

THE  
WORLD'S  
**50**  
**50 BEST DOWN UNDER**  
VELIMIR CINDRIĆ  
**BEST**  
RESTAURANTS  
**2017**

THERE'S NOTHING  
LIKE AUSTRALIA



VELIMIR CINDRIĆ

Evo nam proljeća, a s njime i nove liste The World's 50 Best Restaurants, ovoga puta objavljene 5. travnja na svečanosti u australskome Melbourneu. Pokazalo se da novost nije samo mijenjanje mjesta dodjele nagrada, započeto prošle godine, već i konstantna smjena na vrhu Liste. Naime br. 1 za 2017. postao je njujorški restoran Eleven Madison Park sjajnog chefa Daniela Humma i njegova poslovno partnera i voditelja lokala Williama Guidare, koji je smijenio prošlogodišnjega laureata, ništa manje dojmljivu Osteriju Francescanu iz talijanske Modene, čiju kuhinju vodi iznimno krativni chef Massimo Bottura.

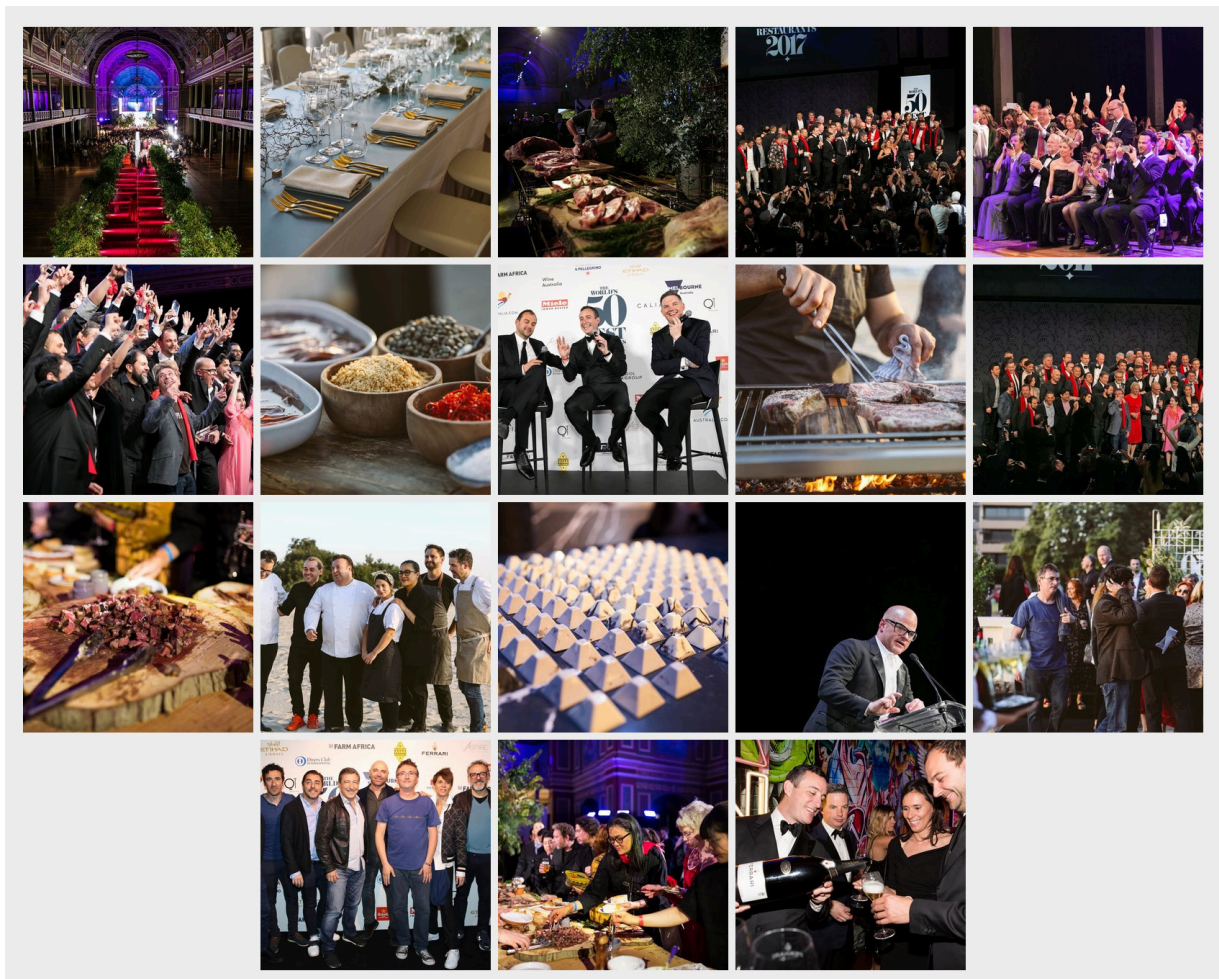
Oni koji redovito prate izbor 50 najboljih restorana svijeta zacijelo su primijetili da objavi liste svake godine prethode brojna nagađanja, glasine i predviđanja, što neke uvjerava da se radi o važnome poretku, koji itekako utječe na zaradu nekih restorana, pa čak i prestiž čitavih nacionalnih kuhinja, dok drugi njima potkrepljuju teorije da, uz glasanje, u čitavom tom procesu ima podosta politike, da ne kažemo „kuhinje“. Tko bi znao što je tu točno. Doduše, iskustva nas uče da u svemu vjerojatno ima ponešto istine.

U dosadašnjih 15 izdanja izbora (50 Best, podsjetimo, započeo je 2002. još pod okriljem San Pellegrina) bili smo svjedoci pobune francuskih chefova, koji su, povrijeđeni svrgavanjem francuske kuhinje i njezinih restorana s pijedestala neprijepornog autoriteta u svijetu gastronomije, bacali drvlje i kamenje na Listu, što je u narednim izdanjima rezultiralo nekim „povlasticama“ i čudnim naglim vraćanjima u poredak, čak i na visoka mjesta. Ove je godine, primjerice, restoran Alain

Ducasse Au Plaza Athénée iz „donjeg doma Liste“ (plasmani 51-100), odnosno s 58. mjesta, skočio čak na 13. mjesto.

Osim toga, lani je 50 Best krenuo na svjetsku turneju, pa je dodjela nagrada, nakon 14 godina održavanja u Londonu, upriličena u New Yorku. „Big Apple“ je tom prigodom morao dobrano zavući ruku u džep, a ove godine, gle čuda, na prvo je mjesto zasjeo njujorški Eleven Madison Park, i to s prošlogodišnje treće pozicije, a ne zamjenom mjesta prva dva restorana, kako je dotad bilo uvriježeno (za jedne dobrodošla novina, a za druge sumnjiva stvar). No uspjeh EMP-a nije nimalo nezaslužen, jer je već dulje u vrhu liste. Ipak, skeptici se pitaju zašto je lani baš New York odabran za dodjelu nagrada.

Po toj logici, sada bi naredne godine na red došao restoran iz Melbournea, ovogodišnjeg domaćina priredbe 50 Best Awards (održana početkom travnja), no najbolje plasirani restoran Australije, Attica iz Melbournea, ove je godine zauzeo 32. mjesto, pa bi to bio prevelik skok, čak i za namještaljke. No, zato se predskazivao ulazak na Listu još jednog australskog restorana, Brae iz Birragurre, što se i ostvarilo. „Upućeni“ kažu da njujorški obrazac naravno neće sada biti stalno primjenjivan, nego će se nagradivati kako koga. Primjerice, Melbourne je ovoga travnja od dodijele nagrada 50 Best napravio veliki šou – na glavnome gradskom trgu postavljen je veliki ekran s izravnim prijenosom iz raskošnog Royal Exhibition Buildinga, gdje se priredba održavala, a postavljeni su i štandovi s ponudom svih mogućih kuhinja svijeta, pa se okupilo nekoliko desetaka tisuća ljudi. Toga tjedna priredeno je više službenih partyja (večera na pješčanoj plaži, večere u najpoznatijim restoranima Melbournea i Sydneya...) i neslužbenih događanja, naravno s mnoštvom



sponzora. O svemu su obilato izvjestili svjetski mediji, a slika opuštenog turističkog Melbournea otišla je u svijet s hvalospjevima. Turističke organizacije, koje su obilato financirale stvar bile su itekako zadovoljne, a zaliječeni su i australski kompleksi zemlje na kraju svijeta, odvojene od svih važnih, a posebno trendovskih svjetskih zbivanja.

Oni dobroga pamćenja prisjetili su se i toga kako je 2014. Noma iznenadila povratkom na prvo mjesto Liste, nakon što ju je napokon s njega srušio El Celler de Can Roca iz Girone, te bijesnih prosvjeda, ne samo, Katalonaca, već i samih braće Roca, koji su osjetili da nešto nije u redu. Više teoretičara zavjere lamentiralo je tada o razlozima poziva Joanu Roci u ured Restaurant Magazinea (tadašnji organizator Liste 50 Best) u Londonu, u listopadu te godine. Naime, iz izvora bliskih 50 Best i dva restorana iz vrha Liste doznalo se da je tada pao sporazum o tome kako će se, bez obzira na zbroj glasova najbolje plasiranih restorana, zbog zanimljivosti i dinamičnosti Liste (tvrdi se da je desetljeće preduge, bez obzira koliko zaslužene, vladavine El Bullija i slabašne borbe s The Fat Duckom, Listu učinilo dosadnom), na vrhu izmjenjivati nekoliko njih u narednim godinama, te da će svima biti nadoknađeno zaslužno, a propušteno. Zašutio je tada i Jordi Roca, najzgroženiji ponašanjem 50 Besta, a naredne tri godine potvrdile su da u svim tim glasinama možda ima i istine.

Oni koji tako razmišljaju sada tvrde da će se njujorški scenarij i „tajni pakt u Londonu“ potvrditi i sljedeće godine. Naime, domaćin proslave 15 godina priredbe The World's 50 Best Restaurants, koja će se održati koncem lipnja, bit će – Barcelona. Najavljuje se raskošna proslava na račun Katalonije i Barcelone,

pa teoretičari zavjere sa sigurnošću predviđaju povratak El Celler na vrh liste iduće godine, da se izmire računi, a lista ostane dinamična. Usput, pogledajte niže tko je dobio ovogodišnju nagradu One To Watch.

