

# Novi najbolji chef svijeta

VELIMIR CINDRIĆ  
FOTOGRAFIJE: EDWARD TRZECIAKIEWICZ

Nakon što je tri godine uzastopce titulu Najboljeg chefa svijeta odnosio Dabiz Muñoz iz restorana Diverxo, jedinog madridskog s tri Michelinove zvjezdice, organizacija The Best Chef u Dubaiju je ustoličila novog kralja - Rasmusa Munka iz začudnoga restorana Alchemist u danskome Kopenhagenu.

Osmo izdanje dodjele nagrada The Best Chef Awards kulminiralo je spektakularnom ceremonijom u Dubaiju, održavajući prvi put taj prestižni događaj na Bliskom istoku. Priredba se održala u hotelu Atlantis, The Palm, jednome od najpoznatijih i najluksuznijih u tome gradu, koji zajedno sa sestrinskim hotelom Atlantis, The Royal udomi ukupno 17 restorana svjetske klase, od kojih osam potpisuju slavni chefovi svijeta.

Naravno, za domaćina dodjele nagrada Dubai nije odabran slučajno. Taj dom brojnih nacionalnosti redovito se proglašava jednim od najboljih i najsigurnijih turističkih odredišta. Odmičući se od svog imidža spektakularnih zdanja i jeftinog high-end-brand šopinga, Dubai se posljednjih godina prometnuo i u restoransku metropolu regije, koja privlači najbolje chefove i robne marke iz cijeloga svijeta te se svrstao među najatraktivnije gastronomske destinacije na svijetu.

Gastronomska scena u Dubaiju danas vrvi vrhunskim konceptima i najrazličitijim kuhinjama. Sve, naravno, nije promaklo niti Michelinu, koji je 2022. promovirao svoj prvi vodič posvećen Dubaiju. Ovogodišnji, treći po redu, tako popisuje 69 preporučenih restorana, od čega su četiri s dvije zvjezdice, 15 s jednom, tri lokala sa zelenom zvjezdicom i 18 s oznakom Bib Gourmand.

Tijekom pet dana provedenih u Dubaiju, imao sam prilike posjetiti više restorana i, za gastronomiju zanimljivih,

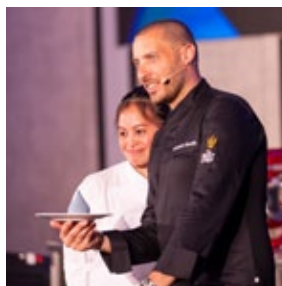
mjesta. Jedno od njih - Emirates BioFarm (EBF) stanovnicke Ujedinjenih Arapskih Emirata opskrbljuje lokalno uzgojenim organskim voćem i povrćem. Predan prenošenju svoje poruke o održivosti, EBF također radi na obrazovanju javnosti o utjecaju poljoprivrednih praksi i izbora prehrane na okoliš.

Ako se pitate otkud farma u pustinji, niste jedini. Naime, mnogi ljudi ne povezuju UAE, regiju koja uvozi 80 do 90 posto hrane koju stanovnici konzumiraju, s poljoprivrednom proizvodnjom. Voda je tu, naravno, veliki izazov, no Ujedinjeni Arapski Emirati i Perzijski zaljev nalaze se na drevnim vodonošnicima i većina tamošnjih zemalja rabi podzemnu vodu koja se iscrpljuje brže negoli se regenerira. Nitko ne koristi prskalice, već se isključivo radi o navodnjavanju kap po kap.

Farma također radi sa zemljom koju imaju, koristeći crveni pijesak, poznat i kao „slatki pijesak“, kome dodaju organsku tvar u obliku komposta. Takva praksa ključna je da bi se lokalnoj zajednici mogla osigurati hrana i smanjiti ovisnost o uvezenim proizvodima.

Treba reći da je EBF osnovana 2016. i da nije jedina takva u UAE-ima, ali je zato najveća. Trenutačno proizvode više od 55 različitih vrsta voća i povrća u staklenicima i kućicama u hladovini, zajedno s kokošima i jajima. Gosti koji kupe kutiju namirnica po principu pretplate na proizvode EBF-a, imaju prilike isprobati ponudu farme, koja varira ovisno o sezoni.

