

RENÉ REDZEPI (NOMA)



BIRGIT I HEINZ REITBAUER (STEFERECK)



YOSHIOHRO NARIKAWA (NARISAWA)



WILLIAM GUIDARA I DANIEL HUMM (SREDINA) I SURADNICI (ELEVEN MADISON PARK)



ANDREAS CAMINADA (SCHLOSS SCHAUNSTERN)



BEN SHEWRY (ATTICA)



MAGNUS NILSSON, SREDINA (FÄVIKEN)

Povratak Nome: smjena za smjenom

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS SPONSORED BY S. PELLEGRINO I AQUA PANNA



RENÉ REDZEPI I SURADNICI (NOMA)



THOMAS WISSLER (YENDIME)



RAFFAELE ALAIMO (LE CALANDRE)



RASMUS KOFOED, DESNO (GERANIUM)



ELIE KAMEH, THOMAS KELLER, DAVID BREEDEN (SREDINA) I SURADNICI (THE FRENCH LAUNDRY, PER SE)



ENXETA LIZARTE, LIJEVO (LE CHATEAUBRIAND)



ELEONORA RIZZO (MAMI)



SEIJI YAMAMOTO (NIHONYORI RYUJIN)



JORDI ROCA, JOAN ROCA I JOSEP ROCA (EL CELLA DE CAN ROCA)



SVEN ELVERFELD (AQUA)



ENRICO CRAPPA (PIAZZA DUOMO)



VICTOR ARGUINZONIZ (CASADOR ETXEBARRI)



BJÖRN FRANTZÉN I JIM LÖFDAHL (FRANTZÉN)



Dečki, nismo gubitnici. Ovo je previše j..... ludo. Koliko je vas to očekivalo? Sjećate li se otvaranja Nome i koliko je malo ljudi tada u nas vjerovalo. Bili smo čudaci u svijetu finih stolnjaka i skupih vina. Davali su nam svakakva imena..., svi se dobro sjećamo onoga seal-fucker, ali to nas nije smetalo, već nam je davalo j..... snagu. I pogledajte kamo nas je to doveo, nekoliko godina poslije, kada nas slave zbog svih naših eksperimenata. Zečja soca (samonikla šumska biljka, op. a.) pokorila je kavijar! Seal-fucker je na vrhu...

Bio je to samo dio govora koji je Ren  Redzepi održao nakon povratka njegova kopenhaskoga restorana Noma na vrh ljestvice *The World's 50 Best Restaurants* (neki je još nazivaju San Pellegrinovom listom, premda organizator već dvije godine rabi *ekstenziju sponsored by S. Pellegrino and Aqua Panna*) potkraj travnja. Redzepi je sve izgovorio s mnogo gorčine i  u i, neposredno po poprilično  okantnoj objavi da se Noma, nakon prošlogodišnjega pada na drugo mjesto, ponovno popela na sam vrh liste. Naime, nakon što je 2010. na mjestu najboljega svjetskog restorana smijenila  panjolski El Bulli Ferrana Adrije (rekorder liste s pet prvih mjesta, od čega četiri zaredom) i potom držala lidersko mjesto tri uzastopne godine, Noma je lani smijenio restoran El Celler de Can Roca braće Joana, Josepa i Jordija Roca (prethodne je dvije godine gledao u le a Nomi) iz  panjolske Girona. Ove godine baš nitko nije očekivao povratak Nome na vrh, a i sam Redzepi je prigodom treće pobjede 2012. izjavio da bi *bilo lijepo i četvrti put biti prvi, ali to bi možda bilo previše* te da je za njega *tri čaroban broj*. Stoga je nemalo začudio njegov ogorčeni ton, pa čak i naglašena uporaba *F-worda* (bilo ih je toliko da videozapis govora nije postavljen na službenu stranicu *50 Best*, a i voditelj priredbe Mark Durden-Smith u  ali je rekao da se iskreno nada da na danskom *F-word* znači nešto drugo).

