

Maido: Novi adut Lime na vrhu svijeta



VELIMIR CINDRIĆ

Kada je na press konferenciji, dan prije proglašenja liste The World's 50 Best Restaurants za 2025, na pitanje jedne novinarke u vezi dosadne činjenice da se uvrježilo da drugoplasirani restoran s kurentne liste zasjeda na prvo nove, William Drew, direktor sadržaja 50 Best, odgovorio – vidjet ćemo, za mnoge je to bio znak da ove godine neće biti tako. Zato se odmah počelo razglabati o tome da ovogodišnja titula neće pripasti drugoplasiranome restoranu Asador Etxebarri, već trećeplasiranom Table by Bruno Verjus, četvrtoplasiranom Diverxu ili čak petoplasiranome Maidu (neki su čak spominjali i osmoplasirani Alchemist, koji je ove godine u svoj lokal pozvao nevjerovatan broj potencijalnih glasača).

Pretpostavka se pokazala točnom, a da bi sve bilo još zanimljivije, na prvo je mjesto skočio restoran Maido iz peruanske Lime, i to čak s petoga mjesta, postavši tako drugi latinoamerički restoran koji je ušao u „kuću slavnih“, u ovome slučaju „Best Of The Best“, rezerviranoj za sve dosadašnje pobjednike godišnjih listi. I ne samo to! Budući je prije dvije godine titula pripala restoranu Central, oba latinoamerička laureata ne dolaze samo iz Perua, već i iz Lime. Maido je tako osvojio titule Najboljeg restorana svijeta i Najboljeg restorana u Latinskoj Americi.

Bio je to vrhunac gastronomskoga tjedna u Torinu, gradu na sjeverozapadu Italije, koji danas predstavlja jedno od najugodnijih i najzanimljivijih talijanskih odredišta za turistički posjet, posebno za ljubitelje gastronomije i kulture. Iako je dugo slovio kao industrijski grad koji treba ignorirati, nakon Zimskih olimpijskih igara, održanih u tome gradu 2006,

prijestolnica Pijemonta doživjela je nevjerovatnu preobrazbu. Danas je Torino živo i važno gastronomsko središte, u kojem kulturne priredbe skladno nadopunjuju hedonističke doživljajne mogućnosti.

Za sve to preduvjete je postavila stoljetna bogata kulturna povijest grada, koja je omogućila prekrasnu arhitekturu, raskošne trgove i zelene avenije, što je sve u posljednjih četvrt stoljeća nadopunila i suvremena turistička ponuda. Baš kao i drugi posjećeniji talijanski gradovi, poput Rima, Firenze ili Venecije, Torino očito zaslužuje barem vikend, ako ne i cjelotjedni posjet.

Naime, sa svojim muzejima svjetske klase, kao što su Muzej Egizio (nakon Egipatskog muzeja u Kairu, druga najvažnija egiptološka zbirka na svijetu), Nacionalni muzej kinematografije i Nacionalni muzej automobila, zatim kraljevskim rezidencijama, veličanstvenim trgovima i crkvama, u Torinu čovjek može pronaći sve što Italiju čini šarmantnom. Osim toga, razvila se i lijepa gradska restoranska piramida, čiji temelj čini obilje izvrsnih piola i trattoria koje nude sjajna tradicionalna lokalna jela, bogatim srednjim dijelom s lokalima kvalitetne ponude modernijega tipa te vrhom u kojem se nalaze kreativni restorani uvršteni u Michelinov vodič, od čega ih je deset sa zvjezdicom, a sedam s oznakom Bib Gourmand (odlična hrana po prihvatljivijim cijenama). Dakle, odmah je jasno da je riječ o sasvim drukčijoj pozornici za priredbu The World's 50 Best Restaurants Awards od prošlogodišnjega Las Vegasa.

