

ЗАПРЕТ НА ПУБЛИКАЦИЮ ДО ПОНЕДЕЛЬНИКА, 18 АПРЕЛЯ 2011 г., 9:30 БРИТАНСКОГО ЛЕТНЕГО ВРЕМЕНИ (BST)

ВЕЛИКИЙ ДАТЧАНИН... РЕСТОРАН «НОМА» НАЗВАН ЛУЧШИМ РЕСТОРАНОМ МИРА 2011 г. ПОВЕРСИИ S.PELLEGRINO, В РЕЙТИНГ ВХОДИТ ТАКЖЕ МОСКОВСКИЙ РЕСТОРАН «ВАРВАРЫ»

Излюбленный московский ресторан «Варвары» занял 48 место в рейтинге 50 лучших ресторанов мира (World's 50 Best Restaurants)

В первую десятку вошли европейские рестораны, но в списке появились и новички из Перу, Китая и Мексики

В рейтинге представлено 20 стран, в том числе Япония и Бразилия

Датский ресторан «Noma» был сегодня назван лучшим рестораном 2011 г. по версии S.Pellegrino (S.Pellegrino World's Best Restaurant 2011) в ежегодном рейтинге лучших ресторанов мира S.Pellegrino. Второй год подряд ресторан под управлением шеф-повара Рене Редзепи (René Redzepi) занимает первую строчку ежегодного рейтинга S.Pellegrino, зачастую сравниваемого с Оскаром в ресторанном мире. Это достижение отражает непрекращающийся интерес к уникальному обращению шеф-повара с местными и региональными ингредиентами.

Это был важный год для ресторана и его шеф-повара, имя Рене Редзепи стало синонимом «смены караула» глобальной кухни, символом молодого, динамичного и популярного ресторана.

Уильям Дрю (William Drew), редактор журнала «Restaurant», сказал: «В этом году представлены удивительные рестораны, их география гораздо шире, чем в предыдущие годы, также признание получили молодые кулинарные нации, например, Перу и Россия. Мы сердечно поздравляем Рене Редзепи с тем, что он смог справиться с трудной задачей удержаться на первом месте, что свидетельствует о его успехах в деле дальнейшего совершенствования скандинавской кухни».

Появление на 48 месте рейтинга московского ресторана «Варвары», открытого в 2002 году и управляемого шеф-поваром Анатолием Коммом, безусловно повысит его известность в мире. Впервые русский ресторан входит в рейтинг, а рядом с ним, на 49 месте находится другой новичок – ресторан «Pujol» из Мексики.

Легендарный «El Bulli» закрывается в этом году, поэтому он не участвует в рейтинге, но, тем не менее, Испания представлена на высоком втором и третьем месте ресторанами «El Celler de Can Roca» и «Mugaritz». Ресторан «El Celler de Can Roca», управляемый тремя братьями, младшему из которых всего 33 года, поднялся в рейтинге на две строчки и занял второе место. Также на две позиции поднялся «Mugaritz», сумевший восстановиться после разрушительного пожара в 2010 году и названный третьим лучшим рестораном в мире.

Одной из самых долгожданных наград церемонии является Chefs' Choice award (Выбор шеф-повара). Лучшим шеф-поваром года коллеги назвали Массимо Боттура (Massimo Bottura), чей ресторан «Osteria Francescana» является одним из самых известных в Италии. Массимо быстро завоевывает признание во всем мире благодаря его авангардистской и неприкрыто современной кухне, которая в то же время отражает традиционные методы и бросает вызов ограничениям.

За пределами высших строчек рейтинга, где доминируют испанские рестораны, наиболее значительные успехи сделал бразильский ресторан «D.O.M.», поднявшийся на 11 позиций и занявший седьмое место. Критики признали его растущее влияние на мировую кухню, отдав за него множество голосов, а увеличивающая известность страны была признана академией «Electrolux World's 50 Best Academy», организованной журналом «Restaurant», в котором теперь имеется специальный раздел, посвященный Бразилии. Шеф-повар Алекс Атала (Alex Atala), известный тем, что использует ингредиенты из Амазонии, представляет новую экологическую бразильскую кухню вниманию мировой общественности.

