



BRETT GRAHAM,
(LJEVO, THE LEDBURY)



MITSU HARU TSUMURA (MAIDO)



VLADIMIR MUKHIN (WHITE RABBIT)



ENEKO ATXA (LJEVO, AZURMENDI)



DAVIDE SCABIN
(DESNO, COMBAL ZERO)



SEIJI YAMAMOTO
(DRUGI S LJEVA, NIIHONRYORI RYUGIN)



VIRGILIO MARTINEZ (CENTRAL)



BIRGIT I HEINZ REITBAUER
(STEIRERECK)



MAGNUS NILSSON (FÄVIKEN)



ELENA ARZAK (LJEVO, ARZAK)



Nova era, novi broj jedan

VELIMIR CINDRIĆ

MASSIMO BOTTURA (OSTERIA FRANCESCANA) SA SUPRUGOM LAROM



YOSHIHIRO NARISAWA
(LJEVO, NARISAWA)



ASHLEY PALMER-WATTS
(DINNER BY HESTON BLUMENTHAL)
I JONNY LAKE (THE FAT DUCK)



ANDREAS CAMINADA
(SCHLOSS SCHAUENSTEIN)



RICHARD EKKEBUS
(DRUGI S LJEVA, AMBER)



QUIQUE DACOSTA
(RESTAURANTE QUIQUE DACOSTA)



BEN SHEWRY (ATTICA)



WILLIAM GUIDARA
(ELEVEN MADISON PARK)



ALAIN PASSARD (L'ARPÈGE)

Kada je prošle godine najavljeno da, nakon četrnaest godina domaćinstva Londona, *The World's 50 Best Restaurants* kreće na svjetsku turneju, odnosno da će se poredak za 2016. objaviti u New Yorku, bilo je posve jasno da Lista stupa u novu eru postojanja. Naime, nakon što je, poslije desetak godina, logotip San Pellegrina izbacila iz svoga imena te ga premjestila u popis sponzora te se izvukla iz njedara *business to business Restaurant Magazina*, definitivno je potvrdila da je riječ o posve novoj i neovisnoj robnoj marci velika nasljeđa i jednako takve popularnosti.

Usporedno s popularnošću rastao je i ugled priredbe, ali i korist restorana koji su se nalazili na Listi, posebno onih u top-10 društvu. Naime, visoko mjesto na *50 Best* listi, dokazalo se to višestruko, brzo popunjava knjigu rezervacija i puni blagajnu restorana. I to sve bez obzira na brojne kritike metode Liste, koje se ponavljaju iz godine u godinu.

Upravo stoga i ove se godine, osim što se analizirao potencijal nove ere Liste, u stručnim krugovima već tjednima unaprijed špekuliralo o mogućim novim imenima i pobjednicima. Budući da je već unaprijed objavljen poredak *donjeg doma* ljestvice (mjesta od 51. do 100), bilo je jasno da će nova Lista donijeti barem osam novih imena. Naime, upravo je toliko restorana s prošlogodišnje liste skliznulo *ispod crte*, a da se radilo i o nastavku smjene generacija, potvrdio je i podatak da su se među njima našle i takve legende poput Bouludova njujorškog Daniela (plasirao se na 71. mjesto) te oba restorana Thomasa Kellera – njujorški *Per Se* (52. – *I&P* br. 16) i *French Laundry* u Napa Valleyu (85.), do lani jedinoga *chefa* u svijetu koji je u poretku imao istodobno dva lokala, čak jedanaest godina zaredom, ali i pariškog *L'Astrancea* *chefa* Pascala Barbota (57. – *I&P* br. 33) i *Le Chateaubrianda* *chefa* Iñakija Aizpitartea (74), što znači, čini se, da je i trend neobistria stigao do svoga kraja.

Licitiranje u brojnim razmijenjenim *e-mailovima*, na blogovima i internetskim stranicama odmah je započelo, no na koncu se pokazalo da su, od mnoštva ponuđenih imena, u pravu bili samo oni koji su favorizirali američke adute – *Saison* iz San Francisca i njujoršku *Estelu*, zatim pariški *Septime* i londonski *The Clove Club*.