No, na stranu pozornica, jer će gurmane zacijelo više zanimati novosti na listi i dodijeljene nagrade, a posebno



nešto više o novome broju 1 – restoranu Maidu. Za njegova chefa Mitsuharu „Michu“ Tsumuru ta nagrada označava vrhunac briljantnog puta, koji je kuhinju nikkei iz relativnog zaborava postavio u središte globalne scene. Već sam više puta na ovome mjestu napominjao da smo kolega Damir Fabijanić i ja još davne 2011, u izvještaju s kongresa San Sebastián Gastronomika (tema je bila tada tek stasajuća latinoamerička scena) u magazinu *lce* i piće slikom i tekstom upozorili na mladog Tsumuru. Naime, Maidu se već tada specijalizirao za nikkei kuhinju - majstorsku fuziju peruanskih i japanskih okusa, koju je Tsumura tada predstavio i koja je za mnoge bila novost.

Priča o Maidu počinje kad je Mitsuharu Tsumura, sin japanskih imigranata, krenuo na svoj kulinarSKI put formalnom obukom u SAD-u, prije negoli je preselio u Osaku, gdje je uronio u tehnike koje sada primjenjuje u Maidu. Vratio se u Limu, gdje je kratko radio u Sheratonu, prije negoli je otvorio Maidu u dobi od 28 godina.

Tsumurina kuhinja zapravo nadilazi ono što se obično naziva peruansko-japanska fuzija. Maidov meni je, slobodno se može reći, ljubavno pismo peruanskom višedimenzionalnom terroiru, istaknuto vještijim japanskim tehnikama. Od svog otvaranja 2009, restoran se razvio od kulturnog kuriozita, koji je u početku privlačio malo pažnje, do globalnog gastronomskog hita, te služi kao standard za nikkei kuhinju diljem svijeta.

Maidov status danas je daleko od prvih nekoliko godina života restorana, kada se Tsumura povremeno bavio idejom zatvaranja lokala, nešto o čemu je povremeno razmišljao, čak i do prošle godine kada je osvojio Estrella Damm Chefs' Choice Award, najcjenjeniju nagradu za koju glasaju chefovi s kurentne 50 Best liste.

„Jednog dana, došao je moj otac i jednostavno mi rekao da ustrajem i da nastavim vjerovati u ono što radim. Još uvijek imamo mnogo Peruanaca koji dolaze i govore mi – 'Nemoj zatvoriti restoran, volimo ono što radiš'. I to nas je godinama održavalo. Bilo je prekrasno jer nikkei kuhinja nije bila široko poznata niti u Peruu, a sada je poznata u cijelom svijetu“, kaže Tsumura.

S više od 10 sljedova, doživljaj degustacijskog menija u Maidu bogat je mnogim detaljima. Rijetki sastojci nabavljaju se iz Anda, Amazone i sjeverne obale Perua, što rezultira jelima poput ramena od lignji s amazonskom chorizo papričicom, morskih puževa s pjenu od žute čili papričice i Tsumurinih prepoznatljivih rebrica pirjanih nešto više od dva dana, tako mekanih da se jedu žlicom.

Popularni Micha agilni je chef koji nikad ne miruje i koji voli istraživati nove horizonte i osmišljavati nova jela. Upravo zato u njegovim receptima ima mjesta i za naučene i naslijeđene tradicije, kao i za najsmjeliju kreativnost. Njegova je kuhinja puna umamija, ali istovremeno delikatna i uravnotežena. Kroz svoja jela poziva goste na putovanje diljem Perua, otkrivajući bitne namirnice od kojih stvara jedinstven i neponovljiv doživljaj.

Ako je osvajanje krune u Torinu i bilo svojevrsno iznenađenje, velikan nikkei kuhinje daleko je od stranca na listi. Naime, Maidu je već godinama redovito među 10 najboljih restorana svijeta. Od svog debija na ljestvici 2015, stalno je prisutan, a u međuvremenu čak je četiri puta zauzimao prvo

mjesto na listi Latin America's 50 Best Restaurants, dok se lani plasirao na 5. mjesto u svijetu.

