



EXPRIMEZ VOTRE  
VRAIE NATURE™



## LA LISTE DEVOILE SON TOP 1000 MONDIAL 2025 EN PARTENARIAT AVEC CACAO BARRY

La LISTE dévoile son classement 2025 des meilleurs restaurants du monde, consolidant sa position d'autorité dans l'évaluation gastronomique internationale. Ce partenariat avec Cacao Barry, acteur de référence dans l'univers du chocolat d'exception, illustre un engagement commun pour l'excellence et la créativité gastronomique. Cette année, neuf établissements d'excellence, répartis dans sept pays, partagent la première place, reflétant la richesse et la diversité de la haute gastronomie mondiale.



### LES GAGNANTS DU TOP 1000 DES MEILLEURS RESTAURANTS DU MONDE 2025

Le palmarès français s'illustre avec **Arnaud Donckele** qui accède à la première place grâce à **La Vague d'Or à Cheval Blanc Saint-Tropez**, tandis que son restaurant parisien Plénitude, **Cheval Blanc Paris**, occupe la seconde position.

**Guy Savoy** avec son restaurant éponyme conserve sa place au sommet du classement. Son entrée à l'Académie des Beaux-Arts consacre officiellement sa cuisine comme une forme d'expression majeure.

Sur la scène internationale, les États-Unis égalent la France en nombre d'établissements dans le Top 1000. **Le Bernardin à New York** et **Single Thread en Californie du Nord** partagent la première place. Au Royaume-Uni, **L'Enclume de Simon Rogan** atteint pour la deuxième fois le sommet du classement. L'Allemagne voit **Schwarzwaldstube** conserver son excellence, tandis qu'en Asie, **Lung King Heen au Four Seasons Hong Kong** et **Matsukawa à Tokyo** dominent. En Suisse, **Peter Knogl, au restaurant Cheval Blanc de l'Hôtel Les Trois Rois**, s'impose au premier rang.

Le Japon est le pays le plus représenté avec 126 restaurants dans le Top 1000, suivi par les États-Unis avec 114 restaurants, la France avec 111 adresses et la Chine avec 109.

## LES PRIX SPÉCIAUX

Les Prix Spéciaux de La Liste offrent un regard complémentaire à son classement algorithmique, révélant une autre facette de l'excellence gastronomique mondiale. Cette sélection éditoriale met en lumière des talents émergents, des innovations culinaires et des artisans d'excellence qui contribuent à enrichir le paysage gastronomique. Cette année, une nouvelle catégorie "Show to table" célèbre ces établissements où l'ambiance et le public font partie intégrante du spectacle, où chaque client devient acteur de l'expérience : on mange, on déguste parfois, on s'amuse toujours.

the world's best restaurant selection

## PRIX SPÉCIAUX 2025



### PRIX D'HONNEUR

Récompense un chef pour sa carrière, la transmission, le rayonnement de son héritage.

**GEORGES BLANC**, Georges Blanc - Vonnas, France



### TALENTS DE L'ANNÉE

Chef(fe)s les plus prometteurs(euses) de l'année.

**GENIE KWON & TIMOTHY FLORES**

**Kasama** - Chicago, États-Unis

**DANIEL TILINGER, ECK Restaurant** - Devín, Slovaquie

**BESELE MOSES MOLOI**

**Gigi restaurant** - Johannesburg, Afrique du Sud

**SANTIAGO FERNANDEZ, MAZ** - Tokyo, Japon

**COLINE FAULQUIER, SIGNATURE** - Marseille, France



### TALENTS PÂTISSIERS DE L'ANNÉE

Sponsorisé par Cacao Barry

Chef(fe)s pâtissier(e)s de restaurant qui crée, innove dans le monde du sucré à table.

Selection internationale

**TITOUAN CLAUDET, The Woodward Genève** - Genève, Suisse

Selection locale - France

**AURORA STORARI, Hémicycle & Aura Dessert Dining** - Paris



### PRIX DE LA NOUVELLE DESTINATION GASTRONOMIQUE

Une ville, région ou pays, en plein essor gastronomique, bientôt incontournable pour les gourmets.