Ako već takva nagađanja i teorije nisu bog zna kako zanimljive široj javnosti, foodies i oni koji prate svijet restorana vole čitati i raspravljati o takvim stvarima, što je, istini za volju, i bila namjera organizatora Liste, posebno s obzirom na neobranjivost teorije o njezinoj apsolutnoj objektivnosti.

Naravno, u čitavoj toj šumi, neke glasine često se pokažu potpuno promašene. Primjerice, kad je Grant Achatz, chef čikaške Alinee, najavio dolazak u Melbourne s brojnom ekipom, odmah se internetom proširila vijest o velikom skoku Alinee. Na koncu se pokazalo da je s 15. pala na 21. mjesto. Naravno, post festum „upućeni“ su rekli – pa lani je iskeširao New York, a ne Chicago.

Nadalje, René Redzepi i David Chang nisu došli u Melbourne. Redzepijeva Noma ove godine nije u konkurenciji (lani je bila 5.). Restoran je zatvoren i ponovo će se otvoriti koncem 2017, na novoj lokaciji u Kopenhagenu. U međuvremenu, René se sakrio u džungli meksičkoga Tulum, najnovijem Nominu pop-upu, osmišljenom na temelju projekta Noma Australia. David Chang, pak, doznao je već ranije, po objavi poretka 51-100 da je njegov njujorški Momofuku Ko plasiran na 58. mjestu, pa je uštedio trošak putovanja u Australiju, što mu neće loše doći, jer je upravo ugasio svoj hvaljeni magazin Lucky Peach, premda je to izdanje lani povećalo broj pretplatnika za 30%, a prihod od oglasa udvostručilo (službeni razlog: tiskani mediji propadaju, neslužbeni: razlaz s poslovnim partnerom Peterom Meehanom, urednikom Lucky Peacha).

Prošle godine napokon je na prvo mjesto liste stigla Osteria Francescana chefa Massima Botture, što su pozdravili svi koji dobro poznaju njega i njegovu kuhinju. No, na američkim forumima, neposredno pred priredbu u Melbourneu, pojavili su se napisi tipa „miči se Osteria i napravi mjesta za Daniela Humma i Willa Guidaru iz njujorškog hrama Eleven Madison Park“, što se i ostvarilo. Objašnjenje onih koji su tako pisali bilo je jednostavno – za boravka u New Yorku prošle godine, povodom dodjele nagrada 50 Best, EMP posjetili su svi prisutni vodeći chefovi svijeta i njihova pratnja, regionalni predsjednici glasačkog tijela, novinari, predstavnici sponzora i ljudi iz industrije, dakle sve odreda članovi glasačkog panela (usput, ove je godine broj glasača povećan za čak 50% i sada ih ima više od 1500). Njima je Humm poslužio svoje sjajne favorite, poput raka peekytoe s ikrom morskog ježinca, poširanog mladog goluba umotanog u režnjeve tikvice, celera pirjana u svinjskom mjehuru i slične delicije, pa nije bilo sumnje da će se pri glasovanju svi prisjetiti tog doživljaja, dobro zalivenog probranim vinima.

Iz istog razloga očekivao se i veliki skok restorana Blue Hill at Stone Barns u Pocatino Hillsu, nedaleko New Yorka (lani je tavorio na dnu Liste), gdje chef Dan Barber, u svojoj doslovnoj verziji farm to table koncepta bez otpada (degustacijski meni Grazing, Rooting, Pecking, 238 dolara), poslužuje pastrami od svinjskog srca, pohane pileće nogice i jestivu hrskavicu raže, ali i mnoge vrlo profinjene i elegantno poslužene delicije. I to se predskazanje obistinilo.

Isto tako, unaprijed se čulo da bi veliki dobitnici mogli biti chef Virgilio Martinez i njegov restoran Central u Limi, što bi Peruu dalo ulogu Skandinavije u Latinskoj Americi. I te su se glasine na koncu pokazale točnima.

Govorilo se i o pritajenim favoritima, a među njima glavni je bio francuski chef Yannick Alléno iz restorana Alléno Paris au Pavillon Ledoyen, koji je nedavno uknjižio treću Michelinovu zvjezdicu i postao „kum“ udruge JRE. Budući se restoran nije pojavio na listi 51-100, a nekim čudom na internetu je kolala informacija da je rezervirao sobu u Hotelu QT u Melbourneu za 5. travnja, bilo je jasno da neće biti samo dobro plasiran, već i pobrati neku od posebnih nagrada, što se i dogodilo.