Osvrćući se na pobjedu, Tsumura je rekao: „Ne mogu to opisati riječima. To je mješavina osjećaja... Sav naporan rad, svi teški trenuci, učiniti da ljudi shvate što radimo, i sada vidjeti što smo učinili s nikkei kuhinjom i peruanskom kuhinjom uopće... Činiti ljude sretnima oduvijek je bilo ono što sam uvijek volio raditi. Mislim da je najljepši čin ljubavi kuhati za nekoga. To je najljepša stvar koja mi se dogodila u životu. Prošlo je 11 godina otkad smo rangirani među 50 najboljih restorana svijeta i ovo je ostvarenje sna”.

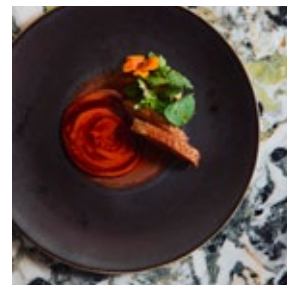
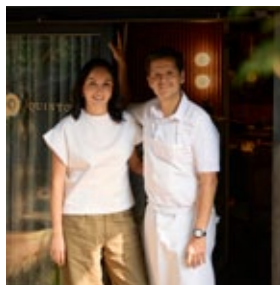
Posljednjih godina Lima je dosegla kritičnu masu vrhunске gastronomске ponude, a Maidu na ovogodišnjoj listi društvo čine još Mayta (br. 39), novopridišli Mérito (br. 26) i Kjolle (br. 9), dok je Central, koji je osvojio nagradu za najbolji restoran svijeta 2023, još lani prešao u društvo „Best Of The Best”.

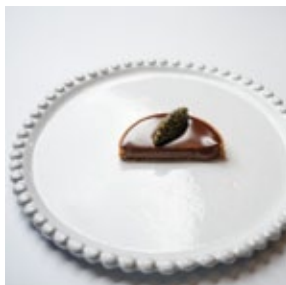
Za one koji 50 Best ne prate pomno, valja napomenuti da o listi najboljih restorana svijeta odlučuje komisija sastavljena od 1080 stručnjaka iz cijeloga svijeta te da postoji samo nekoliko pravila - članovi komisije ne mogu glasovati ni za jedan restoran u kojem imaju ekonomski interes i smiju glas dati 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 ponoviti 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 sada uključuje restorane El Bulli, French Laundry, The Fat Duck, El Celler de Can Roca, Noma, Osteria Francescana, Eleven Madison Park, Mirazur, Noma „2”, Geranium, Central i Disfrutar. To znači da je pobjednik iz 2024, Disfrutar iz Barcelone, zauzeo svoje mjesto na popisu „Najbolji od najboljih” čime je otvorio put novom pobjedniku.

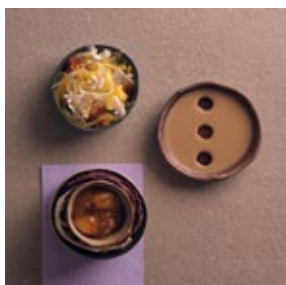
Što se tiče nacija, nakon mnogo godina Španjolska (s četiri predstavnika na listi) više nije vodeća gastronomska sila svijeta. Pretekla su ju dva od tri prošlogodišnja pratitelja - Tajland i Italija (oba sa šest predstavnika), dok je treći - Francuska, sada izjednačen s četiri člana liste. Tom dvojcu pridružili su se još Peru i Japan. S pet predstavnika nema nikoga, kao niti s tri, tako da organizator liste može biti zadovoljan jer sve ostale zemlje na listi imaju jedan ili dva člana, što diverzificira popis, ono za čime 50 Best teži.

Maido na najnovijoj listi slijedi Asador Etxebarri iz Atxonda, koji je zapeo na lanjskome drugome mjestu. Je li žrtva, kako se pričalo u kuloarima, nastojanja organizatora da dokaže predvidljivost (što će se restoranu kad-tad nadoknaditi), možemo samo nagađati. Utjeha mu je da je osvojio nagradu za Najbolji restoran u Europi. U svakom slučaju, 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 kušali izvanredna jela koja kreira 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 tost 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.



