

AASTA TOP: Need Eesti söögikohad rebisid 2015. aastal end maailma tippude hulka!

22.12.2015 5

$\frac{1}{8}$

Alexander tegi seda jälle!



Foto: EE Gurmee

Aasta 2015 tõi Eestile äärmiselt olulisi võite meie tipprestoranide jõudmise läbi maailmaareenile. Lisaks sellele, et Skandinaavia Micheliniks ristitud White Guide võttis Eesti restoranid oma nimistusse, valiti ka neli Eesti restorani Prantsusmaa välisministeeriumi koostatud maailma 1000 parima toidukoha nimekirja. Vaata, millised Eesti tippköögid valiti parimate hulka nii Põhjas kui kogu maailmas.

La Liste

La Liste reastab paremusjärjestusse maailma 1000 restorani ning teeb seda äärmiselt uuenduslikul meetodil: kasutades puhtakujulist matemaatilist algoritmi.

Nimelt löi Prantsuse-Ameerika süsteemiarhitekt Antoine Ribaut algoritmi, millele pandi Dante järgi nimeks Ciacco ning mis võttis oma arvutuste ja hinnangute aluseks umbes 200 erinevat restoranigiidi 92 riigist, nende hulgas ka Micheline ja Zagat ning lisas valikusse ka uue meedia keskkondade nagu TripAdvisor ja OpenTable avamused.

Eesti neli restorani murdsid ennast neljapäeval avaldatud maailma 1000 parima restorani nimekirja. Prantsusmaa Välisministeeriumi poolt kokku pandud nimekirjast ehk La Liste'ist leiame Eesti parima restorani Alexander Muhust (976. koht), Noa Peakoka Saali (977. koht), restorani Horisont (981. koht) ja restorani Tchaikovsky (983. koht).

White Guide

White Guide'i hinnete põhjal restoranide võrdlemine näitab, et häbi me tundma ei pea. Skandinaavia juhtivad restoranid on maailmaklass. Meie kõige teravamad tipud kuuluvad samuti samasse klassi. Kui võrdleme ennast põhjanaabritega, näeme täiesti võrdsed välja. Ilmselt saab sellest alguse sõbralik keskedavägikaikavedu.

Lõppema hakkav aasta oli restoranivaldkonnas taas kiirete muutuste aeg. Süüa osatakse meil teha hästi – sellega hakkame juba ära harjuma. Jookide pakkumine on kitsaskohana teadvustatud – sellega tegeletakse. Teenindus vajab lahkele naeratusele ja rõõmsale meelele lisaks tublit annust iga köögist laule kantava roa tundmist. Just joogipakkumine ja teenindus olid need, mis ei lasknud päris mitmel väga hea söögiga restoranil kliendile veelgi paremat elamust pakkuda.

Köökid vallutamist noorema põlvkonna poolt võib vist juba lõpuleviiduks lugeda. Üle neljakümnene [peakokk](#) hakkab muutuma harulduseks. Loodetavasti on hea kogemuste pagasiga vanemal generatsioonil nüüd rohkem aega tegeleda õpetamisega kokakoolides.

Veel mõni aasta tagasi me alles unistasime oma käsitööõlledest. Nüüd peetakse Eestit uue õllekultuuri üheks tugisambaks. Meil on vaimustavaid siidreid! Kohv on uus vein, mille päritolu ja kliimaolud on järjest tähtsamad ning röstimise ja valmistamise tehnikad muudkui lisanduvad.

Eesti on maitsvam kui eales varem, ent eufooriaks ei ole põhjust. Küllap on asjakohane meie restoranide maabumist Põhjala toiduruumis võrrelda omaaegse sõjapõgenike paadi jõudmisega Rootsi randa. Meid on vastu võetud, meid ei saadeta tagasi, aga meil tuleb ennast üles töötada uutele ja endisest suurematele ootustele vastavaks.

1
8

Alexander tegi seda jälle!

Maitsed.ee