No, bez obzira na prethodna govorkanja, prognoze i teorije zavjere, pogledajmo sada novu listu malo pobliže. Prethodnih pet godina sve je vodilo prema tome da se Eleven Madison Park popne na prvo mjesto Liste, osvoji titulu Najboljeg restorana svijeta i potvrdi onu Najboljeg restorana Sjeverne Amerike. Nakon što je restoran osvojio najviše ocjene New York Timesa i Michelinu, a dvojac Daniel Humm i Will Guidara prevratom preuzeo lokal od čuvenog njujorškog restoratera Dannyja Meyera (2011. postavili su mu ultimatum – prodaj nam restoran ili odlazimo, a s nama i sve zvjezdice), EMP je, u svjetskoj utrci, postao dostojan zamjenik legendarnog French Laundryja Thomasa Kellera te ponio titulu Najboljeg restorana Sjeverne Amerike. Dobitna kombinacija originalne kuhinje Daniela Humma (degustacijski meni 295 dolara), chefa švicarskoga podrijetla i sjajan stil voditelja lokala Williama Guidara lokal su uporno dizali prema vrhu (impresivan niz pozicija: 50-24-10-5-4-5-3-1). Usput, informacija da, u povodu osvajanja titule Najboljeg restorana svijeta, EMP od 11. travnja do 9. lipnja prigodno za ručak i večeru služi meni od 11 sljedova s best of jelima iz proteklih 11 godina restorana (traje oko tri sata). Pa ako ste u New Yorku...

Sve nije bilo iznenađenje, jer je Humm predlani dobio prestižnu nagradu Chefs' Choice, a prošle godine, uz nagradu za Najbolji restoran Sjeverne Amerike, EMP je zgrabio i novouvedeni Ferrari Trento Art of Hospitality Award, namijenjen restoranu s najboljom uslugom u sali.

U top-10 društvu, osim očekivanog drugog mjesta Osterije Francescane, koja je utješno zadržala titulu Najboljeg restorana Europe, El Celler de Can Roca spustio se na treću poziciju, što je opet naljutilo Katalonce, koje nije mogla smiriti niti spomenuta nagrada Art of Hospitality, koja se ionako mirne duše može, prema potrebi, dodijeliti većini restorana na Listi. Mirazur iz francuskog Mentona, koji je lani s 11. mjesta gotovo neprimjetno ušao u top-10, odnosno na šesto mjesto, sada se popeo na sjajno četvrto i tamo smijenio Central iz Lime, koji se spustio jedno mjesto niže (oba restorana iskoristila su izostanak Nome) te ponovo osvojio titulu Najbolji restoran Južne Amerike. Baskijski Asador Etxebarri skočio je s desetog na odlično šesto mjesto, dok se tajlandski Gaggan (lani je skliznuo za čak 13 mjesta) ponovo popeo među deset odabranih i zauzeo sedmo mjesto te od Narisawe preuzeo titulu Najboljeg restorana Azije. Pravi posao napravio je predlani novopridošli restoran Maido iz Lime, koji se prošle godine popeo za čak 31 mjesto, čime je osvojio nagradu Highest Climber. Sada je otišao i dalje zauzimanjem osmog mjesta. Sansebastijanski Mugaritz, koji se sa sedmog spustio na deveto mjesto, 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. Nakon top-10 plasmana 2013. i 2015, u probranom društvu ostao je i desetoplasirani bečki Steirereck.

U poretku nacija, Amerikanci i Francuzi napokon su se izjednačili s do sada superiornim Španjolcima (svi imaju po šest restorana na Listi), s tim da su Španjolci ipak zadržali primat zahvaljujući trima lokalima u top-10 poretku (konkurenti imaju samo po jedan). U top-10 društvu, pak, Peru drži drugo mjesto s čak dva restorana. U ukupnom plasmanu, tri vodeće nacije slijedi Italija s četiri restorana na Listi te Peru i Velika Britanija s po tri. U skupini s po dva restorana nalazi se šest zemalja.

Španjolci su, dakle, ponovo vodeća gastro-nacija, čiji glavni adut i dalje ostaje realno teško dostižni El Celler de Can Roca (3. – vidi: lče i piće br. 28), o čijoj smo sinergijskoj snazi trojice braće – chefa Joana, slastičara Jordija i sommeliera Josepa, detaljno pisali još 2011, a potom i još mnogo puta. Asador Etxebarri (6. – l&P br. 45), u kojem chef Victor Arguinzoniz oduševljava gurmane iz cijeloga svijeta, možda je iznenađenje za one koji svijet restorana prate površno, ali radi se o jedinstvenu lokalu potpuno originalnog stila roštilja i kulturnom mjestu za većinu chefova svijeta. Mugaritz chefa Andonija Aduriza (9. – l&P br. 30), začudni avangardni gastro hram ljudskog lica, na Listu je, plasmanom na deseto mjesto, stigao prije 12 godina, i zadržao se do danas, što je samo po sebi ogromno postignuće. No, mnogi vjeruju da taj restoran još nije rekao posljednju riječ, i ne samo što se plasmana tiče. Dobitnik nagrade za Najboljeg slastičara svijeta 2014, Albert Adrià, sa svojim se lokalom Tickets (25.) iz Barcelone popeo još pet mjesta. S druge strane, iako se legenda Nove baskijske kuhinje, sansebastijanski Arzak (30. – l&P br. 32), ponovo spustio na Listi (ovaj put devet mjesta), od Juan Mari Arzakove kćeri Elene očekuje se doprinos koji će preporučiti taj ionako sjajan restoran (tu se više radi o trendu zalaska starih favorita). Najviše je zapanjilo spuštanje restorana Azurmendi

