



„A világ legjobb 50 étterme” kiadvány szavazóbizottsága által 2018 legjobbjainak választott helyek közzétételére június 19-én Bilbaóban, Baszkföld fővárosában került sor.

Az 1000 gasztroszakértőből álló szavazóbizottság döntése alapján 2018 legjobb étterme a modenai Osteria Franciscana lett, mely egyben az „Európa legjobb étterme” cím birtokosa is. A slow food mekkájában, az olasz „gasztrovölgyként” is ismert Emilia-Romagna régió szívében lévő, 3 Michelin-csillagos éttermet 1995-ben nyitotta Massimo Bottura séf. Az operáról – Luciano Pavarotti szintén modenai –, a reneszánszról, a balzsamecetről, a luxus sportkocsi-gyártásról, vidékies tempójáról és pezsgő piacairól híres város bőven ontja az inspirációt az olasz konyhát új alapokra helyező séf fenomenálisnak vagy épp szürreálisnak titulált kompozícióihoz. A séf szerint Modena a „lassú ételek, gyors autók” városa, a piac pedig a hely, ami legjobban tükrözi lényegét.

Az Osteria Franciscana 2016-ban szintén „a világ legjobb étterme” volt, az aktuális gasztrotrendeket: pazarlás-csökkentés, autentikusság, emberközelség pedig jól tükrözi Massimo Bottura szürreálisnak épp nem nevezhető, 2017 novemberében megjelent könyve, a „Bread is Gold” (arany kenyér). A könyvben a világhírű séf az emberiség egyik legősibb táplálékát helyezi a középpontba és olyan elfeledett vagy mellőzött alapanyagokat, koncepciókat, recepteket oszt meg, melyek gyökere a régmúlt mindennapjaiba nyúlik vissza. Második helyen a világhírű katalóniai étterem, az El Celler de Can Roca végzett (2015-ben első, tavaly harmadik volt), míg a bronzérmes az olasz és a francia riviéra határánál lévő, olasz-argentin hatásokat felvonultató, Mauro Colagreco által vezetett Mirazur hozta el. Negyedik helyre a New York-i nehézbombázó, tavaly győztes, az év nagy részében viszont

felújításon átesett Eleven Madison Park futott be – mely birtokolja az „Észak-Amerika legjobb étterme” címet” is –, egyik kedvencünk, a bangkoki Gaggan, Gaggan Anand innovatív indiai étterme, mely 2015-ben, 2016-ban és 2018-ban is Ázsia legjobbjá volt, világszinten most ötödik lett.

Bizonyítandó, hogy a gasztrovilág nemcsak Európáé és Észak-Amerikáé, hatodik helyen a limai (Peru) Central végzett, mely az „Amazonastól az Andokig” húzódó, Peru változatos ökoszisztémáját tükröző, a helyi őslakos közösségekkel együttműködésben megvalósuló konyhát tűzött ki célul (Mater Iniciativa: a Central séfje és tulajja, Virgilio Martínez Véliz vezetésével). A Central 2017-ben Dél-Amerika második legjobb étterme volt a limai Maido mögött, most viszont előlépett az első helyre. A Maido a 2018-as világösszesítésben a Central után a hetedik helyen végzett.

„Nem fogok csalódást okozni” – mondta a díjátadón Massimo Bottura, az Osteria Francescana vezető séfje. „Mindezt együtt építettük fel. Ha összetartunk, megmutathatjuk, hogy 2018-ban egy séf mennyivel több receptjeinek szimpla gyűjteményénél.”

