo otvorenu Pollen Street Socialu, a neki su čak potegnuli i do ušća Temze u Kentu, gdje su se pogostili u gastropabu Sportsman, trenutnom favoritu lokalnih znalaca.

No ono glavno ipak se odigralo pod vitrajima raskošnoga Guildhalla, gdje je, na koncu večeri, pozornicu zaposjela omanja skupina Vikinga, odnosno kuhara s vikinškim kacigama-suvenirima, koje su pri odlasku iz Kopenhagena kupili u zračnoj luci (*Dame i gospodo, Vikinzi su se vratili u grad*, uzviknuo je voditelj priredbe Mark Durden-Smith). To je ujedno značilo i to da je restoran Noma drugi put zaredom proglašen najboljim svjetskim restoranom, prema izboru više od 800 glasača Akademije San Pellegrino, koju čine gastropisci, *chefovi*, restorateri i stručnjaci iz gastroindustrije iz cijeloga svijeta, podijeljeni u 27 svjetskih regija. Isto tako, potvrđen je i trend skandinavke kuhinje te da je René Redzepi zadržao titulu vodećega *chefa* svijeta.

*Imamo jaku momčad, u naletu smo, ali još nismo pred golom. Tek trebamo postići potpunu jasnoću izraza i ustrajati čemo na tom putu*, izjavio je Redzepi po primitku nagrade. Ponovljenom pobjedom konačno se i potvrdilo da je na *San Pellegrinovo*j listi došlo do tektonskih promjena, započetih prošle godine. No, sve je, reći će znalci, samo odraz zbivanja na svjetskoj sceni restorana, gdje se jedan trend ne zamjenjuje drugim, već se stari stapa s nadolazećim, prenoseći svoje najbolje u novi kontekst. Ipak, prije negoli zaključimo o trendovima, pogledajmo koje je novosti lista donijela ove godine.



### Kraj trenda molekularne gastronomije?

Nakon što je prošle godine konačno dokinuto rivalstvo restorana El Bulli španjolskoga molekularnog majstora Ferrana Adrije i njegova sličnomišljenika Hestona Blumenthala iz engleskoga Fat Ducka, sam vrh *San Pellegrinove* liste donio je drastičnije promjene. Ove je godine Ferran Adrià, zbog toga što El Bulli trajno zatvara u srpnju, odlučio svoj restoran povući iz konkurencije. Mnogi koji razmišljaju konzervativnije odmah su pomislili da će se Fat Duck (prošle godine 3) time prišuljati iza leđa Nomi. No legenda iz Braya na novoj je listi tek na petom mjestu, a preskočili su je novi stari španjolski aduti El Celler De Can Roca (2. mjesto) i Mugaritz (3) te talijanska Osteria Franciscana (4), od kojih su svi skočili za dva mjesta u odnosu na prošlu godinu.

*Nisam razočaran. Za mene je najvažnije to što je, zahvaljujući 50 Best, gastronomija postala uistinu međunarodna stvar. Do prije desetak godina sve se vrtjelo oko Francuske, a sada se otvorilo čitav svijet, a da se francuskoj kuhinji nije dogodilo ništa loše. Danas imate odličnih restorana u najrazličitijim zemljama – od Australije, Singapura i Japana do južnoameričkih i skandinavskih zemalja. Za Fat Duck i mene osobno, prvo mjesto na listi, koje je 2005. došlo nakon osvajanja treće Michelinove zvijezdice, značilo je da je restoran od gotovo sigurne financijske propasti preko noći doslovno eksplodirao. Istovremeno, sada kada je na petom mjestu, Fat Duck je tehnički neusporedivo bolji restoran nego kada je držao prvo mjesto, rekao nam je poslije priredbe Heston Blumenthal.*

Znači li to i konačni kraj trenda molekularne gastronomije, kako znanošću nadahnutu kuhinju najčešće volimo nazivati?

