



# Nova smjena i prijelomna godina

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS,

SPONSORED BY S.PELLEGRINO & AQUA PANNA AND ONEDITION PHOTOGRAPHY



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

Bila je to vrlo uzbuđljiva godina, s mnoštvom kulinarških imena, kojih smo talent proslavili večeras. U vrijeme kada neprestano rastu apetiti za dosezanjem novih gastronomskih vrhunaca, osjećamo se počašćenima što igramo istaknutu ulogu na tom putu otkrivanja i ponosni smo što uspijevamo na jednome mjestu okupiti jedinstvenu zajednicu izvanserijskih vizionara restoranskoga posla, izjavio je prvoga dana lipnja William Drew, direktor *The World's 50 Best Restaurants*, priredbe koja se već davno riješila nadimka *San Pellegrinova lista*, a nedavno se i uspješno odvojila od *Restaurant Magazinea*, inicijatora te popularne rang-liste restorana svijeta, te se definitivno ustoličila kao zasebna robna marka s potpuno odvojenim poslovanjem.

I doista, početak lipnja u Londonu donio je nekoliko uzbuđljivih vijesti za one koji prate svjetsku restoransku scenu – El Celler de Can Roca, slavni restoran braće Roca iz španjolske Girona (Katalonija), nakon godine koju je proveo na broju 2, vratio se na vrh liste *50 Best*; Osteria Francescana iz talijanske Modene *chefa* Massimo Bottura popela se na br. 2 preskočivši Nomu Renéa Redzepija; Europa je zabilježila čak 24 plasmata, od čega pet u top-10 društvu; legendarni njujorški *chef* francuskoga podrijetla, Daniel Boulud, osvojio je Nagradu za životno djelo, a najboljom *šeficom* svijeta proglašena je Francuskinja Hélène Darroze.

Sve nas koji smo u London došli radi proglašenja liste *50 Best* za 2015. dočekalo je hladno i vjetrovito vrijeme, znatno lošije od onoga prethodnih pet godina, kada se priredba održavala mjesec dana ranije (organizator je pomaknuo termin radi usklađenja sa svojim regionalnim priredbama *Asia's 50 Best* (ožujak) i *Latin America's 50 Best* (rujan). No oblačno nebo i neugodni vjetar nisu bili jedina neugodnost na početku ovogodišnje priredbe.

Naime, za gorke tonove pobrinula se kontroverzna francuska internetska stranica Occupy 50 Best (nadahnuta pokretom Occupy Wall Street), koja je, ususret dodjeli nagrada i proglašenju Liste, pokrenula peticiju s potporom nekoliko cijjenjenih *chefova* i sa oko 400 potpisa, kojom je pozivala sponzore na bojkot priredbe, kritizirajući nedostatak kriterija, netransparentnost i strukturu procesa glasanja, kao i prevlast nacionalizma pred kvalitetom (pomalo čudan argument, kad dolazi iz francuskih izvora), seksizma (mali broj *šefica* na listi) te promocije *celebrity chefova* umjesto zdravlja i zadovoljstva gosta (tu su se pozvali na slučajeve trovanja u El Bulliju, Nomi i The Fat Ducku, sve restoranima koji su bili na vrhu Liste). Argentinski *chef* Francis Mallmann, u potporu inicijativi, objavio je da se još 2013. povukao iz glasačkog tijela.

Iako nije riječ o velikome pokretu, pariški Occupy 50 Best, koji predvodi stanovita Zoe Reyners, uspio je zainteresirati ugledne medije, poput *New York Timesa* i *Associated France Pressa*, da prenesu njegove stavove. Najveći pobornik toga pokreta među *chefovima* legendarni je Joël Robuchon, jedan od najvećih *chefova* modernoga doba i čovjek s tucetom restorana u Parizu, Monaku, Bordeauxu, Londonu, Las Vegasu, Singapuru, Hongkongu, Bangkoku, Makau, Tajvanu i Tokiju, s ukupno 25 *Michelinovih* zvjezdica, više nego bilo koji *chef* na svijetu, koji inače loše kotira na Listi (lako se njemu buniti, komentirali su mnogi). On je prvi potpisao peticiju, vjerojatno uvrijeđen 31. mjestom njegova paradnog restorana L'Atelier



GAGAN ANAND (GAGAN)



MAURO COLAGRECÓ (MIRAZUR)



CHEFOVI S NJEMAČKOG GOVORNOG PODRUČJA



ANDONI ADURIZ (MUGARITZ)



ANDRE CHIANG (ANDRE) I DANIEL BOULUD (DANIEL) S PRATNjom



JUAN MARI ARZAK (ARZAK) I ENEKO ATXA (AZURMENDI)



WILLIAM GUIBARA I DANIEL HUMM (ELEVEN MADISON PARK) S PRATNjom



HEINZ REITBAUER (STIEIERERECK)



MASSIMO BOTTURA (OSTERIA FRANCESCANA)



BRETT GRAHAM (THE LEDBURY) I ISAAC MCHALE (THE CLOVE CLUB)



ANDONI ADURIZ (MUGARITZ), JOSEAN ALBA (NERUA), JOAN, JORDI JOSEP ROCA (EL CELLER DE SAN ROCA)



THOMAS KELLER (PERSE, THE FRENCH LAUNDRY),  
RENÉ REDZEPI (NOMA) I DANIEL BOULUD (DANIEL)



GRANT ACHATZ (ALINEA)



JORDI ROCA, MASSIMO BOTTURA, JOAN ROCA, RENÉ REDZEPI I JOSEP ROCA

Saint-Germain de Joël Robuchon u Parizu (ove je godine pao u donji dom, na 63. mjesto).

