

17. februar 2010



Jens-Peter Kolbeck (tv) og Bent Christensen (th) overrækker Rene Redzepi og Lau Richter fra Noma The Nordic Prize - Årets Restaurant i Norden 2009.

Hvornår ser vi Noma som nr. 1 på "World 50 Best Restaurants"

Af Bent Christensen

Svaret er: *Det kan ske for du tror.* For lige at underbygge postulatet, som bygger på dels personlig analyse dels kommentarer de senere år fra hhv ***Michelin restauranters chefer og internationale gastronomiske skribenters artikler og indlæg i livs-stilsmagasiner, TV programmer etc. samt udveksling af syns-punkter med andre "kolleger" i samme gastronomiunivers.

Restaurant Magazine

Da restaurant Magazine i 2002 introducerede World 50 Best restaurant listen for første gang skete det uden den helt store mediebevågenhed, men det stod alligevel hurtigt klart, at denne

meget "kontante" og letforståelige rating havde en betydelig tiltrækningskraft. For første gang blev Michelins klassifikation trestjernede restauranter udfordret ikke så meget på troværdighed, fordi den har altid været Michelins styrke om end guidens tidligere meget frankofile udgangspunkt og reserverede holdning overfor mere moderne indslag i køkkenet ikke tilfredsstillede alle gastronomifans.

Men det er ulig sværere at argumentere for hvilke af de 3 stjernede restauranter (pt er der 57 af slagsen i Europa) der med rimelighed kan prioriteres før andre.

Personlig er undertegnede og mine medpisere på den gastronomiske ekspedition, (Thomas Rode Andersen, Tom Uldall & Claes Bech-Poulsen) der førte frem til udgivelse af bogen "Alle Europas 54 trestjernede restauranter" meget ofte stillet spørgsmålet: Og hvilken restaurant har så været den bedste?

Et spørgsmål vi undgår at besvare eentydigt.

Jeg går ud fra, at når man stiller spørgsmålet kunne det være fordi spørgeren kunne have lyst til at følge rådet.

Personlig har jeg gode venner, som jeg ved ikke ville nyde en menu på elBulli eller på The Fat Duck på samme måde som de

ville elske et måltid hos Paul Bocuse i Collonges eller hos Alain Ducasse i Paris.

Jeg kunne derfor let komme til at give et råd, som ledte dem modsat deres egne præferencer.

Da er det meget enklere at besvare spørgsmålet ud fra World 50 Best listen, simpelthen fordi den giver et tydeligt billede af, hvem en international sammensat jury har rangeret højest i rækken af toprestauranter verden over. Den giver sig ikke af med at sidestille restauranter, men erklærer hårdt og præcis, hvem der er nr 1 og hvem der er nr 39. Sådan.

Juryen

Hvem er juryen bag listen? Først og fremmest er jurymedlemmerne offentligt kendt. Ingen optræder anonymt. Fra dag 1 har et antal chefer fra de bedste restauranter verden over deltaget som jurymedlemmer, dog med den begrænsning at det ikke er tilladt at stemme på egen restaurant. Andre jurymedlemmer er restaurantanmeldere, gastronomiske skribenter og gastronomiske livsnydere. En yderligere begrænsning gælder alle medlemmer nemlig, at man kun må afgive stemme på højst 5 restauranter, hvoraf max 3 må være beliggende i ens eget geografiske område (f.eks. er Danmark en del af Norden). Der er desuden et krav om at stemmer kun kan afgives på restauranter, man har bespist indenfor de seneste 18 måneder.

Det giver sig selv, at en jury med den sammensætning nok kan siges at være kompetent, men den

Det er nok fortsat således, at de fleste restauranter, der anses at have * potentiale i Michelin guiden vil foretrække den klassifikation frem for at muligheden af at blive listet på World 50.**

er samtidig udtryk for at nye tendenser gives betydelig opmærksomhed.

I 20-årtiet har det mere eksperimenterende og udfordrende køkken taget teten og det spanske lederskab har tydeligt placeret sig i front.

Det er sigende, at de 2 først placerede gennem alle årene har været ganske få innovative restauranter som elBulli med 1 andenplads og 6 førstepladser medens The Fat Duck modsat har haft 5 andenpladser og 1 førsteplads. The French Laundry tog førstepladsen i 2004. Den eneste franske Chef, der har været i nærheden af andenpladsen, er Pierre Gagnaire, hvis køkken også hører til blandt de mere innovative.

Fra den lettere skjulte fødsel i 2002 til situationen i 2010 er der sket et gennembrud i forhold til publikums og branchens interesse for ranglisten.

Det er nok fortsat således, at de fleste restauranter, der anses at have *** potentiale i Michelin guiden vil foretrække den klassifikation frem for at muligheden af at blive listet på World 50.

elBulli som nr. 1

I flere år har Ferran Adrià holdt pladsen som nr. 1.

