



Disfrutar napokon na vrhu

Prvi put nakon što je priredba The World's 50 Best Restaurant Awards iz Londona preselila u različite gradove svijeta, tada u New York, ove se godine vratila u SAD, i to u Las Vegas. Da je taj grad poseban po svemu dokazao je i time što sponzor priredbe po prvi put nije bila njegova turistička zajednica, pa čak niti kongresna zajednica, već – jedan hotel. Naravno da već pogađate da je riječ o Wynn, trenutačno najluksuznijemu hotelu u Vegasu i čudu Stevea Wynna, američkoga milijardera, trgovca nekretninama i kolekcionara umjetnina, ponajprije poznatome po svom angažmanu u luksuznim kasinima i hotelijerstvu, prije nego što je bio prisiljen odstupiti.

Wynn Las Vegas, koji se često jednostavno naziva Wynn, luksuzno je odmaralište i kockarnica smještena na Las Vegas Stripu. Vlasnik je i njime upravlja Wynn Resorts, a izgrađen je na bivšem mjestu odmarališta Desert Inn, koje je otvoreno 1950. Steve Wynn, koji je gradio kockarnice, kupio je i zatvorio Desert Inn tijekom 2000. s planovima za izgradnju novog odmarališta na tom mjestu. Faza projektiranja trajala je dvije i pol godine, a izgradnja je započela koncem 2002. S cijenom od 2,7 milijardi dolara, Wynn Las Vegas bio je najskuplji resort ikada izgrađen, nadmašivši, također Wynnov, Bellagio od 1,6 milijardi dolara, koji je otvoren na Stripu 1998.

Wynn Las Vegas otvoren je 2005. s 2.716 soba i kasinom od 10.300 četvornih metara površine. Sestrinski objekt, Encore Las Vegas, Wynn Resorts je otvorio koncem 2008. Ukupno, sada kompleks Wynn od 87 hektara sadržava 4.748 soba i 17.539 četvornih metara prostora za igre.

S obzirom na broj soba i njihovu cijenu (čak i u ljetnoj „mrtvoj sezoni“) te brzinom kojom igrači gube novac u prostoru za igre (već jedna šetnja tim prostorom u prime timeu bila mi je dovoljna da to zapazim), jasno je da Wynn samostalno može biti sponzor i znatno većih priredaba negoli je to The World's 50 Best Restaurant Awards.

Tu neću zalaziti u povijest Las Vegasa i događaje koji su ga pretvorili u svjetski pojam i, na koncu, u ono što danas jest, već ću se vratiti nagradama The World's 50 Best Restaurants za 2024. S obzirom da je dodjela nagrada održana 5. lipnja, zasigurno već znate ono najvažnije. Naime, devet godina nakon što su tri brata posljednji put doveli neki španjolski restoran do prvog mjesta na ljestvici 50 najboljih restorana svijeta, tri su prijatelja ponovila to postignuće. I opet se radi o katalonskome restoranu! Disfrutar, briljantna barcelonska kreacija chefova Oriola Castra, Eduarda Xatrucha i Mateua Casañasa, dosegla je svjetski gastronomski vrh.

Nema sumnje da će je svemu doprinio i zajednički status chefova i vlasnika restorana kao bivših učenika jednog drugog katalonskog restorana, legendarnog El Bullija, u kome se trio upoznao i zajedno radio. Ali definirati Disfrutar njegovim odnosom s Ferranom Adrijom, najutjecajnijim chefom naše ere, bilo bi zaista nepravedno. Jasno je da je Disfrutar pod utjecajem svog prestižnog prethodnika i da mu na određeni način odaje počast (ipak su se trojica chefova tamo formirali), ali isto tako nedvojbeno da je također formirao vlastiti kulinarski jezik - onaj koji miješa razigrano s duboko promišljenim te namjerno provokativno s potpuno ukusnim.



Disfrutar se ponosi svojom, nedavno osvojenom, trećom Michelinovom zvjezdicom a sada i brojem 1 na listi 50 Best, ali nikako nije definiran tim dosezima. Razlog je jednostavan – restoran nudi nešto doista posebno, što se ne može uspoređivati s klasičnom kulinarskom ponudom, pa čak i onom najboljih restorana suvremene orijentacije. Nove, originalne tehnike, naime, objed u Disfrutaru pretvaraju u doista uzbudljivo gastronomsko putovanje, avanturu punu beskrajnih obrata, s provokativnim jelima i iznenađujućim vinima, koji vode u potpuno nove senzorne prostore.