Osim toga, prognozeri su uzeli u obzir da je posljednjih godina organizator znatno povećao broj glasača iz svih krajeva svijeta (s oko 800 na oko 1500) te da ta činjenica vjerojatno dugoročnije osigurava da proteklih četrnaest godišnjih lista (pogotovo prvih desetak, gdje se na vrhu smjenjivalo samo nekoliko restorana) ne mora biti nikakav pokazatelj za one buduće. Svi koji pomnije prate listu *50 Best* znaju da je restoran *Noma* iz Kopenhagena četiri puta u proteklih šest godina sjedio na vrhu, a *El Celler de Can Roca* dvaput. U istom razdoblju kroz top-10 prošlo je 20 restorana, što daje privid raznolikosti, sve dok se ne shvati da godišnje samo dva do četiri nova imena prođu u to društvo. Naime, čak šest lokala iz top-10 društva prošle godine (*Noma*, *El Celler*, *Mugaritz*, *Eleven Madison Park*, *D.O.M.* i *Arzak*) već su godinama među povlaštenima.

Da nije bilo najave nove ere Liste, čovjek je mogao pomisliti da će sve biti kao i dosad, pa da će u vrhu ponovo biti *El Celler* i *Noma*. No prognozeri su ove godine bili oprezniji i predvidjeli su više novih imena, što se i ostvarilo, jer je polovica lokala među prvih deset relativan novitet u tome društvu. Dakako, kao i u više navrata prethodnih godina, mnogi su upozoravali

da bi na vrh ovoga puta napokon mogla *Osteria Francescana* iz Modene, pogotovo što je prošle godine pogurana na sjajno odskočno drugo mjesto, ne bi li se, *kreativnim zbrajanjem glasova*, konačno zadovoljili apetiti brojnih i financijski vrlo značajnih talijanskih sponzora Liste. Sve je potkrijepljeno i činjenicom da su u povijesti liste svi restorani koji su zauzimali drugo mjesto na koncu stigli na vrh. Jedina je tu iznimka restoran *Gordona Ramsaya*, ali treba napomenuti da je ipak riječ o davnoj prošlosti (na prvoj listi 2002. bio je drugi, da bi sljedeće godine pao na peto mjesto).

Posljednja se prognoza i ostvarila. Restoran *Massima Botture* prvi je put zauzeo vodeće mjesto Liste, što je izazvalo euforiju Talijana. Ime koje je čekalo iz prikrajka (osim drugog mjesta lani, 2013. i 2014. zauzimao je treće mjesto) na vrh je došlo sasvim zasluženo, s obzirom na dugogodišnji predani rad na osuvremenjivanju tradicionalne talijanske kuhinje te posve novu pristupu klasičnim nacionalnim namirnicama (sjetimo se samo koncepta *Tortellini* plešu u juhi, oblika i tekstura jela *Pet* doba *Parmigiana Reggiana*, duhovitosti *Magnuma* od gusje jetre i estetike kompozicije *Crno* na crnom. *Posveta T. Monku*).

Nagradu je *Bottura* primio na priredbi koja se, umjesto u dosad tradicionalnom londonskom *Guildhallu*, ovaj put održala u luksuznoj njujorškoj dvorani *Cipriani Wall Street*, trijumfu grčke retroarhitekture, s 20-metarskim stropom i veličanstvenom kupolom, i inače namijenjenoj za velike priredbe. Nekadašnjim sjedištem *New York Merchant Exchangea*, *New York Stock Exchangea* i *United States Customs Housea*, smještenu u *Wall Streetu* na *Lower Manhattanu*, danas rukovodi obiteljska tvrtka *Cipriani*, koja se proslavila kulturnim venecijanskim *Harry's Barom* i koja je vlasnik niza luksuznih restorana (specijalizirani za jednostavna talijanska jela) te klubova širom svijeta.

