



ar Hestonu Blumentālu



ar Renē Redzepi (Noma)

TAS NAV VIEGLI – IZVEIDOT PASAULES LABĀKO RESTORĀNU SARAKSTU, JO IR TAČU SIMTIEM UN PAT TŪKSTOŠIEM RESTORĀNU, NO KURIEM IZVĒLĒTIES

teksts MĀRTIŅŠ RĪTIŅŠ

The S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants – britu izdevuma *Restaurant Magazine* veidotais ievērojamāko un labāko restorānu saraksts jau astoto gadu ir rangu noteicējs pasaules restorānu saimē. 2002. gadā, kad pirmoreiz šāds restorānu tops tika veidots, *Restaurant Magazine* aicināja ekspertus, lielākoties no Anglijas, nominēt savus piecus restorānus – favoritus. Tāpēc nebija pārsteigums, ka togad dominēja Londonas restorāni. Sākot ar 2005. gadu vērtēšanas sistēma kļuva demokrātiskāka, un nu jau saraksts tiek veidots pēc strikta vērtēšanas nolikuma. Žūriju veido 806 locekļi – attiecīgajā reģionā respektabli šefpavāri, restorānu vadītāji (*restaurateurs*), ēdiena/restorānu kritiķi un gardēži (*gourmands*) no 26 ģeogrāfiskiem reģioniem. Un, piemēram, šogad bija vajadzīgas ļoti daudzas citu valstu ekspertu balsis, lai attiecīgās valsts attiecīgais restorāns iekļūtu sarakstā – tā atzina Jay Raynors, ēdienu kritiķis un Karaliskās Valsts žūrijas priekšsēdētājs. Varbūt tāpēc salīdzinājumā ar 2002. gadu restorānu pasaules topā iekļuvuši tikai divi Londonas restorāni...

Jau piekto gadu arī es esmu žūrijā, pārstāvēd mūsu reģionu. Šogad man, reģiona kompetentākajam pārstāvim, bija tas gods būt *The World's 50 Best Restaurants* akadēmijas sastāvā un kļūt par šī pasākuma daļu.

Žūrija nenogurusi strādā visu gadu, līdz katrs tās loceklis nobalso par saviem favorītiem – trīs restorāniem savā reģionā un diviem citur pasaulē, kur viņš pats ir ļāvis ēšanas baudai. Izvērtēšanas procesā jāliek lietā sava garšas izjūta, savas profesionāli dzirdīgās ausis un redzīgās acis, sava pieredze, klātesot uz pasaules līmeņa restorānu *skatuves*.

Apbalvojums tiek piešķirts tieši restorānam, nevis pavāram, jo labs restorāns nozīmē labu komandas darbu, kurā ikkatrs

tās loceklis ir daļa no kvalitāti veidojošā kopuma. Savukārt saņemot balvu ceremonijā tiek aicināti tieši pavāri, nevis restorānu īpašnieki, jo tieši pavāri ir tie, kas rada ēdienu – kā dēļ restorāns ir zīmīgs un iecienīts.

Ceremonija tika organizēta Londonas fantastiskajā ģildes namā *Guildhall* – vienā no visgreznākajām ēkām Londonā, kura kalpo par vietu pasaules līmeņa pieņemšanu organizēšanai un kurā katru gadu tiek rīkota Londonas *Lord Mayour* dieneja. Jau prestižās balvas pasniegšanas otrajā gadā tika nolemts ceremoniju rīkot pēc iespējas grandiozāku – to vadīja Rodžers Mūrs, kādreizējais Džeimss Bonds, kurš iejāja zālē uz melna zirga, un tolaik vēl mazpazīstamais *Ferran Adria* – nu jau slavu iemantojušais *elBulli* šefpavārs. Un tā katru gadu šis preses uzpūstais pasākums gardēžu aprindās tiek gaidīts tieši tāpat, kā kinomīļi gaida *Oskara* ceremoniju.

Šogad oficiālā ceremonija sākās pulksten

18.00, taču uz pirmsceremonijas pieņemšanu cilvēki sāka ierasties no pulksten 15.00 līdz 16.00. Kopskaitā aptuveni pusotrs tūkstotis! Toskait sabiedrībā pazīstamas sejas, par kurām lasīts vai dzirdēts, kuru grāmatas iepazītas. Šeit pavāra formas bija nomestas, un uz ceremoniju ieradās ļaudis, tērpušies pavisam *casual*. Lai gan ik brīdī izdevās sastapt un aprunāties ar kādu reiz iepazītu mūsu sfēras profesionāli, tostarp *The Observer* žurnālistu, restorānu kritiķi un Akadēmijas galvu *Jay Rayner*, tomēr ne visi bija pazīstami (ne jau visus arī iespējams pazīt!). Tāpēc uz balvas pasniegšanu man līdzī brauca *Vincenta šefpārslvans*, lai mēs abi *paberztētu* plecus ar pavāriem, kuri līdz šim mums pazīstami tikai no grāmatām, bet es turklāt arī ar savu Londonā dzīvojošo brāļa audzudēlu Hārviju Troloppu, kurš pavārmākslu apguvis Anglijā, Francijā, Itālijā un arī Venēcijā, tagad strādā *Wheeler* restorānā kopā ar Marko Pjēru Vaitu un kurš pazīst šeit gandrīz visus – tieši