Nepostojanje kriterija, odnosno njihova zamjena *općim zadovoljstvom gosta*, kao što smo već pisali mnogo puta na ovim stranicama, glavna je zamjerka protivnika liste *50 Best* od njezina početka 2002. Nju je stalno pratila i kritika nestručnosti mnogih glasača (27 regionalnih skupina sa po 36 glasača), zatim optužbe o zakulisnoj politici i pristranosti, pri čemu se najčešće spominju zemlje partneri, posebno Peru i Singapur, organizatori regionalnih priredaba *50 Best*, za koje kritičari tvrde da (sumnjivo) imaju previše predstavnika na Listi.

No kritičara Liste bilo je u proteklih trinaest godina mnogo, posebno iz francuskoga tabora, gdje su oduvijek držali da na ljestvici ima premalo njihovih restorana, usprkos tome što je Francuska uvijek bila u vrhu poretka nacija. Nezadovoljstvo i prijepori naravno ne čude, jer baš kao i tri *Michelinove* zvjezdice, dobar plasman na *World's 50 Best Restaurants*, a pogotovo u njezinu vrhu, donosi golemu zaradu, pa čak i prava bogatstva.

Ni vođe *50 Besta* nisu sjedili skrštenih ruku, pa su njihovi odvjetnici imali dosta posla oko zaštite ugleda robne marke pravnim sredstvima (Occupy je, primjerice, morao maknuti logotip *50 Best* sa svoje stranice). Razlog je jednostavan – uspješan posao i širenje robne marke uvelike ovise o sponzorskoj novcu San Pellegrina, Aqua Panne i ostalih poznatih tvrtki, kao i onoga vlada i turističkih zajednica Perua i Singapura, a od ove godine i Meksika. Vjerodostojnost od ove godine *50 Best* brani i ugledom konzultantske tvrtke Deloitte, koja nadzire regularnost glasačkoga procesa (vidi kraći ekskluzivni intervju s direktorom priredbe Williamom Drewom).

Ipak, loše ozračje stvoreno neposredno uoči 14. izdanja *The World's 50 Best Restaurants* nije se nimalo osjetilo u Londonu u nedjelju 31. svibnja, dan uoči proglašenja nove Liste, kada su u grad stali stizati *chefovi* i restorateri iz cijeloga svijeta. Da će ova godina biti prijelomna u povijesti Liste, dalo se naslutiti i time što je umjesto već tradicionalnoga *Chefs' Luncha*, koji se održavao dan nakon priredbe u nekom od novih, zanimljivih londonskih restorana, dan prije priredbe održan takozvani *Chefs' Feast*, večera u restoranu Fera u hotelu Claridge's, gdje je poznati *chef* Simon Rogan pripremio niz jela u svom prirodnjačkom stilu moderne britanske kuhinje. Tamo smo vidjeli većinu *chefova* s liste *50 Best* (braća Roca, Massimo Bottura, Grant Achatz, Elena i Juan Marí Arzak, Yoshihiro Narisawa, Richard Ekkebus...), a svi su bili složni da je večer bila lijepa zbog druženja, dok je hrana bila u drugome planu (čitaj: poprilično neuzbudljiva).

Izvan službenoga dijela, najdojmljiviji su bili susreti na ručcima u nedjelju i ponedjeljak (na dan same priredbe) u

Bar Bouludu, londonskome restoranu Daniela Bouluda, smještenu u hotelu Mandarin Oriental. U ponedjeljak, kada smo tu ručali s Danielom, bili su prisutni i Thomas Keller, Massimo Bottura, Elena i Juan Marí Arzak, Andoni Aduriz, Eneko Atxa..., a na koktelu neposredno uoči odlaska na proglašenje liste skupilo se još mnogo *chefova*. Povod svemu, dakako, bila je Nagrada za životno djelo, kao i petogodišnjica otvaranja Bar Bouluda. Daniel je sve proslavio s kolegama, suprugom Katherine i jednogodišnjim sinom Julienom.

Daniel Boulud, koji je upravo navršio šezdeset godina, dobitnik je desete po redu nagrade za životno djelo – *2015 Diners Club Lifetime Achievement Award*. Taj *chef* rođen u Lyonu (danas vodi čitavo malo carstvo restorana širom SAD-a te u Torontu, Montrealu, Londonu i Singapuru) izgradio je reputaciju u New Yorku vodeći najprije kuhinju slavnoga Le Cirquea, a potom se uvrstio među najutjecajnije *chefove* svijeta radom u vlastitome restoranu Daniel, koji već više od dva desetljeća gostima pruža jedinstven i nezaboravan doživljaj. Jelovnik tog restorana, naime, definiraju pomno osmišljena jela vrlo osobne, elegantne i inovativne kuhinje izgrađene na klasičnim francuskim temeljima, ali s američkim *flairom*, koja stalno ide ukorak s vremenom.