Osim ceremonije u *Cipriani Wall Streetu*, u sklopu dana *World's 50 Best Restaurants* održana su još dva događanja – *Korea NYC* i *50 Best Talks Tastemaker*. Prvo se sastojalo od tri gala večere u organizaciji korejskog *gourmet*-magazina *La Main* iz Seula, koji je pet korejskih *chefova* spojio s poznatim američkim *chefovima* *Danom Barberom* i *Carlom Mirarchijem*, iz ultrapopularnih restorana *Blue Hill Farm* i *Blanca*. Drugo je, pak, na seriji predavanja i radionica okupilo nekoliko najboljih *chefova* svijeta, a sve je popratila i projekcija nove dokumentarne serije *Chef's Table*. Više događanja organizirano je i izvan službenog programa – od privatnih druženja u više gradskih restorana do grill-partyja na krovu jednog od najatraktivnijih novijih hotela *NoMad*, dan nakon dodjele nagrada, kojemu su domaćini bili australski *chefovi*.

Najatraktivnije događanje bilo je zatvoreno i namijenjeno isključivo *chefovima* s liste – već tradicionalni *Chefs' Feast*, koji se održao u elegantnome restoranu slavnoga njujorškog restoratera *Dannya Meyera*, smještenu u *Museumu of Modern Art*. Čovjek koji je *Eleven Madison Park* doveo do maksimalne četiri zvjezdice *New York Timesa* i maksimalne tri zvjezdice *Michelina* te osigurao po dvije *The Modernu* i *Gramercy Tavernu*, u današnjoj perjanici svoga carstva (*Eleven Madison Park* bio je prisiljen prepustiti *chefu* *Danielu Hummu* i voditelju lokala *Williamu Guidari*) vodećim je *chefovima* svijeta ponudio svoja uzbudljiva jela francusko-američke kuhinje, u kojima se uživalo uz pogled na vrt skulptura i zanimljive razgovore.

No pogledajmo što nam, osim Osterije Francescane na prvome mjestu (i titule *Najboljeg restorana Europe*), donosi vrh nove liste. Dosljedno dosadašnjem običaju, prošlogodišnji brojevi jedan i dva zamijenili su mjesta, pa El Celler de Can Roca sada ponovno drži drugu poziciju, što dosta ljuti Katalonce, a bogami i dobar dio onih koji taj restoran drže jednostavno – nenadmašnim. Noma je s trećeg mjesta skliznula na peto, dok Central iz Lime čvrsto drži prošlogodišnje četvrto (prije dvije godine bio je 15, s titulom *Highest Climber*) i titulu *Najboljeg restorana Južne Amerike*. Njujorški Eleven Madison Park, koji se lani spustio za jedno mjesto, sada je pak skočio za dva na treće, odakle mu je otvoren put na vrh tablice (vrlo izgledan za restoran te kvalitete). No zasad se zadovoljava ponovnom titulom *Najboljeg restorana Sjeverne Amerike*. Mirazur iz francuskog Mentona je, nakon prošlogodišnjeg 11. mjesta, gotovo neopazice ušao u top-10 i u budućnosti slovi za pritajena favorita. Sansebastijanski Mugaritz sjajno se drži u drugoj polovici top-10 društva i uporno čeka na treću *Michelinovu* zvjezdicu, koja će ga vjerojatno ponovo vratiti u utrku za sam vrh Liste. Kako i Central, samo nešto niže, i tokijski Narisawa drži prošlogodišnje osmo mjesto i čeka nastavak uspona u vrh (u posljednje tri godine put mu je izgledao ovako: 28-14-8) te drži naslov *Najboljeg restorana Azije*. U top-10 se devetim mjestom, nakon istog rezultata 2013, vratio i bečki Steirereck, a u to društvo ušao je i španjolski Asador Etxebarri. Posljednjoj trojki u elitnom su društvu mjesta napravili Dinner by Heston Blumenthal (najveći gubitnik elitne desetorice, stropoštao se prema dnu ljestvice), brazilski D.O.M, koji se spustio za dva mjesta na jedanaesto i tajlandski Gaggan, koji je skliznuo za čak trinaest mjesta.

