



The World's 50 Best Restaurants 2019

## UTRKA BEZ (DOSADAŠNJIH) POBJEDNIKA

*„Ovo priznanje mojih cijenjenih kolega i ljudi iz industrije velika je čast. Ono je nagrada mome putu od Argentine do francuske rivijere koja me tako toplo dočekala prije 19 godina. Presretan sam što sam ovu nagradu vratio Francuskoj. Ja sam kao osoba rezultat brojnih utjecaja, ali iznad svega, ja sam kuhar i volim kuhati. Moja jela stižu iz mog srca i volim ih dijeliti sa svojim gostima. Hvala od svih nas u Mirazuru, večeras slavimo“, rekao je u Singapuru, odmah po primitku nagrade za najbolji restoran u svijetu Mauro Colagreco, chef restorana Mirazur u Mentonu.*

Premda nije jasno što je mislio pod time da se nagrada za najbolji restoran liste The World's 50 Best Restaurants vratila u Francusku (listu u prethodnih 17 izdanja nije nikada predvodio neki francuski restoran), nedvojbeno je da se Mirazur sasvim zasluženito okitio tom titulom, i to još u istoj godini kada je osvojio i maksimalnu treću Michelinovu zvjezdicu. Osim toga, radi se i o francuskom restoranu s najboljim plasmanima na listi The World's 50 Best tijekom posljednjih pet godina.

Naime, Mirazur se prvi put među 50 najboljih restorana svijeta pojavio 2012, smjestivši se odmah u sredinu liste, na 24. mjesto, na koje je pristigao s 68-og, osvojenog prethodne godine u neslužbenom poretku 51-100. Sličnu poziciju držao je i iduće 2013. (28.), a onda se u naredne dvije godine pritajio na rubu top-10-a, plasmanima na 11. mjestu. Napokon, 2016. skočio je na 6. poziciju, potom četvrtu i lani 3. Budući je od ove godine primijenjeno pravilo (osmišljeno 2018) da dosadašnji osvajači titule „Najboljeg restorana svijeta“ (ukupno ih je šest: El Bulli, French Laundry, The Fat Duck, Noma, El Celler de Can Roca, Osteria Francescana i Eleven Madison Park) ubuduće ne ulaze u konkurenciju, već se sele u takozvanu skupinu The Best of the Best, sasvim je očekivano bilo da će Mirazur zasjesti na čelo liste, s obzirom da su pred njim put oslobodila lanjska dva prvoplasirana restorana – Os-

teria Francescana i El Celler de Can Roca (prethodno nositelji titula 2013, 2016. i 2018), dok mu je za vrat prestao puhati prošle godine četvrtoplasirani Eleven Madison Park (pobjednik 2017).

Budući je formiranje skupine Best of the Best i „izbacivanje“ dosadašnjih pobjednika iz konkurencije izazvalo dosta polemika, u krugovima bliskim 50 Bestu, a i šire, pretpostavljalo se da se vatra neće potpirivati zaobilaženjem jednog francuskog restorana (mnogi tvrde da se Lista već godinama pomalo ulizuje galskim pijetlovima, ne bi li umanjila njihov gnjev zbog svrgavanja nacije koja još uvijek vjeruje u svoju gastronomsku nadmoć), odnosno da neće dozvoliti da Mirazur preskoče prošlogodišnji 5. i 6. restoran svijeta – Gaggan iz Bangkoka i Central iz Lime, oba s titulama najboljih restorana svojih kontinenata (o načinima da se to osigura tu nećemo govoriti). Još manje se vjerovalo da će niotkund na prvo mjesto izroniti Noma iz Copenhagena (restoran je, zbog zatvaranja, dvije godine izbivao s Liste), koja je ove godine, usprkos titula iz 2010, 2011. i 2013, ponovo bila u konkurenciji. Mnogi su, naime, protestirali zbog ove iznimke jer doista se, samo zbog promjene adrese i jelovnika (sada je više sezonski), ipak ne može govoriti o novome restoranu. Znakovito je da se Redzepi ove godine nije pojavio u Singapuru, premda je Noma 2.0 odmah niotkund zasjela na drugo mjesto (na što je bilo dosta čuđenja i primjedbi, s obzirom da su organizatori micanje „titulaša“ s Liste opravdavali otvaranjem prostora za nove, intrigantne restorane).

Zanimljivo je da novo pravilo nije ideja samih organizatora, već nešto što je inicirala skupina od 10-15 chefova na Listi visoko rangiranih restorana, uključujući i neke koji su osvajali prvo mjesto, a među kojima su Massimo Bottura, René Redzepi, Gaston Acurio, Grant Achatz, Daniel Humm...). Razlog je bio jednostavan, jer mnogi od njih drže da će tako izbjeći poniženje kad jednom siđu s prvoga mjesta. Naime, padom na Listi mnogi su restorani iskusili i pad reputacije. Sjetimo se samo stalnog stropoštanja The Fat Ducka Hestona Blumenthala, koji je istovremeno paradoksnio bio sve bolji iz godine u godinu. Ferran Adrià 50 Best je čak nazvao „listom za odstrjel“, pad s koje donosi zaborav u cijelome svijetu.

Upravo zbog toga, iz svake je godine rastao broj nezadovoljnih chefova, što se počelo odražavati i na nedolascima na godišnje dodjele nagrada. I dok su prije na svečanosti redovito bili prisutni gotovo svi chefovi s liste, ali i mnogi drugi, koji su dolazili radi druženja s kolegama, sada to više nije slučaj. Premda je lani popis bio izniman, ove godine nije bilo više chefova restorana s liste, pa čak i onih s posebnim nagradama poput Jessice Préalpato iz pariškog restorana Alain Ducasse au Plaza Athénée, koje nije sama primila nagradu Najboljeg slastičara svijeta (uz jadni izgovor da upravo predstavlja novi jelovnik slastica). Posebno vidljivo bilo je i to da su nedostajali takvi doajeni kao što su Elena i Juan Marí Arzak, Thomas Keller, Daniel Boulud...

No, krenimo redom. Nakon New Yorka, Melbournea i Bilbao, odnosno Sjeverne Amerike, Australije i Europe, ove je godine domaćinstvo priredbe povjereno Singapuru. Ne slučajno, jer se radi o gradu koji se posljednjih desetak godina ubrzano razvija u lidera (i ne samo) azijske gastronomije. Singapur, metropola zemlje sastavljene od 63 otoka, ogromna je urbana cjelina, kojoj je, uz jelo kao omiljenu lokalnu razbibrigu te nenadmašnu street food scenu, zamašnjak početkom 2011. postao Marina Bay Sands, začudni hotelsko-zabavni kompleks s nizom od sedam restorana poznatih chefova svijeta. Pri tome, restoranska scena Singapura doista je kozmopolitska, jer ju predvode dva tabora chefova – onih lokalnih i onih međunarodnih.