*Uvijek sam se trudio gostu ponuditi nezaboravan ugođaj. Kad uđete u Daniel, kao da ostavljate stvarni svijet iza sebe i ulazite u intimnu čahuru profinjene kuhinje i jedinstvenih doživljaja*, rekao je u povodu primanja nagrade Boulud (vidi ekskluzivni mali intervju).

Iako je za ponedjeljak poslijepodne u Londonu najavljuvan pljusak uz jak vjetar, u okolici Guildhalla, gdje se priredba *50 Best* održava svake godine, nevjerojatno je trajalo kratko i palo je vrlo malo kiše, pa je samo hladnoća pokvarila tradicionalno druženje *chefova* u dvorištu Guildhalla, gdje su na svoje došli i novinari.

Pogledajmo sada što nam u vrhu donosi nova lista. Najvažniji događaj je, već spomenuti, povratak restorana El Celler de Can Roca na čelo liste (ujedno i titula Najboljeg restorana Europe), zatim spuštanje Noma s 1. na 3. mjesto te najbolji plasman Osterije Francescane do sada. Sjajan uspjeh postigao je prošlogodišnji *Highest Climber*, restoran Central iz peruanske Lime, koji je skočio s 15. na 4. mjesto. Njujorški Eleven Madison Park, usprkos koraku natrag, ostao je u top-5, dok je sansebastijanski Mugaritz zadržao 6. poziciju. Britanski favorit Dinner by Heston Blumenthal i brazilski D.O.M. spustili su se za dva mjesta, ali se i zadržali u top-10. Bastion nove baskijske kuhinje Arzak i čikaški adut Alinea napustili su najboljih deset, baš kao i londonski Ledbury, dok su, osim Centrala, u to društvo dospjeli i tokijski Narisawa te Gaggan iz Bangkoka.

S druge strane, među najvećim *žrtvama* ovogodišnje liste nalaze se portugalski Villa Joya (stropoštao se s 22. na 98.



JOAN ROCA, SUSANA NIETO (MUGARITZ) I JORDI ROCA

mjesto), njujorški Daniel (s 40. na 80), Coi iz San Francisca (s 49. na 75), već spomenuti pariški L'Atelier Saint-Germain de Joël Robuchon (s 31. na 63), kopenhaski Geranium (s 42. na 51) i singapurski Waku Ghin (s 50. na 70).

Neka upražnjena mjesta poslužila su za ulazak novih restorana na Listu, prije svega onih iz Čilea, Perua i Meksika, kao i ponovno pojavljivanje restorana Alain Ducasse Au Plaza Athénée (47) te premijeru američkog lokala Blue Hill at Stone Barns (49) *chefa* Dana Barbera.

Poredak nacija predvode Španjolci sa sedam restorana na listi, što potvrđuju i kao jedina zemlja s dvama lokalima u top-10 (uz to i vodeće mjesto). Amerikanci, koji su lani dijelili prvo mjesto sa Španjalcima, sada zauzimaju drugo sa šest restorana. Francuzi su zadržali treće (pet lokala, kao i lani), dok, kao i prošle godine, ni jedna zemlja nema četiri restorana na listi. Italija ponovno ima tri, a s istim brojem pridružili su joj se i Peru i Meksiko. U skupini s dvama restoranima nalazi se sedam zemalja (Kina se tu vratila na listu).

Španjolci su, dakle, ponovno uvjerljivo vodeća gastronacija, s najjačim adutom u obliku sjajnoga restorana El Celler de Can Roca (1. – vidi: *I&P* br. 28), o čijoj smo sinergijskoj snazi trojice braće – *chefa* Joana, slastičara Jordija i somelijera Josepa – pisali još 2011. I tu ponavljamo – ukoliko se neki restoran uopće može nazvati najboljim na svijetu, onda je to zasigurno El Celler de Can Roca. Svoj obol ponovno je dao i Mugaritz (6. – *I&P* br. 30), čarobni lokal *chefa* Andonija Aduriza, a veliki skok napravio je i, ponovno baskijski, Asador Etxebarri, carstvo majstora delikatnoga roštilja Victora Arguinzoniza, usponom s 34. na 13. mjesto (i lani se popeo za deset mjesta), čime je osvojio titulu *Highest Climber*. Legendarni sansebastijanski Arzak (17. – *I&P* br. 32) spustio se s četiri godine držana 8. mjesta (Elena Arzak, koja sada vodi glavnu riječ u kuhinji, rekla nam je da je to, nakon 12 godina na listi, i očekivala te da nije nezadovoljna). Španjolsku ekipu prošle je godine znatno podebljao restoran Azurmendi iz baskijskoga Larrabetzua (19. – *I&P* br. 38), nedaleko Bilbaa, koji se sada popeo za sedam mjesta. U njemu *chef* Eneko Atxa stvara posve osobnu i osobenu kuhinju budućnosti (*Michelin* ga je već nagradio trima zvjezdicama). Dva mjesta popeo se i Quique Dacosta (39. – *I&P* br. 36), maštoviti restoran istoimenog avangardnog *chefa* iz Dénije nedaleko Valencije. Španjolskom uspjehu pridonio je i Albert Adrià osvajanjem prošle godine uvedene nagrade za *Najboljeg slastičara svijeta* te prvim uvrštenjem njegova restorana Tickets (dijeli 42. mjesto) iz Barcelone.

