

全球餐廳50強 丹麥Noma三連冠

亞洲佔6席 港Amber列44

【本報訊】據法新社倫敦30日消息：丹麥哥本哈根的Noma餐廳連續第3年被英國《餐廳》雜誌(Restaurant Magazine)評選出為全球最佳餐廳之首。西班牙、巴西和意大利的多家餐廳也榜上有名。香港的Amber餐廳位列第44名，比去年的37名下降7個位置。

《餐廳》雜誌每年票選的全球50大最佳餐廳，一直為全球餐飲界的風向標，今年結果出爐，去年前三名仍穩坐寶座，其中第一名的丹麥Noma餐廳，已連續三年獲得「全球最佳餐廳」的頭銜；至於前10名最佳餐廳中，西班牙和美國各有3家分別進榜，另外還有第4名的巴西D.O.M.餐廳，以及第5名的意大利 Osteria Francescana 餐廳。

不過出人意料的是，一向以美食聞名於世的法國，卻沒有一家進入前10名，法國餐廳最好名次只有12名。

Noma提前3月訂位

連續三年榮登全球最佳餐廳寶座的丹麥Noma餐廳，被評審譽為「充滿創新和突破性」，料理的每一口都吃得出「非凡、激情」的感受，而餐廳年輕主廚雷哲皮對細節的專注、創新的手法，更被譽為「新北歐運動的旗手」。他亦因採用從每岸或森林搜羅的本地及時令食材，而贏得尊重。

雷哲皮領獎之後表示：「我們是美味的殿堂。我們想創造美味，我們也希望給大家多點時間去脫離現實，變得快樂些。」不過，想要親自到全球最佳餐廳一飽口福，可不簡單，目前Noma餐廳到今年7月底之前，早就預約一空，5月7號起會開放8月之後的預約。

Noma2010年在這一項評選中奪

去了西班牙El Bulli餐廳的榜首位置，而後者自2011年開始休業。但西班牙的餐廳今年仍然佔據了這份全球最佳餐廳名單中的第2位和第3位。位於赫羅納、由三兄弟打理並以其菜式基於香味知名的El Celler de Can Roca餐廳，排名第2。位於聖塞瓦斯蒂安、兩年前曾發生火災的Mugaritz不但佔據了第3位，而且奪得「廚師之選」大獎。

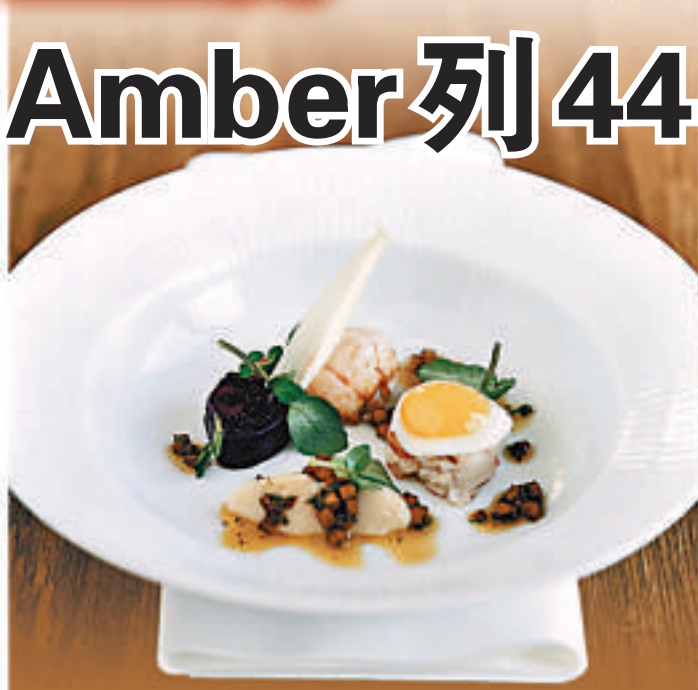
主持飲食節目《奇形怪餐》的英國名廚布盧門撒爾可謂雙喜臨門。他打理的新餐廳Dinner一上榜就佔據第9位。而他打理的另一家餐廳The Fat Duck則排名第13位。《餐廳》雜誌說：「布盧門撒爾那受到歷史影響的英國烹調方式，已證明大受本地和國際評判團歡迎。」

新加坡Iggy's排26

雖然這份名單被歐洲的餐廳佔去了大半位置，但亞洲的餐廳也佔有一些席位，當中排名最高的是排在第26位、位於新加坡希爾頓酒店的Iggy's餐廳。另外，還分別包括27名日本東京的Narisawa餐廳、28名同樣為日本東京的Nihonyori Ryugin餐廳、39名新加坡的Waku Ghin餐廳、44名香港的Amber餐廳和50名泰國曼谷的Nahm餐廳。主辦者說：「亞洲兵團保住了它在老饕地圖上的位置。」

有4家南美餐廳和10多家美國餐廳也獲得認可。其中排名第6的紐約餐廳Per Se在連續10年都上榜之後，其主廚凱勒獲得終生成就獎。

頒獎儀式周一(4月30日)晚上在英國倫敦的市議會會堂舉行。



Noma主廚迎奧運 擬倫敦開店9日

連續3年獲英國《餐廳》雜誌評為全球50間最佳餐廳之首的丹麥Noma餐廳，其主廚雷哲皮計劃在倫敦開設一家短期營業的餐廳，以迎接即將舉行的倫敦奧運會。

雷哲皮將與倫敦梅費爾區的克萊里奇酒店攜手，開設短期營業的餐廳A Taste of Noma at Claridge's。這家餐廳將在該酒店營業10天，提供一份共有5道菜的套餐。菜式將反映Noma的招牌口味，但會使用英國當地的時令食材。這也是雷哲皮首次在丹麥以外的地方，獻上Noma舉世