Zapravo ne, jer osim petoga mjesta Fat Ducka, šesto mjesto čvrsto drži čikaška Alinea postmodernista Granta Achatza, *chefa* čiji je repertoar pod jednakim utjecajem njegova mentora Thomasa Kellera i molekularnoga razmišljanja Ferrana Adrije. Ono što se zapravo zbiva jest činjenica da su neka od najvažnijih dostignuća molekularne gastronomije, poput tehnika, metoda i kuhinjskih pomagala, definitivno prešla u *mainstream*, pa ih kuhinje gotovo svih restorana s nove *San Pellegrinove* liste već rutinski rabe u svakodnevnom poslu. Osim toga, ta su se dostignuća savršeno uklopila u novi trend koji predvode restorani nove nordijske kuhinje, poput Nome ili štokholmskoga restorana Frantzén / Lindeberg, koji je u dvije godine od otvorenja meteorski osvojio dvije *Michelinove* zvijezdice, a na ovogodišnjem *San Pellegrinu* novoustoličenu nagradu za najperspektivniji svjetski restoran, nazvanu *One to Watch*. Da te nove tendencije, gdje se sve vrtilo oko autentičnosti namirnica, nisu rezervirane samo za europski sjever, dokazuje i sidnejski restoran Quey (26) *chefa* Petera Gilmorea, koji već godinama pretražuje banke sjemena ne bi li pronašao zaboravljene i superiorne vrste voća i povrća (za njega ih ekološki uzgajaju male odabrane farme), i za kojega ribari traže rijetke i nevjerojatno ukusne vrste riba, rakova i školjaka. Takvih primjera ima još, širom svijeta, restorana koji se polako primiču vrhu *San Pellegrinove* liste.

### Dobitnici i gubitnici

Što se tiče omjera zastupljenosti pojedinih zemalja na novoj listi, Francuska je na prvom mjestu s ukupno 8 (lani 6) restorana, gdje je zamijenila prošlogodišnjeg lidera, Sjedinjene

Države, koje imaju 6 predstavnika (lani 8). Iz prošlogodišnjega trećeplasiranog dvojca (5 restorana) izdvojili su se Talijani sa 6 lokala, dok je Španjolska ostala na istom broju.

Francuska je, dakle, povratila status najjače gastronomske sile, ali samo statistički. Naime za razliku od Španjolaca, koji imaju tri restorana među prvih deset (El Celler De Can Roca, Mugaritz i Arzak), Francuzima je, kao i prošle godine, umjesto nekog velikog imena, obraz spasio pariški neobistro Le Chateaubriand na 9. mjestu (lani je s 40. naglo skočio na 11). Vodećima su se, na 13. i 14. mjestu, približile pariške institucije L'Astrance (lani 16) i L'Atelier de Joël Robuchon (29). Prošlogodišnjim ispadanjem iz prve deseterke svoj je pad nastavio Pierre Gagnaire, koji se spustio tri mjesta niže (16). Francuski konto podebljao je ove godine ponovnim ulaskom na listu pariški L'Arpege Alaina Passarda te Bras Michela Brasa iz Laguiolea, što je dokazalo da ispadanje s liste ne mora biti i konačni odlazak. Na listi su se održali i prošlogodišnji francuski povratnici na listu, legendarni Maison Troisgros iz Roannea (zadržao 44. mjesto) i Alain Ducasse au Plaza Athénée (spustio se s 41. na 45. mjesto).

Amerikance i dalje predvodi čikaška Alinea (6) Granta Achatza, koja se popela za jedno mjesto i ponovno osvojila nagradu za najbolji restoran Sjeverne Amerike. Per Se Thomasa Kellera zadržao je 10. mjesto, dok se Daniel *chefa* Daniela Bouluda, nakon prošlogodišnje titule *Highest Climbera* (skok s 44. na 8. mjesto), spustio za tri (11).