Kao i obično, i prije ovogodišnjega proglašenja liste na gastroblogovima se raspravljalo o raznim stvarima, ali gotovo nitko nije spominjao povratak Nome, iako je, istini za volju, nekoliko teoretičara zavjere lamentiralo o razlozima poziva Joanu Roci u ured *Restaurant Magazinea* (organizator liste *50 Best*) u Londonu, u listopadu prošle godine. Više se razglabalo o francuskom bojkotu, o tome kako je Alain Ducasse u svojim restoranima zabranio prodaju vode San Pellegrino (lani je od liste *50 Best* dobio nagradu za životno djelo, ali je zahvalio samo videosnimkom, premda je samo dan prije bio u Londonu), a predviđala se i najezda azijskih i latinoameričkih restorana na listi, ne bi li organizator što intenzivnije promovirao svoje nove priredbe – *50 Best Asia's Restaurants* (u veljači održana po drugi put) i *Latin America's 50 Best Restaurants* (prvi put održana prošloga rujna).

Najmanje su oko svega bili živčani sami *chefovi* i restorateri, koji su u London po eli pristizati već tri-četiri dana

prije proglašenja nagrada (ponedjeljak, dan kada je većina restorana u svijetu zatvorena), da bi ih se za vikenda moglo susresti u gotovo svim trenutačno najzanimljivijim gradskim restoranima. Svi su tvrdili da su potpuno opušteni te da su se ponajprije došli družiti i zabavljati, što je za većinu vjerojatno i bilo istina. Ipak, oni čiji su restorani bili plasirani među prvih deset zasigurno su itekako bili svjesni važnosti objave nove liste, jer su na svojim finansijskim bilancama jasno vidjeli rezultate sve veće popularnosti i utjecaja liste.

Naime, usprkos kontroverznosti, ponajprije zbog razumijevanja pojma *najbolji*, načina glasanja i neodređenih kriterija, izbor *50 Best* priznat je širom svijeta, a plasmani restorana redovito se citiraju usporedno s *Michelinovom* ocjenom restorana. Neki tvrde da je čak i utjecajniji, jer za razliku od *Michelina* pokriva čitav svijet, a format tablice od 1 do 50 shvatljiv je i najpovr nijima. No, da ga ozbiljno shvaćaju mnogi gurmani, uvjerali smo se u nebrojeno slučajeva. Primjerice, lanijskoga ljeta u  vedskoj smo sreli dvije Njujor anke, majku i kćer, koje su u tu zemlju doletjele na četiri dana, samo da bi jele u tri restorana, od kojih su dva na listi *50 Best* (Frantz n i F viken), oba izvan top-10 društva, a potonji još i dodatnih sat leta na sjever (plus sat i 15 minuta vožnje autom) udaljen od Stockholma.

Bilo kako bilo, toga se vikenda dobro zabavljalo, pa se tako još u četvrtak u The Clove Clubu *chefa* Isaaca McHalea (ex-Young Turks, *I&P* No 37), moglo vidjeti bračni par Heinz i Birgit Reitbauer iz bečkog Steirererecka. The Clove Club svih je dana služio i kao baza mnogim gostujućim *chefovima* (tu ulogu preuzeo je lani, pa se zahvaljujući tomu vjerojatno i pojavio u donjem domu liste na 87. mjestu, s tendencijom napretka). Isto tako, mnogi su jeli i u Pollen Street Socialu, perjanici *chefa* Jasona Athertona, koji je trenutačno jedan od najuzbudljivijih lokala u Londonu, jer svim snagama nastoji uloviti drugu *Michelinovu* zvjezdicu. Ren  Redzepi sa svojom je ekipom u nedjelju navečer bio u restoranu Fera u hotelu Claridge's, Elena i Juan Mari Arzak iz sansebastianskog Arzaka viđeni su za *chefovim* stolom u Bubbledogsu Jamesa Knappetta, a Grant Achatz iz  ikaške Alinee, Andreas Caminada iz  vicarskog restorana Schloss Schauenstein i dvojac Daniel Humm-William Guidara iz njujor kog Eleven Madison Parka u Zumi, trendovskom restoranu suvremene verzije japanske kuhinje iz ergele restoratera Reiner Beckera (poznatih *chefova* vidjelo se i u njegovoj Roki).