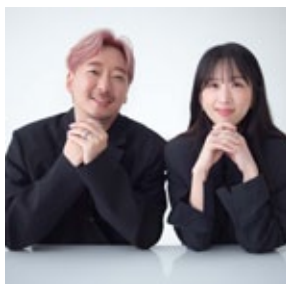
S prošlogodišnjeg 7. mjesta, na visoko treće stigao je Quintonil iz Mexico Cityja (prethodne godine bio je 9.) i time osvojio titulu Najboljeg restorana Sjeverne Amerike. Taj restoran, nazvan po zelenoj biljci koja se nalazi u nekim jelima i pićima, pravo je mjesto za one koji traže svjež, lokalne namirnice i tradicionalne meksičke okuse. Lokal je remek-djelo chefa Jorgea Valleja i njegove supruge Alejandre Flores, koji u jednadžbu unose iznimnu gostoljubivost. Sezonski degustacijski jelovnik sadržava kreativna jela kao što su pačji pibil tamales s elote kremom, pirjani volovski rep u tradicionalnom crnom recado umaku, crme fraiche s melipona medom, ogrozdom i kavijarom ili snijegom od opuncije (vrst kaktusa).



Lanjsko 4. mjesto zadržao je madridski DiverXO (prethodne godine, podsjetimo, bio je 3.), 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 ono što gosti i mogu očekivati u DiverXOu. Taj chef uživa u pomicanju gastronomskih granica, a 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.



Top-5 zatvara Alchemist iz Kopenhaga, koji je lani s 5. mjesta pao na 8. Sada se, vjerojatno zahvaljujući brojnim pozivima potencijalnim glasačima iz novinarskih redova, vratio na to mjesto. Gotovo mistično iskustvo objedovanja u udaljenom, industrijskom kutku grada, sadržava nekoliko „činova“. Radi se o putovanju različitome od bilo čega drugog na svjetskoj restoranskoj sceni. Dvostruka 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 najkvalitetnije moguće namirnice, što rezultira hranom prepunom okusima, ali i snažnim porukama o okolišu i drugim važnim društvenim temama.



Restoran Gaggan iz Bangkoka (lani 9.) prati Alchemist u stopu i sada zauzima 6. mjesto, čime je osvojio nagradu Najboljeg restorana u Aziji. 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



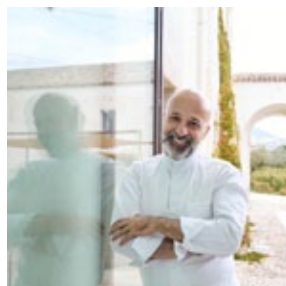
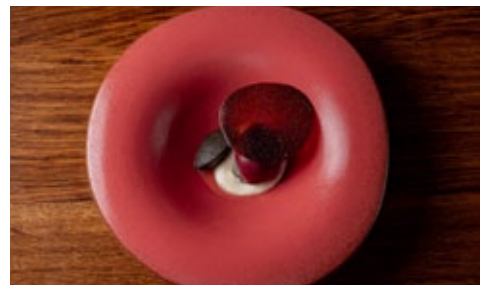
indijsku kuhinju s finim gastronomskim prizvukom te francuskim, tajlandskim i japanskim utjecajima. Gosti se, ilustracije radi, potiču da jedu rukama i ližu tanjure. Usput, Gaggan je lider najnovije liste Asia's 50 Best Restaurants.