Ništa manje važan podatak čini i onaj da je Singapur profitirao od toga da nova globalna strategija Michelina podrazumijeva i primanje narudžbi zemalja, gradova ili regija koji žele uvrštenje u vodič. Singapur se tu najviše isprsiio, daleko više od Austrije nedavno (600 000 eura za obnavljanje vodiča za tu zemlju) i Hr-



vatske prije toga, pa je za pretpostaviti da je i osiguranje domaćinstva dodjele priznanja The World's 50 Best Restaurants 2019 koštalo poprilično. Bilo kako bilo, Singapur je profitirao i jačom eksponiranosti na listi Asia's 50 Best Restaurants, na kojoj je ove godine uknjižio sedam plasmana, od kojih je dakako najvažniji onaj restorana Odette, koji na toj listi zauzima 1. mjesto.

Svečanost je održana na jedinom primjerenome mjestu u Singapuru - Marina Bay Sandsu, već spomenutu raskošnom hotelsko-zabavnome kompleksu, što je bilo vrlo praktično zbog smještaja i zato što je većina glavnih događanja mogla

biti održana praktički na jednome mjestu. Vrijedi spomenuti da je lokacija tog monumentalnog zdanja nekada bila pod vodom, pa se radi o mjestu doslovno otetome od oceana.

Na početku priredbe, William Drew, voditelj sadržaja The World's 50 Best Restaurants, glavni čovjek koji određuje kurs te robne marke i odgovorna osoba za karakter njezina sadržaja, odmah je na početku istaknuo da se radi o izdanju s nekoliko novosti, među kojima su glavne one vezane uz povećanje glasačkog tijela na više od tisuću poznatih chefova, gastro novinara i provjerenih gurmana te uvođenje skupine The Best of The Best, zbog čega u konkurenciji ove godine nema dosadašnjih pobjednika, izuzev Noma, kako je naglasio. Već se tu moglo iščitati da je „nova“ Noma vjerojatno vrlo dobro plasirana.

Potom su, kao i u nekoliko prošlih izdanja dodjele 50 Best nagrada, izlistani restorani u poretku ispod 50. mjesta, podatak objavljen već tjednima prije. Ovaj put, umjesto klasičnog „donjeg doma“ Liste (51-100. mjesto) objavljen je poredak od 51. do 120. mjesta, u čast 120. godišnjice San Pellegrina, glavnog sponzora. Već letimičan pogled na tu listu pokazao je koliko se brzo zaboravljaju restorani koji su još do jučer bili u vrhu ljestvice, dugogodišnji članovi top-10 društva, pa čak i top-5, kao što su sansebastijanska legenda Arzak (53.), D.O.M. iz São Paola (54.), tokijski Nihonryori RyuGin (62.), The Ledbury iz Londona (64.), peruanski Astrid y Gastón (67.), švedski Fäviken (68.), Dinner by Heston Blumenthal (83.), St. John iz Londona (112.), njujorški Per Se (115.)...

Pogledajmo sad što se novoga dogodilo na ovogodišnjoj listi. Uklanjanjem dosadašnja tri relevantna pobjednika čak je i top-10 doživio veće promjene. Već sam naglasio da prvo mjesto i titula „Najboljeg restorana svijeta“ Mirazura nije bila iznenađenje. Tim plasmanom, Mirazur je od Osterije Francescane preuzeo i titulu „Najboljeg restorana Europe“.

Sve je, ponovimo, sasvim zaslužno, prije svega jer se u slučaju Maura Colagreca, chefa Mirazura, radi o jednom od najpoznatijih chefova svijeta. Njegova kuhinja temelji se na ponudi lokalnih tržnica na francuskoj Azurnoj i talijanskoj Ligurijskoj obali te ogleda u iznimno slikovitim jelima u kojima se često spajaju obične i luksuzne namirnice, poput cikle i kavijara ili jaja, jegulje i tartufa, sve spravljeno klasičnim i umjereno suvremenim tehnikama.

I Colagrecova je biografija vrlo zanimljiva. Nakon završenog obrazovanja na Učilištu Gato Dumas u Buenos Airesu, najprestižnijoj kulinarskoj školi u Latinskoj Americi, te naukovanja u vodećim restoranima toga grada, 2001. preselio je u Francusku i tamo do 2005. radio s velikanima francuske kuhinje poput Bernarda Loiseaua, Alaina Passarda, Alaina Ducassea i Guya Martina. A onda je 2006. odlučio otvoriti vlastiti restoran, i to u Mentonu na francusko-talijanskoj granici. Kao što mu i govori samo ime, Mirazur pruža nenadmašne poglede na Sredozemno more te uživa jedinstven položaj između oceana i planina.

Samo šest mjeseci nakon otvaranja, Mauro je od vodiča Gault & Millau i Omnivore osvojio titule Otkriće godine, a za manje od godine dana u Mirazur je 2007. stigla i prva Michelinova zvjezdica. Potom je Gault & Millau Colagrecu 2009. proglasio Chefom godine, prvim nefrancuskim s tom titulom, a Mirazur je i službeno ušao u popis 50 najboljih restorana svijeta. Godinu dana poslije restoranu su dodijeljene četiri kuharske kape vodiča Gault & Millau, a New York Times ga je 2011. nazvao jednim od 10 najperspektivnijih restorana na svijetu. Napokon, 2012. Mirazur je dobio i drugu Michelinovu zvjezdicu, a Mauro Colagrecu od francuske vlade odlikovanje Chevalier des Arts et des Lettres. Istovremeno, udruženje Relais & Châteaux nagradio ga je titulom Grand Chef.

Na drugo mjesto, rekli smo već, doletjela je Noma, nova inkarnacija slavnog restorana Nove nordijske kuhinje i njezina glavnog protagonista, chefa Renéa Redzepija. Samo 20-ak minuta šetnje od stare adrese, današnja Noma

novu orijentaciju najavljuje već na svojoj početnoj, spartanski dizajniranoj, internetskoj stranici – crtežem povrća i tekstem „vegetable season“. Drugim mjestom Noma je uknjižila i nagradu Highest New Entry.

Baskijski Asador Etxebarri chefa Victora Arguinzoniza, inače majstora profinjenog roštilja, koji je lani, neposredno prije svečanosti dodjele nagrada u Bilbao, bio domaćinom tradicionalne gala priredbe Chefs' Feast (večera isključivo za chefove s nove Liste) dobro je iskoristio posjetu elitnih gostiju i vjerojatno ponajviše zahvaljujući njihovim glasovima s desetoga mjesta popeo se u top-3. To se i očekivalo jer je spomenuta fešta održana na trgu ispred restorana bila doista veličanstvena. Trg je bio okružen velikim užarenim roštiljima na kojima su cvrčale školjke, kokotxasi (podobrazine bakalara i velikog atlantskog oslića), jastozi, chulete (goveđi odresci)..., sve do kasno u noć, uz obilje vrhunskih vina i obligatnih gin tonica.

Restoran Gaggan iz Bangkoka treću je godinu zaredom u top-10 (nakon što je 2015. ušao u to društvo, samo je 2016. skliznuo na 13. mjesto), penjući se sa sedmog na peto mjesto, a ove godine na četvrto te ponovo osvojio titulu Najboljeg restorana Azije. Novost u top-10 poretku je Nomin gradski rival, Geranium, koji je nakon dvije godine na 19. poziciji skočio za 14 mjesta. Istovremeno, Central iz Lime zadržao je lanjsko šesto mjesto, čime je ponovo osvojio titulu Najbolji restoran Južne Amerike.