U poretku nacija, po tko zna koji put, vode Španjolci, ovaj put sa sedam restorana, od kojih tri u top-10 (jedini s više od jednog restorana u tom društvu). I ove su godine nadmašili Amerikance, koji ih slijede sa šest lokala, a treći su Talijani s trima. Francuzima, koji su dvije godine držali treće mjesto, sada su se na tom mjestu pridružili Danska, Velika Britanija, Peru i Meksiko (svi sa po tri lokala). U skupini s dvama restoranima nalaze se četiri zemlje.

Španjolci su, dakle, ponovo uvjerljivo vodeća gastronomija, čiji glavni adut i dalje ostaje sjajni El Celler de Can Roca (2. – *I&P* br. 28), o čijoj smo sinergijskoj snazi trojice braće – *chefa* Joana, slastičara Jordija i somelijera Josepa – detaljno pisali još 2011, a potom i još mnogo puta. Utjeha za silazak na drugu poziciju jest ugledna nagrada *Chefs' Choice Award* (dobiva se glasovima *chefova* s Liste), koja je dodijeljena Joanu Roci. I Mugaritz *chefa* Andonija Aduriza (7. – *I&P* br. 30), začudni avangardni gastrohram ljudskog lica, još uvijek nije dao sve što može, dok je, isto tako baskijski, Asador Etxebarri (10. – *I&P* br. 45), gdje kralj delikatnog roštilja, Victor Arguinzoniz, ugošćuje gurmane iz cijeloga svijeta, iskoristio svoje prošlogodišnje 13. mjesto za novi korak naprijed i ulaz u top-10. Isto tako, na Listi se polako penje i Azurmendi iz baskijskoga Larrabetzua, nedaleko Bilbaa, koji se pojavio preklani, a sada već najavljuje svoj napad na vrh. Ništa čudno, jer je Eneko Atxa (16. – *I&P* br. 38) jedan od najutjecajnijih mladih *chefova* svijeta i čovjek nepresušnih avangardnih ideja (podsjećamo da ga je *Michelin* već nagradio s tri zvjezdice). S druge strane, legenda Nove baskijske kuhinje, sansebastijanski Arzak (21. – *I&P* br. 32), usprkos glavnoj riječi Arzakove kćeri Elene,

nastavio je pad iz elitnog društva i još je jedan pokazatelj zalaska starih favorita. Prošlogodišnji dobitnik nagrade za *Najboljeg slastičara svijeta*, Albert Adrià, sa svojim se lokalom Tickets iz Barcelone (29) popeo više od deset mjesta. Pri dnu se još drži i Quique Dacosta (39. – *I&P* br. 36), sjajni restoran istoimenog avangardnog *chefa* iz Dénije nedaleko Valencije.

Amerikanci, trećim mjestom njujorškog Eleven Madison Parka, nakon punih jedanaest godina ponovno imaju jedan restoran među prva tri na Listi. Naime, isto je mjesto 2005. držao The French Laundry *chefa* Thomasa Kellera, nakon što je dvije godine zaredom bio proglašen *Najboljim restoranom svijeta*. Da je EMP doista dostojan zamjenik legende iz Napa Valleya i nositelj titule *Najboljeg restorana Sjeverne Amerike*, iz godine u godinu dokazuje originalna kuhinja *chefa* švicarskoga podrijetla (degustacijski meni 295 dolara), Daniela Humma, i sjajan stil voditelja lokala Williama Guidare, ujedno dvojca-vlasnika, koji se od 2010. uporno dižu prema vrhu (niz pozicija: 50-24-10-5-4-5-3). Ništa neočekivano, reći će znalci, s obzirom da je Humm lani dobio prestižnu nagradu *Chefs' Choice*. Ove godine, uz nagradu za najbolji restoran kontinenta, EMP je zgrabio i novouvedenu nagradu *Ferrari Trento Art of Hospitality Award*, namijenjen restoranu s najboljom uslugom u sali. Uz to, čini se da će EMP u sljedećim godinama odigrati ulogu koja je doskora bila namijenjena avangardnoj Alinei (15. – *I&P* br. 16) Granta Achatza, premda je taj čikaški *chef*, nakon lanjskoga pada restorana na 26. mjesto, nedavno potpuno redefinirao koncept, prostor i meni lokala te se uspinje novom snagom. Ove je godine gotovo zamijenio lanjsko mjesto s njujorškim ribljim hramom (jelovnikom još caruje gotovo sirova riba) Le Bernardin (24), čiji se *chef* Eric Ripert već godinama sjajno drži u gornjoj polovici Liste. Američki kontingent ove godine pojačao je ponovni ulazak na listu kalifornijskog restorana Saison (27, novi degustacijski meni svake večeri, cijena: 398 dolara), debitant Estela iz New Yorka, restoran najpoznatiji po tome što je jedne večeri prije dvije godine njegove goste iznenadio dolazak supružnika Obama, te Blue Hill at Stone Barns, doslovni *farm to table* restoran *chefa* Dana Barbera na njujorškom ladanju, sa znakovito nazvanim degustacijskim menijem (Grazing, Pecking, Rooting – 238 dolara).

