La «guia de guies» de França situa El Celler de Can Roca com el quart millor del món

La segona edició de «La Liste» col·loca un restaurant de París en primer lloc i l'establiment gironí guanya dos llocs respecte del primer any

Nou rànquing de restaurants del món elaborat des de França. En aquesta ocasió, El Celler de Can Roca ocupa el quart lloc empatat amb altres cinc establiments. Fa uns dies apareixia una llista, de la revista francesa Le Chef, que relegava Joan Roca i El Celler a la desena plaça [http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/11/30/revista-francesa-relega-al-dese/817027.html]. Ara es tracta deLa Liste, una classificació que s'elabora amb l'aval del Ministeri d'Afers Exteriors de França i la junta de turisme i que es va posar en marxa a París fa un any. El Celler ocupava la sisena posició en aquella primera edició.

La Liste vol ser una resposta del Ministeri d'Afers Exteriors francès a la guia gastronòmica britànica Restaurantque publica els 50 millors restaurants del món i on els establiments francesos no ocupen les primeres posicions. Aquesta guia posa en primera posició el restaurant parisenc Guy Savoy (99,75 punts). Completen el podi empatats en el segon lloc el japonès Kyo Aji i els novayorkès Le Bernardin (99,50 punts).

El Celler de Can Roca (99,25 punts) ocupa el quart lloc empatat a punts amb el francès Alain Ducasse au Plaza Athénée, el nord-americà Jean-Georges, l'italià Osteria Francescana i el japonès Kyubey. La novena posició conté un altre grup d'establiments japonesos, suïssos, francesos i italians (99,00 punts).

Metodologia complexa

Per confeccionar la classificació, s'utilitza una metodologia que combina 200 guies gastronòmiques internacionals, multitud de fonts d'internet (com Yelp i TripAdvisor), i ressenyes de mitjans de comunicació com The New York Times o Washington Post. També pren en consideració les puntuacions de guies com Michelin, el premi James Beard, Gault & Millau i OpenTable. Aquest mètode l'ha portat a ser considerada «la guia de guies». El fundador de La Listeés Philippe Faure, que va ser cap de la Junta de Turisme i que va exercir com a ambaixador de França al Japó cinc anys.

Respecte a l'any passat, hi ha diversos establiments que repeteixen a les deu primeres places. Un és El Celler, que passa del sisè al quart lloc. L'altre negoci que repeteix és l'actual número 1, Guy Savoy, que en la primera edició estava a la quarta plaça. Finalment, hi ha el Kyubey, que estava en el setè lloc i ara també empata amb El

Celler. Alguns dels que estan a la novena plaça en aquesta edició, l'any passat també estaven entre els deu primers. Cau a la novena posició del rànquing el que l'any passat ocupava el lloc més alt: el suís restaurant de l'Hôtel de Ville, de Benoït Violier. Poc després d'assolir el primer lloc, el xef va aparèixer mort d'un tret al cap que s'hauria disparat ell mateix. El japonès Joël Robuchon que era el desè, també està al novè lloc.

Altres gironins

La llista conté mil restaurants de tot el planeta i hi tenen un pes molt important els que estan situats al Japó, França, la Xina i els Estats Units.

En menor mesura també hi ha representació de l'Estat espanyol, Alemanya, Itàlia i el Regne Unit. Entre els gironins no només hi apareix el restaurant dels germans Roca.També hi ha amb bona punutació Les Cols d'Olot (93,25), el Miramar de Llançà (93), el Massana de Girona (88,25) i Ca l'Arpa de Banyoles (83,75). Altres establiments catalans, bascos i espanyols que són presents al llistat francès són el Martin Berasategui de Lasarte (98,75), Azurmendi Restaurante de Larrabetzu (98,25), Sant Pau de Sant Pol (97,75), Arzak de Sant Sebastià (97,50), Akelarre de Sant Sebastià (96,50) i la Terraza del Casino (95,75). En canvi, El Mugariz d'Errenteria (92,00), que per a Restaurant és el setè del món, queda molt relegat a la llista francesa.

Comparació amb «Restaurant»

Si es compara amb el rànquing de la revista Restaurant, només hi ha dos establiments que apareixen en aquella publicació i en la francesa. A la revista anglesa El Celler és ara mateix el número 2. L'altre que repeteix és l'Osteria Francescana, que allà és considerada ara mateix el millor restaurant del món, a la Liste està en la quarta plaça empatada amb El Celler. Cap altre establiment repeteix.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/12/07/guia-guies-franca-situa-celler/818103.html?utm_source=rss