(38. – I&P 38) iz baskijskoga Larrabetzua, nedaleko Bilbaa, za čak 22 mjesta, pogotovo zato što trenutačno služi daleko najbolji i najrazumljiviji meni u svojoj povijesti, i ovoga trenutka zasigurno jedan od najboljih u svijetu, u što smo se i sami uvjerali u listopadu. Njegov je chef, Eneko Atxa, uz Virgilia Marineza i Andréa Chianga, već nekoliko godina jedan od najutjecajnijih mlađih chefova svijeta, čovjek nepresušnih avangardnih ideja i dobitnik najviših nagrada (tri Michelinove zvjezdice).

Amerikanci, uz njujorški Eleven Madison Park, koji je lani bio prvi američki restoran među prvih tri na Listi nakon punih jedanaest godina, sada blizu top-10-a imaju još i već spomenuti Blue Hill at Stone Barns (11.), koji je skokom za 37 mjesta osvojio titulu Highest Climbera. Njujorški riblji hram (čitaj: sirova ili gotovo sirova riba) Le Bernardin (17.) chefa Erica Riperta već godinama se čudesno drži u gornjoj polovici Liste, a sada je još i popravio plasman za sedam mjesta. Oscilacijama je vjerna ostala avangardna čikaška Alinea (21. – I&P br.16) Granta Achatza. Nakon predlanskog pada na 26. mjesto, potpune redefinicije koncepta, prostora i menija, te prošlogodišnjeg uspona na 15. poziciju, sada je ponovo pala za šest mjesta. Američki kontingent lani je pojačao ponovni ulazak na Listu kalifornijskog restorana Saison (37.), koji se sada spustio za deset mjesta, mnogi kažu zbog papreno skupog degustacijskog menija od 398 dolara. Prošlogodišnji debitant, Estela iz New Yorka, nestao je s liste, dok je ove godine američki skor poboljšao njujorški Cosme, restoran meksičkog superstar chefa Enriquea Olvera (uz meksički Pujol, njegov drugi restoran na Listi), otvoren 2014. i najpoznatiji po tome što je nekad bio bordel, ali i zbog činjenice da se jedne večeri 2016, među običnim gostima-smrtnicima, nenadano našao i bračni par Obama, neposredno pred završetak Barackova mandata.

Nacija s najviše drvenih medalja za plasman na Listi, Francuska, lani je imala samo tri restorana, dok su ove godine, nekim čudom (neki tvrde opet svevišnjom intervencijom) udvostručili saldo, sustigli Španjolce i Amerikance te preskočili Talijane. Dakle, trebali bi imati dosta razloga za zadovoljstvo, pogotovo što je Mirazur (4.) iz Mentona, gdje prirodnjački chef Mario Colagrecio vješto spaja organske namirnice iz vlastita vrta i avangardne tehnike, ušao u top-5. Dobro je prošao i pariški L'Arpège (12.) legendarnog 60-ogodišnjeg chefa Alaina Passarda, jednog od najutjecajnijih našeg doba (lani je primio Nagradu za životno djelo i proslavio 30 godina svoga restorana), koji se popravio za sedam mjesta. L'Arpège tri Michelinove zvjezdice drži već više od dva desetljeća, a posljednjih 11 godina stalni je član Liste. Njemu za petama je sada sugrađanin Alain Ducasse Au Plaza Athénée (13.), koji je iz donjeg doma Liste skočio za nevjerojatna 33 mjesta (sjetimo se, bilo je godina kad ga nije bilo nigdje, i to ne samo za preuređenja lokalā). Četvrti predstavnik je također pariški restoran – već spomenuti Alléno Paris au Pavillon Ledoyen (31.), koji je dobio nagradu Highest New Entry. Radi se o jednome od najstarijih i najprestižnijih gradskih restorana, kojemu je novi život 2014. udahnuo chef Yannick Alléno. Tu, gdje je Napoleon susreo Josephine, a redovito se čistili Robespierre, Degas i Zola, Alléno suvereno pomiče granice moderne francuske kuhinje jelima kao što su ljuta juha od ikre ježinca s hrskavom kožicom patke i gusjom jetrom ili mlada janjetina (tartar s dunjom i crnim tartufom, hrbat s ukiseljenim povrćem, kotlet i vratina s prženom kaduljom). Septime (35.), prošlogodišnji povratnik na Listu i fenjeraš ove se godine uspeo za 15 mjesta te, usput,

osvojio nagradu Sustainable Restaurant. Ujedno, na Listu se vratio i pariški L'Astrance chefa Pascala Barbota, prošle godine nepravedno izostavljena restorana (Pascal je bio jedan od tri chefa s nove Liste koji nisu došli u Melbourne, ali se javio video porukom). Ponos Francuza dodatno je poglađen nagradom Najboljeg slastičara svijeta Dominiqueu Anselu, francuskom slastičaru, doduše s bazom u New Yorku, koji drži slastičarnice i u Tokiju i Londonu.