U ponedjeljak poslijepodne, na dan proglašenja nagrada, mnogi su se *chefovi*, novinari i sponzori okupili na dva mjesta – u hotelu Ritz na Piccadillyju, gdje su domaćini bili sponzori Cacao Berry i Ron Zacapa (maštoviti slatki i slani zalogaji uz sjajni rum Zacapa te od njega prigodno kreirani Altitude Cocktail) te u restoranu Ametsa with Arzak Instruction u Hotelu Halkin, gdje je *party* (*chef* Sergio Sanz i Elena Arzak priredili su luksuzni popodnevi  aj) organizirao Veuve Cliquot, i to u čast novoga najboljeg ženskoga *chefa* na svijetu – Helene Rizzo iz restorana Mani u brazilskome S o Paulu, inače bivše manekenke, koja je za stažiranje u El Celler de Can Roca upoznala budućega supruga, španjolskog *chefa* Daniela Redonda, i s njime u Brazilu 2006. otvorila restoran. Isto tako, već je prije objavljeno da je nagradu za životno djelo dobio Fergus Henderson, otac suvremene verzije tradicionalne engleske kuhinje iz St. Johna, jednog od najutjecajnijih engleskih restorana (*I&P* No 37).

Da je među *chefovima* vladao sjajan ugođaj, potvrdila je i činjenica da se većina njih u dvorištu Guildhalla, u kojem je priredba održana, pojavila čak dva sata prije početka programa. Grlilo se, ljubilo, razgovaralo po skupinama, a društva stalno miješala i međusobno fotografirala (*selfies* su i tu bili u modi).

Već spomenuti Andreas Caminada izjavio je: *Čast je i zadovoljstvo ponovo biti u Londonu. Ovo mi je već peti put. To je uz Michelin i Gault Millau najvažnija stvar.* Gastón Acurio iz restorana Astrid y Gastón u peruanskoj Limi dodao je: *Jako smo sretni da smo ponovno u Londonu, da slavimo naše restorane zajedno s našim prijateljima i chefovima iz cijeloga svijeta.* Slične riječi čule su se i od njegova sugrađanina Virgijija Martinezza iz restorana Central: *Za nas ovo nije natjecanje. Uopće ne. To je prilika biti dijelom nevjerojatnoga svjetskog gastropokreta. Fantastično je koliko se važnih ljudi iz svijeta gastronomije okupilo danas u Londonu. Energija je vrlo pozitivna.*

I izjave ostalih zvučale su kao orkestrirane. *Chef* Ben Shewry iz restorana Attica u Melbourneu oduševljeno je ustvrdio: *Ugođaj je vrlo pozitivan. Lijepo je, jer uopće nema kompetitivnosti, što je vrlo neobično kad su nagrade u pitanju. Nitko nije ljubomoran i svi su iskreno sretni jedni zbog drugih. Sjajno je biti među 50 najboljih, bez obzira jeste li prvi ili pedeseti. Tako barem ja na to gledam, dok je Grant Achatz izjavio: Gledate oko sebe i vidite sve poznata lica, ljude iz svih krajeva svijeta. Nevjerojatna skupina ljudi u jednom dvorištu. Iznimno je lijepo uživati u tom trenutku, prije negoli uđemo u dvoranu i čujemo rezultate. Bez obzira kakvi oni bili, slavimo to što smo se okupili na jednom mjestu i što zajedno uživamo.*

Sve se to potpuno podudaralo s uvodom u priredbu Williama Drewa, direktora priredbe i glavnog urednika *Restaurant Magazinea*, koji je odmah naglasio da je riječ o promociji, a ne natjecanju restorana, ponavljajući tako mantru koju *50 Best* ponavlja od prvoga dana, a koja kaže da je glavna svrha nagrade da se barem jednom godišnje u čitavome svijetu piše, govori i raspravlja o restoranima.

Osim izmjene mjesta El Celler de Can Roce (2) i Nome (1. i titula Najboljeg restorana Europe), u top-10 društvu najvažniji su dometi zadržavanje Osterije Francescane *chefa* Massimo Botture iz Modene na 3. mjestu, te korak naprijed njujorškog Eleven Madison Parka i dva Blumenthalova Dinnera (isto toliko popeo se i lani), što je sansebastijanski Mugaritz spustilo na, i dalje respektabilno, 6. mjesto. D.O.M. iz São Paula spustio se mjesto niže, što je itekako kompenzirano vrlo prestižnom nagradom Chefs Choice, koja je otišla *chefu* tog restorana Alexu Atali, koji je u objašnjenju nagrade nazvan *istraživačem, ambasadorom kulture, inovatorom i motivatorom, ali prije svega majstorskim chefom*. Arzak je zadržao 8. mjesto, a u top-10 vratila se Alinea i ušuljao londonski The Ledbury, dok su iz njega isпали (ali ne daleko) njemački Vendôme (12) i bečki Steierereck (16).