Первый ресторан из Перу в рейтинге – «Astrid y Gastón» на 42-м месте. Ресторан, расположенный в Лиме, известен своей изысканной перуанской кухней, в частности севиче и чупе (тушеная рыба).

Для вопросов прессы:

Со всеми запросами просьба связываться с Alex Tunney, Natasha Williamson или Clare Gillespie из агентства LUCHFORD APM:
E-mail: worlds50best@luchfordapm.com
Телефон: +0044 (0)207 631 1000 или мобильный: 07919 051585

Фотографии с церемонии награждения и снимки 50 лучших ресторанов можно получить через файлообменную систему LUCHFORD APM:
http://www.fm.luchfordapm.com/
Имя пользователя: 50Best
Пароль: press

По запросам касательно S. Pellegrino просьба связываться с Maria Antonietta Morello из агентства Weber Shandwick:
E-mail: mmorello@webershandwick.com
Телефон: +39 02 57378310

Примечания для редакторов:
Журнал «Restaurant» – ведущее британское издание, ориентированное на рестораторов и шеф-поваров. С 2002 года журнал организует присуждение наград World's 50 Best Restaurants. Журнал «Restaurant» является единственным организатором церемонии и осуществляет также подсчет голосов и составление рейтинга.

Генеральным спонсором является международная торговая марка S.Pellegrino, принадлежащая Sanpellegrino S.p.A. S.Pellegrino и Acqua Panna – ведущие марки природной минеральной воды в мире высокой кухни. Для всего мира они являются символом итальянского стиля, сочетающего в себе совершенство, наслаждение и благополучие.



www.worlds50best.com

Brought to you by
restaurant
MAGAZINE

Sponsored by



Thinking of you



In association with



Slow Food UK

ЗАПРЕТ НА ПУБЛИКАЦИЮ ДО ПОНЕДЕЛЬНИКА, 18 АПРЕЛЯ 2011 г., 9:30 БРИТАНСКОГО ЛЕТНЕГО ВРЕМЕНИ (BST)

Лучшим рестораном в Северной Америке второй год подряд становится чикагский «Alinea», обошедший таких фаворитов из США как «Per Se» Томаса Келлера (Thomas Keller) (10 место, без изменений) и «Daniel» (11 место).

Несмотря на серьезную конкуренцию со всего мира, британские рестораны удерживаются в рейтинге, и «The Fat Duck» под руководством Хестона Блюментала (Heston Blumenthal) занимает пятое место. В этом году к соотечественнику присоединился «The Ledbury» – самый успешный новичок, занявший 34 место. Его шеф-повар Бретт Грэм (Brett Graham), родившийся в Австралии, широко известен своей превосходной кухней с французскими влияниями, и теперь, после того как он попал в рейтинг, критики ожидают, что этот ресторан в Западном Лондоне вскоре превратится из местной звезды в мировую достопримечательность, обязательную для посещения всеми ценителями высокой кухни. «Hibiscus» Клода Боси (Claude Bosi) и «St. John» Фергюса Хендерсона (Fergus Henderson) также улучшили свои позиции, заняв соответственно 43 (подъем на шесть строчек) и 41 (подъем на две строчки) место.

Продолжает улучшать результаты и французский «Le Chateaubriand», занявший в этом году девятое место, что на два места выше, чем в предыдущем. К нему присоединились «L'Austrance» и «L'Atelier de Joël Robuchon» на 13 и 14 местах соответственно. «L'Austrance» – весьма уникальный ресторан, поскольку это, пожалуй, единственный ресторан в рейтинге, у которого нет меню. Посетители просто заказывают количество блюд, а что именно принесут из кухни, решает сам шеф-повар.

Наибольший подъем в рейтинге показал ресторан «Nihonryori RyuGin» в Японии, поднявшийся сразу на 28 строчек. Сейдзи Ямамото (Seiji Yamamoto) раздвигает границы японской кухни, не нарушая при этом традиций. Лучшим рестораном в Азии третий год подряд признается «Les Créations de Narisawa», также находящийся в Токио. Его неординарная французская кухня отличается использованием в блюдах органической почвы и древесного угля.

