

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

Jak se hodnotilo

Pořadí restaurací je sestaveno na základě hlasů regionálních hodnotitelů. Na rozdíl od lidí Michelinu, které nikdo nezná, nejsou tajní, ale jde o znalce z 23 oblastí celého světa. Pokud jsou angažováni v některé restauraci, nesmějí ji hodnotit. Ze svého regionu však mohou doporučit pouze dvě restaurace, zbývající tři jsou odjinud. Proto se ve stove nejlepších objevují i restaurace ze zemí a světadílů, kam zatím michelinovští komisaři „nedosáhli“.

Na hodnocení se podílejí členové Nespresso World's 50 Best Restaurants Academy. Tvoří ji prominentní tzv. food writers, kulinářští kritikové, publicisté a komentátoři z celého světa. Celkem letos dodali 3410 hlasů. Za jednotlivý region (např. Velká Británie a Irsko, Francie, Severní Amerika, východní Evropa, Blízký východ a severní Afrika nebo Japonsko a Korea) odpovídá vždy jeden člověk jmenovaný organizátory.

Francie stále na vrcholu

Ještě v polovině minulého století prakticky nikdo na světě neměl v kulinářském umění na Francouze. Se vzrůstající životní úrovní



FOTO: IVO GOLDBACH

nejen Západoevropanů se však začalo vařit na nejvyšší úrovni rovněž v dalších zemích.

Stačí se podívat na letošní výčet nejlepších restaurací a už na první pohled je jasné, že o slovo se vehementně hlásí především Španělé, kteří dnes prakticky udávají tón ve špičkové gastronomii.

Zaměříme-li se na restaurace v první padesátce žebříčku S.Pellegrino World's 50 Best

Restaurants podle zemí, vidíme, že kulinářskému světu stále vévodí Francie. V první padesátce má dvánáct restaurací. Na druhém místě se shodně se sedmi zástupci umístily Velká Británie a USA a na třetím Španělsko spolu s Itálií se šesti podniky v žebříčku (viz rámeček Nejlepší restaurace na str. 5).

Pro mnohé překvapivé je velmi slušné zastoupení skandinávských zemí v žebříčku (Finsko, Dánsko i Švédsko mají po jedné restauraci v první padesátce), o slovo se hlásí i restaurace v obou Amerikách, o asijských ani nemluví.

Kdo píše novodobé dějiny kuchyně?

Nejlepší kuchaři z nejlepších, kteří dnes určují a ovlivňují směry, jimiž se světová gastronomie ubírá, se sešli na každoroční předjarní akci Madrid Fusión. Letos organizátoři

vyzdobili vstupní halu madridského kongresového centra obří tabulí, kde graficky znázornili vývoj světové kuchyně v minulém a tomto století a hlavní osobnosti, které ji ovlivnily a určují její směr. Tabule končila jmény z prvních let tohoto tisíciletí (viz rámeček Osobnosti gastronomie). Právě mnozí z těchto lidí jsou šéfkuchaři nejlepších restaurací světa podle žebříčku S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants.

Žádný ze skutečných mistrů se neuzavírá do svého mikrosvěta, ale cestuje po celé zeměkouli, konzultuje, ochutnává a kombinuje, aby pro své hosty dokázal připravit ty nejvybranější pokrmy. Nejde však v žádném případě o jakousi globalizovanou světovou kuchyni, ale o vzájemné prolínání, vždy s důrazem na místní suroviny a jejich prvotřídní zpracování.



FOTO: MADRID FUSIÓN

Osobnosti gastronomie

Itálie: Carlo Gracco, Massimiliano Alajmo, Davide Scabin, Massimo Botrura, Paolo Lopriore, Enrico Crippa

Francie: Thierry Marx, Jacques Decoret, Pascal Barbot, Alexandre Bourdas

Velká Británie: Heston Blumenthal, Simon Rogan

Německo: Juan Amador

Nizozemsko: Sergio Hermann

Belgie: Sang-Hoon Degeimbre

Portugalsko: Vitor Sobral

Švédsko: Danyel Couet, Melker Anderson, Magnus Ek

USA: Wylie Dufresne, Grant Achatz, Will Goldfarb, José Andrés

Brazílie: Alex Atala

Japonsko: Seiji Yamamoto

Švýcarsko: Denis Martin

Austrálie: Daniel Puskas

Singapur: Edward Voon