Talijani su, nakon dvije godine s trima predstavnicima na Listi, ove godine napokon dočekali i četvrti, ali je taj doseg naravno zasjenjen vodećim mjestom Osterije Francescane (1. – *I&P* br. 34). Za modenskim restoranom i dalje je, sada 10 mjesta više nego lani, Piazza Duomo (17), restoran *chefa* Enrica Crippe (kao i Bottura, učenik Ferrana Adrije, ali i Gualtiera Marchesija i Michela Brasa), koji svoj lokal definira kao – *ne restoran s 11 stolova, nego 11 različitih malih restorana*, a svoju kuhinju kao *nečujni dijalog chefa i gostiju*. Talijansku ekipu nadopunjuje i padovanski Le Calandre (39. – *I&P* 43) *chefa* Massimilana Alajma, koji se uporno, već godinama, drži u drugoj polovici Liste.

Dosadašnji pretplatnici na četvrto mjesto, Francuzi, ove se godine mogu pohvaliti samo trima restoranima. Ipak, ne mogu biti nezadovoljni, jer je Mirazur iz Mentona, gdje prirodnjački *chef* Mario Colagrecio u fascinantnim jelima spaja organske namirnice iz vlastita vrta i avangardne tehnike, zauzeo visoko 6. mjesto. Pariški L'Arpège (19) već legendarnog 59-godišnjeg *chefa* Alaina Passarda, jednog od najutjecajnijih našeg doba, tako je dobro plasiran vjerojatno ponajviše zahva-



ljujući ovogodišnjoj *Nagradi za životno djelo* i 30. godišnjici te pariške institucije koja tri *Michelinove* zvjezdice drži već dva desetljeća i posljednjih je deset godina stalni član Liste. Treći je predstavnik također pariški restoran – Septime (50), povratnik na Listu i ovogodišnji *fenjeraš*. Povrijeđeni ponos Francuza malo je ublažen još dvjema individualnim nagradama – onom *Najboljeg slastičara svijeta* Pierreu Herméu, pariškom čarobnjaku slastica s jedanaest *slatkih* pariških butikata i nizom u još dvanaest zemalja svijeta te, nešto manje, onom za *Najboljeg ženskog chefa svijeta*, koja je pripala 51-godišnjoj Francuskinji Dominique Crenn, od 2011. vlasnici restorana Atelier Crenn u četvrti Cow Hollow u San Franciscu i *šefici* koju krasi filozofija *poetskog kulinarstva* (vrlo umjetnički meniji u obliku pjesama i ultrarafinirana jela).

Britanci su se od sramotna lanjska dva predstavnika ove godine popravili za jedno ime – londonski The Clove Club *chefa* Isaaca McHalea (26, dobitnik nagrade *Highest New Entry* – *I&P* br. 37), koji u Shoreditch Town Hallu u Istočnom Londonu služi ambiciozni meni od pet sljedova (plus uvodna tri sitna zalogaja, 65 funti), s jelima koja u pravilu sadržavaju zanimljive i često zanemarene britanske namirnice (uz predbilježbu, može se isprobati i McHaleov 8-sljedni degustacijski meni, 95 funti). Za šest mjesta popravio se The Ledbury *chefa* Brettta Grahama (14), dok se Dinner by Heston Blumenthal (45. – *I&P* br. 37) stropoštao za čak 38 mjesta, najvjerojatnije zbog otvaranja podružnice u Melbourneu, na koju je sada prebačeno težište. Zbog odlaska dodjele nagrada *50 Best* iz Londona i fijaska otočnih restorana, većina britanskih medija tek je vrlo šturo popratila njujoršku priredbu.