Na dan priredbe, na ručku u Bar Bouludu, Daniel Boulud ovako je komentirao svoj prošlogodišnji uzlet i opisao ovogodišnja očekivanja: *Mislim da je to bio jako veliki skok, pa ću ove godine biti sretan s bilo kojim rezultatom. Riječ je o vrlo subjektivnim procjenama glasača, ali prvih 50, a osobito gornja polovica te liste, prilično su realno stanje. Mislim da je jako važno biti među 50, a mnogo manje na kojem konkretnom mjestu.*

Nemali šok izazvalo je ispadanje s liste Kellerova French Laundryja iz Napa Valleyja, koji se sada smjestio u donjem domu (56), odnosno redoslijedu od 51. do 100. mjesta (drži se informativnim, jer često sadržava ispade domoljublja ili *namještaljke*). Time svi američki restorani s liste, izuzev Alinee, dolaze iz New Yorka. Riblji hram Le Bernardin pao je za samo tri mjesta (18), pa nam je Eric Ripert, na *partyju* nakon priredbe, sa smiješkom potvrdio da je jako zadovoljan plasmanom.

Prema očekivanjima, sa sama dna liste u njezinu se sredinu smjestio restoran Eleven Madison Park (24), perjanica u carstvu poznatog njujorškog restoratera Dannyja Meyera, popevši se za čak 26 mjesta, čime je zadržao vjetar u leđa koji je dobio osvajanjem maksimalne četvrte zvjezdice *New York Timesa* 2009. Bolji američki rezultat pokvarilo je spuštanje Momofuku Ssäm Bara (40) Davida Changa za 14 mjesta te drastični pad i izlazak s liste prošlogodišnjeg povratnika wd-50 Wylieja Dufresnea, koji je završio u donjem domu na 81. mjestu (još jedna potvrda da čisto molekularno opredjeljenje definitivno izlazi iz trenda).

Nakon proglašenja rezultata Daniel Boulud bio je jako zadovoljan i potpuno u svom elementu zabavljača oko kojega se rado okupljaju vodeći svjetski *chefovi*: *Ukupno gledajući, američki su restorani prošli nešto lošije nego prošle godine. Žao mi je da su s liste isпали French Laundry i wd-50, koji*

*pripadaju u sam američki vrh i koje obožavam. Što se mene osobno tiče, prezadovoljan sam 11. mjestom Daniela.*

Talijanski kontingent ponudio je jedno od najugodnijih iznenađenja večeri. S prošlogodišnjeg 6. mjesta, na 4. se popeo restoran Osteria Franciscana iz Modene, koji je ujedno osvojio i nagradu *Chefs' Choice* (najviše glasova *chefova* restorana s prošlogodišnje liste). Njezin *chef* Massimo Bottura nadahnuće za svoje kreacije u jednakoj mjeri pronalazi u svijetu lijepih umjetnosti, kao i u jedinstvenom kulinarskom naslijeđu pokrajine Emilia-Romagna. Taj uzbudljivi restoran, koji je lani zasjeo u top 10 (2009. na listu je ušao kao *Highest New Entry* na 13. mjesto), nudi jelovnik što tradicionalna jela kombinira s avangardnima te opušteni doživljaj s izraženom notom progresivnog razmišljanja.

Nakon prošlogodišnjega popravljivanja rezultata, restoran Combal Zero iz Rivolija nedaleko Torina, sa sloganom *Semplicità intrigante, eleganza incisiva* (Intrigantna jednostavnost, izražena elegancija), ovog puta popeo se za sedam mjesta (28), dok se nama blizak Le Calandre Massimiliana Alajma (najmlađi *chef* u povijesti s trima *Michelinovim* zvjezdicama) iz Rubana kod Padove spustio za 12 mjesta (32), što je ipak znatno bolje od 2009, kada je bio na rubu ispadanja (49). Njemu se pridružio povratnik na listu, milanski Cracco (33), dok su Hrvatima omiljeni Dal Pescatore (38), iz Canneta sull'Oglio kod Mantove, i prošle godine novopridošli Il Canto (39) ostali približno na lanjskim pozicijama.