Za one koji 50 Best ne prate pomno, valja napomenuti da o listi najboljih restorana svijeta odlučuje komisija sastavljena od 1080 stručnjaka iz cijeloga svijeta te da postoji samo nekoliko pravila - članovi komisije ne mogu glasovati ni za jedan restoran u kojem imaju ekonomski interes i smiju glas dati samo restoranima koje su posjetili u prethodnih 18 mjeseci. Drugih kriterija nema, pa se potencijalno može raditi i o listi vrlo raznolikih restorana. No, u principu, iskustvo nam kazuje da sve dosadašnje liste popisuju iznimne restorane, premda se o njihovu samom rangiranju unutar društva od 50 članova može itekako raspravljati. Isto tako, može se primijetiti da mnogi iznimno vrijedni restorani završavaju u „donjem domu“ liste, u službenome poretku 51-100, dok nekih velikana nema nigdje. Upravo stoga, u pregledima prethodnih 15-ak listi na ovome sam mjestu više puta ustvrdio da bi primjerenije, ali marketinški znatno slabije, ime liste bilo „50 najzanimljivijih restorana ovoga trenutka“.

Također je važno napomenuti da restoran koji je na svjetskoj listi prethodno osvojio prvo mjesto ne može pobijediti po drugi put. Umjesto toga, prethodni pobjednici prelaze na popis nazvan „Best of the Best“, koji uključuje El Bulli, French Laundry, The Fat Duck, El Celler de Can Roca, restorane Noma, Osteria Francescana, Eleven Madison Park, Mirazur, Noma „2“, Geranium i Central. To znači da je pobjednik iz 2023, Central iz peruanske Lime, zauzeo svoje mjesto na popisu „Najbolji od najboljih“ čime je otvorio put novom pobjedniku.

Budući sam najbitnije o Disfrutaru već rekao, a i više pisao o njemu na ovome mjestu (uključivši i njihove dvije sjajne knjige „Disfrutar Vol. 1“ i „Disfrutar Vol. 2“), prije negoli prijedemo na analizu liste, pogledajmo samo novi poredak nacija.

Španjolska je, po tko zna koji put, ponovo vodeća po broju predstavnika na Listi. Da sve bude još uvjerljivije, ima tri predstavnika u top-5 (točnije top-4), a k tome i na prva dva mjesta. Prate ju Francuska, Tajland i Italija s po četiri predstavnika, s tim da Francuska ima jednog u top-3, a Tajland jednog u top-10. Peto mjesto u poretku nacija dijele Peru, Meksiko i Japan s tri člana, dok SAD, Brazil, Ujedinjeno Kraljevstvo, Kina i Njemačka imaju po dva predstavnika na Listi. Po jednog člana ima 14 zemalja. Dakle, u vrhu su the usual suspects, a ostatak je bez velikih razlika, pa se čini da je ovogodišnja Lista prilično demokratska.

Disfrutar na najnovijoj listi slijedi Asador Etxebarri (br. 2) iz Atxonda, koji se popeo s 4. mjesta. Taj čarobni restoran, koji se nalazi u mirnom baskijskom selu okruženom planinama i bujnim zelenilom, hodočaste ljubitelji hrane koji putuju iz cijelog svijeta kako bi probali izvanredna jela koja je kreirao chef Victor Arguinzoniz. Njegov je cilj naglasiti prirodne okuse i dati prednost samim namirnicama, i to u obliku à la carte jelovnika i degustacijskog menija od 14 slijedova. Sva se jela pripremaju

na roštilju, od inćuna na tostu i sočnih crvenih kozica palamós do kavijara i mliječnog sladoleda s ciklom koji završava obrok. Asador Etxebarri konstantno zauzima visoko mjesto na Listi i od 2009. samo je jednom bio van tog popisa.

S prošlogodišnjeg začelja top-10 društva, na visoko treće mjesto stigao je pariški Table by Bruno Verjus, restoran s potpisom 63-godišnjeg chefa koji je svoj restoran otvorio u dobi od 54 godine, a prije toga bio student medicine, poduzetnik u Kini, fotograf, pisac, radio komentator, pa čak i gastro kritičar. Table (izgovara se na francuski način) ima dugačak pult dizajniran poput vala koji stvara privatne kutke, plus otvorenu kuhinju pa gosti mogu pratiti kako Verjus nježno priprema abalone (veliki morski puž), velike zelene šparoge poširane algama, jastoga samo lagano obložena pročišćenim maslacem, s graškom, koprivom i remuladom od kapara. Prijateljska usluga, fantastično vino i nevjerojatna hrana doveli su do toga da je restoran postigao rijedak podvig ulaska među 10 najboljih na svom prvom pojavljivanju na lanjskoj Listi.

