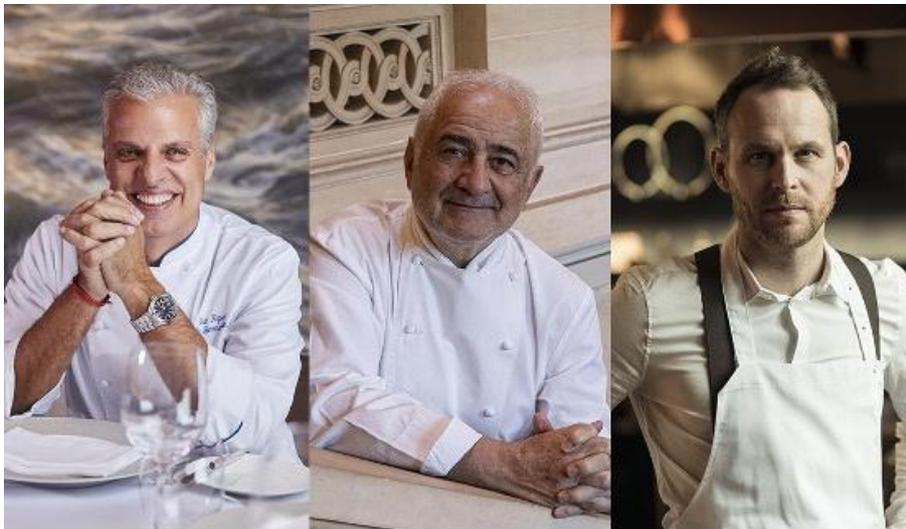




EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



Un nouveau trio en tête du Top 1000 des meilleurs restaurants du monde La Liste : Restaurant Frantzén de Björn Frantzen à Stockholm, le Bernardin d'Éric Ripert à New York, et toujours le Restaurant Guy Savoy de Guy Savoy à Paris.



LES TEMPS FORTS DE LA CÉRÉMONIE

- Le Nouveau Prix de la Pâtisserie, sponsorisé par Cacao Barry
- La nouvelle promotion des Prix Spéciaux 2023 mettant en lumière la diversité des talents et des générations qui animent plus que jamais la planète gastronomique
- Michel Guérard, père de la Nouvelle Cuisine, a reçu un hommage pour l'ensemble de son œuvre, entouré de ses élèves lors de la cérémonie de gala La Liste le 28 novembre dernier.



Top 1000 des Meilleurs Restaurants du Monde 2023 :

- Trois métropoles, Paris, New York et désormais Stockholm, brillent au sommet de la gastronomie mondiale. Pour la première fois, un nouveau trio de restaurants se partage la 1ère place du Top 1000 La Liste et sont consacrés « Meilleurs restaurants du monde ». Guy Savoy conserve son titre pour la sixième fois, Éric Ripert également en 1ère place alors que son restaurant Le Bernardin fête ses 25 ans et, pour la première fois, la vague nordique menée par le suédois Björn Frantzen bouscule les résultats.
- Le classement montre cependant de forts challengers ex-aequo : au second rang, deux restaurants français dont l'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement et La Vague d'Or d'Arnaud Donckele qui place également son tout récent restaurant parisien Plénitude à la 3ème place ; le restaurant espagnol Martin Berasategui (1er restaurant en Espagne) ; les deux restaurants ex-aequo suisses, Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier tenu par Franck Giovannini et Cheval Blanc by Peter Knogl au Grand Hôtel Les Trois Rois à Bâle.
- Quatre restaurants de femmes chefs s'installent dans le Top 50 avec la double victoire de Clare Smyth, avec ses restaurants Core by Clare Smyth à Londres (1er restaurant en Angleterre ex-aequo) et Oncore à Sydney (1er restaurant ex-aequo en Australie), Elena Arzak, et son restaurant éponyme à San Sébastien ainsi que la française Anne-Sophie Pic, Restaurant Anne-Sophie Pic à Valence.
- EUROPE : Da Vittorio et La Calandre sont les 1ers restaurants ex-aequo en Italie ; Le Louis XV - Alain Ducasse est le 1er restaurant de Monaco, également au troisième rang du Top 1000 ; Hof van Cleve est le 1er restaurant en Belgique ; tiercé gagnant en Allemagne avec Schwarzwaldstube (Baiersbronn), Victor's Fine Dining (Perl) et Sonnora (Dreis).
- ASIE : Sushi Saito est le 1er restaurant au Japon ; The Capital at the Beijing Hong Kong Jockey Club et Robuchon au Dôme (Macao) sont les 1ers restaurants en Chine ; Odette de Julien Royer et Zen, second établissement de Björn Frantzen, sont les 1er restaurants à Singapour ; Sühring est le 1er restaurant de Thaïlande ; La Yeon, Mingles et Mosu se partagent la 1ère place en Corée.
- AMÉRIQUES : Quintonil est le 1er restaurant au Mexique ; A casa do Porco est le 1er restaurant du Brésil ; Maïdo est le 1er restaurant du Pérou.