Sansebastijanski Mugaritz iskoristio je izostanke „titulaša“ i s devetog se mjesta vratio na svoje predlanjsko sedmo, a isto je učinio i pariški Arpège, koji je zadržao svoje prošlogodišnje osmo mjesto i drugu godinu zaredom boravi među prvih 10. Na deveto mjesto sada se popeo lanjski novopridošlica u top-10, restoran Disfrutar iz Barcelone, koji se popeo za devet mjesta (prethodno je osvajao titule Highest New Entry i One To Watch). Veliki prošlogodišnji dobitnik, restoran Maido iz Lime, koji je prije četiri godine bio novost na listi, prije tri se popeo za 31 mjesto, predlani otišao i dalje zauzimanjem osmog mjesta, a prošle godine bio sedmi, sada se spustio za tri mjesta i zatvara elitno društvo.

U poretku nacija, Španjolci su ponovo vodeća gastro-nacija sa sedam restorana na Listi, dok su njihovi pretprošle godine izjednačeni takmaci, Amerikanci i Francuzi (tada su svi imali po šest restorana) sada drugi (šest lokala) i treći (pet). Španjolci k tome, usprkos izostanku El Celler de Can Roca, ponovo imaju i tri restorana u top-10 te jedan vrlo blizu tome ekskluzivnom klubu, Francuzi dva, dok Amerikanci tu nemaju niti jednog predstavnika. Danska, Italija, Peru, Japan, Meksiko, Britanija, Kina, Tajland i Rusija dijele četvrto mjesto s po dva restorana, s tim da su Danci i Peruanci daleko ispred jer su im oba plasirana u top-10 (Dancima čak u top-5). Kao i prošle godine, još 14 nacija s jednim lokalom pridonosi kozmopolitskom šarenilu Liste.

Španjolci su, ponavljam, ponovo vodeća gastro-nacija, čiji je glavni adut sada Asador Etxebarri (3. – I&P br. 45), restoran u dolini Atxondo podno planine Anboto, u kojem chef Victor Arguinzoniz sva jela spravlja na roštilju – od ribe i mesa do žumanjaka, kavijara i različitih tekućih namirnica, te gdje i deserti imaju okus po roštilju. Radi se o kulturnome mjestu i neizostavnoj adresi za sve ljubitelje roštilja, ali i većinu chefova svijeta, uz napomenu da prosječni ljubitelj domaćega roštilja tu nema što raditi, jer je riječ o vrlo suptilnoj verziji te tehnike, gdje su mnoge namirnice tek dotaknute vrelinom žara.

Sansebastijanski Mugaritz chefa Andonija Aduriza (7. – I&P br. 30), začudni avangardni gastro hram divnih lokalnih priča, koji je lani nestvarnim degustacijskim menijem proslavio 20. rođendan, na Listu je, plasmanom na deseto mjesto, stigao prije 14 godina, i na njoj se zadržao do danas, što je ogromno postignuće. Nakon što sam prošle godine imao prilike uživati u slavljeničkom meniju, uvjeren sam da Mugaritz još nije rekao posljednju riječ, i ne samo što

se plasmana na Listi tiče i osvajanja treće Michelinove zvjezdice (koju je odavna zaslužio), već i u smislu nepresušne Andonijeve kreativnosti i stalnog razvoja stila posluživanja hrane, što zajedno čini nezaboravni doživljaj za svakog gurmana.

Asador Etxebarriju i Mugaritzu se u top-10 poretku sada pridružio i Disfrutar (18.) iz Barcelone, carstvo trojice chefova, bivših poručnika (čitaj sous chefova) Ferrana Adrije iz legendarnog El Bullija. Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch u tome restoranu nude jedinstveni doživljaj - začudna jela poput gazpacha u obliku sendviča, hrskavog žumanjka, tekuće salate i bombona od zečetine (već ih naveliko kopiraju drugi restorani širom svijeta), jela kojima nastavljaju svoj niz kreacija stvorenih uz Adriju. Ukratko, prilika za one koji nisu uspjeli jesti u El Bulliju.

U blizini top-10 društva sada je napokon i Azurmendi (14. - I&P br. 38) iz mjesta Larrabetzu kod Bilbaa, koji je nakon dvije godine na 43. mjestu skočio za ogromnih 29 mjesta i pokupio nagradu The Highest Climber (prije toga, dva puta bio je dobitnik Nagrade za održivi restoran), što je zasigurno rezultat toga što su prošle godine svi glasači 50 Besta prisutni na svečanosti u Bilbau jeli u tome restoranu. Chef Eneko Atxa, inače prvi učenik Marína Berasateguija koji je osvojio maksimalne tri Michelinove zvjezdice, iz godine u godinu kreativno raste i služi kreativno obnovljena baskijska jela, ali i doživljaj toliko različit od klasičnog restoranskog. Podsjetimo, gost tu najprije uživa u pikniku, razgledavanju vrta i sitnim, u njemu skrivenim, zalogajima, posjećuje kuhinju i kuša zanimljive minijature, pa tek onda sjeda za stol gdje započinje fascinantni niz jela s mnogobrojnim vrhuncima.

Peti najbolji španjolski predstavnik, Tickets (2.) iz Barcelone, popravio je lanjski plasman za pet mjesta. Njegov chef, Albert Adrià (brat slavnijeg Ferrana), inače dobitnik nagrade za Najboljeg slastičara svijeta 2015, u tome lokalu s nekoliko barova nudi jela koja su zapravo posveta tradicionalnim tapasima, ali u obliku u kakvom su se nekada služili u El Bulliju, primjerice Vafl od bosiljka sa sirom scamorza ili Tekuća maslina (sok od maslina u čvrstoj ovojnici od masline).

Preostala dva predstavnika Španjolske, Elkano (30.) i Nerua (32.), novitet su na Listi. Elkano iz Getarije (pola sata vožnje od San Sebastián, inače rodno mjesto slavnog modnog dizajnera Cristóbal Balenciage (u mjestu postoji i muzej posvećen njegovu životu i djelu), legendarni je riblji grill restoran (neslužbeno, najbolji te vrste u svijetu), koji se iz obične seoske gostionice prometnuo u restoran s Michelinovom zvjezdicom. Degustacijski niz ostao je isti još od davnih dana (kolega Fabijanić i ja posjetili smo ga od 2011. tri-četiri puta) - školjke čančice ili lisanke (clams), kokotxas (meso iz podbratka velikog atlantskog oslića), jastog i, na koncu, romb, zaštitni znak restorana. Nerua je, pak, restoran chefa Joseana Alije, smješten u sklopu slavnog muzeja Guggenheim u Bilbau. I taj je restoran profitirao od prošlogodišnjeg domaćinstva Bilbaa dodjeli nagrada 50 Best. Alija je u svijet kulinarstva ušao s 14 godina, a ključno za njegovu karijeru bilo je to što se vrlo brzo našao u kuhinji El Bullija, i to u trenutku kada je taj najutjecajniji chef naše ere upravo dovršavao najvažnije kreativno razdoblje restorana. Ipak, mnogi tvrde da je na njegovu karijeru najviše utjecao Martín Berasategui, sansebastianski majstor posvećen perfekcionizmu, što će priznati i sam Alija. Od proljeća 2011, kada je otvorio Neruu (te godine smo kolega Fabijanić i ja posjetili restoran, o čemu smo izvijestili u Iću & Piću), Josean stalno pokazuje svu raskoš svoga talenta i razvija nova jela sa svojom kreativnom ekipom u laboratoriju restorana te svakodnevno oduševljava goste sklone avangardi (napomenimo, jela nisu razumljiva svima), što je svakako u skladu s mjestom na kojem se nalazi. Na temeljima dostignuća svojih mentora, Alija je polako gradio svoj stil - avangardan, inventivan, puristički i esencijalistički, koji istražuje bit namirnica i, ističući njihove arome, teksture i okuse, interpretira ih na svoj osebujuć način. Tradicija, lakoća,