Talijani su, nakon dvije godine s tri predstavnika na Listi, lani napokon dočekali i četvrti, na čemu su ostali i ove godine. Uz Osteriju Francescanu (2. – I&P br. 34), najbolje je plasirana Piazza Duomo (15.) iz tartufarske Albe, restoran chefa Enrica Crippe (kao i Bottura, učenik Ferrana Adrije, ali i Gualtieria 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. Nakon deset mjesta lani, Piazza se ove godine popela za još dva mjesta. Talijanski kontingent nadopunjuju još i padovanski Le Calandre (29. – I&P 43) chefa Massimilana Alajma, koji se popravio za čak deset mjesta (već se godinama sigurno drži u drugoj polovici Liste), te Reale iz Castel di Sangra (43. – I&P 41), u kojemu chef Niko Romito kuha prema svojoj jedinstvenoj filozofiji, inventivnim tehnikama kojima je cilj pojačavanje okusa često prezrenih namirnica (pečeni luk sa šafranom, fermentirani kelj u umaku od kupusa sa destilatnom zvjezdastog anisa i emulzijom od krumpira).

Već smo rekli da su se Peruanci, iako na listi imaju tri restorana, kao i Britanci, svrstali odmah iza vodeće tri nacije. To su zaslužili dvjema lokalima u top-10 plasmanu – već spomenutim Centralom iz Lime (5.), aktualnim liderom liste Latin America's 50 Best Restaurants, čiji je chef Virgilio Martinez, zbog svog smjelog inovativnog pristupa naslijeđu drevnih Anda, ove godine dobitnik Chefs' Awarda, nagrade za koju glasuju chefovi s aktualne liste, što se drži najprestižnijom u struci, te Maido (8., filozofija: Peru susreće Japan), također iz Lime, koji je stigao u najprestižnije društvo. Već smo prošle godine podsjetili da smo na chefa tog restorana, Mitsuharu Tsumuru, pozornost skrenuli još 2011, u izvještaju sa sansebastijanskog kongresa Gastronomika (I&P br. 29). Dojam je nešto, kao i prošle godine, pokvario silazak za tri mjesta već legendarnog restorana Astrid y Gaston (33. – I&P br. 29).

Britanci su ostali na tri predstavnika. Prošle godine pridošli londonski The Clove Club iz Shoreditch Town Halla u Istočnom Londonu chefa Isaaca McHalea (26. – I&P 37), lanijski dobitnik nagrade Highest New Entry, zadržao je svoj plasman zahvaljujući ambicioznom meniju od pet sljedova (plus uvodna tri sitna zalogaja, 65 funti), s jelima koja često sadržavaju zanimljive i često zanemarene britanske namirnice. The Ledbury chefa Brettā Grahama (27.), kod kojega se već izredala čitava sila hrvatskih i slovenskih stažista, skliznuo je za 13 mjesta, dok se Dinner by Heston Blumenthal (36. – I&P br. 37), nakon lanijskog stropoštavanja za čak 38 mjesta, ove godine popeo za devet. Poboljšanje se ponajviše pripisuje tome što je Heston Blumenthal ove godine primio Nagradu za životno djelo, pa se i restoran (koji se, kažu, uopće ne razvija), reda radi, morao dostojnije plasirati.

Danci su, po odsustvu Nome, pali u razred sa samo dva restorana na listi. Nekadašnji Nomin gradski rival Geranium (19.), popravio se za devet mjesta, dok se predlanski New Entry, Relae (39.), također iz Kopenhaga, spustio za jednu stepu.

nicu. U Europi još i Nijemci imaju dva predstavnika, doduše oba pri dnu liste – Vendôme (47.) iz Bergisch Gladbacha, chefa Joachima Wisslera, koji se spustio 12 mjesta, te berlinski Restaurant Tim Raue (48.), koji je pao za 14. Belgiju zastupa ovogodišnji fenjeraš, Hof Van Cleve (50.) iz Kruishoutema, Nizozemsku sjajni De Librije (34.) iz Zwollea, dok europski kontingent dovršava već spomenuti senzacionalni austrijski Steiereck iz Beča. Budući je ove godine slavni njemački chef Juan Amador (u dva navrata, u svoja dva različita restorana osvajao tri zvjezdice), koji je lani stigao u Beč, zaradio dvije Michelinove zvjezdice, chef Steierecka, Heinz Reitbauer, može se napokon nadati odavno zasluženoj trećoj zvjezdici (udruženim snagama bit će lakše). Dotad i hrvatski gurmani mogu iskoristiti još uvijek sjajan odnos vrijednosti za novac tog restorana. Kod europskih restorana treba još spomenuti da je i dalje prisutan upitno kvalitetni moskovski White Rabbit (23.) te da je novi restoran nekadašnjih pomoćnika Ferrana Adrije (Eduard Xatruch, Oriol Castro i Mateu Casañas), modernističko čarobni Disfrutar iz Barcelone (više mnogosljednih degustacijskih menija), osvojio nagradu One To Watch, namijenjenu trenutačno najperspektivnijem restoranu svijeta. Usput, Švedani su, nakon lanjskog nestanka štokholmskog Frantzéna, ostali i bez posljednjeg predstavnika, Fävikena chefa Magnusa Nilssona.