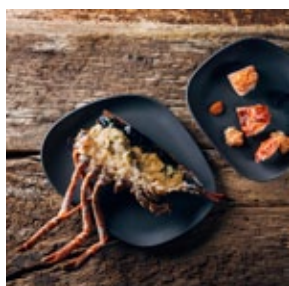
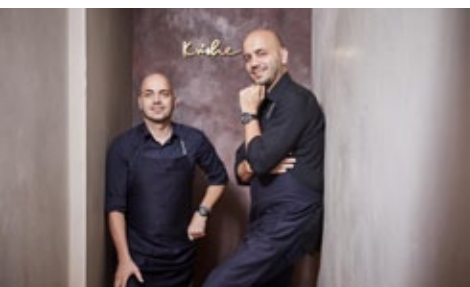
Tokijski Sézanne (7.) popeo se za lijepih osam mjesta te i dalje ostaje najbolje plasirani japanski restoran. Kao oličenje kulinarske sofisticiranosti (otvoren 2021.) na sedmom katu hotela Four Seasons Tokyo u živahnoj poslovnoj četvrti Marunouchi, s britanskim chefom Danielom Calvertom na čelu, odmah je oduševio goste svojim impresivnim neo-francuskim stilom prožetim značajnim posvetama bogatim azijskim kulinarskim kulturama. Degustacijski meni od 12 sljedova sadržava jela poput bouillabaisse sa šafranom iz prefektura Saga i fugua iz prefektura Yamaguchi, kuhanog s kostima s fugu shirakom (mlijekom te ribe) i pečenog kegani umaka od rakovice konjske dlake.

Jedno od većih razočaranja je plasman pariškog Table by Bruno Verjus (8.), restorana s potpisom 63-godišnjeg chefa, koji je lani osvojio sjajno 3. mjesto. Verjus 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 s algama, jastoga lagano obložena pročišćenim maslacem, s graškom, koprivom i remuladeom od kapara. Prijateljska usluga, fantastično vino i nevjerojatna hrana doveli su do toga da je restoran postigao rijedak podvig izravnog ulaska među 10 najboljih u svom prvom pojavljivanju na predlanskoj Listi.

Chefica Pía Leon sa svojim Kjolleom (9.) brzo grabi na vrh. Prošle se godine taj restoran popeo za 12 mjesta, a sada za daljnjih sedam, čime je ušao u top-10. Pía se proslavila sa suprugom Virgiliom Martínezzom, kao ko-chefica restorana Central, koji je 2023. proglašen najboljim restoranom na svijetu. No, 2018. osjetila je potrebu da svoju kulinarsku viziju izrazi i na neovisan način. Kjolle je njezin prvi samostalni restoran, gdje se usredotočuje na živahnu peruansku smočnicu i pušta na volju svoje gastronomske instinkte. Njezina jela pokazuju visoku razinu istraživanja i testiranja, ali namirnice su uvijek prepoznatljive i nikada pretjerano obrađene. León i njezina ekipa mjesecima istražuju najbolje načine uporabe svakog dijela namirnice kako bi se stvorila najmanja moguća količina otpada, a istovremeno maksimizirao okus i dodali neočekivani elementi. Najprepoznatljivije jelo jednostavno se zove „Mnogo gomolja“ i sastoji se od tostiranih žutih i crvenih kriški olluca, korijena sličnog andskom krumpiru, koje spaja kremasta pasta od oce (gorski gomolj), poslužena na torti od tijesta cañihua, žitarice slične kvinoji. Ostala istaknuta jela na degustacijskom meniju uključuju jastoga s kokosom, cecinu (suhomesnati proizvod) i rakove te goveda rebra s kukuruzom, tumbom (banana-marakuja) i mocero čilijem.

Top-10, kao i prošle godine, zatvara Don Julio (10.) iz Buenos Airesa. Taj restoran Pabla Rivera (vlasnik i sommelier) ove je godine po treći put zaredom proglašen najboljim svjetskim steak restoranom na međunarodnoj ljestvici 101 Best Steak Restaurants. K tome, Don Julio je, s Guidom Ta-





ssijem na čelu roštilja, drži i Michelinovu zvjezdicu u izdanju vodiča za Argentinu, a zaradio je i zelenu zvjezdicu, koja se dodjeljuje restoranima koji se ističu u održivosti. Usput, nimalo nevažno kad su odresci u pitanju, restoran se ponosi podrumom s više od 14.000 lokalnih etiketa.