« Ce nouveau palmarès témoigne de la résilience de tout le secteur » dit Philippe Faure, président et fondateur de La Liste, « bien que de nombreux restaurants dans le monde souffrent encore des effets de la pandémie, que le Japon ne vient que tout récemment de lever les restrictions concernant les restaurants, et que la Chine reste pour l'instant fermée avec des confinements à répétition. Dans les pays de l'Ouest cependant, la restauration montre une vitalité étonnante, le tourisme culinaire revient, de nouveaux restaurants se créent et réussissent. La Liste est heureuse d'accompagner cette reprise. »

Le nouveau classement La Liste des 1000 meilleurs restaurants du monde est le 7ème depuis la création de La Liste en 2015 par son président, Philippe Faure. Le Japon concentre le plus de restaurants dans ce Top 1000 avec 139 restaurants, suivi par la Chine (incluant Hong Kong, Macao et Taiwan) avec 129 restaurants, puis la France avec 107 restaurants et les États-Unis avec 101 restaurants.

« Le Top 1000 des meilleurs restaurants du monde La Liste met en lumière de façon unique et transparente l'excellence culinaire dans plus de 70 pays, ce qui en fait le guide le plus mondial. Félicitations à Guy Savoy, Eric Ripert et Björn Frantzén et à tous les autres chef(fe)s, fer de lance d'une gastronomie dynamique malgré deux ans de survie et une équation économique toujours très difficile » commente Hélène Pietrini, directrice générale de La Liste.

« Pendant les années de pandémie, le secteur de la restauration a perdu des milliers de restaurants. Les petits établissements familiaux en faisaient partie, tout comme les grands établissements ayant reçu de nombreux prix. » ajoute Jörg Zipprick, cofondateur et rédacteur en chef de La Liste « Sur les 30 000 adresses de notre base de données, environ 4 500 ont été fermées.

Désormais, le problème le plus important des restaurants d'Europe et d'Amérique du Nord est le manque de personnel. On qualifie de "grande résignation" le phénomène selon lequel les cuisiniers et les serveurs, qui ont connu pendant la pandémie des journées bien réglées avec des horaires de travail qui finissent tôt, ne reviennent pas dans « leurs » restaurants. Résultat : des menus imposés, des heures d'ouverture réduites. On espère que cette situation se normalisera avec le temps et que les vrais menus reviendront, car imposer ne rime pas du tout avec plaisir. »

Hommage à Michel Guérard



La Liste a décerné un Prix d'Honneur à Michel Guérard. Véritable mémoire de la cuisine française, père de la Nouvelle Cuisine, chef et maître de maison depuis Eugénie-les-Bains, il a formé de nombreux chefs qui transmettent avec ferveur et saveurs son héritage culinaire immense et le font désormais rayonner dans le monde entier.

Lors de la cérémonie, Michel Guérard était entouré de ses plus grand élèves : Jacques Chibois, Alain Ducasse, Daniel Boulud, Gérard Passadat, Arnaud Donckele, Arnaud Lallement, Laurent Petit, Sébastien Bras, Christopher Coutanceau, Alexandre Couillon, Lionel Giraud, Joseph Viola, Hugo Roellinger, et Charles Coulombeau.

« Le monde gastronomique doit à Michel Guérard des idées et concepts qui laisseront une trace dans l'histoire culinaire comme la nouvelle cuisine et la cuisine minceur. » explique Philippe Faure, président et fondateur de La Liste. « Il fut un temps où bien manger et réduire les calories n'allaient pas bien ensemble, Michel Guérard a su les concilier. Et n'oublions pas qu'il a toujours songé à la transmission, qu'il a formé de nombreux disciples qui font de brillantes carrières et qui étaient présents lundi 28 novembre. Pour moi, la cuisine de Michel Guérard c'est l'élégance, la légèreté, la malice et la poésie des saveurs ».

Prix spéciaux 2023

Aussi important que le classement, les 11 Prix Spéciaux la Liste récompensent l'engagement, l'audace, la capacité à se réinventer et porter les valeurs de la gastronomie mondiale de demain.