Титул лучшего ресторана в Австралии второй год подряд присуждается ресторану «Quau». В этом году ресторан Питера Гилмора (Peter Gilmore) занял 26-е место, поднявшись на одну строчку по сравнению с прошлым годом, и является единственным австралийским рестораном в мировом рейтинге.

Звание лучшего ресторана в Африке получает многолетний лидер «Le Quartier Français». Шеф-повар, урожденная голландка Маргот Янсе (Margot Janse) руководит рестораном уже 16 лет и регулярно признается лучшим шеф-поваром в Африке.

Каждый год один из ресторанов, занявших 51–100 место, отмечается специальным знаком «Стоит заглянуть» (One to Watch). В этом году такую награду получает шведский ресторан «Frantzén/Lindeberg». Этот ресторан, открытый в 2008 году и рассчитанный всего на 16 посетителей, один из самых маленьких в рейтинге. Обед в нем описывается как «эффектное шоу»; вам подадут улиток, икру улиток, сервированных на тарелке вместе с музыкальной шкатулкой, ежами, фиалками, пылью и семенами рапса.

Уильям Дрю (William Drew), редактор журнала «Restaurant», сказал: «Необычайно интересно то, что в этом стоковольском ресторане нет традиционного меню, вместо этого они готовят “в произвольной форме”, исходя из того, что поступает в этот день, поэтому многие блюда содержат примечательные ингредиенты. В результате получается изумительное гастрономическое впечатление».

Дополнительные награды

Как уже сообщалось ранее, в 2011 году Анна-Софи Пик (Anne-Sophie Pic) из ресторана «Maison Pic» (Франция) была удостоена титула Veuve Clicquot World's Best Female Chef (Лучшая в мире женщина – шеф-повар по версии Veuve Clicquot). Принимая эту награду, Анна-Софи Пик сказала: «Это большая честь для меня получить эту награду и попасть в такую одаренную компанию». Среди номинантов были также Елена Арсак (Elena Arzak) из ресторана «Arzak» (Испания) и Надия Сантини (Nadia Santini) из ресторана «Dal Pescatore» (Италия).

Рейтинг 50 лучших ресторанов мира по версии S.Pellegrino, организованный журналом «Restaurant», ежегодно отображает мнение и опыт свыше 800 международных экспертов ресторанного бизнеса. Заранее составленный перечень критериев отсутствует, и результат определяется простым подсчетом голосов. Голосующие эксперты должны посетить рестораны, за которые они отдают свой голос, в течение последних 18 месяцев, а также должны проголосовать за рестораны в своем регионе и за его пределами. Спонсором рейтинга является всемирно известная газированная минеральная вода S.Pellegrino, представляющая во всем мире итальянский стиль. Церемония награждения прошла в этом году в Гилдхолле в Лондоне и на ней присутствовали представители большинства 50 лучших ресторанов мира.

Для вопросов прессы:

Со всеми запросами просьба связываться с Alex Tunney, Natasha Williamson или Clare Gillespie из агентства LUCHFORD APM:
E-mail: worlds50best@luchfordapm.com
Телефон: +0044 (0)207 631 1000 или мобильный: 07919 051585

Фотографии с церемонии награждения и снимки 50 лучших ресторанов можно получить через файлообменную систему LUCHFORD APM:
http://www.fm.luchfordapm.com/
Имя пользователя: 50Best
Пароль: press

По запросам касательно S. Pellegrino просьба связываться с Maria Antonietta Morello из агентства Weber Shandwick:
E-mail: mmorello@webershandwick.com
Телефон: +39 02 57378310

Примечания для редакторов:
Журнал «Restaurant» – ведущее британское издание, ориентированное на рестораторов и шеф-поваров. С 2002 года журнал организует присуждение наград World's 50 Best Restaurants. Журнал «Restaurant» является единственным организатором церемонии и осуществляет также подсчет голосов и составление рейтинга.

Генеральным спонсором является международная торговая марка S.Pellegrino, принадлежащая Sanpellegrino S.p.A. S.Pellegrino и Acqua Panna – ведущие марки природной минеральной воды в мире высокой кухни. Для всего мира они являются символом итальянского стиля, сочетающего в себе совершенство, наслаждение и благополучие.



www.worlds50best.com

Brought to you by
restaurant
MAGAZINE

Sponsored by



Thinking of you



In association with