Korak su iza Španjolaca Amerikanci, koje predvodi sjajni njujorški Eleven Madison Park (5. mjesto, titula *Najboljeg restorana Sjeverne Amerike*), gdje u elegantnom *art-deco* interijeru *chef* Daniel Humm predstavlja originalna jela europskih utjecaja, ali s besprijekornim njujorškim *štihom* (od korijena

celera kuhana u svinjskom mjehturu do čokolada s mlijekom različitih životinja), zbog čega je ove godine uknjižio i prestižnu nagradu *Chefs' Choice*, dodijeljenu glasovima kolega s liste. Drugi najbolje plasiran američki restoran je (također) njujorški Le Bernardin (18), riblji hram (*almost raw* jela, koja japansku preciznost spajaju s francuskim šarmom) *chefa* Erica Riperta, koji je već godinama u gornjoj polovici liste i s najvišim ocjenama *Michelina* i *New York Timesa*. Čikaška Alinea (26. – *I&P* br.16), prije EMP-a najbolji restoran Sjeverne Amerike, spustio se poprilično (za 17 mjesta), baš kao i Per Se (40. – *I&P* br. 16) i The French Laundry (50.) velikoga Thomasa Kellera, koji zaključuju američki popis. Ipak, Keller je i dalje jedini *chef* koji na Listi drži dva restorana, i to uzastopce već jedanaest godina.

Španjalcima i Amerikancima konkuriraju još samo Francuzi, koji ponovno nemaju ni jedan restoran u top-10. No blizu toga elitnog društva nalaze se Mirazur (11) *chefa* Maura Colagreca (prirodnjak avangardnih tehnika, s organskim vrtom i jelima od vrhunskih lokalnih namirnica) iz Mentona, koji je petu godinu na listi zaustavio svoj uspon, ali i sačuvaov svoju lanjsku poziciju. Njega u stopu prati pariški L'Arpège (12) *chefa* Alaina Passarda (legenda koja je već tri desetljeća uzor mladim *chefovima* i koji je povrću dao glavnu ulogu u mnogim jelima), koji se oporavio od prošlogodišnjega pada, baš kao i pariški neobistro Le Chateaubriand (21) francuskoga *chefa* baskijskog podrijetla (bivši klesar i vrtlar) Iñakija Aizpitarte (radikalna *rock'n'roll kuhinja* francuskih, azijskih i južnoameričkih utjecaja). Za dva mjesta popravio se lani posrnuo pariški L'Astrance (36. – *I&P* br. 33) majstora improvizacije Pascala Barbota, dok je veliki povratak doživio (doduše pri dnu liste) obnovljeni Alain Ducasse Au Plaza Athénée iz Pariza, što vjerojatno neće bitno smiriti gnjevne Francuze.

Mala je utjeha ipak bila *Nagrada za najbolju šeficu svijeta*, koja je pripala Ducasseovoj učenici Héléne Darroze, koja je otišavši iz obiteljskog restorana u regiji Landes slavu stekla u vlastitome pariškom restoranu na lijevoj obali, a potom otvorila i drugi lokal u poznatome londonskom hotelu Connaught. Darrozeova, stalno putujući između Pariza i Londona, kuhinju temelji na nizu dobavljača izvanserijskih namirnica, od kojih stvara naizgled jednostavna, ali vrlo kompleksna i uravnotežena jela.

Talijani su na listi zadržali tri lanjska predstavnika, s time da je, drugim mjestom, Osteria Francescana (2. – *I&P* br. 34) uknjižila najveći uspjeh te zemlje ikada. Piazza Duomo (27), restoran u kojem *chef* Enrico Crippa (učenik Ferrana Adrije, Gualtieri Marchesija i Michela Brasa) nudi svoje sjajne kreacije od namirnica iz Albe, pridonio je talijanskome uspjehu skokom za čak 12 mjesta, baš kao i padovanski Le Calandre (34. – *I&P* u ovome broju) *chefa* Massimilana Alajma, koji se popeo za isti broj mjesta.



50 NAJBOLJIH CHEFOVA SVIJETA 2015.

Peru je u elitno društvo ušao s trima restoranima, od kojih je Central iz Lime (prošlogodišnji *Highest Climber* i trenutni prvoplasirani na listi *Latin America's 50 Best Restaurants*), čudo *chefa* Virgilia Martineza, čija se kuhinja oslanja na nasljeđe drevnog područja Anda i inovaciju bez granica, jedan od najvećih dobitnika nove Liste. Astrid y Gaston (14. – *I&P* br. 29), također iz Lime, popeo se za četiri mjesta, dok je treći adut iz istoga grada, novopridošli Maido (44) omogućio spomenuti uzlet Perua.

Peruu se pridružio i Meksiko, koji sada ima tri predstavnika (kritičari tvrde da to ima veze s novim sponzorom, Turističkom zajednicom Meksika). Restoranu Pujol (16) iz Mexico Cityja *chefa* Enriquea Olvera (završio CIA), koji suvremene tehnike primjenjuje na tradicionalne meksičke namirnice, u njegovoj petoj godini na Listi pridružila su se dva *sugrađanina*, novopridošli Quintonil (35) i stari adut Biko (37. – *I&P* br. 29).