Iako su izjednačeni na listi nacija, Tajland je, zahvaljujući plasmanima Gaggana (6.) i Potonga (13.), nešto ispred Italije, čija su dva najbolje plasirana restorana Lido 84 (16.) i Reale (18.). Potong je, usput, dobio i nagradu Highest New Entry. Riječ je o samo još jednoj u nizu nagrada koje je taj restoran osvojio od svog otvorenja 2021. Potong je smješten u uskoj višekatnici u srcu kineske četvrti u Bangkoku, a njegova chefica Pichaya „Pam“ Soontornyanakij u njemu nudi degustacijski meni inovativne tajlandsko-kineske kuhinje. Hrana u Potongu fokusira se na pet elemenata: sol, kiselina, začini, tekstura i Maillardova reakcija (kemijski proces redukcije šećera koji daje prepoznatljiv okus). Degustacija započinje domaćim suhomesnatim proizvodima i vinom, a zatim slijedi niz jela poput Historical Stories - ikra rakova, plavi rak i brioche, Bold - patka odležana 14 dana i Heritage - pandan, bonbon od kikirikija i tamarinda. Degustacija vodi goste kroz kulinarne uspomene i osjećaje cheface Pam, a iz iskustva mogu reći da je njezina patka, najbolja koju sam ikada kušao, svakom gurmanu dovoljan razlog da se otputi u Bangkok. Pam je, inače, 2024. osvojila nagradu za Najbolju cheficu Azije, a ove godine za Najbolju cheficu svijeta.

Tajlandski kontigent pojačavaju još Sorn (17., skočio je za impresivno 21 mjesto), Sühring (22., jedno mjesto bolje nego lani), Le Du (30., deset mjesta bolje nego prošle godine) i novitet na listi - Nusara (35.), dok talijanski uključuje još novopridošlicu na listu - Atelier Moessmer by Norbert Niederkoffler (20.), veterana liste Le Calandre (31., ponovo u glavnom poretku, nakon što je lani ispao za jedno mjesto), Piazza Duomo (32., popeo se za sedam mjesta) i Uliassi (43., za sedam mjesta pobjegao s prošlogodišnjeg „fenjeraškog“).

Od španjolskih predstavnika, uz Asador Etxebarri i Di-verxo, tu su još Elkano (24.), koji se popeo za četiri mjesta, i novopridošla Enigma (34.) chefa Alberta Adrije, brata slavnog Ferrana, dok je Restaurante Quique Dacosta, lani 14., neshvatljivo pao u „donji dom“ liste (plasmani 51-100) na 65. poziciju. Japan, uz Sézanne iz top-10 društva, na listi predstavljaju još i povratnik na listu i njezin veteran Narisawa (21.), Florilège (36.) i La Cime (44.), također povratnik.