Farmer's Table, restoran koji se nalazi na EBF-u, ima isti pristup, pripremajući jela napravljena od sastojaka ubranih izravno s farme. Za nas je tamo raskošni doručak s obiljem bliskoistočnih specijaliteta pripremio Mohamad Orfali, chef restorana Orfali Bros, dva puta zaredom proglašenim Najboljim restoranom Bliskog istoka i Sjeverne Afrike (50 Best).



Svečanu večeru povodom otvorenja priredila je chefica Ariana Bundy u već spomenutom hotelu Atlantis, The Royal, gdje se nalazi njezin restoran Ariana's Persian Kitchen s jelima koje priprema prema receptima svoje obitelji. Jelo se na klimatiziranoj terasi s pogledom na vrtove, a meni je ponudio niz perzijskih jela i okusa, od šarenih salata do mesa s roštilja. Večera je imala i svoj nastavak iduće večeri, kada sam ja posjetio Orfali Bros, jedan od najboljih restorana u regiji koji vode sirijska braća, mjesto gdje poslužuju ono što sami nazivaju „Dubajskom kuhinjom“, premda se radi o jelima šire bliskoistočne regije. Originalna, razigrana mala jela u svojoj su srži možda orijentalni, ali pokazuju i globalne utjecaje, dok su okusi odvažni, složeni i uravnoteženi, s lijepim kontrastom tekstura.

Naredne večeri jeo sam u restoranu Trisind Studio indijskoga chefa Himanshua Sainija s dvije Michelinove zvjezdice, za koji mnogi, s pravom, tvrde da je „sljedeća velika stvar“. U to sam se uvjerio i sam kušajući degustacijski meni koji je bio pravo malo remek-djelce originalnosti, izazovnosti i preciznosti, a sadržavao je okuse sa sve četiri točke indijskoga zemljoviđa. I dok su kuhari u otvorenoj kuhinji radili tiho i usredotočeno, poslužitelji su davali detaljna objašnjenja za svaku od elegantnih kreacija. Sve zajedno vrlo zabavna i poučna predstava, odnosno decentni šou s dojmljivom završnicom za samo 20 gostiju. Doista, nezaboravan doživljaj na krovu hotela St. Regis Gardens.

Na žalost, s obzirom na ograničene dane i programe The Best Chef Awards, morao sam propustiti posjete više restorana, među kojima je i Row on 45 (dvije Michelinove zvjezdice), restoran s 22 mjesta proslavljenog britanskog chefa Jasona Athertona koji nudi iskustvo obroka od 17 sljedova u Grosvenor Houseu u području dubajske Marine. Ali, zato sam uspio ručati u jednome koji me oduševio – TakaHisa, čije ime kombinira imena dvojice glavnih chefova, jednog specijaliziranog za A5 graded Kobe govedinu, drugi za ribu koja s tržnice Toyosu u Dubai stiže zrakoplovom četiri puta tjedno. U tom šarmantnom restoranu smještenome u hotelu Banyan Tree postoje stolovi, separei, pultovi i velika terasa, ali ako idete na omakase, kao je, svakako osigurajte mjesto za pultom (napomena: cijene nisu za one sa slabim žilcima).

Još jedan highlight moga boravka u Dubajju bio je i ručak u Three by Eva, restoranu koji su osnovale Eva halasa i njezine dvije kćeri, Lilian i Emilie Rihani. Taj lokal spaja tradiciju i inovaciju u besprijekoran spoj. Uz Evino vizionarsko vodstvo, restoran vuče svoje duboke jordanske korijene i poštuje obiteljske beduinske korijene dok prihvaća duh inovacije i nove kulinarske horizonte.

Ukratko, dok infrastruktura u Dubai privlači turiste, danas sve najviše zaokuplja scena hrane. Uz sjajne restorane, Dubai je moderno čudo koje poslužuje neke od najboljih kava, sushija, čokolade i sireva iz cijelog svijeta. Od indijske, peruanske, etiopske, japanske, preko turske, libanonske, francuske i talijanske pa do iračke, treba samo odabrati kuhinju i lako ćete naći lokal koji ju poslužuje.