aromatičnost i esencijalni okusi svih mogućih nijansi tu briljiraju u najrazličitijim jelima, s posebnim naglaskom na onima od povrća, premda i riblja i mesna ne zaostaju u smislu kreativnog pristupa te imaju jednako važnu ulogu. Prepoznao je to vrlo brzo i Michelin, dodijelivši mu zvjezdicu (na drugu, usprkos velikim naporima, čeka dugo, mnogi tvrde zbog hermetičke kvalitete Joseanova stila).

Kako je ove godine, nakon devet godina u poretku (fantastični pohod - 50-24-10-5-4-5-3-1-4), izostao predvodnik Liste iz 2017, njujorški Eleven Madison Park, Amerikanci su ostali bez predstavnika u top-10. Njihov novi adut sada je, začudo, njujorški Cosme (23.), koji je na Listu stigao prije dvije godine, a koji se od lani popeo za dva mjesta. Podsjetimo, radi se o restoranu sjajnog meksičkog superstar chefa Enriquea Olvera (uz meksički Pujol, njegov drugi restoran na Listi, što je nekad uspijevalo samo Thomasu Kelleru), otvorenome 2014, kojemu na passu stoji chefica Daniela Soto-Innes (restoran ima pravilo 50% muških i 50% ženskih zaposlenika), koja je ove godine proglašena Najboljom cheficom svijeta. U prostoru nekadašnjega bordela, Olvera, inače diplomant Culinary Instititea of America, i Soto-Innes danas nude jela od namirnica iz doline rijeke Hudson, i to često meksičkih okusa. Važno je da ne žive na staroj slavi „omiljenog restorana bračnog para Obama“, već se stalno razvijaju, poštujući izvorno opredjeljenje za tradiciju i autentičnost s modernističkim stavom. Jela poput carnitasa od patke s lukom i rotkvicama te jastoga sa shisom, pastom od đumbira i beurre noisetteom sada su već klasici. Usput, Olvera i Soto-Innes 2017. u New Yorku su otvorili i casual lokal Atla, a trenutačno pripremaju i jednu verziju u Los Angelesu.

Cosme kao najbolji američki restoran za mnoge je iznenađenje jer se držalo da će to mjesto zauzeti Blue Hill at Stone Barns, koji je lani bio 12. (pretprošle godine, skokom za 37 mjesta, osvojio je titulu Highest Climbera, zasigurno zahvaljujući domaćinstvu New Yorka povodom dodjele nagrada 2016). No, taj restoran osnovan 2000. u Greenwich Villageu, koji je potom preselio na ladanje i opredijelio se za format farm-to-table, ove se godine na listi spustio za čak 16 mjesta. Vjerojatno je problem što se radi o destination restoranu, odnosno činjenici da se s Manhattana do njega mora putovati najmanje 40-ak minuta, za što mnogi nisu spremni. Ipak, oni koji se odvaže, uživaju u meniju pod radnim imenom „paša, ključanje i branje“, odnosno nizu od više od 30 jela koja portretiraju okolicu (primjerice, odrezak od pastrnjaka odležan u goveđoj masti s hibiskusom i kremastim špinatom). Usput, i tu rado zalaze Michelle i Barack Obama.

Treći američki restoran u poretku je novopridošli Atelier Crenn (35.), restoran Dominique Cren, slavne francuske chefice i prve žene koja je u Sjedinjenim Državama zaslužila tri Michelinove zvjezdice (izdanje za 2019). Otkako je otvoren 2011, taj se lokal probio u prvi ešalon od nekoliko bastiona progresivne, odnosno avangardne američke kuhinje. Jela poput pršuta iberico s dimljenim krumpirom, sipom, lardom i pireom od sipina crnila, goluba u voćnom omotaču s umakom od dimljene cikle ili jabučno vino u kuglicama od bijele čokolade vrlo su složena i naglašeno modernistička. Usprkos dijagnozi karcinoma dojke ovoga proljeća i potom liječenja, Crenn nastoji i dalje biti što više prisutna u kuhinji svoga Ateliera (u Singapuru nije bila, ali je pozdravljena velikim pljeskom).

Atelier Crenn slijedi redoviti član Liste, njujorški Le Bernardine (36.) chefa Erica Riperta, koji je zadržao prošlogodišnje mjesto. Taj omiljeni riblji restoran mnogih gurmana vjeran je svome stilu (sirovo, gotovo sirovo, jedva taknuto) i jelovniku s francuskim i japanskim utjecajima (jela kao što su poširani romb sa školjkama manila i atlantski prugasti grgeč u maslacu).

Za razliku od postojanog Le Bernardina, avangardna čikaška Alinea (37. – I&P br.16) chefa Granta Achatza, otvorena 2005. i 2010. nagrađena s tri Michelinove zvjezdice, stalno oscilira na Listi. Ovoga puta ipak se spustila samo za tri mjesta u odnosu na lani, što je vjerojatno znak da je ustalila svoju ponudu nakon potpune redefinicije koncepta, prostora i menija prije tri godine. Achatz je i dalje

vrlo originalan chef, čija je glavna odlika pomno promišljena i iznenađujuća kuhinja, koja čak i uz paradne tehnike i grandiozne prezentacije na prvo mjesto ipak stavlja duboke okuse.

Umjesto lanjskog Saisona, američko društvo ove godine kompletira, napokon uvršteni, genijalni restoran Benu (47. – I&P br.40) chefa Coreya Leeja iz San Francisca. Taj restoran velikog majstora korejskog podrijetla, koji je osam godina proveo u kuhinji Kellera French Laundryja, pokazuje svu njegovu originalnost, preciznost i suvremeni pristup, gdje tehnike i primjena vlastitih istraživanja igraju veliku ulogu, ali se u pojedinim jelima nikad ne pretpostavljaju vrhunskim namirnicama. Već prvi pogled na degustacijski meni, svojom složenom strukturom (neprestana igra tekstura, okusa i mirisa) i pogledima prema Europi, Aziji, a često i mješavini tih dijametralno oprečnih kuhinja, upućuju da se radi o jedinstvenom chefu i restoranu. Klasici obuhvaćaju jetru grdobine, različite suvremene verzije tisućljetnog jajeta (tradicionalna namirnica kineske kuhinje dobivena višemjesečnim čuvanjem jaja u mješavini gline, pepela, soli, živog vapna i ljusaka riže), juhu od lažne peraje morskog psa, morski krastavac hokkaido i kippin abalone. Tipični su i kozica omotana meduzom, kamenica s kimchijem od carskog mesa, svilenkasti xiao long bao te ljepljivi kolačići s crnim tartufom u bogatu umaku spravljenom od vode u kojoj se kuhala riža, soka bundeve i maslaca, sve posipano sitnim kuglicama bundeve, pinjolima i sitnim listićima peršina.

Američki saldo, ali i španjolski, podebljao je i José Andrés, američki chef španjolskog podrijetla, kojeg je njegov kulinarski i humanitarni rad doveo u status globalne ikone te, ove godine, do Icon Awarda.

“José Andrés je više od vrhunskog chefa i ugostitelja. Ne samo da je donio fantastično, autentično i napredno španjolsko gastro-razmišljanje u SAD, već je i putem svog projekta Svjetske središnje kuhinje pomogao nahraniti milijune ljudi u uvjetima prirodnih katastrofa. Chef Andrés utjelovljuje heroja koji je svoj talent iskoristio najprije u kuhinji, a potom i za opće dobro”, izjavio je William Drew povodom te vrijedne nagrade.

Treća gastro nacija, barem prema broju zastupljenih restorana je Francuska. Predvodi ju, naravno, br. 1 – Mirazur, a u top-10 društvo mu radi pariški L’Arpège (8.) legendarnog 61-ogodišnjeg chefa Alaina Passarda, jednog od najutjecajnijih našeg doba (2016. primio je Nagradu za životno djelo i proslavio 30 godina svoga restorana), koji je sada dobio prestižni Chefs’ Choice Award (nagrada prema glasovima chefova restorana s Liste). Podsjetimo, L’Arpège tri Michelinove zvjezdice drži već više od dva desetljeća, a posljednjih 13 godina stalno je među 50 najboljih restorana. Apsolutni klasik tog restorana je Jaje L’Arpège, poširano i posluženo s vlascem, crème fraîchem tučenim sa sherry octom, kanadskim javorovim sirupom i ručno branom solju.

Također pariški Septime (15.), preklani se uspeo za 15 mjesta i osvojio nagradu Sustainable Restaurant, a sada, nakon manjeg prošlogodišnjeg pada, skočio za čak 25 mjesta i približio se top-10. Ne čudi, jer je chef Bertrand Grebaut učenik Alaina Passarda, a njegova strogo sezonska kuhinja i iznimno visoka kvaliteta namirnica toliko uvjerljiva da ju je Michelin brzo nagradio zvjezdicom. Mjesto iza drži njegov sugrađanin Alain Ducasse Au Plaza Athénée (16.), koji se nakon prošlogodišnjeg spuštanja za osam, sada popeo za pet mjesta. Zbog sveopćih tvrdnji o iznimnosti tog restorana Ducasse je ponovo nezadovoljan plasmanom. Jedina utjeha može mu biti to što je ove godine, već spomenuta Jessica Préalpato, slastičarka tog restorana osvojila titulu Najboljeg slastičara svijeta.

Zato je, pak, sretan chef Yannick Alléno, čiji je također pariški restoran, Alléno Paris au Pavillon Ledoyen (25.), zadržao pozitivan trend. Naime, prije dvije godine dobio je nagradu The Highest New Entry, lani se popeo za dva mjesta na 29., a sada za još četiri. Riječ je o jednom od najstarijih i najprestižnijih gradskih



restorana, kojemu je Alléno 2014. udahnuo novi život. Podsjetimo, u tome je lokal u Napoleon susreo Josephine, a redovito se častili Robespierre, Degas i Zola. Alléno danas kuha prema manifestu moderne kuhinje koja spaja vještinu klasičnih francuskih tehnika s iznimno kreativnim pristupom i znanošću u kuhinji (jela od fermentiranih namirnica, rep plavog jastoga u vrhnju s krastavcem i cvijećem, crni tartuf u korici od kaka s karameliziranom repom...).

Među onima s dva predstavnika na Listi, Danci su prošli najbolje. Imaju jednog više nego lani, a oba su sada u vrhu. U Nomi (2. – I&P br. 33), nakon što je posljednji put u plasmanu bila 2016, i to na petom mjestu, ponovo imaju realnog kandidata za prvo mjesto (i konačni odlazak s Liste u klub The Best of the Best), dok je veće ambicije najavio i njezin gradski rival Geranium (5.) koji se, preskočivši čak 14 stepenica, ubacio u top-5 (prošle je godine, podsjetimo, osvojio Nagradu za vrhunsku uslugu).

Peruanci su jaki kao i Danci, ali s nešto slabijim plasmanima od njih. Bolje plasiran je Central iz Lime (6.), drugi na listi Latin America's 50 Best Restaurants, čiji je chef Virgilio Martinez (vidi: I&P blog), zbog svog smjelog inovativnog pristupa naslijedio drevnih Anda, prethodne godine bio dobitnik Chefs' Choice Awarda (prema mnogima, najprestižnija nagrada). Ovogodišnjim plasmanom Central je pokupio i titulu Najboljeg restorana Južne Amerike. Slijedi ga, Maido (10.) s filozofijom „Peru susreće Japan“, također iz Lime, koji paradoksalno drži vodeću poziciju na listi Latin America's 50 Best Restaurants. To je pritajeni peruanski adut na svjetskoj listi, u vezi kojeg često napominjem da smo na chefa tog restorana, Mitsuharu Tsumuru, u lcu i picu pozornost skrenuli još 2011, u izvještaju sa sasebastijanskog kongresa Gastronomika (I&P br. 29), u doba kada je malo tko znao za njega. Peruanski dojam je definitivno pokvarilo spuštanje već legendarnog restorana Astrid y Gaston (67. – I&P br. 29), u „donji dom“ liste (podsjetimo, taj je restoran lani dodatno počašćen Nagradom za životno djelo Gastonu Acuriju, kralju cevichea i doajenu peruanske gastronomije, najzaslužnijem za njezin meteorski uspon u svjetskim razmjerima).

Talijani su, nakon dvije godine s tri predstavnika na Listi, prije tri godine napokon dočekali i četvrti, na čemu su ostali do ove godine. U Singapuru su, naime, nakon odlaska Osterije Francescane, spali na samo dva restorana, što se nikako neće svidjeti brojnim talijanskim sponzorima Liste. Oba su oko 30. mjesta - Piazza Duomo (29.) i Le Calandre (31. – I&P br. 43), i oba ustaljeni članovi. Prvi je carstvo chefa Enrica Crippe (učenik Ferrana Adrije, Gualtieri Marchesija i Michela Brasa) iz tartufarske Albe. Ima samo 11 stolova, na kojima se pojavljuju jela koja domaćini nazivaju nečujnim dijalogom chefa i gostiju. Drugi je padovanski hram chefa Massimilana Alajma, uz bečki restoran Juana Amadora, Zagrebu najbliži lokal s tri Michelinove zvjezdice. S liste je na vrh „donjeg doma“ skliznuo Reale iz Castel di Sangra (51. – I&P br. 41). Talijanima je utjeha da je restoran Lido 84 dobio nagradu One To Watch, namijenjenu najzanimljivijem nadolazećem restoranu.