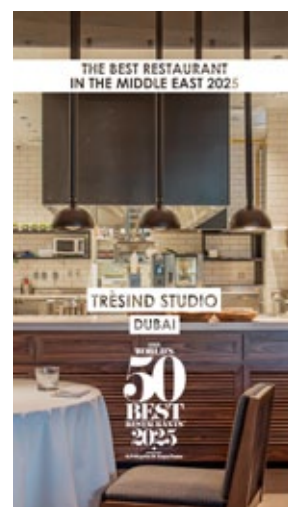
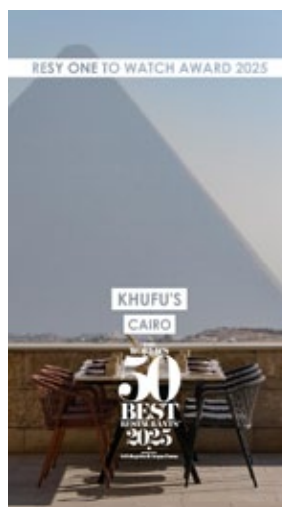
Po dva predstavnika na listi imaju Meksiko - uz Quintonil, Rosetta (46.), Danska - uz Alchemist, novopridošli Kadeau (41.), zatim Ujedinjeno Kraljevstvo - Ikoyi (15., popeo se za čak 27 mjesta i tako osvojio nagradu Highest Climber) i Kol (49.), UAE - Trèsind Studio (27.) i povratnik na listu - Orfali Bros (37.), Švedska - Frantzén (38.) i novopridošli Vyn (47.) te Kina - Wing (11.), koji se popeo za devet mjesta i stigao nadomak top-10, i The Chairman (19.), koji je skočio za sedam mjesta. Valja dodati da je Wing, inače prošlogodišnji Highest New Entry, ove godine osvojio nagradu Art Of Hospitality. Taj je restoran iz probne kuhinje za ponoćnu večeru samo s pozivnicama u debitantskom hongkonškom restoranu Vea, chefa i vlasnika Vickyja Chenga, prometnuo se u njegov „bezgranični“ kineski fine dining restoran, smješten samo kat niže. S 20-godišnjim iskustvom u klasičnoj francuskoj kuhinji, Cheng nikada nije planirao otvoriti

kineski restoran, ali nakon povratka u rodni Hong Kong, otkrio je da ga privlače lokalni okusi. Wingova jela slave osam velikih kineskih kuhinja, inovativno poštujući tradiciju kroz suvremenu interpretaciju bez pravila. Zamislite hrskavu suho odležanu kantonsku piletinu (recept za koji je trebalo više od 80 pokušaja da se usavrši), dimljenog goluba sa šećernom trskom i pirjani morski krastavac nalik svinjskoj potrbušini, umotan u napuhanu proljetnu rolicu te kolica s voćem za završnu slatku poslasticu, i dobit ćete dojam o kakvom se restoranu radi. Nagrada Art Of Hospitality dolazi zahvaljujući profinjenoj posluži i luksuzu karakterističnome za suvremene fine dining restorane, kao i zahvaljujući ekipi oštrog oka, usklađenoj s ukusom svakog gosta i, u skladu s tim, spremnoj pomoći u oblikovanju njegova doživljaja.

Od daljnjih zanimljivosti, jedini američki predstavnik - njujorški Atomix (12.), spustio se s izvrsnog lanjskog 6. mjesta. Od naših susjeda, slovenska Hiša Franko, lani br.48, pala je u „donji dom“ na 69. mjesto, a nedaleku nam Austriju zastupa Steirereck (33.), koji je ove godine napokon uknjižio i treću Michelinovu zvjezdicu. Njemačku, pak, zastupa samo minhenski Restaurant Jan (50.), kao „fenjeraš“ ovogodišnje liste. Brazil se ove godine upisao na listu dolaskom novog člana – restorana Lasai iz Rio de Janeira, dok je sjajni kolumbijski Celele (48.) iz Cartagene, kojeg mnogi drže najboljim latinoameričkim restoranom, na listi zamijenio prošlogodišnjeg predstavnika te zemlje – El Chato iz Bogotá, sada člana „donjeg doma“ liste (54.).

Po jedan restoran na listi ima deset zemalja, a po dva još njih pet, pa je diverzifikacija liste najznačajnije obilježje ovogodišnje liste 50 najboljih restorana svijeta. Istovremeno, ima dosta novih ili relativno novih imena, a „čistka“ starosjedilaca malo je usporenija, ponajviše povratkom nekih starosjedilaca. Uglavnom, prisutni su i veći i manji usponi i padovi, pa se poredak pomiješao i više negoli je to uobičajeno.