O gastronomskom Dubajju moglo bi se pisati u beskraj, ali trebamo se vratiti glavnoj temi. Svečanost dodjele nagrada zaključila je tri dana uzbudljivih događanja, uključujući Area Talks i Food Meets Science, panele rasprava koje potiču na razmišljanje, konferenciju i ekskluzivne kulinarske doživljaje.

Privukavši više od 3000 sudionika, ovogodišnje izdanje The Best Chef Awards stvorilo je živu platformu za chefove, lidere gastronomske industrije i kulinarske entuzijaste iz cijelog svijeta, kako za povezivanje, tako za suradnju i inspiraciju. Nagrađeno je ukupno 550 chefova iz 61 zemlje svijeta, što je to izdanje učinilo najvećim dosad, dokazujući rastući status Dubajia kao kulinarske prijestolnice, ali i The Best Chef Awards kao institucije koja se, kada su ocjene u svijetu gastronomije u pitanju, približila gigantima kao što su The World's 50 Best Restaurants i Michelinovu vodiču restoranima.

Kad već spominjemo 550 chefova, valja objasniti da se The Best Chef ove godine rastao s već tradicionalnim rangiranjem 1-100 te uveo „Knife“, višestruki sustav oduvanja počasti najboljim chefovima svijeta, osmišljen kako bi pružio sveobuhvatniji i inkluzivniji pogled na kulinarsku izvrsnost. Taj sustav chefove svrstava na temelju utjecaja i vještina u tri kategorije:

**Tri noža (najbolji):** Priznanje najviše razine kulinskog majstorstva, dodijeljena 97-oro chefova koji su postigli 80% ili više maksimalnih bodova.

**Dva noža (svjetska klasa):** Priznanje za 177 chefova/ica koji su dosegli 40% ili više bodova, što označava stručnost svjetske klase.

**One Knife (izvrсни):** Priznanje dodijeljeno za 276-ero chefova koji su postigli 20% ili više bodova, naglašavajući njihov zapažen doprinos na tom polju.

Za nas je iznimno važno spomenuti da su se među nagrađenima našla i dva naša chefa – Marijo Curić (Restaurant 360 Dubrovnik, Dubrovnik), koji je sudjelovao i u nekim programima u Dubajiu, te Deni Srdoč (ex-Nebo, Rijeka), od kojih su oba svrstani u ocjenu One Knife.

Uz te ocjene, proglašena su i tri najbolja chefa svijeta te dodijeljeno više nagrada u posebnim kategorijama. Na vrhu se nalaze tri izvanserijska chefa, čiji su vizionarski doprinosi redefinirali modernu gastronomiju:

**1. MJESTO: Rasmus Munk – Alchemist, Danska**

Poznat po svom avangardnom pristupu, Munkov rad u Alchemistu spaja kazališne elemente s kulinarskom inovacijom, nudeći impresivno iskustvo koje ga je uzdiglo do globalnog priznanja.

**2. MJESTO: Albert Adrià – Enigma, Španjolska**

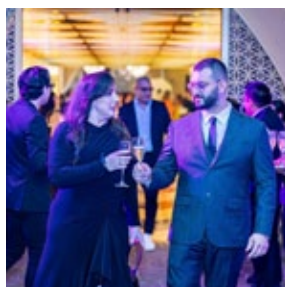
Ikona kulinskog eksperimentiranja, Adrià nastavlja rušiti granice u svojoj Enigmi, gdje njegov rad kombinira pričanje priča s inovativnom tehnikom, učvršćujući svoj veliki utjecaj u gastronomskoj industriji.

**3. MJESTO: Eric Vildgaard – Jordnær, Danska**

Poznat po svojoj predanosti održivosti i čistoći okusa, Vildgaardove kreacije u Jordnæru svjedočanstvo su umijeća lokalnih nordijskih sastojaka, čineći njegov rad rezonantnim na globalnoj razini (vidi intervju iz lipnja 2022).