Kad se pogleda pretek nacija, Amerikanci su ove godine izjednačeni sa Španjolcima (prošle su bili s Francuzima) s ukupno sedam restorana na listi, ali su Španjolci ipak bolji, jer među prvih deset imaju tri restorana, a Amerikanci dva. Španjolci su ukupni skor popravili za dva restorana (prethodne tri godine imali su ih pet). Francuzi su pali na treće mjesto s pet lokala (lani šest), dok četiri restorana nema ni jedna zemlja. Talijani su s prošlogodišnja četiri spali na tri restorana, koliko

ih ima i Velika Britanija. Skupinu sa po dva restorana na listi, kao i prošle godine, dijeli osam zemalja (Kina, koja je prošle godine imala tri predstavnika, nestala je s liste, dok se Švedani nisu oporavili od prošlogodišnjega pada).

Prvo mjesto među najjačim gastrosilama zadržali su **Španjolci**. Sve, naravno, predvodi sjajni El Celler de Can Roca (2.- *I&P* No 28), čiji je Jordi Roca (najmlađi od trojice braće koji ga vode) ujedno i dobitnik novouvedene nagrade za Najboljeg slastičara svijeta. Jordi je najavljen kao *dijelom chef, dijelom arhitekt, a dijelom čarobnjak*, čemu je dodano da su njegovi tanjuri složeni na nevjerojatnoj razini ambicije, vještine i posvećenosti detaljima. Nadalje, tu su Mugaritz (6 - *I&P* No 30) Andoni Luis Aduriz, koji je i dalje neizmjereno kreativan i s pravom napokon očekuje treću *Michelinovu* zvjezdicu, legendarni Arzak (8.- *I&P* No 32), stalni kodač zamašnjak baskijske kreativne kuhinje, gdje sada glavnu riječ vodi Juan Marijeva kći Elena, i koji je na listi već 11. godinu, od čega posljednjih četiri na osmom mjestu (nakon priredbe Elena nam je rekla da bi na lotu trebala igrati samo na broj 8), zatim novopridošli Azurmendi (26. - *I&P* No 38), restoran nedaleko Bilbao, gdje nevjerojatno kreativni Eneko Atxa udara temelje svjesnoj kuhinji budućnosti (dobitnik Nagrade za održivost), pa Quique Dacosta (41. - *I&P* No 36), nevjerojatno maštovit poligon istoimenog avangardnog *chefa* iz Dénije nedaleko Valencije (lani 26, a predlani 40) te Asador Etxebarri (34) baskijskoga *chefa* Victora Arguinzoniza, čarobnjaka delikatnoga perfekcionističkog roštilja, koji se ove godine popeo za deset mjesta. Tom društvu pridružio se Martín Berasategui (35), restoran istoimenoga starog majstora iz mjesta Lasarte-Oria kod San Sebastián (1&P No 31), koji se nakon dvogodišnjeg izbjivanja sasvim zasluženo vratio na listu.

Američku perjanicu danas predstavlja sjajni njujorški Eleven Madison Park (4. i titula Najboljeg restorana Sjeverne Amerike), koji u čarobnom *art deco*-interijeru skladno vode *chef* Daniel Humm i generalni direktor William Guidara. Taj restoran vrlo uzbudljiva jelovnika, nakon najviših ocjena *New York Timesa* i *Michelina*, kao da ništa ne može zaustaviti. Pet mjesta niže, EMP prati čikaška Alinea (9. - *I&P* No 16) te Le Bernardin (21) *chefa* Erica Riperta, koji svoj restoran već godinama drži u gornjoj polovici liste. Per Se (30. - *I&P* No 16) i The French Laundry (44) velikoga Thomasa Kellera, s novim *chefovima* u glavnim ulogama, zasigurno još nisu rekli posljednju riječ, kao ni njujorški Daniel (40) slavnoga Daniela Bouluda, koji ovaj put, iz privatnih razloga, nije bio u Londonu, ali je tamo poslao svoje *chefove*. Američki konto podebljao je novopridošli restoran Coi (49) iz San Francisca, carstvo *chefa* Daniela Pattersona, zaljubljenika u kalifornijsko obilje namirnica, koje podvrgava suvremenim tehnikama u jelima koja ciljaju na ugođaj, sjećanja i osjećaje (sjajni degustacijski meniji i sofisticirana vinska karta). Dodatno, iz San Francisca dolazi i dobitnik nagrade One To Watch – restoran Saison *chefa* Joshue Skenesa, kojeg u SAD-u već godinama slave zbog inovativna i vrlo originalna stila, što ne čudi jer je učio kod više vrhunskih američkih *chefova*, poput Jean-Georges Vongerichtena i Michaela Mine.