Iako je tek na četvrtom mjestu po broju restorana na listi, Španjolska je i ove godine bila sjajna, s napomenom da su čak četiri od pet uvrštenih restorana predstavnici baskijske kuhinje (točnije, San Sebastian i okolica). Prošlogodišnje drugo mjesto El Bullija zauzeo je El Celler de Can Roca iz Girona, restoran koji su 1986. osnovala braća Roca – Joan (*chef*), Josep (sommeljer) i Jordi (slastičar). Za možda najmanje poznati restoran ikada ovako dobro plasiran na *San PellegriNovoj* listi šira je javnost čula tek možda zbog jela i deserata temeljenih na slavnim parfemima i kolonjskim vodama, poput *Eternity* Calvina Kleina, *Caroline Herrere*, Diorova *Hypnotic Poisonsa*, *Bulgarija*, Lancomova *Trésora*... No taj fantastični lokal, koji znalacki spaja tradiciju, vrhunske lokalne namirnice, svjetske



DANIEL BOULUD S NAŠIM SURADNIKOM, BAR BOULUD KUHINJA

utjecaje, znanošću nadahnutu kuhinju i vrlo osobni pristup, ono što se obično naziva *emocionalnom kuhinjom*, tipičan su primjer restorana u dolasku, onih koji se pridružuju Nomi, Alinei, Queyu i sličnim predstavnicima tog trenda. Na njihovu valu, naime, stiže čitava generacija mladih svjetskih *chefova* slična uvjerenja.

Odmah iza restorana braće Roca, s istom filozofijom, smjestio se sansebastijanski Mugaritz (3), čija dva degustacijska menija, što se mijenjaju svaki dan, predstavljaju sjajnog *chefa* Andonija Luisa Aduritzu i njegov, kako ga sam naziva, tehn-emocionalni pristup (spaja znanost i prirodu). Među prvih deset Španjolci knjiže i legendarni Arzak (9). Njegov vlasnik Juan Mari Arzak (kuhinju danas vodi njegova kćer Elena) bio je prvi španjolski *chef* koji je osvojio tri *Michelinove* zvjezdice. Zbog toga i činjenice da je inspirirao nekoliko generacija *chefova* koji su, poštujući lokalnu kulinarsku tradiciju, kreirali neka od najavangardnijih jela u povijesti, Arzak je ove godine osvojio *Nagradu za životno djelo* (dosadašnji dobitnici: Paul Bocuse, Albert & Michel Roux, Alice Waters, Gualtiero Marchesi, Joël Robuchon i Eckart Witzigmann).

Na popisu Španjolaca našli su se još Martin Berasategui (29), koji se, nakon manjeg pada prošle godine (33), vratio na svoju poziciju iz 2009. i Asador Etxebarri (50), koji se ove godine vratio na listu, doduše s *crvenim fenjerom*.

Što se tiče domaćina, britanski su plasmani bili očekivani. Osim Fat Ducka (5), na listi se za dva mjesta popeo londonski St. John (41), restoran *kralja iznutrica* Fergusu Hendersona, a za šest mjesta već spomenuti Hibiscus (43). Logično, vrlo hvaljeni The Ledbury (34) ušao jer na listu kao *Highest New Entry*.

Na listu su se plasirala četiri azijska restorana, najviše dosad. Najbolji od njih ponovo je bio tokijski restoran nadahnut francuskom kulinarskom tradicijom, Les Creations de Narisawa (12), koji se popeo za 12 mjesta i opet okitio titulom *Najboljeg azijskog restorana*. *Ne slažem se s onima koji misle da ima premalo azijskih restorana na listi. U Aziji jednostavno nema dovoljno originalnih ni jedinstvenih mjesta za gurmanski doživljaj. U svijetu ima na tisuće kineskih restorana i ljudima koji putuju u Aziju teško je vidjeti razliku između kineskih jela u vlastitoj zemlji i onih u Kini. Rekao bih da je slično i s japanskim restoranima. Da ima više restorana koji su kadri pružiti jedinstven doživljaj, nešto što možete iskusiti samo na određenom mjestu, jela jedinstvenih okusa, bilo bi i više azijskih imena na listi*, kontroverzno je prokomentirao Yoshiro Narisawa, *chef* restorana Les Creations de Narisawa i ušutkao kritičare koji godinama tvrde da azijski restorani nisu dovoljno zastupljeni na *San Pellegrinovo* listi.