Selection internationale, ANGLETERRE, représentée par :

**CLARE SMYTH, Core** by Clare Smith - Londres

**SIMÓN ROGAN, L Enclume** - Cortmel

**JOSH & VICTORIA OVERINGTON**, Myse - Hovingham

**MARGOT HENDERSON**, Rochelle Canteen - London

Selection locale - France, PAYS NANTAIS, représenté par :

**ÉRIC GUÉRIN & FÉLIX RIGAUD**, La Mare aux oiseaux - Saint-Joachim

**MATHIEU PÉROU**, Manoir de la Régate - Nantes

**SARAH MAINGUY**, Vaccarme & Freia - Nantes

**LUCIE BERTHIER GEMBARA**, Sépia - Nantes



### PRIX DU CHANGEMENT

Sponsorisé par BWT Diamond Mineralized Water

Une personnalité qui s'est fortement engagée pour imposer des valeurs plus égalitaires, inclusives et bienveillantes en cuisine ou dans le secteur.

**ENRICO BUONOCORE**, Langosteria Group - Milan, Italie

**LUCÍA FREITAS**, Amas Do Terra & A Tafona restaurant - A Coruña, Espagne



### PRIX DE L'INNOVATION

Sponsorisé par Rungis International Market

Un(e) chef(fe), restaurateur ou organisation qui se réinvente en créant de nouvelles opportunités de développement.

Selection internationale

**ADITI DUGAR**, Masque - Bombay, Inde

Selection locale - France

**KEI KOBAYASHI**, Kei - Paris



### PRIX DE LA SOLIDARITÉ

Projet porté par un(e) chef(fe), restaurateur ou organisation qui permet de soutenir une communauté ou une cause.

**RASHMI UDAY SINGH, HOSPITALITY HOPE**, Inde

**CATALINA VELEZ, DOMINGO**, Colombie



### PRIX DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE FESTIF

Établissements mêlant spectacle et gastronomie, accueillant avec énergie, élégance et atmosphère, et créant des expériences sociales uniques où le théâtre complète la gastronomie.

**KRASOTA**, Vladimir Mukhin - Dubai, Émirats Arabes Unis

**AMAZONICO**, Sandra Silva & Marta Seco - Madrid, Espagne

**WAGYU MAFIA**, Hisato Hamada - Tokyo, Japon

**TOMBO DEN**, Lucas Group - Melbourne, Australie

**BOEUF SUR LE TOIT**, MOMA Group - Paris, France



### PRIX DE LA RESPONSABILITÉ ÉTHIQUE & ENVIRONNEMENTALE

Sponsorisé par BWT Diamond Mineralized Water

Un(e) chef(fe), restaurateur ou groupe qui a mis en oeuvre des pratiques éthiques, durables et solidaires ayant eu un impact au sein de son établissement ou dans sa communauté.

Selection internationale

**EELKE PLASMEIJER & RAY ADRIANSYAH**, Locavore NXT - Bali, Indonesie

Selection locale - France

**CHRISTOPHE HAY**, Fleur de Loire - Blois, France



### OUVERTURES DE L'ANNÉE

Sponsorisé par L'effe

Restaurants qui ont réussi leur ouverture et qui méritent d'être salués.

**VYN**, Daniel Berlin - Simrishamn, Suède

**MAISON BARNES**, Daniel Boulud - New York, États-Unis

**AIR**, Matt Orlando & William Goldfarb - Singapour

**BLACK SWAN**, Vianney Massot - Pékin, Chine

**HAKUBA**, Arnaud Donckele, Takuya Watanabe & Maxime Frédéric - Paris, France

**LA FERME DU PRÉ**, Frédéric Anton - Bois de Boulogne, France



### PRIX DE L'AUTHENTICITÉ ET DE L'ARTISANAT

sponsorisé par la Banque Transatlantique

Établissements et cuisinier(e)s mettant en valeur le patrimoine culinaire de leur région ou de leur pays au travers de leur savoir-faire, leurs produits et des circuits courts.

Selection internationale

**7 MEHMET**, Mehmet Akdağ - Antalya, Turquie

Local selection - France

**LES GRANDS BUFFETS**, Louis Privat - Narbonne



### TABLES À EXPLORER

Restaurants qui méritent d'être découverts pour leur expérience culinaire unique et l'interprétation de leur terroir.