Francusku čast čuva nekoliko sjajnih restorana. Na rubu top-10 nalazi se Mirazur (11) iz Mentona, koji je četvrtu godinu na listi i stalno se uspinje (lani 28). Mirazur vodi *chef* Mauro Colagreco, trendovski prirodnjačkog usmjerenja, u kojem mi-

ješa utjecaje nove nordijske kuhinje i estetiku Michela Brasa. Arpège majstora povrća Alaina Passarda (25) pao je za devet mjesta, isto koliko i pariški neobistro Le Chateaubriand (27) francuskoga *chefa* baskijskoga podrijetla Iñakija Aizpitartea (vrhunske namirnice podvrgnute mješavini francuskih, azijskih i južnoameričkih tehnika). I Atelier Saint-Germain de Joël Robuchon (31) spustio se za sedam mjesta, a sjajni Astrance (38) *chefa* Pascala Barbota (*I&P* No 33) za čak 15, što će Francuzima sve zajedno nedvojbeno još više omrznuti listu *50 Best*.

Iako **Talijani** pri vrhu imaju Osteriju Francescanu (3, drugi put zaredom i šesti put na listi) Massima Botture (*I&P* No 34), koji ekspertno uravnotežuje tradiciju i modernitet, zbog lošijega plasmana Piazze Duomo (39) iz Albe, pod vodstvom modernističkoga *chefa* Enrica Crippe (popeo se za dva mjesta) i Le Calandrea (46) iz Rubana kod Padove *chefa* Massimilijana Alajma (podsjetimo, najmlađi *chef* u povijesti s tri *Michelinove* zvjezdice), pretekli su ih **Britanci**, ponajviše zbog izvrsna londonskog aduta Dinner by Heston Blumenthal (5. – *I&P* No 37), koji uspješno nudi futurističku verziju povijesti te The Ledburyja (10, predlanski Highest Climber i, prije toga, Highest New Entry) *chefa* Bretta Grahama, koji se popeo za tri mjesta i ušao u top-10 (i inače ga mnogi već godinama drže najboljim britanskim restoranom). Blumenthalov Fat Duck (47) iz Braya, koji će 2015. šest mjeseci gostovati u Melbourneu, pao je još dublje od prošlogodišnjega 33. mjesta.

Među zemljama s dvama predstavnicima treba izdvojiti **Dansku**, jasno zbog Nome (1. – *I&P* No 33), koja usprkos prošlogodišnjem skliznuću na drugo mjesto nije posustala, već naprotiv uprla sve snage da bude još bolja u svojoj leaderskoj poziciji prirodnjačkoga trenda i izumitelja nove nordijske kuhinje. Razlog naporima možda nije toliko bio povratak na br. 1 liste, već preseljenje čitava restorana na tri mjeseca u Tokio, potez koji Redzepi priprema već tri godine (vjerojatno ne samo koincidencija sa sličnim Blumenthalovim potezom). Drugi danski restoran Geranium (42) iz Kopenhagena popeo se za tri mjesta. Šveđane i dalje zastupaju Frantzén (23), koji je pao s 12. mjesta i Fäviken (19), najdosljedniji sljedbenik Nomine filozofije, koji se popravio za 15 mjesta. **Njemački** aduti, uz već spomenuti Vendôme Joachima Wisslera, ostaje Aqua (28) iz Wolfsburga, koja se uspela dvije stepenice.