Britanci su na Listi ostali sa samo dva predstavnika. Dinner by Heston Blumenthal (7. – *I&P* br. 37) i The Ledbury (20.) *chefa* Bretta Grahama pali su za dva, odnosno deset mjesta, što je bila jedina (i štura) vijest u većini britanskih medija dan nakon priredbe. S istim saldom su i Danci, kod kojih se Nomi (3. – *I&P* br. 33), umjesto Geraniuma, na Listi pridružio novopridošli Relae, također iz Kopenhagena, ovogodišnji osvajač *Sustainability Awarda*. Švedski predstavnici, Fäviken (25) i Frantzén (31), pokvarili su nešto svoje prošlogodišnje plasmane, baš kao i njemački Vendôme (30) i Aqua (33), pri čemu je prvi izgubio čak 18 mjesta. Kina se, rekli smo, vratila na Listu s dvama restoranima – Ultraviolet By Paul Pairet (24, inače 3. na *Asia's 50 Best*) iz Šangaja i Amber (38) iz Hongkonga, dok je ruski White Rabbit (23) iz Moskve osvojio nagradu *Highest New Entry*, osvanuvši odmah u gornjoj polovici Liste. Usput, treba spomenuti i da se bečki Steiererack (15) *chefa* Heinza Reitbauera popeo za jednu stepenicu i tako zadržao sjajnu poziciju blizu vrha Liste, dok je među pedeset ponovno preživio i švicarski Schloss Schauenstein (*chef* Andreas Caminada).

Od ostatka Azije, dobro su plasirani stari tokijski aduti, od kojih se Narisawa popeo u top-10 (8, 2. na *Asia's 50 Best*) te Nihonryori RyuGin (29), koji je skočio četiri mjesta. Prošlogodišnje iznenađenje i *Najbolji restoran Azije*, Nahm (22) iz Bangkoka, spustio se za devet mjesta, jednako koliko i singapurski André (46). Nahmov susjed, Gaggan (10), prošlogodišnji *Highest New Entry* i trenutno 1. mjesto s *Asia's 50 Best* iz ožujka, ušao je u top-10 i najavio dalji uspon. Treba podsjetiti da je *chef* Gaggan Anand učenik Ferrana

Adrije te da njegova verzija indijske kuhinje rabi suvremene i avangardne tehnike te vrlo uspješno spaja istočnjačku i zapadnjačku gastrokulturu. Gaggan je, uz Central, drže mnogi, najperspektivniji restoran s Liste.

Južnoamerički kontingent, osim peruanskih i meksičkih predstavnika, obuhvaća i brazilske restorane D.O.M. Alexa Atale (9. – *I&P* br. 29), i predlanjskog novopridošlicu Mani (41, prošlogodišnja najbolja *šefica* svijeta, Helena Rizzo) iz São Paula, koji se spustio pet mjesta, dok popis tog kontinenta zatvara novitet iz Čilea, Boragó (dijeli 42. mjesto).

Jedini predstavnik Australije – Attica (32) iz Melbournea, čiju kuhinju vodi novozelandski *chef* Ben Shewry, predlanjski *Highest New Entry*, zadržao je prošlogodišnje mjesto i titulu *Najboljeg restorana Australazije*. Attica je predstavnik suvremenoga prirodnačkog usmjerenja, a Shewry iznimno inventivan *chef*, pa mu vjerojatno predstoji još dosta godina na Listi.

Tiskovna konferencija po završetku priredbe bila je posvećena braći Roca, a sve rečeno najbolje je sažela izjava Josepa Roca: *Nas trojica radimo zajedno jer je to za nas normalno, nešto u tradiciji naše obitelji. Naša je obitelj stalno u restoranu, i on nije bio zatvoren ni jedan dan otkad smo bili djeca. Za nas je taj posao ujedno životna filozofija. Osim toga, sve funkcionira i zato što svatko od nas ima posebno zaduženje – Joan kao chef, Jordi kao slastičar, a ja kao somelijer.*

Na koncu priredbe William Drew objavio je da će se dodjela nagrada i proglašenje Liste 2016, nakon četrnaest godina domaćinstva Londona, održati u New Yorku, sve u nastojanju da se pokaže kako je *The World's 50 Best Restaurants* postao u potpunosti globalni događaj. Uz regionalne priredbe u Aziji i Latinskoj Americi, najavljena je promjena mjesta održavanja svake dvije-tri godine. Dakle, doista prijelomna godina u povijesti Liste.

Kao i svake godine, priredba je završila *after partyjem* u kripti Guildhalla, a priredio ga je Meksiko, zemlja domaćin priredbe *Latin America's 50 Best Restaurants*, koja će se održati u rujnu. Provod se nastavio po kružocima. Španjolski kontingent okupio se u restoranu Ibérico u četvrti Merylebone, Talijani, Amerikanci i neki Latinoamerikanci u The Clove Clubu, uz *tacose* i dobru plesnu glazbu, a ostali po mnogim drugim mjestima u Londonu. Ipak, svuda se osjetilo da je riječ o velikim promjenama te da *50 Best* napuštanjem Londona zapravo zatvara jednu veliku stranicu i otvara posve novu. Kakva će biti, vidjet ćemo. ■

## THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2015

01. El Celler De Can Roca, Girona (Španjolska)  
– *World's Best Restaurant/Best Restaurant in Europe*
02. Osteria Francescana, Modena (Italija)
03. Noma, Kopenhagen (Danska)
04. Central, Lima (Peru)  
– *Best Restaurant in South America*
05. Eleven Madison Park, New York (SAD)  
– *Best Restaurant in North America/Chefs' Choice Award*
06. Mugaritz, San Sebastián (Španjolska)
07. Dinner By Heston Blumenthal, London (Velika Britanija)
08. Narisawa, Tokio (Japan) – *Best Restaurant in Asia*
09. D.O.M., São Paulo (Brazil)
10. Gaggan, Bangkok (Tajland)
11. Mirazur, Menton (Francuska)
12. L'Arpège, Pariz (Francuska)
13. Asador Etxebarri, Atxondo (Španjolska)  
– *Highest Climber*
14. Astrid Y Gastón, Lima (Peru)
15. Steirereck, Beč (Austrija)
16. Pujol, Mexico City (Meksiko)
17. Arzak, San Sebastián (Španjolska)
18. Le Bernardin, New York (SAD)
19. Azurmendi, Larrabetzu (Španjolska)
20. The Ledbury, London (Velika Britanija)
21. Le Chateaubriand, Pariz (Francuska)
22. Nahm, Bangkok (Tajland)
23. White Rabbit, Moskva (Rusija)  
– *New Entry/Highest New Entry*
24. Ultraviolet By Paul Pairet, Šangaj (Kina) – *New Entry*
25. Fäviken, Järpen (Švedska)
26. Alinea, Chicago (SAD)
27. Piazza Duomo, Alba (Italija)
28. The Test Kitchen, Cape Town (JAR) –  
*Best Restaurant in Africa*
29. Nihonryori Ryugin, Tokio (Japan)
30. Vendôme, Bergisch Gladbach (Njemačka)
31. Restaurant Frantzén, Stockholm (Švedska)
32. Attica, Melbourne (Australija) –  
*Best Restaurant in Australasia*
33. Aqua, Wolfsburg (Njemačka)
34. Le Calandre, Rubano (Italija)
35. Quintonil, Mexico City (Meksiko) – *New Entry*
36. L'Astrance, Pariz (Francuska)
37. Biko, Mexico City (Meksiko) – *New Entry*
38. Amber, Hongkong (Kina)
39. Quique Dacosta, Denia (Španjolska)
40. Per Se, New York (SAD)
41. Maní, São Paulo (Brazil)
42. Tickets, Barcelona (Španjolska) – *New Entry*
42. Boragó, Santiago (Čile) – *New Entry*
44. Maido, Lima (Peru) – *New Entry*
45. Relae, Kopenhagen (Danska)  
– *New Entry/Sustainability Award*
46. Restaurant André, Singapur (Singapur)
47. Alain Ducasse Au Plaza Athénée, Pariz (Francuska)  
– *New Entry*
48. Schloss Schauenstein, Fürstenau (Švicarska)
49. Blue Hill At Stone Barns, Pocantico Hills (SAD)  
– *New Entry*
50. The French Laundry, Yountville (SAD)



## WILLIAM DREW, direktor *The World's 50 Best Restaurants*

### *Nakon 14 izdanja Liste, što su prema vašem mišljenju njezini glavni dosezi i utjecaj na restoransku scenu?*

Prije svega, vrlo smo ponosni na činjenicu što *The World's 50 Best Restaurants* slavi sjajne restorane širom svijeta, zatim što skreće pozornost na one manje znane i što međunarodnoj gastronomskoj zajednici daje priliku surađivati i zajednički slaviti. Napominjem da *50 Best* danas više ne organizira magazin *Restaurant* te da on više nije njegov dio ni u kojem smislu, već se vodi zasebno, unutar našega šireg poslovanja. Mislim da to dovoljno govori o statusu i utjecaju koji je *50 Best* stekao s godinama.

### *U međuvremenu, Lista je postala standardna referencija u opisu vodećih restorana svijeta. Je li popularni format tajna njezina uspjeha?*

Gledajte, jedna od tajni je sigurno jednostavnost. To je zapravo lista 50 sjajnih restorana, sastavljena na temelju glasova stručnjaka, prema njihovim osobnim iskustvima. Drugo, ona se temelji na gastroindustriji, iz koje dolazi većina glasača. Zatim, na proglašenje Liste svake godine dolaze svi *chefovi*... Lista promovira suradnju, dijeljenje znanja, ambiciju i osjećaj postignuća.

### *Koliko važnu ulogu u svemu igra dobra struktura glasačke akademije i kako komentirate najnovije kritike tog sustava?*

Iznimno veliku, pa je zato stalno i razvijamo i unapređujemo. A kritika je bilo i bit će ih. Ove smo godine, recimo, uveli i novi element – neovisnu kontrolu procesa glasovanja i konačne liste, koju provodi svjetski poznata konzultantska tvrtka Deloitte. Cilj svega jest čuvanje integriteta i kredibiliteta Liste.

### *U vezi s time, često kažete da sustav nije savršen, ali da je glavna namjena Liste da pruži pregled odličnih restorana u svijetu. Je li to i dalje najvažnije?*

Da. Naš je cilj, da pojednostavnim, pružiti globalno priznatu referenciju u kojoj se odražavaju vodeći trendovi i promoviraju izvrsni restorani u svim zakucima planeta.