Nakon lanjskog 3. mjesta, za jednu stepenicu spustio se DiverXO (4.) iz Madrida, još uvijek jedini madridski restoran s tri Michelinove zvjezdice, u kojem chef Dabiz Muñoz služi genijalni meni. Budući sam o Dabizu i svom iskustvu iz DiverXO-a na ovom mjestu pisao već više puta, kao i o Muñozovu osvajanju titule The Best Chef in the World, tu neću duljiti. Muñoz svoju kuhinju opisuje kao hedonističku, kreativnu i nepredvidivu, upravo što gosti i mogu očekivati u Diverxu. Taj chef uživa u pomicanju gastronomskih granica što je više moguće. Sve u njegovu restoranu je umjetničko djelo, od smjele dekoracije do teatralnih jela, s jedinstvenim kombinacijama kao što su pirinejski zreli nigiri, japanska paella ili pečeni kavijar s vindaloo curryjem i grčkim jogurtom. Bez premca kad se spare s nevjerojatnim izborom vina najboljeg sommeliera svijeta 2023, Miguela Ángela Millána.

Društvo top-5 zatvara još jedan adut Perua – Maido (5.), također iz Lime, koji je prije osam godina bio novost na listi (lani 6.), a koji je trenutačno nositelj titule Najboljeg restorana na listi Latin America's 50 Best Restaurants. Taj elegantni restoran, smješten u modernoj četvrti Miraflores u Limi, otvorio je 2009. cijenjeni chef Mitsuharu 'Micha' Tsumura. Karizmatični Micha kombinira japanske tehnike i peruanske namirnice u nikkei kuhinji. Dostupni su degustacijski meni i à la carte jelovnik, koji uključuje delicije kao što je The Triple, kombinacija avokada, jaja, rajčice i chashu (pirjana svinjska potrbušina); i caracoles al sillao (umak od soje), morski puževi, s pjnom žutog čilija i nikkei umakom. Omiljeni Micha dobio je i glasove svojih kolega kao dobitnika nagrade Chefs' Choice (najprestižnija nagrada za chefove).

Za jedno mjesto popeo se njujorški Atomix (7.) i tako zadržao titulu Najboljeg restorana Sjeverne Amerike. Ovjenčan dvjema Michelinovim zvjezdicama i trima zvjezdicama New York Timesa (od maksimalne četiri) 2021. je bio novitet na listi. Atomix je predstavnik Nove korejske kuhinje i čedo inovativnog bračnog para - chefa Junghyuna (JP) i direktorice Ellie Park. Ukratko, sofisticirana i ukusna hrana, s jelima utemeljenim na naslijeđu, ali različitim i inovativnim. Jela se isporučuju s pažnjom posvećenom detaljima koji osiguravaju da svaki gost iz lokala ode u čudu. Primjerice, tu su janjetina s deodeokom (korejsko korjenasto povrće) ili morski krastavac poslužen sa škampima i jajetom preko riže. Svako je jelo posluženo u prekra-





snog keramici po narudžbi popraćeno karticom s objašnjenjima koja pruža pristupačne informacije o namirnicama, podrijetlu i inspiraciji.

Latinoameričko društvo u prvih deset pojačava Quintonil (7.) iz Mexico Cityja, koji se od lani popeo za dva mjesta. Taj restoran nazvan po zelenoj biljci koja se nalazi u nekim jelima i pićima, pravo je mjesto za one koji traže svjež, lokalne namirnice i tradicionalne meksičke okuse. Restoran je remek-djelo chefa Jorgea Valleja i njegove supruge Alejandre Flores, koji u jednadžbu unose iznimnu gostoljubivost. Sezonski degustacijski jelovnik sadrži kreativna jela kao što su pačji pibil tamales s elote kremom, pirjani volovski rep u tradicionalnom crnom recado umaku, crème fraîche s melipona medom, ogrozdom i kavijarom ili snijegom od opuncije (vrst kaktusa).