U svakom slučaju, španjolsku tehno-emocionalnu kuhinju sustigli su latinoamerički i azijski kreativci, kao i talijanski i francuski klasici, dok nova nordijska kuhinja polako gubi korak. Jednostavno, ima svega i svačega, što nije loše za razgovore, polemiku i, uopće, zanimljivost liste. The World's 50 Best Restaurants, očito, i rukama i nogama nastoji biti zanimljiv za sve, intrigantan, a ako urebba, i kontroverzan.



The World's 50 Best Restaurants 2024

1. Maido (Lima, Peru) - The World's Best Restaurant & The Best Restaurant in Latin America
2. Asador Etxebarri (Atxondo, Španjolska) - The Best Restaurant in Europe
3. Quintonil (Mexico City, Meksiko) - The Best Restaurant in North America
4. Diverxo (Madrid, Španjolska)
5. Alchemist (Copenhagen, Danska)
6. Gaggan (Bangkok, Tajland) - The Best Restaurant in Asia
7. Sézanne (Tokio, Japan)
8. Table by Bruno Verjus (Pariz, Francuska)
9. Kjolle (Lima, Peru)
10. Don Julio (Buenos Aires, Argentina)
11. Wing (Hong Kong, Kina) - Art of Hospitality Award
12. Atomix (New York, USA)
13. Potong (Bangkok, Tajland) - Highest New Entry Award
14. Plénitude (Pariz, Francuska)
15. Ikoyi (London, UK) - Highest Climber Award
16. Lido 84 (Gardone Riviera, Italija)
17. Sorn (Bangkok, Tajland)
18. Reale (Castel di Sangro, Italija)
19. The Chairman (Hong Kong, Kina)
20. Atelier Moessmer by Norbert Niederkofler (Brunico, Italija)
21. Narisawa (Tokio, Japan)
22. Sühring (Bangkok, Tajland)
23. Boragó (Santiago, Čile)
24. Elkano (Getaria, Španjolska)
25. Odette (Singapore)
26. Mérito (Lima, Peru) - new entry
27. Trèssind Studio (Dubai, UAE) - The Best Restaurant in the Middle East
28. Lasai (Rio de Janeiro, Brazil) - new entry
29. Mingles (Seoul, Južna Koreja)
30. Le Du (Bangkok, Tajland)
31. Le Calandre (Rubano, Italija) - re-entry
32. Piazza Duomo (Alba, Italija)
33. Steirereck (Beč, Austrija)
34. Enigma (Barcelona, Španjolska) - new entry
35. Nusara (Bangkok, Tajland) - new entry
36. Florilège (Tokio, Japan)
37. Orfali Bros (Dubai, UAE) - re-entry
38. Frantzén (Stockholm, Švedska)
39. Mayta (Lima, Peru)
40. Septime (Pariz, Francuska)
41. Kadeau (Copenhagen, Danska) - new entry
42. Belcanto (Lisbon, Portugal)
43. Uliassi (Senigallia, Italija)
44. La Cime (Osaka, Japan) - re-entry
45. Arpège (Pariz, Francuska)
46. Rosetta (Mexico City, Meksiko)
47. Vyn (Skillinge, Švedska) - new entry
48. Celele (Cartagena, Kolumbija) - new entry i Sustainable Restaurant Award
49. Kol (London, UK)
50. Restaurant Jan (München, Njemačka) - new entry

Pojedinačne nagrade:

- The World's Best Female Chef - Pichaya „Pam“ Soontornyanakij (Potong)
- Champions of Change - Mindy Woods
- Resy One To Watch Award - Khufu's
- Gin Mare Art of Hospitality Award: Wing
- Estrella Damm Chefs' Choice Award: Albert Adrià
- Woodford Reserve Icon Award: Massimo Bottura and Lara Gilmore
- Sustainable Restaurant Award: Celele
- The World's Best Pastry Chef - Maxime Frédéric
- Beronia Worlds Best Sommelier Award - Mohamed Benabdallah (Asador Etxebarri)
- Highest New Entry Award - Potong
- Highest Climber Award - Ikoyi
- 50 Best Restaurants Scholarship - Angélica Ortiz