THE
S.PELLEGRINO
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS



Det er måske derfor, at mange af de franske gourmettempler ikke har støttet helhjertet op omkring World 50 listen. Et meget sigende tegn på det er bl.a., at gallaeventen hvert år i april måned i London har haft ret få franske topkokke blandt gæsterne, medens jeg har set Ferran Adriá kalde alle sine spanske kollegaer/konkurrenter op på scenen for i fællesskab at glæde sig over den spanske succes.

Der stod de, meget glade og lod sig hylde, medens jeg så Michel Troisgros som den eneste franske ***chef i selskab med de britiske, tyske, italienske, nordiske, amerikanske, asiatiske og afrikanske chefkokke, der havde rejst langt for at være med og vist initiativet respekt.

Gastronomiens udvikling

De senere års udvikling indenfor gastronomien, fra midten af 90'ernes introduktion af det molekylære køkken og i konsekvens heraf til det laboratorie prægede udtryk parret med tekniske muligheder, er til dels afløst af en tendens i slutningen af årtiet henimod det elegante, sofistikerede, sunderne, økologiske og lettere køkken. Det baserer sig på ultimative råvarekvaliteter og et nærhedsprincip der giver begrebet fra jord til bord mening.

Hvem overtager Nr. 1 positionen

Hvem overtager positionen som verdens Nr. 1, nu hvor elBulli har oplyst at ville lukke ned? Bliver den besat af en ny spanier - i så fald er kandidat nr 1 Mugaritz (hvis den genåbner efter branden) eller El Celler de Can Roca eller erobrer en fransk restaurant lederskabet? Her kunne Joël Robuchon måske komme på tale, hvorimod jeg tror, at datomærkningen for såvel Bras som Gagnaire er ved at løbe ud. Ducasse ville være et godt bud såfremt Haute Cuisine i neo-classisk udgave vandt frem.

Men jeg tror at juryen og dermed tidsånden mere er til perfektionisten Thomas Keller, der dog med 2 restauranter i verdenseliten hhv The French Laundry og Per Se må kæmpe med sig selv om dommernes gunst - eller kometen avantgardisten Rene Redzepi med Andoni Aduriz på Mugaritz som "dark horse"

Jeg udelukker dermed kandidater fra Tyskland om end Klaus Erfort(GästehausErfort) og Sven Elverfeld (Aqua) bør debutere på listen, Top-3 er heller ikke i spil for Belgien, Schweiz, Norge, Sverige eller Finland, hvorimod Sergio Herman fra Oud Sluis må have en god chance for en topplacering, dog ikke som nr 1 endnu.

Australske Tetsuya, amerikanske Alinea samt The Fat Duck, med førstepladsen i 2005 og

andenpladsen hvert år i perioden 2006-2009 og vel alene derfor må betragtes som en stærk kandidat, er seriøse runner-up kandidater, men jeg fornemmer ikke at nogen af dem placeres øverst.

Det klassiske franske Haute Cuisines frie fald gennem top-50 listen er tydelig. I 2002 adskilte kun Bras nye kreativitet sig fra sine højklassiske 6 kollegaer, på 2003-listen fik Bras selskab af Arpege og Gagnaire (der på det tidspunkt havde 10 års erfaring indenfor avantgarden) mod 5 klassiske kollegaer til 2009 situationen, hvor blot 4 franske højklassiske etableringer er repræsenteret. Og de mere trendy-innovative udgøres af Gagnaire, Arpege, l'Atelier de Joël Robuchon. Det er meget velmeriterede chefer, hvor 2 af dem har en lang og prestigefyldt karriere bag sig (og det belønnes ikke i tilstrækkeligt omfang af den 800 mands store internationale jury) og den tilbageværende mulighed er så Alain Passard fra Arpege, som har haft svært ved at bide sig fast på listen.

Nordisk gastronomi.

Jeg konkluderer imidlertid at nordisk gastronomi kan se frem til rigtig mange stemmer. De falder på Oaxen (32) og på Mathias Dahlgren(50), som begge kan se frem til højere placering på listen end tidligere og på Chez Dominique(21) der holder et traditionelt udtryk i hævd, men det bliver Rene Redzepis .ko-regional-tematiske-inovative nordiske køkken der opnår æren som højest placerede nordiske restaurant.

Noma er mit bud på at overtage placeringen Nr. 1 i verden. Rene Redzepi (Noma) har som sine største konkurrenter i mine øjne Andoni Aduriz fra Mugaritz samt Thomas Keller (Per Se og The French Laundry).

Rene Redzepis indsats på Noma gennem de sidste 5-6 år er så stor og betydningsfuld, at han har formået at overbevise en hel verden om egne og nordens gastronomiske fortræffeligheder i den grad, at det er helt relevant og fortjent at kåre **Noma som Nr. 1 på "World-50 Best Restaurants" listen.**

PS

Når elBulli ikke længere er aktiv, er mit bud på TOP-3 følgende:

- Noma
- Per Se
- Mugaritz

Runner-up:

- El celler de Can Roca,
- The French Laundry
- Oud Sluis