Nakon što su Britanci s tri predstavnika lani skočili na četiri, sada su spali na samo dva. Najbolji od njih je opet londonski The Clove Club (27. - I&P br. 37) iz Shoreditch Town Halla u Istočnom Londonu, restoran chefa Isaaca McHalea. The Clove Club služi menije od pet ili sedam sljedova u potpuno opuštenom ugođaju, s jelima poput kornvolske skuše, piletine pohane u mlaćenici i haggis pokladnica te deserata kao što je mousse od jogurta od ovčjeg mlijeka i granite od koromača. Drugi je lani novopridošli, također londonski, Lyle's (33. - I&P br. 37) chefa Jamesa Lowea, uz Isaaca McHalea drugi član nekadašnjeg pop-up dvojca Young Turks. Danas u tom restoranu (1 Michelinova zvjezdica), koji je prije četiri godine otvorio s Johnom Ogierom u četvrti Shoreditch, nastoji identificirati suvremenu britansku kuhinju. Tipična jela uključuju pačja prsa iz krušne peći (na niskoj temperaturi) s divljim dudom i crvenim kupusom te ovčetinu na žaru od bukvinog drveta. U „donji

dom“ preselili su se The Ledbury i Dinner by Heston Blumenthal, pa je tako Britanija, sa svom silom inventivnih fine dining restorana, u poretku začudo ostala s dva londonska casual lokala. No, dolazak najavljuje prošlogodišnja dobitnica nagrade za Najbolju cheficu svijeta, Clare Smyth, žena koja je gotovo dva desetljeća provela u kuhinjama s tri Michelinove zvjezdice, od čega najdulje kao chefica paradnog londonskog restorana Gordona Ramsaya. Sada u vlastitome restoranu Core (66. - I&P br. 37) u četvrti Notting Hill nudi nevjerojatno vizualno atraktivna jela profinjenih okusa, među kojima su zabavni Krumpir i ikra (lososa i haringe) te edukativna Mrkva s janjetinom (mrkva je zvijezda jela, a janjetina prilog).

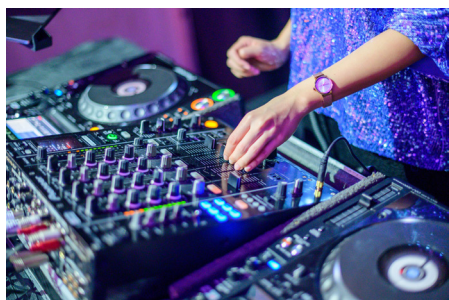
Japanske boje ove godine brane tokijski Den (11.), prošlogodišnji Highest Climber (skočio s 45. na 17. mjesto), koji je sada napredovao za još šest mjesta i došao na rub top-10. Ove godine pobrao je još jednu nagradu, ovaj put Art of Hospitality (za vrhunsku uslugu). Radi se o još jednom restoranu tradicionalne japanske kuhinje s međunarodnim utjecajima, gdje chef Zaiyu Hasegawa nudi sjajan osmosljedni moderni kaiseki meni (mala, vrlo složena jela), a jedna od zaštitnih kreacija je vrtna salata s 20 sastojaka iz vlastita vrta. Društvo na Listi radi mu stari tokijski adut, Narisawa (22.), koji je zadržao lanjsku poziciju. Gradski rival tog dvojca, Nihonryori RyuGin, ponovo je ispao s Liste.

Titulu The Best Restaurant in Asia već treću godinu zaredom drži tajlandski Gaggan (4.) iz Bangkoka, pa se njegov chef Gaggan Anand (još jedan učenik Ferrana Adrije) ponovljenim top-5 plasmanom može tješiti nakon prekida njegove četverogodišnje vladavine poretkom Asia's 50 Best (tamo ga je smijenio Odette iz Singapura, koji je na svjetskoj listi sada 18.). Umjesto njegova gradskog susjeda i nekadašnjeg Najboljeg restorana Azije, Nahma, društvo mu radi novopridošli Sühring (45.), također iz Bangkoka. Tamo njemački blizanci Thomas and Mathias Sühring iz otvorene kuhinje nude degustacijske menije s jelima od sezonskih namirnica, spravljena suvremenim tehnikama, nadahnutim kuhinjom njihove domovine. Ideja je da se gosti osjećaju kao u posjetu prijateljima, u kući smještenoj u tihoj četvrti, okruženoj tropskim vrtom. Na repertoaru su Himmel Und Erde (nebo i zemlja, op.a.), jelo od zelenih jabuka i hrskavih krumpira, Spätzle i slični njemački klasici, naravno na modernistički način.

Meksiko zastupaju dva restorana iz Mexico Cityja – već spomenuti adut, Pujol (12.), koji je napredovao za jedno mjesto i uknjižio titulu Najboljeg restorana Sjeverne Amerike, te Quintonil (24.), koji je pao za 13 mjesta i time pokvario prošlogodišnji uspon za 11 mjesta. Kinu i dalje predstavlja šangajski Ultraviolet By Paul Pairet (48.), koji je pao za ogromna 24 mjesta, pa ga je sad pretekao hongkonški novitet na Listi, The Chairman. Njegov vlasnik i chef Danny Yip (pomaže mu Kwok Keung Tung) od lokalnih (Novi Teritoriji) i namirnica s vlastite organske farme te ribe kojom ga opskrbljuju gradski ribari spravlja slana jela, među kojima su rakovi spravljeni na pari vina shaoxing (najpoznatija vrsta tradicionalnog kineskog vina, fermentiranog rižom) i rezanci s pilećom masnoćom favoriti gradskih gurmana.

Rusija je u sličnoj situaciji, jer se moskovskome White Rabbitu (13.), koji se popeo za dva mjesta, sada pridružio sugrađanin Twins Garden (19.), koji bi, da nema Nome, bio senzacija u smislu uskoka na listu. U tom restoranu blizanci Ivan i Sergej Berezutski služe jela od namirnica koje uglavnom (70%) stižu s njihove vlastite farme izvan Moskve. Ostatke hrane šalju natrag na farmu, za prehranu životinja, čime se kandidiraju za nagradu za Održivi restoran. Nude dva degustacijska menija koji se služe za chefs' tableom (Vegetarijanski i raznovrsniji Twins). Lokal ima jednu od najbogatijih kolekcija vina u Rusiji, a specijalnost su mu povratna vina, čiju su tehnologiju proizvodnje osmislila braća Berezutskiy.

