

50292499-0	02/11/2015	ידיעות אחרונות - מסלול	עמוד 8	1/2	27.43x36.73
אמריקן אקספרס - 46680					

מלכודת תיירים או
מסעדה שווה?
תהל בלומנפלד | עמ' 8



צילומים: Shutterstock, InterContinental Hong Kong Follow/flickr

תהל בלומנפלד

איך לבחור מסעדה שווה בחו"ל

אין חופשה בחו"ל בלי ביקור במסעדה נחשבת, כי אם כבר הוצאתם כסף על טיסה ומלון, אין סיבה שתסתפקו ברשת מזון מהיר • אז איך מוצאים מסעדה טובה ולא נופלים למלכודות תיירים • וגם: אם אתם נשארם בארץ - מסעדות מובילות בעולם יגיעו עד אליכם לפסטיבל קולינרי



היו ימים שבהם גולת הכותרת בטיול מעבר לים היו האטרקציות המקומיות - המגדל ההוא, הגשר הזה והמוזיאון שהייתם לבקר בו. אוכל היה משהו שחוטפים בין לבין, לרוב ברשת מזון מהיר, כדי שיהיה מספיק זמן לרוץ לאתר הבא. הימים האלה כבר חלפו מזמן. היום סוגיית האוכל תופסת חלק חשוב מהנסיעה לחו"ל, ואם חזרת בלי להעלות צילום או שניים ממסעדה נחשבת עם מנות פוטוגניות, כנראה שבכלל לא היית.

כאן גם מתחילות הבעיות: איך מוצאים מסעדה טובה? איך נמנעים ממלכודות תיירים? איך יודעים עבור איזו מסעדה שווה לנסוע במיוחד ומאיזו כדאי לתפוס מרחק? "אין נוס" חת קסם", אומר המסעדרן יאיר בקייר, שיוזם את פרויקט Round Tables **אמריקן אקספרס** שהחל אתמול בתל-אביב (ראו מסגרת). יחד עם נירית וייס ומאיה קרבט. "הדרך למסעדה טובה בחו"ל עוברת דרך חיפוש עמוק. זה לוקח זמן, אבל אין ברירה. כמו שעושים חיפוש בגוגל על כל דבר בעולם, גם את המסעדות בחו"ל צריך לחפש".

בקייר יודע על מה הוא מדבר: כדי להביא לתל-אביב את המסעדות המתארחות בפ"ר ויקט, הוא חרש את עולם הקולינריה העצום במשך חודשים ארוכים. לאחר הצלבות בין מדריכי האוכל הנחשבים בעולם לבין רשימת מסעדות המומלצות של מגזינים ואתרים מובילים וקבלת המלצות מתושבים מקומיים ומשפים ישראלים - צומצמה הרשימה לכ-150 מסעדות, שמהן נבחרו לבסוף תשע. אז איך גורמים לכך שתאכלו במסעדות השוות ביעד הבא שלכם? הנה חמישה טיפים של בקייר:

1.

קודם כל ניגשים למדריכים המוכרים והנ"גשים באינטרנט, למשל זאגט, גרמיו, מישלן, או רשימת 50 המסעדות הטובות בעולם של סן-פלגרינו. לכל מדריך כזה יש דגשים משלו. הרשימה של סן-פלגרינו, למשל, מתאימה למי שמחפש מסעדות אולטרה-מודרניות, בעוד שהדירוגים של מישלן מציגים מגוון מסעדות, כולל הקלאסיות שבהן.

2.

עוברים למדריכים מקומיים, בהתאם ליעד הנסיעה. בלונדון, למשל, מחולקים מדי שנה פרסים קולינריים על ידי שני מגזינים נחשבים - "האובזרבר" ו-"GQ". אפשר לסמוך על הזכיות שהם מעניקים. כך, למשל, מסעדת פאלומר הלונדונית, מבית אסף גרניט, זכתה לאחרונה בפרס מטעם "GQ". הנוסעים לאי-רצות-הברית יתעמקו במדריך זאגט, ואילו באיטליה קיים מדריך מקומי בשם Rome in a Pot (רומא בסיר). את כל הדברים האלה מורצאים בחיפוש סקרני ומעמיק. הכי טוב לכתוב בגוגל best restaurant ואז ישר קופצים המגזינים הנחשבים.

3.