S lanjskog lijepog 5. mjesta na 8. se spustio Alchemist iz Kopenhaga. Gotovo mistično iskustvo objedovanja u udaljenom, industrijskom kutku grada, sadržava nekoliko „činova“, putovanje različito od bilo čega drugog na koje ste krenuli u bilo kojem restoranu. Dvoja teška brončana vrata s ukrasima koji podsjećaju na Narniju ili Međuzemlje vode vas u tajanstveni svijet – impresivno teatralno iskustvo objedovanja, koje vodi chef Rasmus Munk. Sve se odvija pod kupolastim krovom s različitim grafikama koje se mijenjaju prema jelima. Munk besprijekorno spaja klasične tehnike, moderno istraživanje i najbolje dostupne proizvode, što rezultira hranom prepunom okusa, ali i snažnim porukama o okolišu i drugim važnim društvenim temama. Zli jezici tvrde da je Alchemist degradiran za tri mjesta jer Kopenhagen uporno odbija platiti kotizaciju za domaćinstvo 50 Best Awardsa.



Restoran Gaggan iz Bangkoka s lanjskog 17. mjesta skućio je u top-10 (9.). Indijski chef Gaggan Anand na misiji je pomicanja granica iskustva vrhunske kuhinje, nastojeći stvoriti „kulinarsku avanturu osjetila i vožnju toboganom emocija“. Degustacijski meni nudi jedinstvenu progresivnu indijsku kuhinju s finim gastronomskim prizvukom te francuskim, tajlandskim i japanskim utjecajima. Gosti se potiču da jedu rukama i ližu tanjur. Gaggan je trenutačno na 3. mjestu liste Asia's 50 Best Restaurants i ovim je dosegom zaslužio titulu najboljeg restorana u Aziji.



S prošlogodišnjeg 19. mjesta u top-10 je ušao Don Julio (10.) iz Buenos Airesa, pridodavši tome i nagradu za Sommeliera godine, koja je pripala Pablu Riveru, ujedno i vlasniku restorana. Dvije godine zaredom Don Julio je proglašen najboljim svjetskim steak restoranom na međunarodnoj ljestvici 101 Best Steak Restaurants. K tome, Don Julio je, s Guidom Tassijem na čelu roštilja, nedavno osvojio i Michelinovu zvjezdicu u prvom izdanju vodiča za Argentinu. Osim toga, zaslužio je i zelenu zvjezdicu, koja se dodjeljuje restoranima koji se ističu u održivosti. Restoran se ističe podrumom s više od 14.000 lokalnih etiketa.



Od preostalih španjolskih predstavnika, osim trojca iz top-5, tu su još i Quique Dacosta (14.) i Elkano (28.). Prvi je očito dobro iskoristio priliku prošlogodišnjeg domaćinstva priredbi Valencije, jer je Denia, gdje se restoran nalazi, udaljena tek sat vožnje. Quique Dacosta, čovjek koji stoji iza istoimenog restorana, odaje počast jelima od ribe, morskih plodova i jela od lokalne riže u tom utočištu valencijanske kuhinje. S više od 30 godina iskustva iza sebe, Dacostina je hrana uvijek bila senzacionalna za gledanje i uzbudljiva za kušanje, dok je uzdizao španjolski jestivi ekosustav pametnom inovacijom i naprednom



tehnikom. Njegov degustacijski jelovnik za 2024., *Por Amor al Arte II* (Za ljubav prema umjetnosti II), ima za cilj potaknuti osjećaje i emocije posjetitelja skladnim i osjetljivim pristupom.

Ako je Dacostin restoran skočio za šest mjesta, baskijski Elcano spustio se za jednako toliko. Njegov voditelj Aitor Arregui naslijedio je taj restoran od svog oca Pedra i nastavio s istom tehnikom pečenja na roštilju koja je učinila Elcano poznatim ne samo u Baskiji, već i diljem svijeta. Smješten u srcu Getarije i okružen Kantabrijskim morem, gdje se lovi romb „s potpisom“, prije nego što se pažljivo cijeli ispeče na roštilju, mjesto je koje hodočaste i mnogi od najboljih chefova svijeta, naravno ne bez razloga.