La promotion 2023 rassemble une nouvelle sélection internationale et locale : 34 lauréats issus de 19 pays, nouveaux visages symboles de la diversité du paysage culinaire. Parmi eux, 10 lauréats sont français, 14 sont des femmes, propriétaires et/ou cheffes.

En France, les Prix Spéciaux La Liste mettent à l'honneur Pierre-Jean Quinonero pour le nouveau Prix de la Pâtisserie, Jérôme Jaegle, James Henry et Shaun Kelly, Anne et Thomas Cabrol, pour les Nouvelles Tables à explorer, Daniel Boulud et le Dinex Group pour le Prix de l'innovation, l'Association de Yannick Alléno pour le Prix de la Solidarité, Arnaud Lallement pour celui de la Responsabilité Éthique et Environnementale avec l'Assiette Champenoise, Roxane et Jean Sévègnes du Café des Ministères pour le Prix de l'Authenticité et de l'Artisanat, la ville de Lyon comme Nouvelle destination gastronomique, Fleur de Loire de Christophe Hay comme Ouverture de l'année, et enfin Marie-Victorine Manoa Aux Lyonnais, comme Nouveau Talent de l'année.

À l'international, de nouvelles personnalités font bouger la scène culinaire internationale : le rwandais Dieuveil Malonga rassemble plus de 4000 chefs sur sa plateforme digitale Chefs in Africa pour développer la culture gastronomique africaine ; les jeunes australiens Josh et Julie Niland, Prix du changement pour la Diversité, révolutionnent la découpe, la conservation et la cuisine des poissons ; pour le Prix de l'Innovation, deux grandes pointures de la gastronomie internationale, avec Niko Romito en Italie et Daniel Boulud à NY ; la cheffe brésilienne Manu Buffara pour son engagement pour le développement durable et la responsabilité sociale de sa communauté ; Les nouveaux talents comme le chef allemand Max Natmessnig, le chef hollandais Joris Bijdendijk, la cheffe Suisse Zineb Hattab et le chef israélien Raz Rahav

- Prix de la Nouvelle Destination Gastronomique : Après l'Europe de l'Est, c'est le bassin méditerranéen qui est mis à l'honneur emmené par l'israélien Yotam Ottolenghi, basé à Londres ; en France, c'est la ville de Lyon, berceau historique de la cuisine française qui bouillonne de créativité et de nouveaux chefs, représentée par Joseph Viola (Daniel et Denise) et la nouvelle garde Ludovic et Tabata Mey (Les Apothicaires).
- Prix de l'Innovation, *sponsorisé par le Marché International de Rungis* : le restaurant italien Reale dans les Abruzzes avec le chef Niko Romito, qui a un concept ultra maîtrisé dans les hôtels Bulgari du monde entier. Insatiable, visionnaire, il est en train d'ouvrir une école de cuisine et rêve de révolutionner l'alimentation. En France, le Dinex Group, du chef Daniel Boulud, le plus américain des français ou le plus français des new yorkais, poursuit son ascension et son innovation, en développant de nouvelles expériences de restauration. Il vient par ailleurs d'ouvrir un nouveau concept de bouchon à NY, Le Gratin.
- Nouveau Prix de la Pâtisserie, sponsorisé par Cacao Barry : la cheffe Chika Tillman pour ChikaLicious Dessert Bar (États-Unis), restaurant de pâtisseries délicieusement innovantes à déguster au comptoir en plein East Village de New York. En France, c'est Pierre-Jean Quinonero (Paris, France), jeune pâtissier, champion de France du dessert, chargé de l'intégralité des créations pâtisseries du Burgundy Hôtel, notamment du restaurant gastronomique Le Baudelaire.
- Prix de l'Innovation Digitale : le chef rwandais Dieuveil Malonga, est déterminé à donner sa place à la cuisine africaine dans le monde. Il partage ses connaissances et son expérience à travers des formations qu'il offre aux jeunes Rwandais. Avant la création de son restaurant Meza Malonga, il avait lancé une plateforme digitale dénommée *Chefs in Africa* qui réunit des acteurs du domaine de la cuisine et met en relation des chefs, cuisiniers de la région et services de restauration dans les hôtels.
- Prix du Changement pour la Diversité, sponsorisé par Kaviari : le chef Josh Niland, Restaurant Saint Peter à Paddington en Australie, révolutionne la cuisine du poisson dans ses restaurants du Queensland avec sa femme Julie. Dans ses livres *The Whole Fish* et *Take One Fish*, il explique comment cuisiner le poisson dans son intégralité, les parties les moins nobles incluses, et comment le faire maturer.
- Prix de la Responsabilité Éthique et Environnementale : depuis son restaurant brésilien Manu, la cheffe Manu Buffara, utilise des ingrédients locaux et biologiques, y compris ceux de son jardin, elle évite le bœuf qui est l'une des nombreuses causes de destruction d'Amazonie. Elle s'investit et crée des fermes urbaines, apprend à ceux qui le souhaitent, à cultiver et à cuisiner dans son Institut Manu Buffara. En France, l'Assiette Champenoise et son chef Arnaud Lallement : multi-primé. Le chef a décidé de donner l'exemple en mettant à plat son impact sur l'environnement. Il est en train d'effectuer une vraie transition écologique et cherche par ailleurs à améliorer grandement la qualité de vie de ses équipes.