Za one koji ne prate pomno zbivanja na svjetskoj sceni chefova i restorana, valja reći da je Rasmus Munk chef restorana Alchemist u Copenhagenu s dvije Michelinove





zvjezdice. Proslavio se svojim originalnim pristupom koji naziva holističkom kuhinjom, a koji kombinira elemente umjetnosti, kazališta, vizualnog dizajna i znanosti u jedinstvenom iskustvu uključujući blagovanje i osjetilno iskustvo. Zbog često provokativnih prezentacija jela (očne jabučice, lobotomirane glave, mravi, mrtva perad...) mnogi ga drže kontroverznim, no usporediti 30-ogodišnjeg Munka s likom Harolda Zidlera iz filma „Moulin Rouge“, vlasnika i ringmastera čuvenog pariškog kabarea, bilo bi nepravедno, jer se on ne bavi samo pukom zabavom, već i ukusnom hranom, cerebralnim angažmanom i društvenim komentarom.

Kako bi stvorio iznimno nezaboravni gurmanski dojam, Rasmus kombinira napredne kulinarske tehnike, upečatljivi dizajn, iznenađujuće sastojke i okuse s jakim i povremeno provokativnim pričama. Emocionalni utjecaj koji time postiže pomaže da se ideje održivosti, jednakosti i različitosti prenesu i izvan zidova njegova restorana.

I dok se gurmani iz cijeloga svijeta natječu za rezervaciju stola u Alchemistu, Munk neprestano smišlja nove eksperimente na temelju hrane koje će, na koncu, poslužiti u nekoj od mnogih konceptualnih sala restorana raširenog na tri kata. I to tako to traje još od 2017, kada je Alchemist stigao na popis najpoželjnijih gastronomskih iskustava u Europi.

Mnogo toga taj restoran izdvaja od ostalih hodočašća fine dininga u Kopenhagenu. Kao prvo, smješten je u bivšoj radionici za izradu scenografija Danskog kraljevskog baleta i može se pohvaliti fantastičnim multimedijским instalacijama. Drugo, meni se sastoji od 50 dojmova (tako se u Alchemistu zovu sljedovi, cijena menija oko 3.850 kn). I konačno, tu je i Munkova sklonost da posjetitelje natjera na razmišljanje o kurentnim društvenim i političkim temama, od izrabljivanja djece do globalnog zatopljenja, sve putem umjetnički osmišljenih jela.

Kako to postiže taj chef? Recimo, projekcijama na kupoli sale - prizora poput plastičnih vrećica koje lebde među međuzama, kucajućih srca, nadimajućih pluća i transplatacije organa. Jedan od načina je i eksperimentiranje s namirnicama (primjerice, tetive krava i janjeća pluća, dijelovi koji se obično odbacuju) i potpuno novim kulinarskim metodama. Posebnu stavku predstavlja posluživanje jela, recimo u lubnji janjeta ili tako da se od gostiju traži da sišu par silikonskih vimena. K tome, sve je protkano i posebnom koreografijom, rasvjetom i nastupima umjetnika.

Rasmus se ponosi time što stvara „hranu za razmišljanje“ i što nudi prostore koji pružaju savršeno okruženje za to. Primjerice, u svome je restoranu osmislio i Rainbow Room, nakon što je pročitao anketu u kojoj se navodi da se 80% LGBTQI+ parova osjeća neugodno držati se za ruke u javnosti zbog potencijalnog neodobravanja. Plesačice u LED odjevnim kombinacijama vode goste u neonom osvijetljenu dvoranu, a nakon jela posljednji dojam je desert u obliku morskog konjića, morske životinje koja mijenja spol.

K tome, nakon pandemije Munk je nastavio još žesće. Tvrdi da je tek zagrebao površinu holističke kuhinje i onoga što Alchemist može biti i najavljuje daljnju suradnju s različitim profesionalcima s područja kazališta, filma, čak i psiholozima i mađioničarima.

