

# الخليج

منوعات, محطات

19 يوليو 2022 20:02 مساءً

## «جيرانيوم» الدنماركي «أفضل مطعم في العالم»



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