Ostatak čine zemlje s po jednim predstavnikom. U Europi je najbolji od



njih bečki Steirereck (17.), koji se spustio za tri mjesta, ali i dalje ne gubi bitno korak s top-10 društvom, u kojem je već boravio u dva navrata. Na listu se ponovo vratio štokholmski Frantzén (21.), dok je prošlogodišnji novitet, Hiša Franko (38.) iz Starog Sela kod slovenskoga Kobarida (nakon što je 2017. njegova chefica Ana Roš osvojila titulu Najbolje chefice svijeta), ove godine preskočio deset stepenica. Ana se vrlo vješto umrežila s nizom poznatih chefova na Listi (posebno nordijskim), kao i s organizatorima Liste (sudjeluje u više njezinih programa), a pomogla je i epizoda kultne serije Chef's Table na Netflixu, posvećena restoranu i Dolini Soče. Uvijek naglašavam da ne treba zaboraviti niti na Anina supruga Valtera Kramara, koji je, kao chef, započeo kreativnu kulinarsku priču Hiše Franko u lokalnu svoje obitelji utemeljenom 1968, a koji danas brine o vinima. Hiša Franko nudi degustacijske menije od šest i osam sljedova te jela koja počinju domaćim kruhom, lokalnim maslacem i sirom, a potom se nižu kreacije poput raviola od cvjetače, jetrice kozlića, tripica kuhanim u masti divlje patke, „prljavom“ sipom s morskom salatam... Ponavljam da me uspjeh restorana nije iznenadio jer se dobro sjećam s kakvom su mi strašću Ana i Valter, još 2000, pri mom prvom posjetu Hiši Franko (tada sam i pisao o tom restoranu), pokazivali knjige Ferrana Adrije, koje su nabavljali na svojim godišnjim hodočašćima u njegov hram avangardne kuhinje.

Europske boje još brane berlinski restoran Tim Raue (40.), koji se spustio za tri mjesta, o čijem sam upornom i vrlo kreativnom chefu pisao još 2005, kada je imao 17 bodova u vodiču Gault Millau. Tu je i novitet Belcanto (42. – I&P br. 48) 39-ogodišnjeg lisabonskog chefa José Avilleza, koji vodi carstvo od 11 restorana u Portugalu i jednog u Dubaiju. Avillez nije konvencionalni chef, već strastveni poduzetnik koji, osim kuhanja, izdaje knjige, organizira kulinarske tečajeve za profesionalce i hobiste, vodi catering i delikatesnu trgovinu, sudjeluje u više televizijskih i radijskih emisija te ima vlastitu liniju vina. U svom paradnom Belcantu (dvije Michelinove zvjezdice), smještenome u romantičnoj lisabonskoj četvrti Chiado stalno nudi nova zanimljiva jela, ali i klasike neortodoksnih imena - Skok u more, Vrt guske koja je snijela zlatna jaja, Lomljenje valova...

Od „Europljana“ tu su još i od Michelina maksimalno ocijenjeni belgijski Hof Van Cleve (43.) iz Kruishoutema te nizozemski De Librije iz Zwollea, oba povratnici na Listu. Nakon predlanjskog šoka za Švicarce, kada je nakon gotovo deset godina na Listi, po prvi puta izostao prestižni i ultra-skupi restoran Schloss Schauenstein (50.), prošle se godine taj favorit chefa Andreasa Caminade vratio na dno liste (točnije 47. mjesto), na kojem je tavorio prethodnih godina. Sada, eto, i dalje živi opasno na fenjeraškom mjestu Liste, ali zadovoljan jer je ove godine uknjižio Sustainable Restaurant Award. Slično je bilo i s južnoafričkim restoranom The Test Kitchen (44.) iz Cape Towna, koji je lani držao začelje, a sada se popeo za šest mjesta. Kao jedini predstavnik kontinenta uknjižio je titulu The Best Restaurant in Africa. Za razliku od Afrike, Australija je ostala bez ijednog člana 50 Best, pa nagrada za taj kontinent i Oceaniju nije niti dodijeljena.

Domaćin priredbe, Singapur, zastupa samo lani novopridošli i sada deset mjesta bolje plasirani Odette (18.), nastavljajući nekadašnjeg gradskog aduta, restorana André (I&P br. 46), koji je zatvorio vrata na vrhuncu slave. Odette je, pak, vrlo zanimljiv restoran koji trenutačno predvodi listu Asia's 50 Best Restaurants i čijom kuhinjom rukovodi chef i suvlasnik, Francuz Julien Royer, inače učenik Michela Brasa i André Chianga (još iz doba njegova chefovanja u restoranu Jaan). Royerova jela, primjerice, kombiniraju ikru Hokkaido ježinca s tartarom od škampa, granny smith jabuku s kavijarom, smrčke s telećom brizlom i slično.

Među južnoameričkim restoranima tu je Boragó (26.) iz čileanskog Santiaga, restoran 39-ogodišnjeg chefa Rodolfa Guzmána (vidi: I&P blog), učenika Andonija Luisa Aduriza, čija kuhinja nosi vrlo osobni pečat, temeljen na namirnicama

iz mora, šuma, dolina i planina Čilea te pažljivu odabiru onoga što priroda može pružiti u određenome razdoblju. Guzmán pri tome rabi naslijeđe svojih čileanskih predaka, među kojima su i različite tradicionalne tehnike spravljanja hrane, poput pečenja na vrućem kamenju i dimljenja izvornim drvetom čileanskih šuma (degustacijski meni ima 18 sljedova). Guzmán Boragó, koji je ove godine preselio na novu lokaciju (područje Vitacura, također u Santiagu), opisuje kao nastavljča tradicije Mapucha, najznačajnijeg i najbrojnijeg plemena iz skupine Araukanaca, čija kultura seže do 600 godina prije Krista. Zanimljivo je da precijedne strane obiteljskog stabla Rodolfa Guzmána potječu iz Dalmacije.

Argentinu zastupa novitet na Listi, Don Julio iz Buenos Airesa, specijalist za govedinu. Svo meso je od goveda pasmina Aberdeen Angus i Hereford, hranjenih travom, a odležano je najmanje 21 dan. Služe se svi rezovi goveda, uglavnom spremljeni na tradicionalnom željeznom „V“ roštilju. Za predjelo se posebno preporučuju goveđe empanade i hrskavi mollejas (brizle), a od odrezaka bife de cuadril (ramstek) i entraña (skirt steak).

Brazilci sada imaju uzdanicu u restoranu A Casa del Porco (39.), također novitetu Liste. Taj restoran iz São Paula slavi svinjetinu u svim njezinim oblicima. Chef Jefferson Rueda ima vlastitu farmu, gdje uzgaja svinje na prirodnoj prehrani kombiniranoj od sirutke i povrća, a njihovo meso završava u inventivnim jelima poput sushija od svinjskih obrazina, svinjskog tartara, hrskave pancete s džemom od guave ili raskošnog glavnog jela Porco San Zé (hrskavo carsko meso, grah, kupus i banana). Vrijednost za novac je fantastična jer degustacijski meni od deset sljedova košta oko 220 kuna.

Novi član Liste je još i Leo iz kolumbijske Bogote (49.), paradni restoran celebrity chefice Leonor Espinosa (2017. dobitnica titule Najbolje chefice Latinske Amerike), koji se bavi malo poznatim namirnicama te zemlje, slaveći ujedno lokalne zajednice i gastronomske tradicije. Specijalitet? Mravi debelog zatka, koji smrvljeni služe kao hrskava korica orašasta okusa (sam zadak obično služi kao ukras jela).