Sjajno treće mjesto Tablea Francuzi su podebljali s još dva plasmana u top-20, oba pariških restorana. S lanjskog 24. mjesta nadomak top-10 društva stigao je pariški Septime (11.). U tom restoranu, grafički dizajner koji je postao chef, Bertrand Grébaut, inače bivši član kuhinje kulturnog Arpègea Alaina Passarda, vodi kuhinju tog super cool restorana, dok njegov školski prijatelj i bivši ekonomist Théo Pourriat vodi blagovaonicu i odabire vina. Hrana u ovom neoindustrijskom bistrou ovisi o godišnjim dobima i poslužuje se bez pretenzija. Jela su pomno promišljena i usmjerena na namirnice s globalnim utjecajima, poput pečene endivije s umakom od raženog kruha i ukiseljenim sjemenkama gorušice ili savršeno pečene zelene stabljike šparoga popraćene umakom od divljeg bilja, ukiseljenim divljim češnjakom i komadićima slanine crne svinje.

Treći pariški restoran s liste, Plénitude (18.), ima sve – fantastičnu lokaciju, elegantan dizajn, impresivnu hranu poznatog chefa Arnauda Donckelea, kao i sjajnu poslugu. Zbog iznimnog doživljaja koji djelomično cilja i na osjećaje, Plénitude je osvojio ovogodišnju nagradu Art of Hospitality. Svemu nemali doprinos daje Alexandre Larvoir, maître d' koji orkestrira poslugu i goste vodi u obilazak restorana, koji uključuje i posjet „tajnoj“ špilji u kojoj se čuva sir, da bi sami odabrali sireve, ali i tanjure na kojima će im se poslužiti. Četvrti francuski, također pariški, restoran na Listi je već spomenuti vetran Arpège (45.).

Tajland je najjača neeuropska zemlja na listi. Uz Gaggan iz top-10 poretka (čime, iako s istim brojem predstavnika, preteče Italiju), tu su još tri restorana iz Bangkoka. U sredinu liste suvreno se plasirao Suhring (23.), restoran blizanaca Mathiasa i Thomasa Sühringa koji tu vješto kombiniraju okuse, tehnike i iskustva prikupljena u rodnoj Njemačkoj, ali i Italiji, Nizozemskoj i Tajlandu. Jela kao što su Aal Grün (dimljena jegulja s krastavcem, Kopar i ikra štuke, njihova verzija regionalnog povrtnog jela Leipziger Allerlei, zajedno s bretonskim jastogom, bijelim šparogama, graškom i smrčcima uspješno bude njemačku kulinarsku nostalgiju.

Sorn (38.), koji se vratio na Listu, vodi vlasnik i izvršni chef Supaksorn 'Ice' Jongsiri, zajedno s glavnim chefom Yodkwanom 'Yodom' U-Prumprukom, nacionalni i međunarodni gastronomski ambasadori južnotajlandske kuhinje. Njihova jela slave kako regionalnu kuhinju, tako i iskustva iz djetinstva chefa Ica. Smješten u 90 godina staroj kući, Sorn gostima nudi lijep uvid u tradicionalne kulinarske tehnike i mikrolokalne namirnice. Obvezno je kušati njihovo najpoznatije jelo, khao uum, tradicionalna salata od riže s paljenim đumbirom, grahom, limunskom travom i tostiranim kokosom.

Lanjski novopridošlica i prethodni broj 1 na listi Asia's 50 Best Restaurants, Le Du (40.) iznenađujuće se spustio za čak



DISFRUTAR BARCELONA



LA COLOMBE CAPE TOWN



RESTAURANT AWARD 2021 NOBELHART & SCHMUTZIG BERLIN



WOODFORD RESERVE ICON AWARD 2021 NEIL PERRY



KATO LOS ANGELES



'MICHIA' TSUMURA MAIDO, LIMA



NINA MÉTAYER PARIS



FEMALE CHEF AWARD 2021 JANAÍNA TORRES A CASA DO PORCO, SÃO PAULO



WING HONG KONG



PLÉNITUDE PARIS



25 mjesta. Taj restoran, čije ime na tajlandskom znači „godišnja doba“, zamisao je chefa i suvlasnika co-owner Thitida 'Tona' Tassanakajohna, koji ga je pokrenuo 2013. Le Du sjajno predstavlja rafinirane sezonske namirnice Tajlanda na odmjerenom suvremen način. Lokalni favoriti, kao što je khao chae, popularno ljetno jelo na Tajlandu tu se služi u novoj verziji s kremastim sladoledom s okusom jasmína, spojenog s paštetom od svinjetine, kozicama i ukiseljenim rotkvicama.