Od ostalih azijskih restorana, na listi su i prošlogodišnji japanski pridošlica Nihonryori RyuGin (20), koji se popeo za 20 mjesta i stekao titulu *Highest Climber*, zatim Iggy's (27) iz Singapura te novopridošli kineski Amber (37). Zanimljivo je da se jela tri od četiri uvrštena azijska restorana zapravo temelje na francuskim tehnikama i kulinarskom nasljeđu.

Jedini australski predstavnik ove je godine Quey (26) *chefa* Petera Gilmorea (ujedno je osvojio i titulu *Najboljeg restorana Australazije*), dok je Tetsuya's genijalnog Tetsuye Wakude nažalost pao u donji dom (58), dok su sjajnom restoranu Marque (70) Marka Besta do ulaska među 50 najboljih nedostajala samo tri glasa. *Od prošle godine, kada*

*je Quey postao najbolji australski restoran na listi, naši su gosti odjednom postali više međunarodni, tako da je zaista riječ o svjetskom priznanju. Naš je restoran danas na listi svakoga gurmana koji posjećuje Sydney, pohvalio nam se Peter Gilmore, potvrđujući i važan komercijalni utjecaj San Pellegrinove liste.*

Usprkos devet restorana s trima *Michelinovim* zvjezdicama i drugome mjestu na europskoj ljestvici najtrofejnijih restorana *Michelina* (iza Francuske), Njemačka je na listi zastupljena samo dvama restoranima – Vendome iz okolice Kölna (21), *chefa* Joachima Wisslera (od lani se popeo za jedno mjesto) i prošlogodišnji njemački novitet na listi, Aqua iz Wolfsburga (25), koja je skočila za devet mjesta. Schwarzwaldstube slavnog Haralda Wohlfahrta pao je, nažalost, u donji dom liste (73).

Važan uspjeh postigao je restoran D.O.M. (7) iz brazilskog São Paula, koji se popeo sedam mjesta i time osvojio naslov *Najboljeg restorana u Južnoj Americi* (Brazil je ove godine, prvi put, imao zasebnu skupinu glasača).

*Najbolji restoran Srednjeg istoka i Afrike* je Le Quartier Français iz Južnofričke Republike, dok su po dva restorana na listi imali još Nizozemska, Švicarska i Meksiko. Hrvatskih i slovenskih restorana ove godine nije bilo ni u dijelu liste od 51. do 100. mjesta.

Ovo izdanje *San Pellegrina* donijelo je još jednu novost – izbor najboljega ženskog *chefa*. U finalnoj konkurenciji s Nadijom Santini iz talijanskog restorana Dal Pescatore i Eleonom Arzak iz španjolskog Arzaka pobijedila je Anne-Sophie Pic, sitna i tiha 41-godišnja šefica restorana Maison Pic u francuskoj Valenceu, gdje je u kuhinji naslijedila svoga djeda i oca te 2007. postala četvrta žena u povijesti koja je osvojila tri *Michelinove* zvjezdice.

### Rast popularnosti liste *San Pellegrina*

Na koncu, prema razgovorima s mnogim sudionicima, ponovno se najčešće isticalo da *San Pellegrinova* lista, bez obzira na sve slabosti, popularnošću dostiže *Michelin*. Formula je jednostavna – međunarodna konkurencija plus popularni format top-liste, razumljiv i najširoj publici. Da je važnost nagrade postala iznimna, potvrdio je i dojmiv broj vodećih svjetskih *chefova* koji se i ove godine okupio u Londonu.

*Znate, lijepo je imati restoran s trima Michelinovim zvjezdicama u New Yorku, no i San Pellegrino je nešto posebno. Ono što je kod te liste najuzbudljivije jest njezina demokratičnost. Možda je Michelin danas globalna organizacija, ali ne okuplja cijeli svijet na jednome mjestu. Osim toga, možete biti jako, jako dobar chef u bistrou i nikada nećete dobiti tri zvjezdice. Za razliku od toga, kod San Pellegrina možete biti vrlo darovit i kreativan chef, bez dovoljno novca za otvaranje luksuznoga restorana, i ipak dospjeti na listu 50 najboljih restorana svijeta. Mislim da je to uzbudljivo i poticajno za sve mlade chefove*, rekao nam je Daniel Boulud.