Što reći na koncu? Možda se svi ovi plasmani nekome čine nevažni, no plasman među prvih 20-25, a posebno među prvih deset na listi The World's 50 Best Restaurants tijekom posljednjih dvadeset godina pokazao se itekako važan za uvrštene restorane. Od njega su profitirali i oni u poretku 25-50. mjesta, naročito oni manje profilirani i iz zemalja s ne toliko razvikanom gastronomijom. Pokazuje se to na broju rezervacija, pohvala, fame „od usta do usta“, kao i na pozornosti koju im poklanjaju mediji, za što je najbolji primjer slovenska Hiša Franko.

Koliko na to sada utječu promjene donesene formiranjem skupine The Best of the Best? Pridodamo li tome sve moguće kontroverze koje su spopadale Listu od njezina nastanka 2002, poput nepostojanja kriterija, glasačkog nacionalizma, velike prevage muških chefova, izbora gradova domaćina (uloga kapitala) i slično, može se postaviti pitanje o smjeru razvoja Liste. Primjerice, lani je samo 16, a ove godine 15 restorana na Listi smješteno izvan Europe i SAD-a, premda se radi o rekordnim brojevima. Žene chefovi se još uvijek mogu nabrojiti na prste jedne ruke. I lani ih je bilo kao i ove godine - rekordnih pet, s time da sada tri u svome restoranu tu ulogu dijele s muškarcem (lani dvije).

No, najvažnija promjena jest definitivno ona uvođenja skupine The Best of the Best, o čijem sam nastanku već dosta rekao u uvodu. Mnogi tvrde da ona promovira izvrsnost, različitost i talent, no čini se da istovremeno Listi daje i jedan neželjeni karakter. U izvještajima s dodjele nagrada 50 Best tijekom posljednjih desetak godina stalno sam naglašavao da bi se Lista zapravo trebala zvati 50 najzanimljivijih i najutjecajnijih restorana svijeta (što uopće znači riječ najbolji, kada kriteriji nisu određeni). Sada, izostankom dosadašnjih pobjednika ona zapravo i nije lista najboljih restorana svijeta (ne može to biti bez Francescane, El Cellera i EMP) te skreće još više prema novome i trendovskome, te u biti ne nagrađuje izvrsnost

koja se stječe tek nakon niza godina usavršavanja. Već sam više puta napomenuo da s Liste ubrzano nestaju klasični restorani, ma koliko oni dobri bili u svojoj klasi. Istini za volju, to se već godinama događa i s Michelinom, kod kojega klasični restorani koji su zastali na drugoj zvjezdici teško mogu dobiti treću, ma koliko se u međuvremenu usavršili. Kod 50 Best poretka sve je to posljedica ukusa glasača, koji su u doba ubrzanog načina života i sve bržeg razvoja društvenih mreža sve skloniji brzim promjenama te se sve više okreću novome, uzbudljivom i trendovskom. Jednako tako, toga se brzo zasite i prelaze na nešto još novije i drukčije. A i Michelin, na koncu konca, mora ići ukorak s vremenom i pratiti puls svojih poklonika, naravno ukoliko ih žele zadržati i privući nove. Ukratko, možda Lista, kao i svi drugi poreci restorana, sve više gubi kredibilitet, barem onaj prema staroj definiciji, i zapravo više ne predstavlja sve „najbolje“ restorane.

Upravo stoga, 50 Best za jesen najavljuje objavu globalne datoteke koja će se zvati 50 Best Discovery, a koja će sadržavati podatke o restoranima koji prikupe određeni broj glasova, ipak nedovoljan da bi se uvrstili među prvih 50, pa čak i među prvih stotinu. Ta će baza podataka uključivati i barove koji će nadopuniti sestrinsku listu The World's 50 Best Bars.

Uz to, treba biti svjestan da, premda se posljednjih godina pojavilo mnoštvo gastronomskih nagrada, rang-lista i vodiča restoranima, niti jedna se nije niti približila ugledu 50 Besta. Dakle, uz Michelin, ovo je najbolje što mi gurmani i profesionalci imamo, pa to treba i podržati, usprkos svim kontroverzama. Zapravo, i kroz rasprave se mnogo toga razbistri, a za gurmana svakako otkriju novi izazovi za posjet restoranima. Proučavajte i, kad god imate prilike, provjeravajte i uživajte.

## THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2019

1. Mirazur, Menton (Francuska) - World's Best Restaurant/Best Restaurant in Europe
2. Noma, Copenhagen (Danska) - Highest New Entry
3. Asador Etxebarri, Axpe (Španjolska)
4. Gaggan, Bangkok (Tajland) - Best Restaurant in Asia
5. Geranium, Copenhagen (Danska)
6. Central, Lima (Peru) - Best Restaurant in South America
7. Mugaritz, San Sebastian (Španjolska)
8. Arpège, Paris (Francuska) - Chefs' Choice Award
9. Disfrutar, Barcelona (Španjolska)
10. Maido, Lima (Peru)
11. Den, Tokio (Japan) - Art of Hospitality Award
12. Pujol, Mexico City (Meksiko) - Best Restaurant in North America
13. White Rabbit, Moskva (Rusija)
14. Azurmendi, Larrabetzu (Španjolska) - Highest Climber
15. Septime, Pariz (Francuska)
16. Alain Ducasse au Plaza Athénée, Pariz (Francuska)
17. Steirereck, Beč (Austrija)
18. Odette, Singapur (Singapur)
19. Twins Garden, Moskva (Rusija)
20. Tickets, Barcelona (Španjolska)
21. Frantzén, Stockholm (Švedska)
22. Narisawa, Tokio (Japan)
23. Cosme, New York (SAD)
24. Quintonil, Mexico City (Meksiko)
25. Alléno Paris au Pavillon Ledoyen, Pariz (Francuska)
26. Boragó, Santiago (Čile)
27. The Clove Club, London (UK)
28. Blue Hill at Stone Barns, Pocantico Hills (SAD)
29. Piazza Duomo, Alba (Italija)

30. Elkano, Getaria (Španjolska)
31. Le Calandre, Rubano (Italija)
32. Nerua, Bilbao (Španjolska)
33. Lyle>s, London (UK)
34. Don Julio, Buenos Aires (Argentina)
35. Atelier Crenn, San Francisco (SAD)
36. Le Bernardin, New York (SAD)
37. Alinea, Chicago (SAD)
38. Hiša Franko, Staro Selo, Kobarid (Slovenija)
39. A Casa del Porco, São Paulo (Brazil)
40. Restaurant Tim Raue, Berlin (Njemačka)
41. The Chairman, Hongkong (Kina)
42. Belcanto, Lisabon (Portugal)
43. Hof Van Cleve, Kruishoutem (Belgija)
44. The Test Kitchen, Cape Town (JAR) – Best Restaurant in Africa
45. Sühring, Bangkok (Tajland)
46. De Librije, Zwolle (Nizozemska)
47. Benu, San Francisco (SAD)
48. Ultraviolet by Paul Pairet, Šangaj (Kina)
49. Leo, Bogota (Kolumbija)
50. Schloss Schauenstein, Fürstenu (Švicarska) - Sustainability Award