PASAULES LABĀKIE RESTORĀNI

Pirms gada jūnijā Garšīgs informēja par 50 labākajiem pasaules restorāniem 2009. gadā. Visi eksperti ir *Pasaules 50 labāko restorānu akadēmijas* biedri: šefpavāri, restorānu īpašnieki, aprakstnieki/kritiķi. Jau nosaukti *S.Pellegrino 2010. gada 50 labākie*. Iegaumē desmit! Cipars ar + vai – zīmī ir restorāna ceļš sarakstā augšup vai lejup. Lasi vairāk par konkursu, katru restorānu un rezervē galdiņu izsmalcinātajai maltītei www.theworlds50best.com.

1. *Noma* (Dānija); www.noma.dk; šefpavārs Renē Redzepi (*Rene Redzepi*) +2;
2. *El Bulli* (Spānija); www.elbulli.com; šefpavārs Ferrans Adria (*Ferran Adria*) –1;

3. *The Fat Duck* (Lielbritānija); www.thefatduck.co.uk; šefpavārs Hestons Blumentāls (*Heston Blumenthal*) –1;
4. *El Celler de Can Roca* (Spānija) +1; www.cellercanroca.com
5. *Mugaritz* (Spānija) –1; www.mugaritz.com
6. *Osteria Francescana* (Itālija) +7; www.osteriafrancescana.it
7. *Alinea* (ASV) +3; www.alinea-restaurant.com
8. *Daniel* (ASV) +33; www.danielnyc.com
9. *Arzak* (Spānija) –1; www.arzak.es
10. *Per Se* (ASV) –4; www.perseny.com

viņš varēja mums iečukstēt ausī, kas ir kas šajā sabiedrībā.

Pieņemšana noritēja vairākās ģildes telpās, kurās tika pasniegts *Slow Food* ēdiens, kas apstiprina, ka daudzi jo daudzi pavāri pasaulē izmanto tieši šo restorānu filozofiju. Pasniegts tika sezonāli tradicionālais un labākais, jo filozofija postulē – ņem to vislabāko no zemes (ne otru labāko). Visā *Guildhall* ēkā uz galdiem tika likti *atžītāko zemnieku saimniecību* vistas, pīles, zosis un jēra gaļa, dzīvnieku dziedzeri un teļa vaigi. Arī austeres un ikri – pērles no īpaši aizsargājamām zivīm (arī no mūsu pašu Latvijas!), piemēram, *Mottras* ikri, kuri tika baudīti ar perlamutra karotītēm... Īpaša un fantastiska bija arī amatnieku sieru un maizes izvēle. Līdzās tika laistīts augstvērtīgākais vīns. Šeit valdīja tāda pārsteidzoša tirgus laukuma atmosfēra, tikai nekur nebija jāstāv rindā – šī taču ir augstākā līmeņa pieņemšana, kura organizēta pēc augstākās profesionalitātes principiem.

Tikmēr visas pasaules preses pārstāvji drūzmējās *Guildhall* priekšā, ar fotokamerām *zibsnijot* cilvēkus, kuri ieradās vai devās prom.

Apbalvošanu sāka ar 50., 49., 48... vietu. Jāteic, ka topā ir gana daudz jaunpieņacēju, ir no topa izkritušie, un ir arī tādi, kas no jauna atgriezušies. Aplausu vētras... Līdz pēdējai sekundeī pirmās vietas ir noslēpums... Ceremoniju gan pavada neliela loģiska apjaušana par saraksta augšgala kandidātiem – to pārstāvji taču ir uzaicināti.

Visu telpā notiekošo iespējams pielīdzināt Oskara kinobalvas pasniegšanai. Un šī patiešām bija mana Oskara ceremonija!

Redzu, ka manis izvirzītās nominācijas – Londonas *St John* ir 43. vietā (no Londonas sarakstā iekļuva tikai divi restorāni) un Kopenhāgenas *Noma* – abas ir iekļuvušas labāko piecdesmitniekā.

Pēdējais nosauktais, bet pareizāk būtu teikt – pirmais restorānu desmits par sevi atgādina plašsaziņas līdzekļos ik dienas. Tie ir restorāni – gardēža ceļojuma galamērķi. Skaidrs, ka trijniekā būs *Noma* (Kopenhāgena), *el Bulli* (Spānija) un *The Fat Duck* (Anglija), bet intriga saglabājas – kādā secībā... To vēl nezina neviens. Saspringums.

The Fat Duck, kas jau vairākus gadus ir sarakstā un pērn tika izvirzīts 2. vietā, taču šogad ieņem 3. vietu – iespējams, saindēšanās ar austerēm pārpratuma dēļ. Deviņus gadus sarakstā esošais *el Bulli*, kurš pēdējos četrus gadus nepameta 1. pozīciju, šogad pamet, dodot vietu – Kopenhāgenas restorānam *Noma*. Pats Ferans par to neuztraucas – viņam pasniedz balvu *Desmitgades pavārs*, un tas nevienam nav pārsteigums. Pēdējās desmitgades izcilākais pavārs *Ferran Adrià* pieteicis savu atkāpšanos no restorānu skatuves, un Spānijas *el Bulli* plāno reorganizēt par molekulārās gastronomijas laboratoriju jeb institūciju. Man bija prieks un gandarījums, ka es kopā ar manu *Vincenta* someljēru Raimonu augustā varēju baudīt *el Bulli*, pirms durvis aizslēdzas.

Noma šefpavārs *Rene Redzepe*, kas praktizējies *el Bulli* un *The French Laundry*, šogad ir 32. vietā, bet divus gadus ir bijis 1. vietā, un neapšaubāmi ir labākais. Viņa spēja radīt saliedētu komandu, iespējams, ir *Noma* panākumu atslēga. To varēja vērot arī ceremonijas laikā – uz skatuves nevarēja kāpt *Noma*

komandas biedrs trauku mazgātājs Aliss, pēc tautības gambietis, jo nesaņēma vīzu ieceļošanai Anglijā. Pēdējā stundā *Noma* komanda izgatavoja T kreklus ar kolēģa foto un šādā izskatā devās pēc balvas... Man šķiet, ka Aliss tagad ir arī pasaules slavenākais trauku mazgātājs – bez trauku mazgātājiem, restorāna darbs apstātos. Un arī es noliktu manu Marinu līdzvērtīgā vietā uz šīs skatuves.

Noma – tas ir vienkāršs, atjautīgs, Ziemeļvalstīm raksturīgas ēšanas baudīšanas piedzīvojums, perfekta vizijas un noformējuma *laulība*. Renē ir atvērts un pieejams, viņš ir *viens no cilvēkiem*. Bet absolūts profesionālis. Ar Renē esmu vairākkārt ticis viņa restorānā, un viņš piedalās pasaules *Slow Food Terra Madres* konferencēs Itālijā. Viņa ēdiens ir atpazīstams – tas ir tik LOTI sveiks!

No vienas puses, grūti iedomāties Latvijas restorānu sevis pieteikšanu šim sarakstam kaut vai viena iemesla dēļ – pasaulē ir salīdzinoši maz cilvēku, kas Latvijā ir bijuši un kas varētu sniegt savu vērtējumu. Iespējams, daži no mums (Latvijas restorāni) esam tajā līmenī, taču – kas lai to novērtē? Lai gan, no otras puses, Slovēnijas *JB Restavracija* ir iesoļojusi simtņiekā ar 89. vietu. Tātad – iespēja ir!

Pēc ceremonijas pirmajam trijniekam, gluži kā Holivudas zvaigznēm, bija jāpiedzīvo preses uzbrukums. Un arī mēs paguvām aprunāties gan ar *Rene Redzepe* (*Noma*), gan *Ferran Adrià* (*el Bulli*, 2. vieta), gan Hestonu Blūmentālu (*Fat Duck*, 3. vieta), un arī ar *Grant Achatz* (Čikāgas *Alinea*, 7. vieta).

Vakars turpinājās līdz agrai rita stundai ar *Giraffes* mielasta gardumiem.

PASAULES VĪNZIŅU ČEMPIONĀTS ČĪLĒ

Konkurss «Labākais pasaules vīzinijs 2010», kura galvenais atbalstītājs ir *Moët&Chandon*, no 12. līdz 15. aprīlim notika Čīles galvaspilsētā Santjago. 51 dalībnieks no visas pasaules cīnījās par galveno titulu, kura īpašnieks kopš 2007. gada ir zviedrs Andreas Larsons (Andreas Larsson).

Pirmo reizi starp visiem dalībniekiem šogad bija arī 7 sievietes, no kurām 4 iekļuva finālā. Tas apliecina, ka arī vīna pasaulē, kurā līdz šim pārliecinoši dominēja vīrieši, mainās. Latvijas godu pasaules vīziniņu čempionātā aizstāvēja 2009. gada Latvijas vīziniņu čempions Raimonds Tomsons

no restorāna *Vincent*.

Par 2010. gada labāko pasaules vīzini kļuva angļis Žerards Basets (*Gerard Baset*), kurš strādā *Hotel Terra Vina Hampshire*, Anglijā. Šis bija Žerarda Baseta sestais mēģinājums iegūt labākā vīziniņa titulu. «Tas ir fantastiski! Bet, atklāti runājot, es tam neticēju! Es pat nebiju drošs, ka tikšu līdz ceturtdaļfinālam, nemaz nerunājot par finālu! Un tas pat nebija tāpēc, ka nebūtu pārliecināts par sevi vai man trūktu pieredzes! Bet šis tituls man ir gājis secen tik daudz reižu, ka es patiešām biju ļoti satraucies pirms sacensībām. Tas ir tik liels atvieglojums



Žerards Basets



Raimonds Tomsons

un patiešs prieks! [...] Mana pašreizējā problēma ir atrast jaunu izaicinājumu.» Un uzvarētāja dzīvesbiedre Nina tam smaidot piekrita.

foto no www.sommellerie-internationale.com un Raimonda Tomsona privāta arhīva