אחרי שקוראים המלצות על מסעדה מסוימת בכמה מקורות, כדאי לבדוק באתר האינטרנט של המסעדה. שם אפשר להתרשם מהמנות,

חוויה גסטרונומית בינלאומית בתל-אביב

הקולינריה התל-אביבית, שגם ביומיום נהנית מאיכויות חו"ליות, מקבלת החל מאתמול חיזוק בזירה הבינלאומית: תשע מסעדות מובילות מניו-יורק, לונדון, ברצלונה, רומא, ברלין, אמסטרדם ואתונה מתארחות השבוע בתל-אביב. זה קורה במסגרת המיזם Round Tables, פרויקט קולינרי שמתקיים בפעם הראשונה ומכניש בין שפים ומסעדות מכל העולם.

איך זה עובד: כל מסעדה מקומית מקבלת אחות בינלאומית ומארחת אותה לשבוע שלם, לתפריט ערב המבוסס על מנות הדגל של המסעדה המתארכת, עם קורטוב של טעמים בהשראת השף המקומי.

הפודיז הישראלים יוזמנו לטעום ולחוות מנות חדשות, טכניקות בישול מפתיעות וטעמים שעד כה דרשו דרכון, כרטיס טיסה וחופש מהעבודה. כל זה במחיר קבוע של 269 שקל לארוחת טעימות. הפרויקט יימשך שלושה שבועות.

השבוע, למשל, יתארחו סטאציונה די פוסטה מרומא, בעלת כוכב המישלן הטרי (2014), אצל לומינה של מאיר אדוני. ואילו פאט רדיש, הנחשבת להוט ספוט של הלואר איסט סייד בניו-יורק, תגיע השבוע לתרגול הכחול של שאול בן אדרת.

מכירת הכרטיסים לארוחות מתבצעת מראש באתר הפרויקט בלבד: www.roundtablestour.com (מבדיקה שערכנו מתברר כי רוב המסעדות לא נותרו שולחנות ל-2 סועדים אלא רק ל-4 ויותר).



השפית ננסי סילברטון ממסעדת אוסטריה מוצה

50292510-4	02/11/2015	ידיעות אחרונות - מסלול	עמוד 9	2/2	25.08x6.11
אמריקן אקספר - 46680					

בחו"ל, גשו פיזית למסעדה, השאירו את שמכם ברשימת ההמתנה וצרו קשר אחרי כמה ימים. הנודניקות הישראלית יכולה לעזור מאוד במי קרה כזה.

"חשוב לזכור גם על מה לא להסתמך", מוסיף בקייר. "אם מחפשים קולינריה בועטת ומתקדמת, לא כדאי לסמוך על אתרים קלאסיים לדירוג מסעדות. גם לא כדאי לסמוך על בלוגרים כי לא תמיד הדיווח שלהם אותנטי. כדאי גם לזכור שככל שהיעד מרכזי יותר, יהיה קל יותר למצוא בו מסעדה כי המבחר גדול. בערים קטנות, הרשימה תהיה מצומצמת. בקופנהגן, למשל, מצאנו תי רק 10 מסעדות שיכולות להיות מעניינות".

אנשים, אני יודע שתמיד יש אנשים שאוהבים יותר ויש אנשים שאוהבים פחות", אומר בקייר. "לכן הייתי נותן לאינטואיציה להחליט".

5.

תשריינו מקום. המסעדות הטובות מלאות רוב הזמן. ברוב הערים באירופה המסעדות לא גדולות כמו שאנחנו רגילים בארץ. צריך גם לקחת בחשבון שהרבה מסעדות לא פתוחות בימי ראשון, ורבות גם לא פתוחות בשני. הטלפונים תמיד נמצאים באתרים, או שיש אפשרות להזמנה אינטרנטית. לא הצלחתם? אל תתייאשו. אם אתם



מהמחירים ומהתפריט. אם רוצים לקבל סימור כין מההיסטוריה, באתר של כל מסעדה נחשבת יש לשונית של Press, שם מתפרסמות כל הזדויות שלה. כדאי גם לקרוא על השף עצמו כדי להבין את מהותה של המסעדה, מחומרי הגלם ועד למחירים, וגם איזה סוג מטבח זה.

4.

אין כמו המלצות מפה לאוזן. אם יש לכם חברים או מכרים שביקרו לאחרונה ביעד, ונותנים המלצה יד ראשונה, זו ההמלצה הכי טובה. אבל גם פה כדאי לסייג. "כמסעךן שהאכיל אלפי