

Nominerade restauranger..



Det var oerhört jämnt i toppen förra året, när bästa restaurang 2017 utsågs. Blir det ett lika tufft race i år chefredaktör Anders Enquist?

- Ja, det kommer bli lika tufft i år som vanligt. Vi har som alla vet många bra restauranger i Sverige. Men för att en restaurang ska vara aktuell för Topp 20 är det speciella krav som ska uppfyllas för att en restaurang överhuvudtaget skall vara aktuell för oss. Det jag kan säga är att det kommer bli en hel del skiftningar på listan.

Berätta om den nya nomineringskategorin "Årets Lilla Matbar".

- Vi tycker ju egentligen inte om att hitta på och ha massa olika kategorier och utnämningar. Men vi kände redan förra året att den här fyllde ett behov för oss. Det handlar om underbara matställen som har ett väldigt begränsat antal platser och kanske mer liknar ett slags "chefs table" i grund och inte riktigt hör hemma på den "stora listan".

Några andra nyheter eller förändringar?

- Ja, vi inför i år ett nytt poängsystem anpassat till 100-poängsskalan. Mer än så vill jag dock inte säga just nu, det kommer ju att visa sig. Syftet är dock att kopplingen mellan Livets Goda och Topp 20 ska bli ännu mer intim. Vidare har vi från och med i år också slopat några utnämningar. Vi kommer till exempel endast utse en "Årets sommelier" och höja stipendium beloppet till 15 000 kronor.

Hur går det till när Livets Goda bedömer Sveriges bästa restaurang? Vilka är de viktigaste kriterierna?

- Vi vill äta och dricka riktigt gott när vi går på krogen och vi diskriminerar inget ställe, koncept eller typ av mat så länge det serveras med känsla, är gott, välgjort och baserat på bästa kvalitet och råvaror. Mat

ska inte enbart se vacker ut eller bara vara egensinnig, den ska även vara god och balanserad i sammansättningen också, riktigt god. Vi börjar alltid där och sedan bygger vi på från det. "Mat och Dryck i kombination" är en mycket viktig del här. "Vinlistan" är fortfarande viktig, där jag dock måste påpeka att det inte enbart handlar om hur stor vinlistan är som många tycks tro, utan även ambitionen bakom, variationer, mångfald, prissättning och hur väl den är anpassad efter den gastronomiska känsla restaurangen arbetar efter. "Service/utförande" är en annan viktig del, liksom miljö samt en del annat förstås. Kan vi få med ordet "kul" i matkänslan så är ju inte det heller någon nackdel.

Det är nu femte året som Livets Goda Topp 20 nagelfar den svenska restaurangscenen ingående. Upplever ni nämnvärda förändringar bland restaurangerna under det halva decenniet ni nu verkat, positiva som negativa?

- Ja, nu tillhör ju vi en generation som är "uppväxta" på krogen mer eller mindre, så det är ju många skiftningar vi upplevt genom årens lopp naturligtvis. Men ser vi till de senaste fem åren och enbart fokuserar på det positiva som vi ser det, så tycker vi just begreppet att "det ska vara riktigt gott i slutändan också" kommit mer i fokus när vi som vi alltid gör pratar med alla fantastiska kockar med alla sina fantastiska rätter, oavsett vad för typ av mat som serveras.

Slutligen, när presenterar Livets Goda resultatet för Topp 20 och 2018?

- Tisdagen den 10 april klockan 13 kommer vi att offentliggöra resultatet.