**Očigledno je da je 50 Best prilično različit od Michelin, posebno u pogledu odluke da glasačima ne daje instrukcije u pogledu kriterija. Koje su prednosti i slabosti tog koncepta?**

Rekao bih da je taj koncept jednostavno drukčiji, ne nužno bolji ili lošiji od drugih. Naš je sustav otvoren, u smislu da bilo koji restoran u svijetu ima pravo sudjelovati, bez obzira na njegovu lokaciju, stil, cjenovni razred... To glasačima daje slobodu birati ono za što osobno misle da je najbolje i što rezultira raznovrsnim, kreativnim i živim rasponom restorana.

**Dobivate li još izravne prigovore nezadovoljnika vezane uz sustav glasovanja ili plasman određenih restorana ili je to Lista prerasla?**

Ha, svačiji je ukus individualan, pa bi i svaka individualna lista izgledala drukčije. Zato se mnogi, vjerojatno, i ne slažu s nekim plasmanima. Ali to je ljudska narav. Lista je jednostavno kolektivan, ali i subjektivan pogled gotovo tisuću stručnjaka iz cijeloga svijeta (smiješak).

**Koliko vam je bitna dinamika Liste, odnosno određena razina pomicanja restorana na njoj, kao i stalno uključivanje novih imena?**

Gledajte, tu dinamiku ne možemo diktirati, ali budući da svake godine mijenjamo najmanje 30% glasača, Lista se nužno stalno mijenja. Nova su imena uvijek uzbudljivi element i često odražavaju mijenu gastronomskoga pejzaža, kao i uspon, ili ponovni uspon, kuhinja određenih zemalja ili regija. U svakom slučaju, važno je osigurati da su temelji na kojima se Lista gradi čvrsti. Stalno radimo na tome da ih učinimo još čvršćima. U to ubrajam i strukturu i kvalitetu glasača, kao i stalnu analizu stanja u pojedinim regijama.

**U vrijeme pojave prvoga Michelinova japanskog vodiča, na Listi su bila samo dva restorana iz te zemlje. Je li uvođenje azijske i latinoameričke verzije 50 Best pokušaj pariranja i pretjecanja Michelinova prodora u različite krajeve svijeta?**

Uvjeravam vas da na našu strategiju ne utječe ni *Michelin* ni bilo tko drugi. Mi doista vjerujemo da, zahvaljujući sve većem zanimanju za gastronomiju i putovanja potaknuta njome, ima dovoljno prostora za različite vodiče i rangiranja restorana.

**Koje regije su trenutačno vama osobno najzanimljivije u pogledu hrane?**

Zasigurno Levant, kao i Meksiko i Kolumbija u Latinskoj Americi. Zatim, intrigantni su mi Vijetnam, Filipini i Koreja. No moram spomenuti i sve ozbiljniji povratak francuske kuhinje u svim krajevima svijeta.

**Pri glasanju, koji vam je kriterij najvažniji?**

Kao jedan od organizatora, ja ne glasam, kao ni predstavnici bilo kojeg od sponzora. Nitko od nas ne utječe na Listu u bilo kojem smislu.

**U redu, zanemarimo glasine. Koliko se vrh Liste danas razlikuje od vašeg osobnog izbora restorana?**

U vrhu Liste ima restorana koji mi se jako sviđaju, ali ima i onih koje tek trebam posjetiti. Imam veliku povlasticu da u sklopu posla posjećujem vodeće restorane svijeta. Svi oni pružaju nešto posebno, nsvakidašnje i pamtljivo, jer inače ne bi bili tako visoko plasirani. 🍷

## DANIEL BOULUD, dobitnik *Diners International Club Lifetime Achievement Award*

**Kako je biti među velikanima kao što su Paul Bocuse, Joël Robuchon, Juan Mari Arzak, Gualtiero Marchesi, Albert and Michel Roux, Alice Waters, Eckart Witzigmann, Thomas Keller and Alain Ducasse?**

Naravno, jako je velika čast, ali moram odmah reći da ovu nagradu osobno doživljam kao onu za poluživotno djelo, jer još imam mnogo planova i mislim da još mnogo toga mogu dati. Dakle, ovih dana rado kažem da je ta nagrada došla rano i gorko (*igra riječi* – a bit early and bitterly, *op.a.*).

**U doba kada ste u Lyonu počinjali kao mladi kuhar, jeste li mogli sanjati da ćete postati jedan od najvećih i najutjecajnijih chefova svijeta?**

Pa, ne znam. Ono što je sigurno jest da sam tada bio okružen velikim *chefovima*, uključujući i Paula Bocusea, Alaina Chapelu, braću Troisgros i mnoge važne, ali ne i slavne lionske *chefove*. Vidio sam njihov uspjeh i slavu, koliko su voljeni, ali i koliko je velika bila njihova strast prema kuhanju i ugostiteljstvu, pružanju užitka gostima na najvišoj mogućoj razini. Mislim da sam tu naučio ono glavno, a nakon toga sve je ovisilo samo o meni – koliko ću biti dobar i približiti se svojim mentorima.