Kao dio (r)evolucionarnog novog sustava rangiranja The Best Chef je ove godine dodijelio i posebne nagrade koje slave chefove koji su dali izniman doprinos u određenim područjima:

- THE BEST (R) EVOLUTION: ALBERT ADRIÀ, ENIGMA (ŠPANJOLSKA)
- THE BEST CHEF PASTRY AWARD: RENÉ FRANK, CODA (NJEMAČKA)
- THE BEST NEW ENTRY AWARD: MEI KOGO, SUSHI MEINO (JAPAN)
- THE BEST TERROIR AWARD: JAIME RODRÍGUEZ, CELELE (KOLUMBIJA)
- THE BEST SCIENCE AWARD: ÁNGEL LEÓN, APONIENTE (ŠPANJOLSKA)
- THE BEST FOOD ART AWARD: JULIEN ROYER, ODETTE (SINGAPUR)
- THE BEST NEXTGEN AWARD: MICHELE LAZZARINI, CONTRADA BRICCONI (ITALIJA)
- THE BEST DINING EXPERIENCE AWARD: VAUGHAN MABEE, AMISFIELD (NOVI ZELAND)
- THE BEST CREATIVITY AWARD: PACO MÉNDEZ, COME (ŠPANJOLSKA)
- THE BEST DUBAI AWARD: HIMANSHU SAINI, TRÈSIND STUDIO (UAE)
- THE BEST VOTED BY PROFESSIONALS AWARD: ANA ROŠ, HIŠA FRANKO (SLOVENIJA)
- THE BEST ORIGINS & FUTURE AWARD: EVA, LILIAN, EMILIE RIHANI, THREE BY EVA (UAE) I MOHAMAD, WASSIM, OMAR ORFALI, ORFALI BROS (UAE)

Na dodjeli nagrada zasjala je i dinamična kulinarska scena Dubajja, sa značajnim brojem gradskih chefova koji su prepoznati na svim razinama Knife sustava:

- TRI NOŽA: GRÉGOIRE BERGER (OSSIANO) I HIMANSHU SAINI (TRÈSIND STUDIO)
- DVA NOŽA: MOHAMAD ORFALI (ORFALI BROS) I DANIEL BIRK (ROW ON 45)
- ONE KNIFE: RAHUL RANA (AVATARA), SOLEMANN HADDAD (MOONRISE) I TOM ALLEN (DINNER BY HESTON BLUMENTHAL)

Cristian Gadau, suosnivač organizacije The Best Chef, rekao je: „Prvo dovođenje nagrada The Best Chef Awards u Dubai za nas je važan trenutak i nismo mogli poželjati značajniji grad za domaćina ove proslave. Ambicija, duh i predanost izvrsnosti Dubajja savršeno su odražavali kalibar talenta kojem smo svjedočili na ovogodišnjim dodjelama nagrada. Moje najveće čestitke idu svakom od priznatih chefova - vaš rad je svjetionik inspiracije za kulinarski svijet. Vidjeti toliko mnogo nadarenih pojedinaca iz cijeloga svijeta okupljenih na jednome mjestu kako dijele svoju strast i inovativnost podsjetnik je na ono što ovu industriju čini tako iznimnom“.

Na te riječi nadovezala se i Joanna Slusarczyk, suosnivačica The Best Chefa:

„Ove smo godine imali privilegiju odati priznanja za 550 nevjerovatnih chefova iz cijeloga svijeta. Svaki od njih je utjelovljenje vještine, vizije i predanosti. Novi sustav prepoznavanja najboljih omogućio nam je da istaknemo chefove u svim fazama njihova putovanja, odajući dužno poštovanje njihovom umijeću i doprinosu. Svjedočenje toj razini talenta, od renomiranih majstora do zvijezda u usponu, svih okupljenih tu u Dubajju, bilo je duboko dirljivo. Počlašćeni smo što smo dio tog putovanja i radujemo se što ćemo vidjeti kako ovi chefovi nastavljaju oblikovati budućnost globalne gastronomije“.

Za potpuni popis dobitnika i posebnih nagrada The Best Chef Awards 2024. posjetite stranicu [thebestchefawards.com](http://thebestchefawards.com).