- Prix de la Solidarité : La Liste a souhaité soutenir le chef Yannick Alléno et l'Association Antoine Alléno, afin de prévenir les actes de violence contre nos enfants, et venir en aide aux victimes de moins de 25 ans ainsi qu'à leur famille.
- Prix de l'Authenticité et de l'Artisanat, sponsorisé par la Banque Transatlantique : Restaurant Travesía, cheffe Lorna Muñoz Arias (Los Lagos, Chili), Tempura Niitome, chef Shuji Niitome (Japon), Au Pied de Cochon Sugar Shack, chef Martin Picard (Montréal, Canada), Café des Ministères, Roxane et chef Jean Sévègnes (Paris, France).
- Ouvertures de l'Année : Desde 1911, chef Diego Murciego (Madrid, Espagne), Apricity Restaurant, cheffe Chantelle Nicolson (Londres, Grande-Bretagne), Mora, cheffe Vicky Lau et chef Percy Ho (Hong Kong, Chine), The Diner Bar, cheffe Kristine Kittrell (Austin, Texas, États-Unis), Fleur de Loire chef Christophe Hay (Blois, France).
- Nouveaux Talents de l'Année, *sponsorisé par Moët Hennessy* : cheffe Amanda Shulman (Her Place, Philadelphie, États-Unis), chef Max Natmessnig (restaurant Alois, Munich, Allemagne), cheffe Zineb Hattab (restaurant Kle, Zurich, Suisse), chef Joris Bijdendijk (restaurant Rijks, Amsterdam, Pays-Bas), cheffe Marie-Victorine Manoa (Aux Lyonnais, Paris, France), chef Raz Rahav (Restaurant OCD, Tel Aviv, Israël).
- Tables à Explorer, *sponsorisé par Skoda* : Restaurant Willem Hiele (chef Willem Hiele, Oudenburg-Oostende, Belgique), Langdon Hall (chef Jason Bangerter, Cambridge, Canada), Alchémille (chef Jérôme Jaegle, Kaysersberg, Alsace, France), Le Doyenné (chefs James Henry et Shaun Kelly, Saint-Vrain, France), Villa Pinewood (Anne et chef Thomas Cabrol, Payrin, Tarn, France), Perlemoen (chefs Jannie Malherbe et Ryan Scholefield, Afrique du Sud), L'Argine a Vencó (cheffe Antonia Klugmann, Dolegna del Collio, Italie), Diacá (cheffe Debora Fadul, Guatemala City, Guatemala).

Cérémonie de remise des prix La Liste

Chaque année, La Liste rassemble la communauté internationale des chefs. Lundi 28 novembre dernier, elle a accueilli les lauréats du Top 1000 des meilleurs restaurants du monde et des Prix Spéciaux lors d'une cérémonie présentée par Julie Andrieu au Quai d'Orsay à Paris.

De nombreux chefs ont orchestré une partition culinaire unique. Pour compléter l'hommage à Michel Guérard, ses anciens élèves, Alain Ducasse et Daniel Boulud ainsi que son chef des Près d'Eugénie, Hugo Souchet, ont réalisé ses plats iconiques. Guy Savoy a servi sa fameuse soupe d'artichaut à la truffe noire. Le cocktail a quant à lui, mis en scène la cuisine coréenne réalisée par les chefs des célèbres restaurants La Yeon et Continental de l'hôtel Shilla à Séoul et la cuisine chinoise grâce à l'Union des Cafés, Hôtels et Restaurants Asiatiques.

Le dîner de gala a été réalisé par Anne-Sophie Pic, Niko Romito (Italie), Régis Marcon et les pâtisseries Narae Kim (Corée) et Dnara Kasko (Ukraine) en équipe avec les cuisines du ministère menées par Thierry Charrier, et l'école Médéric.

