

הזוכים של גו-מיו בישראל: מסעדת אלנה ושף דוד ביטון

Posted on 19 בנובמבר 2019 by עירית רוזנבלום



צילום: סיון פרג

את התואר "הבטחת השנה" קטף השף תומר טל ממסעדת "ג'ורג' אנד ג'ון" במלון דריסקו

Categories: [סצנת האוכל](#), ראשי

Tag: [גו מיו](#), [לה רג'אנס](#), [שף דוד ביטון](#), [מסעדת אלנה](#)

מי זוכר את הימים שבהם "מסעדה במלון" נחשב לכינוי גנאי? לפי מדריך המסעדות הצרפתי גו-מיו, המסעדה הזוכה, השף הזוכה ומסעדתו וכן השף המבטיח של השנה ומסעדתו - שלושתם מסעדות בבתי מלון.

מדריך הגו-מיו, השני בחשיבותו אחרי מישלן, פרסם את המסעדות הטובות וכן שף השנה לשנת 2020. לפיו, מסעדת השנה היא "אלנה" במלון נורמן בתל אביב, עם השף ברק אהרוני.



פלאן סלריאק עם ג'לי תפוח של מסעדת לה רג'אנס. צילום יורם אשהיים

מסעדת "אלנה" זכתה בניקוד הישראלי הגבוה ביותר 16 נקודות. בשנה שעברה קיבלה המסעדה 13 נקודות וזוהי הקפיצה הגבוהה ביותר שיזכתה אותה בתואר מסעדת השנה.

הזוכה בתואר שף השנה ל-2020 הוא **דוד ביטון**, שף מסעדת La Regence במלון המלך דוד בירושלים. בנוסף, המסעדה זכתה אף היא בציון הגבוה ביותר מבין המסעדות בישראל שדורגו במדריך גו-מיו - 16 נקודות (מתוך 20), ביחד עם אלנה ומסעדת OCD.

גו-מיו (Gault&Millau), מותג המסעדות הבינלאומי הנחשב, המסקר והמדרג את הסצנה הקולינרית המקומית, השיק את מדריך המסעדות הישראלי לשנת 2020 בארבע שפות - עברית, אנגלית, צרפתית ורוסית.

את התואר "הבטחת השנה" קטף השף **תומר טל** ממסעדת "ג'ורג' אנד ג'ון" במלון דריסקו, השף-קונדיטור הטוב ביותר היא **שחר פלג** ממסעדת "יפו תל אביב" של חיים כהן. המסעדה עצמה זכתה בציון של 14.5 נקודות.



שף תומר טל ממסעדת ג'ורג' אנד ג'ון במלון דריסקו הוכתר כהבטחת השנה. צילום אסף פינצ'וק

המסעדה הטבעונית-צמחונית הטובה ביותר היא "OPA" של השפית **שיראל ברגר** והמסעדה זכתה אף היא בציון 14.5 נקודות. המסעדה עם המטבח המקומי הטוב ביותר היא מסעדת "איגרא רמא" של השף **ענר בן רפאל**. המסעדה קיבלה את הציון של 14.5 נקודות

השירות הטוב ביותר ניתן למסעדת "בלו סקיי" של השף **מאיר אדוני** במלון קרלטון. המסעדה זכתה ב-15 נקודות.

גו-מיו מעניק למסעדות אותן הוא מדרג ציון הנע בין 20-10 נקודות ובין 4-1 מצנפות לטובות שביניהן. כמיטב המסורת, גם לדירוג הסצנה הישראלית נבנה צוות של מבקרי מסעדות שהוכשר על ידי הצוות המקצועי של גו-מיו ועושה שימוש בכלים ייחודיים לבדיקה - תו התקן של המותג העולמי זה למעלה מ-40 שנים. בהתאם לחוקים המחמירים של גו-מיו, המבקרים הינם אנונימיים לחלוטין וארוחתם ממומנת במלואה על ידי המותג.