Isti saldo kao Francuzi i Britanci upisali su i Danci. Nomi koja pada (5. – *I&P* br. 33) ponovo se na Listi pridružio gradski rival Geranium (28), dok se prošlogodišnji *New Entry*, Relae (40, treći adut Kopenhagena) popeo za pet mjesta. Danci su kakvu-takvu zadovoljstinu našli i u činjenici da je Relae drugi put zaredom osvojio *Sustainable Restaurant Award*.

U društvu zemalja s trima restoranima na Listi opstali su i Peru i Meksiko (zamislite, Peru i Meksiko izjednačeni s Francuskom i Velikom Britanijom!). K tome još Central iz Lime (4), predlanjski *Highest Climber* i aktualni lider liste *Latin America's 50 Best Restaurants*, zadržao je prošlogodišnji visoki plasman i ponovno je *Najbolji restoran Južne Amerike*. *Chef* Virgilio Martinez, jedan od najutjecajnijih mladih *chefova* svijeta, još produbljuje svoju filozofiju smjelog inovativnog pristupa nasljeđu drevnih Anda. Prošle godine novopridošli Maido (13, filozofija: Peru susreće Japan), također iz Lime, popeo se za čak 31 mjesto, čime je osvojio nagradu *Highest Climber* (podsjećamo da smo na *chefa* tog restorana, Mitsuharua Tsumuru, pozornost skrenuli još 2011, u izvještaju sa sansebastijanskog kongresa *Gastronomika* (*I&P* br. 29).

Dojam je nešto pokvario silazak već legendarnog restorana Astrid y Gaston (30. – *I&P* br. 29) za 16 mjesta.

Što se tiče Meksikanaca, mjesta su zamijenili prošlogodišnji novitet, Quintonil (12), i stari adut, Pujol (25), oba iz Mexico Cityja. Quintonil, u kojem se *chef* Jorge Vallejo bavi modernom meksičkom kuhinjom s naglaskom na povrću, skokom za 23 mjesta *opasno* se približio top-10 poretku, dok se dobro drži i njegov gradski rival Pujol, gdje *chef* Enrique Olvera tradicionalne meksičke namirnice podvrgava avangardnim tehnikama. Stari favorit Biko (43, meksičko-baskijska kuhinja – *I&P* br. 29) još je u poretku.

Nijemci su se s dvjema predstavnicima našli u društvu Azijaca – Kine, Tajlanda i Japana. Naime, sličan plasman zabilježili su Vendôme *chefa* Joachima Wisslera (35) i berlinski Restaurant Tim Raue (34, *chef* koji je zasjao još 2005. u restoranu 44, kada ga je vodič *Gault Millau* nazvao *daleko najradoznalijim i najekspperimentalnijim berlinskom chefom*), koji je smijenio lokal Aqua iz Wolfsburga (pao u *donji dom* na 63. mjesto). Kinu i dalje predstavljaju Ultraviolet By Paul Pairet iz Šangaja (42) i Amber iz Hong Konga (20), koji su međusobno zamijenili lanjska mjesta. Stari tokijski adut, Narisawa (8), obranio je lanjsko top-10 mjesto i zadržao titulu *Najboljeg restorana Azije*, dok je prošlogodišnji plasman gotovo obranio i njegov *sugrađanin* Nihonryori RyuGin (31, pao za dva mjesta). Iznenađenje je *Najbolji restoran Azije* od prije dvije godine, Nahm iz Bangkoka (37), nastavio je padati i spustio se za 15 mjesta. Tu još treba spomenuti da je tokijski Den osvojio nagradu *One To Watch*, namijenjenu trenutačno najperspektivnijem restoranu svijeta.