Što se regija tiče, **Azija** je napravila lijep posao, premda ima ukupno samo pet predstavnika. Naime, nagradu Najboljeg restorana tog kontinenta osvojio je Nahm (13) iz Bangkoka, pobjednik priredbe *Asia's 50 Best Restaurants*, koji vodi *chef* David Thompson, rodom iz Australije, ali i čovjek koji je tajne tajlandske kuhinje svladao do u tančine (njegov danas zatvoren londonski restoran ista imena bio je prvi tajlandski restoran koji je osvojio *Michelinovu* zvjezdicu) te stvorio vlastiti stil s posebnim naglaskom na tajlandski sklad kiselog, slatkog, slanog i pikantnog. Stoga ne čudi da je Nahm danas na popisu svih ozbiljnijih gurmana širom svijeta.

Nahmu se pridružuje i njegov, na listu novopridošli, gradski susjed Gaggan (17. i s titulom Highest New Entry, inače 3. na *Asia's 50 Best*), *chefa* Gaggana Ananda (Adrijin učenik), koji predstavlja svoju originalnu verziju indijske kuhinje s modernističkim tehnikama i njome premošćuje jaz između istočnjačke i zapadnjačke kuhinje (rašnjić od piletine sa zelenim paprom i pjenicom od korijandera, Chowpati Year 2050 – jelo u obliku kuglastog jogurta na prženom tijestu s pjenicom od začinskih

trava i *chutneyjem* od tamarinda...). Azijsku ekipu pojačavaju i stari tokijski aduti liste – šest mjesta uznapredovali Narisawa (14, u veljači 2. na *Asia's 50 Best*), francuskoga đaka Yoshihira Narisawe, koji klasične francuske tehnike miješa s najkvalitetnijim japanskim namirnicama, te 11 mjesta posrnuli Nihonryori RyuGin (33, peti na *Asia's 50 Best*). Sve upotpunjuju i dva singapurska restorana – lani prvi put uvršten Restaurant André (37) futurističko-filozofskog *chefa* Andréa Chianga te povratnik na listu Waku Ghin (50) japansko-australskog genijalca Tetsuye Wakude (sa sidnejskim restoranom Tetsuya od 2005. do 2007. br. 4 na *World's 50 Best*).

Južnoamerički kontingent i dalje predvodi D.O.M. Alexa Atale (7. i Najbolji restoran Južne Amerike, ali ipak 2. na *Latin America's 50 Best – I&P* No 29), revolucionarni restoran što modernistički slavi tradiciju i obilje amazonske prašume. D.O.M. je na Svjetskoj listi bolje plasiran od pobjednika priredbe *Latin America's 50 Best* – restorana Astrid y Gaston (18) iz Lime, što je mali paradoks, ali i odraz konstrukcije glasačkoga tijela (gotovo 900 glasača iz cijeloga svijeta). Sve je pak iznenadio Acuriov susjed iz Lime – Virgilio Martinez s restoranom Central (15. i titula Highest Climber, 4. na *Latin America's 50 Best*), koji se uspeo golemih 35 mjesta. Pujol (20) iz Mexico Cityja *chefa* Enrikea Olvera, s izrazito osobnim pogledom na meksičku kuhinju, već se četiri godine šeta širom liste. Lanjski novopridošlica Mani (36) iz São Paula (tradicionalna brazilska praksa i namirnice u spoju s modernim tehnikama i španjolskim utjecajima), čiju kuhinju vodi nova najbolja šefica svijeta Helena Rizzo, popeo se za deset mjesta i zatvara južnoamerički popis.

Jedini predstavnik **Australije** – Attica (32) iz Melbournea, lanjski Highest New Entry, pao je za 11 mjesta, ali je ostao Najbolji restoran Australazije. Novozelandski *chef* Ben Shewry prirodnjačkog je smjera i iznimno inventivan, pa mu vjerojatno predstoji još dosta godina na listi.

Tiskovna konferencija po završetku priredbe bila je samo s jednim protagonistom – Renéom Redzepijem, od čijih smo izjava zabilježili samo ovu: *Nikada u životu nisam bio toliko iznenađen*. U glavnoj sali, pak, Joan Roca prokomentirao je sa smiješkom: *Drugi smo na svijetu i to je vrlo značajan rezultat. Na koncu, to je mjesto koje već jako dobro poznajemo, dok je Josep Roca dodao: Fantastično! Vrlo smo sretni. To je veliko priznanje i uživat ćemo u njemu*.