**Koliko je za stvaranje vašega jedinstvenog francusko-američkog stila bilo teško pomiriti francusku kulinarsku tradiciju, osobnu kreativnost i američko obilje i popularnu kulturu?**

Amerika ima dugu tradiciju francuske kuhinje i imao sam sreće da sam 80-ih bio u generaciji koja je modernizirala tu kuhinju u New Yorku. Brzo smo mijenjali njezin zastarjeli imidž, kuhali s vrlo osobnim pristupom, s lokalnim namirnicama,



DANIEL BOULUD (DANIEL) S NAGRADOM ZA ŽIVOTNO DJELO



DANIEL BOULUD S NAŠIM SURADNIKOM

stvarali kuhinju koja je znala gdje se nalazi. Znae, Amerikanci, posebno Njujorčani, puni su strasti, mnogo putuju i znaju dosta toga o hrani, pa mislim da su me i zbog toga vrlo lako prihvatili.

***Vaš klasični kulinarski stil odavna je prihvatio suvremene kulinarske tehnike i okuse cijeloga svijeta. Što biste željeli da bude vaš najveći prinos suvremenoj gastronomiji?***

Za mene je glavni cilj neprestano pružanje inspiracije mladim *chefovima*, motiviranje onih s kojima radim da stalno razvijaju nove ideje, da prihvaćaju novu tehnologiju i razumiju vrijeme u kojem živimo, umjesto da samo prate trendove. Želim ih motivirati da shvate što u kojem trenutku usrećuje goste na mjestu na kojem se trenutačno nalaze i s ekipom s kojom trenutačno rade. Naravno da uvijek treba poznavati i trendove. No kako je kuhanje svojevrsni teatar, što je više tih teatarata i što su oni različiti, to je gastronomija bolja.

***Koji je vaš najvažniji cilj u pogledu doživljaja gosta?***

Za mene je najvažnije da, kad gost dođe u moj restoran, odjednom osjeti bitnu promjenu i da ga se dojme detalji na kojima smo vrlo marljivo radili. Ti detalji su tu da nenametljivo kontroliraju doživljaj gosta. Često u posluzi, hrani i suradnji kuhinje i sale ima previše elemenata, koji ne bi smjeli biti očit. Moj cilj je da ih gost ne zapazi, ali da se zbog njih osjeća posebno dobrodošao. Naravno, u svemu je najvažniji okus jela, koji osiguravamo kvalitetom namirnica, francuskim i američkim šarmom, kao i vještinom pripreve. Na to sam ponosan.

***Poznato je da ste vrlo velikodušan čovjek. Koliko je ta karakteristika pridonijela vašem uspjehu?***

Ne znam. Moji su roditelji bili velikodušni, moja je cijela obitelj velikodušna... Mislim da je to moja sreća. Znae, u ovome poslu, ukoliko niste velikodušni, osjećat ćete se jedno, zajedno s vašim gostima (smijeh).

***Već ste rekli da nagrada za životno djelo dolazi malo prerano i da imate još dosta toga dati svijetu gastronomije. Kako gledate na budućnost?***

Ove godine, točnije ovoga tjedna, slavim 46 godina rada u kuhinji. Počeo sam 1969, kada je sve bilo ludo i zabavno, u godini početka revolucije francuske kuhinje. No za mene je uvijek najvažnije ono što tek dolazi. Sada razmišljam o tome

što dolazi u sljedećih 20 godina i čime sve mogu pridonijeti u tome razdoblju. Uživam u ovom poslu i još uspijevam nadahnuti mlade ljude. Budućnost je preda mnom i danas na nju gledam bez brige i straha. Bilo je teško stići tu gdje se danas nalazim, pa mislim da se više ne trebam brinuti, premda sam uvijek oprezan.

***Što još želite postići u karijeri?***

Mislim da se neću baviti otvaranjem novih restorana, već ću se brinuti o onima koje imam i koji dobro posluju. I dalje je u mom fokusu edukacija, pomoć mladim *chefovima*. Primjerice, s Thomasom Kellerom i Jeromeom Bocuseom (*sin Paula Bocusea, op.a.*) imam fundaciju BKB i samo ove godine 35 mladih *chefova*, točnije *sous-chefova* i *chefova de partie*, dobit će 650.000 dolara stipendije za troškove stažiranja u restoranima naših kolega širom svijeta. Dakle, u budućnosti se želim više posvetiti novim naraštajima.

***Jedan od zadataka vam je i vraćanje treće zvjezdice vašem restoranu Daniel?***

O, da. To je jedan od mojih velikih ciljeva. Mislim da to mogu i učiniti ću sve da to ostvarim. I to vrlo brzo, nadam se. Znae, kad smo izgubili zvjezdicu, ni u jednom trenutku nismo pomislili da smo na zalasku, već smo odmah utrostručili napore. I dalje tako guramo punom parom i uvjeren sam da se brzo približavamo kolegama s tri zvezdicama. Veselim se povratku u to društvo.

***Kako će Daniel izgledati za dvadeset godina?***

Nadam se da će, kao i danas, biti jedan od najboljih restorana u Americi. Nemam aspiraciju biti broj jedan na listi *50 Best*, ali uvijek ću nastojati biti među najboljima.

***Hoćete li i tada biti u kuhinji?***

Ne znam. Možda će biti moj sin, koji je upravo navršio godinu dana. On me drži mladim.

***Što bi bio vaš najvredniji savjet mladim chefovima?***

Nađite dobrog mentora, ostanite stalno s njim povezani, oslanjajte se na njega i nastavite učiti od njega. Jedino ćete tako stalno napredovati. Osim toga, budite iskreni prema sebi, budite ono što jeste i radite ono što najbolje znate i što vas veseli. ■