Od ostatka Azije, dobro je plasiran još i singapurski restorant André (32, šestu godinu na listi – *I&P* 46), koji se nakon upisanog trećeg mjesta na priredbi *Asia's 50 Best Restaurants*, popeo za dvanaest mjesta. S druge strane, Nahmov susjed, Gaggan (23), predlanjski *Highest New Entry* i već dvije godine prvoplasirani s *Asia's 50 Best*, neobjašnjivo je ispao iz top-10 poretka i pao za trinaest mjesta (svojevrsan fenomen koji je vidljivo razočarao *chefa* Gaggana Ananda, inače učenika Ferrana Adrije).

Razočarani su i Šveđani, kojima je na Listi ostao samo Fäviken *chefa* Magnusa Nilssona (41), dok je Frantzén, jedini koji je lani radio društvo Fävikenu, nestao netragom, najvjerojatnije jer je u procesu promjene adrese. I Brazilci imaju razloga za tugovanje, jer im je preostao još samo D.O.M. Alexa Atale (11, spustio se za dva mjesta i ispao iz top-10 – *I&P* br. 29), dok je Mani pao u neslužbeni dio Liste (51). Čileance je, pak, umjereno razveselio uspon za šest mjesta njihova favorita – restorana Boragó iz Santiaga (36). Korak prema dolje napravio je jedini predstavnik Australije – Attica iz Melbournea (33), čime je automatski zaslužio i naslov *Najboljeg*

restorana Australazije. Među pedeset ponovno je preživio i ultraskupi švicarski Schloss Schauenstein *chefa* Andreaa Caminade (47), koji se stalno vrti u dnu poretka. Dobro je plasiran i stari član Liste, The Test Kitchen iz Cape Towna (22), koji je ponovno osvojio nagradu za *Najbolji restoran Afrike*, ali uz mnogo kritika zbog činjenice da je riječ o *chefu* rođenu u Britaniji, koji nudi europski degustacijski meni (tvrdi se da u Africi ima još odličnih restorana). Za nas je još važno to što je, uz solidan plasman nedaleka nam Le Calandrea iz Padove, bečki Steierereck *chefa* Heinza Reitbauera (9) senzacionalno ponovno ušao u top-10. Riječ je doista o sjajnu restoranu, koji nikako da uknjiži treću *Michelinovu* zvjezdicu, pa još, srećom za hrvatske gurmane, drži sjajan odnos vrijednosti za novac. Usput, glasine kažu da će sada, kada je u Beč stigao slavni njemački *chef* Juan Amador (u dva navrata, u svoja dva različita restorana osvajao tri zvjezdice), *Michelin* napokon opozvati svoju fetvu bačenu na Austriju nakon što je 2009, zbog slabe prodaje i omalovažavanja, ukinuto izdanje vodiča za tu zemlju.

Na koncu priredbe William Drew, direktor *The World's 50 Best Restaurants*, objavio je da Lista iduće godine nastavlja svjetsku turneju, odnosno da će se dodjela nagrada za 2017. održati u australskome Melbourneu. Ponovio je da je to samo potvrda činjenice da je *50 Best* doista postao globalna institucija. Sve je to samo nastavak taktike kojim i regionalne priredbe *50 Best* u Aziji i Latinskoj Americi svake godine mijenjaju domaćina. Isto tako, time se nastoji dokinuti kritike o eurocentričnosti (umjesto polovice, danas europski restorani zauzimaju samo trećinu poretka) i postkolonijalističkom karakteru Liste (spomenuti primjer Test Kitchena).

Usprkos svemu, ostat će neki drugi prijepori. Nitko ne osporava da Lista okuplja trenutačno najzanimljivije restorane svijeta, ali isto tako nedvojbeno je i da postoji opasnost od homogenizacije gastronomije putem relativno rijetka instrumenta – degustacijskog menija, koji nudi (doduše u mnogo primjera ne isključivo) većina uvrštenih restorana, kao i odbojne pomisli na *dobro podmazane* gurmane koji krstare svijetom i istražuju lokalne kuhinje kroz ružičaste naočale trosatnih menija sparenih s vrhunskim vinima.