Kao i svake godine, priredba *The World's 50 Best Restaurants* završila je *after partyjem* u kripti Guildhalla, dok se poslije ponoći slavlje nastavljalo po kružocima – u Pollen Street Socialu, Roki, The Clove Clubu... Idućega dana održan je i tradicionalni Chefs' Lunch, ovoga puta u novom, vrlo hvaljenu restoranu Nuna Mendesa (*I&P* No 37) Chiltern Firehouse, u Chiltern Streetu (četvrt Marylebone).

Zaključak većine prisutnih s kojima smo komentirali vrh nove liste bio je da osim organizatora, braće Roca i Redzepija, doslovno nitko nije znao konačan rezultat. Dokaz za to bilo je veliko iznenađenje svih u publici (posebno razočaranje Španjolaca i dešperacija Katalonaca), Redzepi koji je iz Kopenhagena došao s kompletnom ekipom suradnika te stalozhenost, mudrost i slavlje u porazu braće Roca. Očigledno bila je riječ o dobro čuvanoj tajni! U svakom slučaju, organizator je svoj cilj postigao, jer se o restoranima pisalo i raspravljalo još čitav tjedan. 🍴



The World's 50 Best Restaurants 2014

1. **Noma**, Kopenhagen (Danska) – **World's Best Restaurant / Best Restaurant in Europe**
2. **El Celler de Can Roca**, Girona (Španjolska)
3. **Osteria Francescana**, Modena (Italija)
4. **Eleven Madison Park**, New York (SAD) – Best Restaurant in North America
5. **Dinner by Heston Blumenthal**, London (VB)
6. **Mugaritz**, San Sebastián (Španjolska)
7. **D.O.M.**, São Paulo (Brazil) – Best Restaurant in South America / Chefs Choice Award
8. **Arzak**, San Sebastián (Španjolska)
9. **Alinea**, Chicago (SAD)
10. **The Ledbury**, London (VB)
11. **Mirazur**, Menton (Francuska)
12. **Vendôme**, Bergisch Gladbach (Njemačka)
13. **Nahm**, Bangkok (Tajland) – **Best Restaurant in Asia**
14. **Narisawa**, Tokio (Japan)
15. **Central**, Lima (Peru) – **Highest Climber**
16. **Steirereck**, Beč (Austrija)
17. **Gaggan**, Bangkok (Tajland) – **Highest New Entry**
18. **Astrid y Gastón**, Lima (Peru)
19. **Fäviken**, Järpen (Švedska)
20. **Pujol**, Mexico City (Meksiko)
21. **Le Bernardin**, New York (SAD)
22. **Vila Joya**, Albufeira (Portugal)
23. **Frantzén**, Stockholm (Švedska)
24. **Amber**, Hongkong (Hongkong)
25. **Arpège**, Pariz (Francuska)
26. **Azurmendi**, Larrabetzu (Španjolska) – **New Entry / Sustainability Award**
27. **Le Chateaubriand**, Pariz (Francuska)
28. **Aqua**, Wolfsburg (Njemačka)
29. **De Librije**, Zwolle (Nizozemska) – **Re-Entry**
30. **Per Se**, New York (SAD)
31. **L'Atelier de Jöel Robuchon Saint-Germain**, Pariz (Francuska)
32. **Attica**, Melbourne (Australija) – **Best Restaurant in Australasia**
33. **Nihonryori RyuGin**, Tokio (Japan)
34. **Asador Etxebarri**, Atxondo (Španjolska)
35. **Martín Berasategui**, Lasarte-Oria (Španjolska) – **Re-Entry**
36. **Mani**, São Paulo (Brazil)
37. **Restaurant André**, Singapur (Singapur)
38. **L'Astrance**, Pariz (Francuska)
39. **Piazza Duomo**, Alba (Italija)
40. **Daniel**, New York (SAD)
41. **Quique Dacosta**, Dénia (Španjolska)
42. **Geranium**, Kopenhagen (Danska)
43. **Schloss Schauenstein**, Fürstenau (Švicarska)
44. **The French Laundry**, Yountville (SAD)
45. **Hof Van Cleve**, Kruishoutem (Belgija)
46. **Le Calandre**, Rubano (Italija)
47. **The Fat Duck**, Bray (VB)
48. **The Test Kitchen**, Cape Town (JAR) – **New Entry / Best Restaurant in Africa**
49. **Coi**, San Francisco (SAD) – **New Entry**
50. **Waku Ghin**, Singapur (Singapur) – **Re-Entry**