Što se tiče Južne Amerike, mjesta su ponovo zamijenila dva restorana iz Mexico Cityja - predlanjski novitet, Quintonil (22.), koji je pao za 10 mjesta, i stari adut, Pujol (20.), dok je Biko ponovo ispao s glavne liste. Podsjetimo, u Pujolu, chef Enrique Olvera tradicionalne meksičke namirnice podvrgava avangardnim tehnikama, a u Quintonilu chef Jorge Vallejo kuha modernu meksičku kuhinju s naglaskom na povrću.

Čileanci mogu biti zadovoljni što je na Listi preživio njihov jedini predstavnik – restoran Boragó iz Santiaga (42.), premda se spustio za šest mjesta. Brazilci su tužni, jer im je jedini preostali lokal, D.O.M. (16. – I&P br. 29) Alexa Atale (Nova amazonska kuhinja), nekadašnji pretendent za sami vrh, pao za još pet mjesta (ipak je Sao Paulo mnogima predaleko). Svakako je za pozdraviti što se u poretku našao argentinski Tegui (49.) iz Buenos Airesa, prekrasan restoran sofisticiranoga jelovnika s jelima suvremene argentinske kuhinje (i sjajnim podrumom). Chef Germán Martitegui, koji je naukovao u Francuskoj i Sjedinjenim Državama, tu predstavlja svoje verzije argentinskog tenderloina, chimichurija, krumpira na žaru, jaja s faofafom...

U Aziji, Kinu i dalje predstavljaju Amber iz Hong Konga (24.), koji je pao za četiri mjesta, i šangajski Ultraviolet By Paul Pairet (41.), koji se popeo stepenicu više. I stari tokijski adut, Narisawa (18.), skliznuo je za deset mjesta, ispao iz lanjskog top-10-a i Gagganu prepustio titulu Najboljeg restorana Azije, dok je s liste nestao njegov sugrađanin Nihonryori RyuGin. Već smo rekli da se tajlandski Gaggan (7.) iz Bangkoka vratio u top-10, pa njegov chef Gaggan Anand (učenik Ferrana Adrije), nakon lanjskog posrtanja za 13 mjesta i izlaska iz društva najbolje desetorice, ponovo može biti sretan i u svjetskoj klasi potvrđivati svoju trogodišnju vladavinu poretkom Asia's 50 Best. Gagganov gradski susjed i nekadašnji Najbolji restoran Azije, Nahm (28.), nastavio je padati i spustio se za novih devet mjesta. Nadalje, nakon što se na priredbi Asia's 50 Best Restaurants popeo na 2. mjesto, gdje diše za vrat Gagganu,

singapurski André (14. – I&P 46) i tu je skočio za uvjerljivih 18 mjesta (lani za 12), čime chef André Chiang stalno opravdava ulogu jednog od najutjecajnijih mlađih chefova svijeta.

Već smo spomenuli da se donedavna jedinome predstavniku Australije – restoranu Attica iz Melbournea (32.), koji se popeo za jedno mjesto i ponovo osvojio titulu Najboljeg restorana Australazije, pridružio i Brae (44.) iz Birregurre. Nakon gotovo deset godina, na listi po prvi put nema švicarskog Schloss Schauensteina, ultra-skupoga restorana chefa Andreaa Caminade, koji se posljednjih godina vrtio u dnu poretka. Nestao je i stari član Liste, The Test Kitchen iz Cape Towna, pa zbog nepostojećeg predstavnika nije dodijeljena titula Najboljeg restorana Afrike, premda upućeni tvrde da u Africi ima još odličnih restorana (spomenimo samo The Tasting Room cheface Margot Jansen iz Cape Towna – I&P 49).

U donjem domu liste ove su se godine našli i takvi velikani kao što su Nihonryori RyuGin, Fäviken, Combal Zero, Quique Dacosta, French Laundry, Aqua, Schloss Schauenstein, Martín Berasategui, Belcanto, Per Se, Manresa, St. John, Le Chateau-briand, Quay. Ako su oni razočarani plasmanom u poretku 51-100, nije samouka slovenska chefica Ana Roš iz restorana Hiša Franko u Kobaridu, koja je osvojila nagradu za Najbolju cheficu svijeta, a njezin restoran, kako je sama rekla u Melbourneu, najseksi plasman – 69. mjesto. Taj restoran, nastao još davne 1968, gdje je prema legendi Ernest Hemingway napisao roman Zbogom oružje, danas nudi izrazito moderna jela inspirirana alpskim okružjem. Ana Roš, koja je završila studij diplomacije na Fakultetu političkih znanosti, nekada je posluživala u bivšem restoranu obitelji supruga Valtera Kramara, dok je on vodio kuhinju. Mjesta su zamijenili početkom novog milenija, pa sada Valter (začudo, Ana ga ni jednom riječju nije spomenula u poduljem govoru povodom primitka nagrade) brine o vinima restorana. Nagrada ne čudi, kada se prisjetimo s kojom su nam strašću Ana i Valter, još 2000, pri našem prvom posjetu Hiši Franko, pokazivali knjige Ferrana Adrije, koje su nabavljali u svojim godišnjim hodočašćima u njegov hram avangardne kuhinje.