知名的味道。雷哲皮說：「對於有機會參與慶祝倫敦奧運，並和克萊里奇酒店的團隊緊密合作，我們都很興奮。這是一家和Noma不同的店，我們十分期待。」這家短期營業的餐廳將於7月28日至8月6日提供午餐及晚餐。而該份有5道菜的套餐價值約300美元(約2328港元)。

雷哲皮早前入選美國《時代》雜誌全球100位最有影響力人物。世界名廚費倫·阿德里亞在《時代》雜誌的相關報道中對雷哲皮給予了高度評價。「34歲的雷哲皮，憑着他主理的餐廳Noma，早已創造出一些歷史性的東西。他把哥本哈根和北歐國家放在了老饕的世界地圖上。今天，他已經攀上餐飲界的高峰。他早已是影響全世界的廚師，更是開創前路的先鋒。因此我確信他的影響力將是持久的。」

(澳洲餐飲雜誌《Hospitality》)

《餐廳》權威不遜米芝蓮

倫敦《餐廳》雜誌主辦的年度「全球50大最佳餐廳」是由超過800名廚師、餐館經營者、記者和飲食專家投票選出的世界餐飲權威榜單。聖佩萊格里諾天然礦泉水公司和帕納礦泉水公司是該評選的聯合贊助商。

這800多名評審都是各自領域的業界領袖，對國際餐飲業擁有專業知識和超卓品味。他們來自世界27個不同地區，每個地區都有自己的31人評委會，其中包括一名主席。評委會由飲食評論家、廚師、餐館經營者和廣受尊敬的「美食家」組成，每人可投7票。在這7票中，至少有3票必須用於推選本地區以外的餐館。每個地區每年至少要更換10名評委。

自2002年起，《餐廳》雜誌每年都推出全球50大最佳餐廳名單，被視為米芝蓮之外，另一個點石成金的強力餐飲指南。(GMA新聞網)



26 Iggy's 新加坡

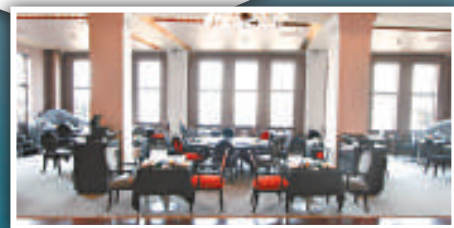


44 Amber 香港中環 法國菜

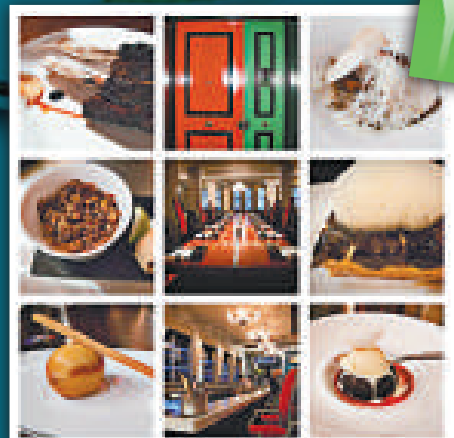
中國上榜餐廳



82 Robuchon Galera 澳門葡京酒店 法國菜



95 Mr And Mrs Bund 上海外灘 法國菜



▲ Noma餐廳年輕主廚雷哲皮 互聯網



52 廚魔(Bo Innovation) 香港灣仔 多國菜



54 Caprice 香港中環 法國菜



92 龍景軒(Lung King Heen) 香港中環 粵菜

布盧門撒爾膺最成功廚師

【本報訊】據英國《每日電訊報》30日報道：《餐廳》雜誌30日晚在倫敦公布了全球最佳餐廳50強的調查結果，大廚赫斯頓·布盧門撒爾的兩家餐廳同時入選前15強，他本人更被譽為世界上最成功的廚師。

他最新開張的倫敦餐廳「Dinner」被票選為世界上第9佳餐廳，是本年度全球最佳餐廳調查中新晉入榜餐廳中的最高排名。同時，他的另一家位於伯克郡布雷村中的餐廳

「The Fat Duck」，在最佳餐廳中排行第13。布盧門撒爾的兩家餐廳同時入選，意味着他成為了世界上唯一一位擁有超過1家餐廳入選前15位的廚師。

「Dinner」餐廳位於海德公園附近的文華東方酒店內，2011年初開張，擅長於「傳統的英式烹飪」。招牌菜包括乳鴿、閃燒香芹和烤豬骨，這些都是在18世紀非常流行的菜式。《每日電訊報》的美食評論家諾曼將之稱為「無與倫比的傑作」。此後，該餐廳被評為米芝蓮一星餐廳。

布盧門撒爾現在正在澳洲進行他的新書推介和美食之旅，他說：「真的很高興我的兩家餐廳排名都如此靠前。這真是一個輝煌的成就。『The Fat Duck』比以前做得更好了，我為我的整個團隊感到自豪。『Dinner』自從開業以來，首席大廚和整個團隊表現都非常優異。我真希望能跟他們在一起分享這份喜悅。」

◀ 布盧門撒爾兩家餐廳同時入選最佳餐廳前15強 英國《每日電訊報》



▲ 最新開張的倫敦餐廳「Dinner」 互聯網



▲ 位於伯克郡布雷村的餐廳「The Fat Duck」 互聯網