Najbolji predstavnik Italije, Lido 84 (12.) ispao je iz prošlogodišnjeg top-10 društva i spustio se za pet mjesta. Taj restoran služi suštinski talijansku hranu – samo ne onakvu kakvu poznajete. Godine istraživanja lokalnih namirnica, starih knjiga s receptima i međunarodnih tehnika kuhanja, u kombinaciji sa sklonošću prema umjetnosti u svim njezinim oblicima i duboko ukorijenjenim uvjerenjem vjerovanjem da je gost na prvom mjestu, pretvorili su restoran Riccarda i Giancarla Camaninija u remek-djelo. U šarmantnoj staroj zgradi na obali jezera Garda gosti uživaju u Riccardovoj gotovo poetskoj odi majstorstvu i najkvalitetnijim namirnicama.

Restoran Reale (19.) također je pokvario lanjski plasman za tri mjesta. Smješten u samostanu iz 16. stoljeća okruženom zelenilom, Reale je remek-djelo chefa Nika Romita. Restoran stavlja veliki naglasak na svijet biljaka, sa stilom kuhinje koji goste ostavlja zadivljenima. Minimalizam na tanjuru u suprotnosti je s kompleksnošću okusa koji ga prati, pa jela kao što su „Mrkva“, „Tikvica“ i „Cvjetača“ (ovisno o godišnjem dobu), nude mnogo više od njihovih skromnih imena. Tijekom godina, Romito je posvetio mnogo vremena proučavanju fermentacije i brašna, tako da se kruh tu nikako ne smije preskočiti.

Suprotno od Realea, restoran Piazza Duomo (39.), gdje kuhinja chefa Enrica Crippe nudi putovanje kroz prostor i vrijeme, vođeno okusom, bojom, teksturom i mirisom, popravila je plasman za tri mjesta. Degustacijski meni nazvan „Sezonske stvari“ sadržava 11 sljedova koji rabe namirnice iz staklenika restorana, ali i organskih i biodinamičkih vrtova. Svaki zalogaj spaja dašak francuske kuhinje s talijanskom strašću i japanskom preciznošću, a u svemu se može uživati u povijesnoj zgradi s pogledom na zadivljujuću Piazza Risorgimento i njegov prekrasni Duomo u Albi.

S lanjskog lijepog 34. mjesta na fenjeraško mjesto Liste spustio se Ulassi iz Senigallije. Smješten na rajskoj lokaciji između marine i plaže sa zadivljujućim pogledom na Sredozemno more, restoran koji vode chef Mauro Ulassi i maître d' Catia Uliassi, Maurova sestra, svojevrsno je hodočasničko odredište gurmana još od 1990. kada je otvoren. Degustacijski meni se svake godine nadopunjava s deset novih jela i sadržava kombinaciju klasičnih i inovativnih tanjura. Poslastice uključujući legendarne foie gras napolitanke i kir royale, koji daju ton gozbi što također uključuje pečenu sipu i crvene kozice s narančinom korom.

Nacije s tri predstavnika na listi predvodi Peru s vrlo jakim adutima. Uz već spomenuti Maido, tu je Kjolle (16.) i Mayta (41.), oba iz Lime. Sad kad je Central prošle godine, koji je vodila zajedno sa suprugom Virgilio Matínezom, ušao u „kuću slavnih“, chefica Pía Leon sa svojim Kjolleom brzo grabi na vrh (popeo se za 12 mjesta), dok to polako čini i Mayta (uspon za šest mjesta), restoran profinjene peruanske kuhinje chefa Jaimea Pesaquea, u koji već hrle gosti iz cijeloga svijeta, samo da bi uživali u degustacijskom meniju od devet sljedova.

Uz već spomenuti Quintonil iz top-10 poretka, i Meksikanci imaju još dva člana, s tim da se prošlogodišnji 13., Pujol (33.), koji je grabio u elitno društvo, sunovratio za čak 20 mjesta. To razočaranje gotovo je nadoknadila Rosetta (34.), također iz Mexico Cityja, koja se popela za 15 mjesta.

S Peruom i Meksikom izjednačeni su Japanci, premda nemaju nikoga u top-10 poretku. Najbolje je plasiran tokijski Sézanne koji se, nakon što je ove godine osvojio prvo mjesto na listi Asia's 50 Best Restaurants, popeo za impresivna 22 mjesta. Njegov sugrađanin Florilège (21.) pratio ga je sa šest mjesta boljim mjestom nego lani i zauzeo poziciju koju je prošle godine osvojio treći tokijski adut, Den (32.), koji se spustio za 11 mjesta.