No dobro je da postoji i jedan autoritet (po tko zna koji put ponavljamo da se, kad se govori o nekom restoranu, poredak na listi *50 Best* danas ravnopravno spominje s *Michelinovom* ocjenom) koji nastoji biti anti-Michelin, a sve potiče i itekako dobrodošle rasprave o restoranima i njihovim vrijednostima. Osim toga, zahvaljujući Listi, *Michelin* je napokon zagazio i u južnu hemisferu. U tom svjetlu treba gledati i sljedeću postaju *World's 50 Best*. Naime, ako je bit Liste uzbudljiv gurmanski doživljaj, domaćinstvo Australije pravi je potez, jer se doista radi o mjestu koje se u posljednjih desetak godina prometnulo među najatraktivnija u svijetu, barem kad je izvrsno jelo u pitanju. O vinu ne treba ni govoriti. Ne glasi uzalud slogan te zemlje: *There's nothing like Australia.* 🇦🇺



THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2016

1. Osteria Francescana, Modena (Italija) – *World's Best Restaurant/Best Restaurant in Europe*
2. El Celler De Can Roca, Girona (Španjolska) – *Chefs' Choice*
3. Eleven Madison Park, New York (SAD) – *Best Restaurant in North America*
4. Central, Lima (Peru) – *Best Restaurant in South America*
5. Noma, Kopenhagen (Danska)
6. Mirazur, Menton (Francuska)
7. Mugaritz, San Sebastián (Španjolska)
8. Narisawa, Tokio (Japan) – *Best Restaurant in Asia*
9. Steierereck, Beč (Austrija)
10. Asador Etxebarri, Atxondo (Španjolska)
11. D.O.M., São Paulo (Brazil)
12. Quintonil, Mexico City (Meksiko)
13. Maido, Lima (Peru) – *Highest Climber*
14. The Ledbury, London (Velika Britanija)
15. Alinea, Chicago (SAD)
16. Azurmendi, Larrabetzu (Španjolska)
17. Piazza Duomo, Alba (Italija)
18. White Rabbit, Moskva (Rusija)
19. L'Arpège, Pariz (Francuska)
20. Amber, Hong Kong (Kina)
21. Arzak, San Sebastián (Španjolska)
22. The Test Kitchen, Cape Town (JAR) – *Best Restaurant in Africa*
23. Gaggan, Bangkok (Tajland)
24. Le Bernardin, New York (SAD)
25. Pujol, Mexico City (Meksiko)
26. The Clove Club, London (Velika Britanija) – *Highest New Entry*
27. Saison, San Francisco (SAD)
28. Geranium, Kopenhagen (Danska)
29. Tickets, Barcelona (Španjolska)
30. Astrid y Gastón, Lima (Peru)
31. Nihonryori Ryugin, Tokio (Japan)
32. Restaurant André, Singapur (Singapur)
33. Attica, Melbourne (Australija) – *Best Restaurant in Australasia*
34. Restaurant Tim Raue, Berlin (Njemačka)
35. Vendôme, Bergisch Gladbach (Njemačka)
36. Boragó, Santiago (Čile)
37. Nahm, Bangkok (Tajland)
38. De Librije, Zwolle (Nizozemska)
39. Le Calandre, Rubano (Italija)
40. Relae, Kopenhagen (Danska) – *Sustainability Award*
41. Fäviken, Järpen (Švedska)
42. Ultraviolet By Paul Pairet, Šangaj (Kina)
43. Biko, Mexico City (Meksiko)
44. Estela, New York (SAD)
45. Dinner by Heston Blumenthal, London (Velika Britanija)
46. Combal Zero, Rivoli (Italija)
47. Schloss Schauenstein, Fürstenu (Švicarska)
48. Blue Hill At Stone Barns, Pocantico Hills (SAD)
49. Quique Dacosta, Denia (Španjolska)
50. Septime, Pariz (Francuska)