

Velkommen til galla

Kære nominerede, kære ikoner, kære sponsorer hhv for kategorier og for dagens serveringer, kære foodies, I ved hvem jeg tænker på, kære Bistro Boheme team....

Velkommen

I år udkommer den 47 udgave i streg af Den danske Spiseguide.... Der begyndte som et svar på den franske guide, der ikke troede på ideen om en guide over danske restauranter. De tog fejl, de gode franskmænd. I dag har guiden været ved bordene ved nærmest utallige måltider. Og guiden har kloget sig og selvom vi ikke kan sige os fri for at have overset nogle, der burde være bemærket, så har guidens utallige medpisere gjort det ok, sagt på jysk.

Tiderne er forandret på den måde vi gæster restauranter på, niveauet på danske restauranter er gået fra ganske godt til skyhøjt. Når det fremføres at vi har et skyhøje niveau er det ikke alene det gastronomiske der er skyhøjt, vi oplever også at betjeningssiden er langt, langt dygtigere end for nogle tiår siden, Søren Hansen, Niels Monberg, Kresten Langvold og Birger Langbak på har ikke slidt og slæbt forgæves, samme kan sige om den forrygende udvikling på sommelierfronten, nogle af de gamle er fortsat i fulde omdrejninger, Jesper Boelskifte f eks. Plus en række nye sommelierer hvor mændene har fået fuldgyldigt kollegaskab af kvinder. Det går simpelthen godt med det høje niveau. Og med øje på fremtidens "stjerner" er vor kåring med Wait&See-next personer på samme idegrundlag som Brønnums Talent priser meget værdsatte.

Guiden er med også i de kommende sæsoner, måske nok med ændringer i konceptet, det digitale er kommet for at blive, kolleger i dagspressen og influensers og selvbestaltede vejledere er i vækst. Tænk sig at idag har provinsaviser madanmeldere, det sås ikke i tidligere tiår bortset fra Marianne Hein i Svendborg. Idag opleves lokale aviser med madanmeldere dog af til på et noget lavere niveau end Niels Lillelund, Svend Rasmussen Lærke Kløvedahl m fl. I den virkelighed vil guiden fortsat markere sig og holde øjnene stift rettet mod det elitære og nye talenters indsatser på landets restauranter.

Må I alle opleve en fin aften på Boheme.

Aftenens konferencier vil guide jer gennem programmet.

Siden 1992 har Spiseguiden kåret Årets Restaurant. Den første i rækken var Kong Hans efterfulgt de følgende år af Jens Peter Kolbecks Christie og Falsled Kro m Jean-Louis Lieffroy ved roret og siden er der nu kåret 31 med den hæderstitel.

Når vi ser på rækken af disse valg kan Spiseguidens forskellige redaktionsmedlemmer nok være tilfredse. Vi kårer Årets restaurant og det i bredeste betydning, det er ikke årets chefer i køkken og sal der alene tæller i afgørelsen, det er alle signaler og gennemførelser der tæller. Det er her vi finder plusser og minusser. Som i 100 m løb ved Olympiaden hvor målfoto skaffer en afgørelse, er det ofte de små marginaler der afgør Årets Restaurant.

Det danske restaurantunivers Gennem årene har været i en rivende udvikling. Tæt bare at Danmark i dag er en

destination som det meste af verdens foodies rejser til for at sikre sig en skalp i skæftet. At have været på ElBulli, på The French Laundry, Troisgros, dal Pescatore er idag suppleret med Falsled Kro, Marchal, Noma, Wassim, Geranium og Alchemist og det smitter, nu er også Nykøbing Sj, Henne, Gentofte, Herning og Agger blevet interessante rejsemål

I år har de nominerede været spredt over land. Nogle spørger hvordan kriterierne er for nomineringerne. Det er der ikke en entydig formel på. Vi kunne vælge individuel status, efter tema eller Michelin anerkendelse, Men hvert år har guiden et ønske om at fokusere på det udfordrende, det kreative, det personlige, det pirrende, det visionære og det lidet kendte fremfor at nominere de gennem år højt anerkendte etablissementer som vi alle kender og som vi også elsker at besøge.

Men da guiden først af alle i sin tid kårede et trattoria på Torvegade i København, Era Ora, der fik daværende førende madanmelder Bent Johansen på Berlingske til at hvisle “ aldrig havde jeg troet at en italiensk restaurant blive Årets restaurant”, senere Thomas Pasfall på Munkebo Kro i 2006 en ganske ung Wassim på Molskroen, Allan Poulsen på Henne Kirkeby Kro i lighed med Jonas Mikkelsen på Frederiksminde, jeg tør næsten ikke nævne Noma, som guiden bakkede op i modsætning til stort set alle daværende madanmeldere så skævt til

LEVI

Restaurant med international signatur i moderne dansk design, hvor gastronomiske grænser brydes talentfuldt. Læg hertil en vin servicering på eliteniveau, der matcher en vinkælder med højeste kvalitets relevans.

OKÊ

Når klassisk fransk haute cuisine udfordres af kreativitet over temaet lokale råvarer rammes følelsen af sjældent mødt velsmag og nydelse uden grænser, Hvid som sort brigade er af betragtelig styrke og tilbyder gæsterne unikke oplevelser, være sig mad, drikke og betjening.

JORDNÆR

Sofistikeret elegance på tallerkenen, velvalgte drikke såvel vine, saft og infusioner, personlig og informativ guidning gennem måltidets mange facetter, yderst kompetent gæstehåndtering fra ankomst til afsked, Det familiære og det elitære i ekstrem flot udførelse.

TRI

Når den rå naturs gaver udsættes for faglig kompetent og høj kreativitet hos chef og medarbejdere er restaurantuniverset et forum for passionerede nydere af det ædle vellevned.

Enkelhed, ærlighed og ambitionsniveau er alfa og omega på TRI.

A TERRE

Ikke uden grund nyder det franske køkken stor anseelse, det er dog et yderligere plus, når det arketypiske får

udfordring af nye teknikker og fræk faglig kreativitet. Det er i detaljen at storheden opleves. Det opleves i den grad hos Yves Le Lay og hans team på a Terre..

STUDIO

Såvel det salte som det søde køkken bør prioritet havende samme status på menuerne. Det er et klart særkende at det efterleves 100% på Studio. Det er moderne gastronomi som gæsterne præsenteres for. Forfinethed og velsmag er signaturen her.

Årets restaurant 2023

Et kompromisløst køkken der i intensitet og kreativitet skaber mindeværdige erindringer, der vil bestå i årtier. Råvarerne er af ekstrem høj kvalitet og de kreativeres og kurtiseres af såvel franske, asiatiske som nordiske smagsnoter og anrettes i visuelt pirrende og smukke positioner på tallerkenen. Gastronomien matches ved overlegen og ubesværet elegant servicering, der tiltrækker gæsternes opmærksomhed. Tina & Eric Vildgaard skaber erindringer og nye forventninger.