Već spomenutom Atomixu (6.) pridružio se, ponovnim ulaskom na listu, SingleThread (46.) i tako Amerikancima osigurao primat među nacijama s dva lokala na listi. Isto tako, usamljenom brazilskom „svetištu svinjetine“, restoranu A Casa do Porco (27.) is São Paula, koji je lani držao sjajno 12. mjesto, pridružio se, također ponovnim ulaskom na listu, Oteque (37.) iz Rio de Janeira. Ipak, chefica lokala A Casa do Porco Janaina Torres osvojila je najvažniju nagradu za žene - The World's Best Female Chef.

Treća nacija s dva restorana u poretku je Njemačka, s lokalima koji su poboljšali svoj prošlogodišnji plasman - Tim Raue (30.) za deset mjesta i Nobelhart & Schmutzig (43.) za dva. Britanci su polučili polovičan uspjeh. Londonski Kol (17.) meksičkoga chefa Santiaga Lastre (autentična meksička hrana od pretežno britanskih namirnica) popravio je svoj lanjski plasman za šest mjesta, dok je njegov sugrađanin Ikoyi (42.), restoran dvojca Jeremy Chan i Iré Hassan-Odukale, s odvažnim i inovativnim jelima koja prkose kategorizaciji i koriste različite proizvode iz cijele Afrike, Azije i Ujedinjenog Kraljevstva, prošlogodišnji plasman pokvario za sedam mjesta.

Najbolji posao među onima s dva restorana na listi napravila je Kina, sa svoja dva hongkongška aduta, od kojih su oba uknjižila zvučne nagrade. Senzaciju predstavlja restoran Wing (20.), čija je ponuda naklon osam velikih kineskih kuhinja, inovativno poštujući tradiciju putem suvremene interpretacije, ali bez pravila. Zamislite suho odležanu hrskavu kantonsku piletinu, recept za čije je usavršavanje bilo potrebno više od 80 pokušaja, zatim domaće pečeno stoljetno jaje u kombinaciji s japanskim kamenicama ili plošku pirjanog morskog krastavca koja sliči svinjskoj potrbušini, zamotanu u napuhnutu proljetnu rolicu. Radi se o debiju Winga na popisu 50 najboljih svjetskih restorana, pa je dolaskom niotkud na 20. mjesto osvojio nagradu Highest New Entry. Sjajno mu je parirao sugrađanin The Chairman (26.), koji je s lanjskog fenjeraškog mjesta Liste skočio za čak 24 mjesta i time osvojio nagradu Highest Climber.

Kod 14 zemalja s jedim predstavnikom na Listi, neobičnost predstavlja jedino Danska, koju zastupa Alchemist), kod koje smo navikli na nekoliko članova. Tu su prisutna dobro poznata imena, poput belčkog Steierecka (22.), čileanskog Boraga (29.), lisabonskog Belcanta (31.), švicarskog Schloss Schauensteina (26.) i slovenske Hiše Franko (48.).

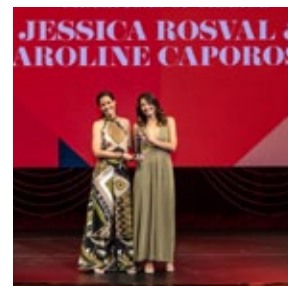
Ove je godine u donji dom (poredak 51-100.) skliznuli su starosjedioci Liste - talijanski Le Calandre (51.), tokijski Narisawa (56.), njujorški Le Bernardin (71.), londonski The Clove Club (80.) i Mugaritz (81.), a dobro se spustio i njujorški Cosme (99.).

Malo je nedostajalo za ulazak sjajnog kolumbijskog restorana Leo (53.), bankgkoškog Potonga (57.), kojemu mnogi proriču sjajnu budućnost, ali i ekvadorske Nueme i berlinske CODA-e, favorita iz pozadine. Tu još ključa i društvo budućnosti, restorani poput peruanskog Mila (73.), meksičkog SUD 777 (82.), tokijskog Sazenka (93)...

Sve u svemu, čini se da je u tijeku drugi val čišćenja starosjedilaca Liste i sve agilniji ulazak novih imena, što pojačava teoriju o pomodarstvu Liste, odnosno barem mojoj tezi o listi „trenutačno najzanimljivijih restorana“. Vjerojatno je to sasvim prirodna stvar jer klasike u svim područjima života smjenjuju modernisti, suvremena imena, pa ponekad čak i avangardisti.