Hogy ki is az a „mi”, ugyanakkor forró téma gasztrokörökben, ugyanis a nők még mindig igen alulreprezentáltak az ilyen jellegű megmérettetéseken, amire – ahogy azt az év legjobb női séfjévé választott Clare Smyth, a londoni Core vezetője mondta – „nem tudom a választ”. Clare beszédében kitért az éttermek világában uralkodó munkakörülmények, a megfelelő munkakörnyezet (hiánya), és a féktelen túlóráztatás kérdésére is, ami szintén aktuális téma. Az eseményen életműdíjat is átadnak, amit idén a perui Gastón Acurio, az Astrid y Gastón vezető séfje kapott, a világ legjobb desszertséfje Cédric Grolet, a párizsi Le Meurice desszert-főszakácsa lett, míg a legjobb fenntartható étteremnek járó díj a baszk Azurmendinél landolt.

A díjátadón megemlékeztek olyan, nemrég elhunyt nagyságokról is, mint Gualtiero Marchesi: az első 3 Michelin-csillagos olasz séf, aki 2017 decemberében Milánóban, Paul Bocuse, a Bocuse d’Or séfverseny alapítója, aki idén januárban, és Anthony Bourdain, aki június 8-án, egyik műsorának készítése közben hunyt el. Bourdaint, aki sokat kritizálta a „világ legjobb 50 étterme” és a hozzá hasonló „puccos” gasztroversenyek díjazottjait, így búcsúztatta Willam Drew, a kiadvány szerkesztője: „Őszintesége, elkötelezettsége, rátartási igazmondása csak hasznára vált az ágazatnak”.

A világ legjobb 50 étterme 2018-ban:

Osteria Francescana (Modena, Olaszország) – Európa legjobb étterme egyben.

El Celler de Can Roca (Girona, Katalónia, Spanyolország)

Mirazur (Menton, Franciaország)

Eleven Madison Park (New York) – Észak-Amerika legjobb étterme 2017, 2018.

Gaggan (Bangkok) Ázsia legjobb étterme 2015, 2016, 2018.

Central (Lima, Peru) - 2017-ben Dél-Amerika második legjobb, 2018-ban legjobb étterme.
Maido (Lima, Peru) - 2017-ben Dél-Amerika legjobb étterme.
Arpège (Párizs)
Mugaritz (San Sebastian, Baszkföld, Spanyolország)
Asador Etxebarri (Axpe, Baszkföld, Spanyolország)
Quintonil (Mexico City)
Blue Hill at Stone Barns (Pocantico Hills, New York)
Pujol (Mexico City)
Steirereck (Bécs, Ausztria)
White Rabbit (Moszkva)
Piazza Duomo (Alba, Olaszország)
Den (Tokió, Japán)
Disfrutar (Barcelona, Katalónia, Spanyolország)
Geranium (Koppenhága)
Attica (Melbourne, Australia)
Alain Ducasse au Plaza Athénée (Párizs)
Narisawa (Tokió, Japán)
Le Calandre (Rubano, Olaszország)
Ultraviolet (Shanghai, Kína)
Cosme (New York)
Le Bernardin (New York)
Boragó (Santiago, Chile)
Odette (Szingapúr)
Alléno Paris au Pavillon Ledoyen (Párizs)
D.O.M. (São Paulo, Brazília)
Arzak (San Sebastian, Baszkföld, Spanyolország)
Tickets (Barcelona, Katalónia, Spanyolország)
The Clove Club (London)
Alinea (Chicago)
Maaemo (Oslo, Norvégia)
Reale (Castel Di Sangro, Olaszország)
Restaurant Tim Raue (Berlin, Németország)
Lyle's (London)
Astrid y Gastón (Lima, Peru)
Septime (Párizs)
Nihonryori RyuGin (Tokió, Japán)
Ledbury (London)
Azurmendi (Larrabetzu, Baszkföld, Spanyolország) - 2018-ban a világ legjobb fenntartható

étterme.

Mikla (Isztanbul, Törökország)

Dinner by Heston Blumenthal (London)

Saison (San Francisco)

Schloss Schauenstein (Fürstenau, Svájc)

Hiša Franko (Kobarid, Szlovénia)

Nahm (Bangkok, Thaiföld)

Test Kitchen (Fokváros, Dél-afrikai Köztársaság) - 2018-ban Afrika legjobb étterme.

Forrás: CNN Travel