Méthodologie la Liste

Le Top 1000 des meilleurs restaurants du monde est le résultat d'un algorithme unique créé par La Liste en 2015. Désigné comme « le classement des classements », le Top 1000 repose en effet sur une méthodologie intégrant et pondérant plus de 1 000 sources internationales. Selon les pays, ces sources peuvent être des notes et classements des guides gastronomiques reconnus, mais également les avis de la presse internationale, nationale et régionale, ainsi que la satisfaction clients. L'algorithme La Liste calcule de nouvelles notes pour les 1 000 restaurants du classement, en appliquant une pondération et prend désormais également en compte les engagements concrets des établissements en matière de responsabilité environnementale et sociale, développement durable et équité.

Ce Top 1000 est consultable sur le site internet www.laliste.com mais surtout dans son application mobile de 30 000 restaurants géolocalisés dans plus de 200 pays et disponible en 9 langues. La Liste est désormais « embarquée » dans 1.5 millions de voitures du groupe Hyundai, ce qui porte à 3 millions les consultations mensuelles de la base de données.

L'Application La Liste

L'application La Liste comprend plus de 30.000 restaurants dans 200 pays, ce qui en fait un véritable guide mondial. Tous les établissements sont classés dans l'une des trois catégories suivantes :

- Couleur ou catégorie "Or": le Top 1000 des meilleurs restaurants du monde
- Couleur ou catégorie "Argent": les restaurants et bistros de grande qualité selon les standards locaux
- Couleur ou catégorie "Rouge": les pépites locales, restaurants à explorer, originaux ou authentiques

Pour les voyageurs gastronomes, cette application permet de :

- Trouver le bon restaurant en fonction de l'emplacement choisi, du style de cuisine, du budget et plus encore.
- Découvrir les meilleurs restaurants du monde en consultant le Top 1 000 de La Liste.
- Trouver des informations essentielles sur l'établissement choisi allant des heures d'ouverture au type de l'établissement.

Depuis septembre 2022, l'application La Liste inclut également plus de 700 pâtisseries, spots gourmands sucrés qui enrichissent les itinéraires des gastronomes : boutiques de haute-pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, tea time et afternoon tea, coffee shops, salon de thé traditionnels, pâtisseries en ligne... C'est la Liste des meilleures pâtisseries, sponsorisée par Cacao Barry.

L'application est téléchargeable gratuitement sur IOS et Android et disponible en 9 langues.



Visitez le site internet et consultez le palmarès 2021 et 2022

www.laliste.com

Suivez La Liste sur les réseaux sociaux, partagez vos expériences et taguez #LaListe1000 :

- Instagram @LaListe1000
- Facebook <https://www.facebook.com/Laliste1000>
- Twitter @LaListe1000

Téléchargez gratuitement l'application La Liste, disponible en 9 langues sur IOS et Android:

laliste.app.linl/download

Visitez le site internet Cacao Barry

www.cacao-barry.com

Rejoindre la conversation et partagez votre expérience :

- Instagram @CacaoBarryOfficial
- Facebook <https://www.facebook.com/CacaoBarry>
- Linked In @CacaoBarry
- #CacaoBarry
- #LaListePastry

A PROPOS DE CACAO-BARRY®

Explorateurs de l'excellence de la saveur du cacao et défenseurs de sa diversité depuis 1842, nous partageons avec les planteurs et les chefs toute l'expérience du fruit de cacao, de la nature à l'assiette. Grâce à sa collaboration avec les chefs de plus de 90 pays, Cacao Barry, forte de son héritage de la pâtisserie française, propose une grande variété de chocolats aux saveurs fines dont les fruits et les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnés dans des plantations exceptionnelles d'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie. Le soutien pour le développement de communautés dynamiques de chefs est au cœur des efforts de Cacao Barry pour inspirer les chefs à travers son influent réseau d'ambassadeurs et les 26 centres de la Chocolate Academy dans le monde. Cacao Barry s'engage pour un avenir responsable et durable, avec l'objectif de proposer des chocolats 100% durables d'ici 2025. Elle a déjà atteint l'objectif d'avoir 100% de chocolats (et produits à base de cacao) produits avec des fèves de cacao approvisionnées de manière durable en 2020. Grâce à son engagement Thriving Nature, Cacao Barry vise à assurer une croissance durable du secteur du chocolat à travers un mouvement qui inclut les planteurs, la société civile, l'industrie, les gouvernements et les amateurs de chocolat soutenant le programme Cocoa Horizon. Cacao Barry encourage tous les chefs créatifs, les experts et la nouvelle génération, à s'engager pleinement, à concrétiser leur vision : à exprimer leur vraie nature.