Da ne propustimo „šumu od drveća“, treba ponovo podsjetiti na najvažniju stvar nove liste - potpuno zasluženi trijumf jedinstvenog restorana iz Barcelone i trenutačni broj 1 poretka Najboljih 50 restorana svijeta.

Disfrutar je dokaz marljivog ekipnog rada, koji rezultira fino ugođenom i pomno koreografiranom izvedbom, odnosno spektakularnim prizorima i posebnim doživljajem. Uz veliko kuharsko iskustvo i gotovo nevjerojatno poznavanje kulinarske znanosti (pa i više od samo kulinarske), Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas tu stvaraju pravu gastronomsku čaroliju. Usput i napomena mlađim gurmanima - ukoliko niste imali prilike jesti u El Bulliju, ovo je mjesto najbliže što ćete doći tom iskustvu.



The World's 50 Best Restaurants 2024

1. Disfrutar (Barcelona, Spain) – The Best Restaurant in World & Europe
2. Asador Etxebarri (Atxondo, Spain)
3. Table by Bruno Verjus (Paris, France)
4. Diverxo (Madrid, Spain)
5. Maido (Lima, Peru) – The Best Restaurant in Latin America
6. Atomix (New York City, SAD) – The Best Restaurant in North America
7. Quintonil (Mexico City, Mexico)
8. Alchemist (Copenhagen, Denmark)
9. Gaggan Anand (Bangkok, Thailand) – The Best Restaurant in Asia
10. Don Julio (Buenos Aires, Argentina)
11. Septime (Paris, France)
12. Lido 84 (Gardone Riviera, Italy)
13. Trèssind Studio (Dubai, UAE)
14. Quique Dacosta (Denia, Spain)
15. Sézanne (Tokyo, Japan)
16. Kjolle (Lima, Peru)
17. Kol (London, UK)
18. Plénitude (Paris, France) - Art of Hospitality Award
19. Reale (Castel di Sangro, Italy)
20. Wing (Hong Kong, Kina) – Highest New Entry Award
21. Florilège (Tokyo, Japan)
22. Steirereck (Vienna, Austria)
23. Suhring (Bangkok, Thailand) – re-entry
24. Odette (Singapore)
25. El Chato (Bogotá, Colombia)
26. The Chairman (Hong Kong, Kina) - Highest Climber Award
27. A Casa do Porco (São Paulo, Brazil)
28. Elkano (Getaria, Spain)
29. Boragó (Santiago, Chile)
30. Restaurant Tim Raue (Berlin, Germany)
31. Belcanto (Lisbon, Portugal)
32. Den (Tokyo, Japan)
33. Pujol (Mexico City, Mexico)
34. Rosetta (Mexico City, Mexico)
35. Frantzén (Stockholm, Sweden)
36. The Jane (Antwerp, Belgium)
37. Oteque (Rio de Janeiro, Brazil) – re-entry
38. Sorn (Bangkok, Thailand) – re-entry
39. Piazza Duomo (Alba, Italy)
40. Le Du (Bangkok, Thailand)
41. Mayta (Lima, Peru)
42. Ikoyi (London, UK)
43. Nobelhart & Schmutzig (Berlin, Germany)
44. Mingles (Seoul, South Korea) – new entry
45. Arpège (Paris, France)
46. Single Thread (Healdsburg, SAD) – re-entry
47. Schloss Schauenstein (Fürstenu, Switzerland)
48. Hiša Franko (Kobarid, Slovenia)
49. La Colombe (Cape Town, South Africa) – The Best Restaurant in Africa, new entry
50. Uliassi (Senigallia, Italy)

Pojedinačne nagrade:

- The World's Best Female Chef - Janaína Torres
Champions of Change - João Diamante; Caroline Caporossi and Jessica Rosval
Resy One To Watch Award - Kato
Gin Mare Art of Hospitality Award: Plénitude
Estrella Damm Chefs' Choice Award: Mitsuharu 'Micha' Tsumura
Woodford Reserve Icon Award: Neil Perry
Sustainable Restaurant Award: Nobelhart & Schmutzig
The World's Best Pastry Chef - Nina Métayer
Beronia Worlds Best Sommelier Award - Pablo Rivero
Highest New Entry Award 2024 - Wing
Highest Climber Award - The Chairman