Osim toga, u tom donjem domu sada su nagurani i inovativni restorani poput Mikle iz Istanbula te, uz One To Watch Disfrutar i Hišu Franko, još čitav niz uzbudljivih New Entry restorana, koji čekaju svoju priliku za izlazak na veliku pozornicu – Sud 777 iz Mexico Cityja, Atelier Crenn iz San Francisca, singapurski Odette, moskovski Selfie, Mingles iz Seula, Kadeau iz Kopenhagena, tokijski Sushi Saito i Florilège te Olympe iz Rio de Janeira (kuhinju vodi Claude Troisgros, sin čuvenog Pierrea Troisgrosa, koji je s bratom Jeanom bio jedan od utemeljitelja nouvelle cuisine).

Na koncu, treba reći da svaka industrija, bilo da se radi o arhitekturi, kazalištu, bankarstvu..., ima svoju publiku i povlaštene. Nedvojbeno je da se i u slučaju The World's 50 Best Restaurants zapravo ne radi o listi najboljih, već trenutačno najzanimljivijih i najutjecajnijih restorana, dakako uz dodatak malo politike organizatora. Treba biti svjestan da se ipak radi o milijunskome poslu, na koji utjecaja itekako imaju izdašni sponzori. Dakle, ne može se govoriti o nekoj definitivnoj listi, kad nedostaju imena poput kalifornijskoga Chez Panissea ili njujorškoga Daniela, pa čak i genijalnih novih restorana, potpuno u svjetskome trendu, kao što je Orana iz Adelaidea. Svejedno, dobro je da postoji i jedan autoritet koji nastoji biti anti-Michelin, a usput potiče i rasprave o restoranima i njihovim vrijednostima.

## THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2017

01. Eleven Madison Park, New York (SAD) - World's Best Restaurant/Best Restaurant in North America
02. Osteria Francescana, Modena (Italija) - Best Restaurant in Europe
03. El Celler De Can Roca, Girona (Španjolska) - Art of Hospitality Award
04. Mirazur, Menton (Francuska)
05. Central, Lima (Peru) - Best Restaurant in South America/Chefs' Choice
06. Asador Etxebarri, Atxondo (Španjolska)
07. Gaggan, Bangkok (Tajland)
08. Maido, Lima (Peru) Narisawa, Tokio (Japan) - Best Restaurant in Asia
09. Mugaritz, San Sebastián (Španjolska)
10. Steirereck, Beč (Austrija)
11. Blue Hill At Stone Barns, Pocantico Hills (SAD) – Highest Climber
12. L'Arpège, Pariz (Francuska)
13. Alain Ducasse au Plaza Athénée, Pariz (Francuska) – Re-Entry
14. Restaurant André, Singapur (Singapur)
15. Piazza Duomo, Alba (Italija)
16. D.O.M., São Paulo (Brazil)
17. Le Bernardin, New York (SAD)
18. Narisawa, Tokio (Japan)
19. Geranium, Kopenhagen (Danska)
20. Pujol, Mexico City (Meksiko)
21. Alinea, Chicago (SAD)
22. Quintonil, Mexico City (Meksiko)
23. White Rabbit, Moskva (Rusija)
24. Amber, Hong Kong (Kina)
25. Tickets, Barcelona (Španjolska)
26. The Clove Club, London (Velika Britanija)
27. The Ledbury, London (Velika Britanija)
28. Nahm, Bangkok (Tajland)
29. Le Calandre, Rubano (Italija)
30. Arzak, San Sebastián (Španjolska)
31. Alléno Paris au Pavillon Ledoyen, Pariz (Francuska) – Highest New Entry
32. Attica, Melbourne (Australija) - Best Restaurant in Australasia
33. Astrid y Gastón, Lima (Peru)
34. De Librije, Zwolle (Nizozemska)
35. Septime, Pariz (Francuska) - Sustainability Award
36. Dinner by Heston Blumenthal, London (Velika Britanija)
37. Saison, San Francisco (SAD)
38. Azurmendi, Larrabetzu (Španjolska)
39. Relae, Copenhagen (Danska)
40. Cosme, New York (SAD) - New Entry
41. Ultraviolet By Paul Pairet, Šangaj (Kina)
42. Boragó, Santiago (Čile)
43. Reale, Castel di Sangro (Italija) - New Entry
44. Brae, Birregurra (Australija)
45. Den, Tokio (Japan) - New Entry
46. L'Astrance, Pariz (Francuska) – Re-Entry
47. Vendôme, Bergisch Gladbach (Njemačka)
48. Restaurant Tim Raue, Berlin (Njemačka)
49. Tegui, Buenos Aires (Argentina) - New Entry
50. Hof Van Cleve, Kruishoutem (Belgija)