Neki su isticali i znatno bolji i agresivniji marketing *San Pellegrina* u odnosu na profinjenu *Michelina*, pogotovo zahvaljujući okupljanju tolikog broja svjetskih *chefova* i svečanosti o kojoj su sutradan izvjestile televizijske postaje i novine širom svijeta. Naravno, svi su najviše spominjali Renée Redzepija, čija je Noma, osim titule *Najbolji restoran svijeta*, ujedno osvojila i naslov *Najboljeg europskog restorana*.



50 BEST RESTAURANT CHEFS

Bili smo jako nervozni, jer nismo željeli biti samo prolazna senzacija. Zato smo jako sretni. Kod ovako demokratskog načina glasovanja, prema vrlo subjektivnim kriterijima, dakle potpuno različita od onih vodiča restoranima, rezultat je uvijek neizvjestan. Istovremeno, San Pellegrino lista zbog istih je razloga i vrlo zanimljiva, a priznanje koje dobijete uvrštenjem vrijedno. Od prošle godine rezervacije su u Nomi probile plafon. Riječ je o više od milijun zahtjeva godišnje, što se ne bi promijenilo čak da ove godine i nismo na prvome mjestu. To je potpuno izmijenilo život Noma, a i svih nas koji u njoj radimo, rekao je uzbuđeni Redzepi.

U svakom slučaju, *San Pellegrino 2011.* ponovno je dao povoda mnogim razgovorima o svjetskim restoranima, što svakako ide u prilog svima – restoraterima, *chefovima* i gostima. Ili kako je to ovaj put izjavio Pascal Barbot, *chef* zvjezdanoga pariškog *L'Austrancea*, koji se plasirao na znakovit broj 13: *Za mene je sretan. Nije mi uopće važno jesam li broj 1, 13 ili 50. Stvarno nije bitno, sve dok ljudi razgovaraju o mojim jelima i dok je restoran stalno pun.* 🍴

### San Pellegrino u statistici

Od svoje pojave 2002. do danas, u svojih deset 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* te *Nomi* (2010. i 2011), dok je jedanput na vrh stigao *Fat Duck* (2005). Osim pet pobjeda, *El Bulli* je najuspješniji svjetski restoran, jer se u svim dosadašnjim izdanjima priredbe uvijek nalazio među tri prvoplasirana. 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), 2009. *Noma* (3), 2010. *Fat Duck* (3) i 2011. *Osteria Franciscana* (4).

### Glas nezadovoljnika

Kako se *San Pellegrino* lista formira na temelju stručnih, ali i vrlo subjektivnih mišljenja, redovito se po proglašenju jave i mnogobrojni nezadovoljnici. Najživlje je, dakako, na internetskim forumima, pa evo samo neke zanimljivih razmišljanja:

- *Gledam britanske restorane na listi do 100. mjesta i mislim da bi većina nas mogla naći bar četiri ona restorana koji se tamo ne nalaze, a to zaslužuju.*
- *Zanimljivo je da, iako su bili u Londonu, Ripert i Keller ne spominju nagrade na svojim web-stranicama, dok ih Daniel, Eleven Madison Park i Momofuku Ssäm Bar ističu.*
- *Ja sam iz Singapura i zgrožen sam da je Iggy's stalno na listi, a da restoran uopće nema chefa, već ekipu anonimnih mladih kuhara koji kopiraju jela poznatih svjetskih restorana.*
- *Les Amis Singapore bolje plasiran od French Laundryja, Tetsuya's, Jean Georges, Capricea, Le Gavrochea? Nema šanse!*
- *Wasabi u Taj Mahal Palace Hotelu u Mumbaiju na 92. mjestu? Taj sam restoran zapamtio kao mjesto gdje sam pojeo najgori japanski obrok u životu.*
- *U siječnju smo se potpuno razočarali večerajući u Troisgrosu, a to je bio naš treći posjet. Posluga je bila grozna, jelo hladno, a sala gotovo prazna čitavu večer, nakon što smo vodili užasno dugu prepisku oko rezervacije. Začudili smo se da se restoran zadržao na listi.*



NAŠ SURADNIK U GUILDHALLU