Selection internationale

**NAAR**, Prateek Sadhu - Kasauli, Inde

**TSAGHKUNK RESTAURANT AND GLKHATUN**, Arevik Martirosyan - Tsaghkunk, Arménie

**ARCA**, José Luis Hinostrazo - Tulum, Mexique

**SATOYAMAJUJO**, Keiko Kuwakino - Osawa, Japon

**KANN**, Grégory Gourdet - Portland, États-Unis

Local selection - France

**AUBERGE SAUVAGE**, Thomas & Jessica Benady - Servon

**MAISON DULER**, Pascale & Patrick Duler - Lendou-en-Quercy

**ARBORESCENCE**, Félix & Nidia Robert - Croix

**CIBO**, Angelo Ferrigno - Dijon

**FAUBOURG DAIMANT**, Alice Tuyet - Paris

**LA COURVILLE**, Natalia Crozon - Tavel

## PRIX D'HONNEUR - GEORGES BLANC, VONNAS, FRANCE



Georges Blanc, 81 ans, incarne plus d'un siècle et demi d'histoire gastronomique de la Bresse. Bien que rêvant initialement d'aviation, ce fils et petit-fils de grandes cuisinières représente la troisième génération d'une lignée légendaire. "J'étais un enfant docile avec des parents très affairés, mon père était cafetier-limonadier-maire. Je rêvais d'aventure et d'aviation, mais être daltonien fut finalement une chance", confiait-il au magazine "Entreprendre". Depuis 1872, sa famille fait rayonner la cuisine bressane, marquée par l'excellence d'Élisa, "Mère Blanc", distinguée dans les années 1930 pour ses plats emblématiques comme la poularde aux morilles et les côtes de veau à l'oseille. Major de promotion à l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains et après un bref passage comme steward chez Air France, il reprend en 1968, à seulement 25 ans, les rênes de l'auberge familiale. Obtenant trois étoiles en 1981 et l'exceptionnel 19,5/20 au Gault et Millau en 1985, Georges Blanc développe un modèle économique unique dans la gastronomie française, transformant progressivement Vonnas en véritable destination culinaire. Visionnaire, il rachète une trentaine de maisons du village pour créer son "Village Gourmand". Son inspiration venait des conseils de Raymond Loewy, designer industriel et client de ses parents, qui lui apprit que "la fidélisation partait du rêve présent dans l'assiette et se consolidait grâce à un lieu unique, un environnement spécial."

## TALENTS PÂTISSIERS DE L'ANNÉE

### SÉLECTION LOCALE - FRANCE

#### **Aurora Storari**

Hémicycle Paris & Aura Dessert Dining  
Paris, France



Aurora Storari et Claire Roger,  
Responsable Marketing et Communication  
Barry Callebaut

### SÉLECTION INTERNATIONALE

#### **Titouan Claudet**

The Woodward Genève  
Genève, Suisse



Titouan Claudet et Claire Roger

## MÉTHODOLOGIE LA LISTE

La Liste se distingue par sa méthodologie rigoureuse, fondée sur un algorithme sophistiqué analysant plus de 1100 sources, guides, journaux, magazines, feedback client, blogs. Cette approche permet d'établir une notation sur 100 points, intégrant les évaluations des guides gastronomiques, de la presse et des avis clients. Le système prend également en compte les engagements environnementaux et sociaux des établissements, assurant une évaluation complète et contemporaine.



## L'APPLICATION LA LISTE

L'application La Liste s'impose comme un guide mondial de référence, recensant plus de 35000 restaurants dans 200 pays. Le nouveau système de récompenses attribue jusqu'à cinq couronnes aux chefs, avec la distinction suprême des "Cinq Couronnes Prestige" réservée aux meilleurs chefs. L'application s'enrichit également de fonctionnalités sociales, permettant aux utilisateurs de partager leurs listes personnalisées d'établissements favoris. Disponible en neuf langues, elle classe les établissements en trois catégories : le prestigieux Top 1000 (3-5 couronnes), les établissements de haute qualité en argent (2 couronnes), et les découvertes locales en rouge (1 couronne).

La Liste intègre désormais les 3000 meilleures pâtisseries mondiales et les 7000 meilleurs hôtels. Cette expansion majeure confirme son ambition de devenir la référence ultime du voyage gastronomique et de l'hospitalité de luxe. Cette année, l'application s'enrichit de nouvelles fonctionnalités permettant de partager des listes et de visualiser l'ensemble des restaurants autour de soi.



**Téléchargez gratuitement l'application La Liste disponible en 9 langues sur IOS et Android:**  
[laliste.app.linl/download](https://laliste.app.linl/download)

**Visitez le site internet Cacao Barry**  
[www.cacao-barry.com](https://www.cacao-barry.com)

**Visitez le site internet de La Liste**  
[www.laliste.com/fr/](https://www.laliste.com/fr/)

**Rejoindre la conversation et partagez votre expérience :**

- Instagram [@CacaoBarryOfficial](https://www.instagram.com/CacaoBarryOfficial)
- Facebook <https://www.facebook.com/CacaoBarry.fr>
- LinkedIn [@CacaoBarry](https://www.linkedin.com/company/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.