



A legjobb luxusétermek 2011-ben

2011 május 04. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Már második alkalommal a dán Noma nyerte el a világ legjobb éttermének járó kitüntetett? címet. A brit Restaurant Magazin által szervezett The World's 50 Best Restaurant Awards díjátadón, mint a kulináris világ Oscar-gáláján idén is többnyire európai étermek brillíroztak.

Id?közben a több mint 800 nemzetközileg elismert szakért? által támogatott esemény a **S.Pellegrino** anyagi

támogatását is megszerezte.

A 2004-ben alapított izgalmas, fiatalos lendületű **Noma** valójában csak pár éve került szélesebb értelemben a köztudatba, mikor [megtörte](#) a híres spanyol [elBulli](#) 4 évig tartó uralmát. A kezdeti siker azonban úgy tűnik nem tisztavirág életű. **Rene Redzepi** konyhafőnök vezetésével valamit tudnak a „srácok”, valamit, amivel újradefiniálják a skandináv konyhát.

Az alig harminc éves konyhafőnök korábban a **molekuláris gasztronómia** fellegrájában, az elBulliban is dolgozott [Ferran Adrià](#) keze alatt. Ma az ott szerzett tudását kamatoztatja egy negyed évezreddel ezelőtt épült, felújított ipari komplexum egy **skandináv minimalizmust** idéző épületében. Kis csapatával a régió tradicionális és újra felfedezett alapanyagaival dolgoznak egyfajta innovatív megközelítésben.

Az északi csapatot **második és harmadik** helyeken két dél-európai, pontosabban spanyol étterem szorongatja. Az ezüstérmes a három fiatal testvér által üzemeltetett [El Celler de Can Roca](#) lett, míg bronzéremmel a [Mugaritz](#) büszkélkedhet. Ez utóbbi annak ellenére is dobogós helyezett tudott lenni, hogy 2010-ben egy kisebb tisztség kellett átélniük.

Éppen, hogy lekerült a dobogóról a modenai [Osteria Francescana](#). Ettől függetlenül nincs okuk panaszra, hiszen a **Chefs' Choice**, mint a legjobb séfnek járó elismerést **Massimo Bottura** szakácsuknak ítélték a szavazók. Az olasz séf avantgárd konyhájának szemérmetlen modern alkotásai egyszerre tükrözik a hagyományos technikákat és a határokat feszegető újításokat.

Az ötödik helyen - két helyezettet visszacsúszva - **Heston Blumenthal** által vezetett [The Fat Duck](#) szerepel. Érdekessége, hogy a legtöbb világhíres étteremmel ellentétben nem valamelyik világvárosban, hanem egy kis vidéki házikóban található. Az emberek az élményért cserébe örömmel utaznak a Londontól mintegy 50 km-re fekvő városkába.

Földrajzi szempontból több **új belépő országgal** is gazdagodott az 50 legjobb étterem listája. Csúcsgasztronómiai szinten a rangsor 37. helyén az [Amber](#) képviseli **Kínát**, a 42-en az [Astrid Y Gaston Perut](#), míg a 48-on a [Varvary](#) a nagy **Oroszországot**.

Tóth Balázs, luxorium

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló