

الخليج

منوعات, محطات

19 يوليو 2022 20:02 مساء

«جيرانيوم» الدنماركي «أفضل مطعم في العالم»



6 Asador Etxebarri ATXONDO	31 Arpège PARIS
7 A Casa do Porco SÃO PAULO	32 Mayta LIMA NEW ENTRY
8 Lido 84 GARDONE RIVIERA	33 Atomix NEW YORK GIN MARE ART OF HOSPITALITY AWARD
9 Quintonil MEXICO CITY	34 Hiša Franko KOBARID
10 Le Calandre RUBANO	35 The Clove Club LONDON
11 Maido LIMA	36 Odette SINGAPORE
12 Uliassi SENIGALLIA HIGHEST NEW ENTRY AWARD, SPONSORED BY ASPIRE LIFESTYLES	37 Fyn CAPE TOWN THE BEST RESTAURANT IN AFRICA NEW ENTRY
13 Steirereck VIENNA	38 Jordnær COPENHAGEN NEW ENTRY
14 Don Julio BUENOS AIRES	39 Sorn BANGKOK NEW ENTRY
15 Reale CASTEL DI SANGRO	40 Schloss Schauenstein FÜRSTENAU RE-ENTRY
16 Elkano GETARIA	41 La Cime OSAKA NEW ENTRY
17 Nobelhart & Schmutzig BERLIN VILLA MASSA HIGHEST CLIMBER AWARD	42 Quique Dacosta DENIA RE-ENTRY
18 Alchemist COPENHAGEN NEW ENTRY	43 Boragó SANTIAGO
19 Piazza Duomo ALBA	44 Le Bernardin NEW YORK
20 Den TOKYO THE BEST RESTAURANT IN ASIA	45 Narisawa TOKYO

حصد مطعم «جيرانيوم» الدنماركي المركز الأول في قائمة أفضل 50 مطعماً في العالم لهذه السنة، فيما لم تستحوذ مطاعم فرنسا إلا على حصة ضئيلة من التصنيف.

وكان مقرراً تنظيم الاحتفال في موسكو، إلا أنه نُقل إلى لندن بعد اندلاع الحرب في أوكرانيا. ولم تشمل القائمة أي مطعم روسي.

وجيرانيوم الذي يتولى إدارته الشيف راسموس كوفود في كوبنهاغن ثاني مطعم دنماركي يفوز على التوالي، خلفاً لـ«نوما» الذي حصل على المركز الأول العام الفائت.

وحاز مطعم «سنترال» في ليما عاصمة البيرو المركز الثاني في القائمة التي أنشأتها مجلة التجارة البريطانية «ريستورنت» عام 2002.

وحصد المطعمان الإسبانيان «ديسفروتار» في برشلونة و«ديفركسو» في مدريد المركزين الثالث والرابع على التوالي.

وعام 2016، أصبح «جيرانيوم» الذي تستند فكرته إلى الطبيعة، أول مطعم في الدنمارك يحصل على تصنيف ثلاث نجوم ميشلان.

وفازت الكولومبية ليونور إسبينوزا بلقب «أفضل طاهية في العالم» فيما احتل مطعمها «ليو» المركز الثامن والأربعين في القائمة.

ورغم الشهرة التي يتمتع بها المطبخ الفرنسي، إلا أن ثلاثة مطاعم فقط، تقع كلها في باريس، برزت في القائمة؛ إذ حصل «سبتيم» على المرتبة 22 فيما جاء «لو كلارانس» في المركز 28، و«أربيج» في المرتبة 31.

ويتولى اختيار القائمة 1080 خبيراً مستقلاً في الطهي، من بينهم طهاة وصحفيون متخصصون، وأصحاب المطاعم يفيدون بتجاربههم طوال الأشهر الثمانية عشرة السابقة، وتجرى عملية الاختيار برعاية المجلة

ويوزع الخبراء على 27 منطقة مختلفة في العالم لكل منها 40 ناخباً، ويستطيع كل خبير التصويت لعشرة مطاعم، بما فيها ثلاثة أقله خارج منطقته

وغالباً ما يتعرّض هذا التصنيف الذي يأتي برعاية عدد من العلامات التجارية إلى انتقادات شديدة، خاصة من طهاة فرنسيين يعتبرون أنه يعتمد المحاباة في اختياراته، وتندم الشفافية فيه

وسنة 2015، أنشأت مجموعة من الفرنسيين واليابانيين والأمريكيين الذين ينتقدون هذا التصنيف، لائحتهم الخاصة «لا ليست»، التي تضم أفضل ألف مطعم في العالم

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024