



Paris, le 16 février 2023

LA LISTE célébrera la gastronomie méditerranéenne à Monaco le 23 mars 2023.

Un prix d'Honneur sera remis au Louis XV - Alain Ducasse
lors d'une rétrospective de 35 ans de création culinaire



Connue pour son classement du **Top 1000 des meilleurs restaurants du monde** et son **application mobile** permettant de géolocaliser plus de 30 000 spots gourmands sélectionnés dans le monde, **LA LISTE** innove et met le cap vers Monaco pour mettre en lumière la gastronomie des **20 pays qui bordent le bassin méditerranéen et ses îles** : France, Monaco, Espagne Italie, Grèce, Slovénie, Croatie, Monténégro, Albanie, Bosnie-Herzégovine, Turquie, Liban, Israël, Égypte, Libye, Tunisie, Algérie, Maroc, Malte, Chypre.

Monaco - cité côtière de 2 km², capitale gastronomique régionale la plus engagée dans l'écoresponsabilité et la biodiversité, accueillera le **premier événement gastronomique dédié aux restaurants du bassin méditerranéen**, en partenariat avec Monte-Carlo Société des Bains de Mer, le jeudi 23 mars prochain.

« L'ouverture sur tout le bassin méditerranéen est l'originalité de ce nouveau rendez-vous gastronomique proposé par LA LISTE. » affirme **Philippe Faure, Président et Fondateur de LA LISTE**, « Nous souhaitons fédérer la communauté des chefs et restaurateurs à Monaco, capitale gastronomique de la Grande Bleue à la veille de la saison estivale. La longue tradition gastronomique de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, sa galaxie de talents font de ce Groupe le partenaire idéal, que je remercie à cette occasion. »

Au sein du prestigieux Hôtel Hermitage Monte-Carlo, seront révélés les **Prix Spéciaux LA LISTE Méditerranée 2023*** mettant en lumière la diversité des cuisines, l'excellence et l'engagement des chef(fe)s de la Grande Bleue.

Un **Prix d'Honneur sera remis au Louis XV – Alain Ducasse** lors d'une rétrospective de 35 années de création culinaire. Alain Ducasse recevra le prix sur scène en présence de ses élèves qui font rayonner sa cuisine méditerranéenne en France et à l'étranger. Le dîner de gala sera signé par 4 d'entre eux, Emmanuel Pilon, chef du restaurant depuis juin 2022, Massimo Bottura d'Osteria Francescana en Italie, Clare Smyth de Core by Clare Smyth, à Londres et la cheffe pâtissière Jessica Préalpato.

La cérémonie de gala présentée par **Stéphane Rotenberg** sera précédée par une conférence sur les enjeux et défis du bassin méditerranéen avec la participation exclusive de **Xavier Darcos**, ancien ministre et Chancelier de l'Institut de France.

Sont attendus parmi les hommes et les femmes – chef(fe)s et restaurateurs - qui construisent **la gastronomie méditerranéenne de demain** : Joan Roca (Espagne), Gérald Passédat (France), Christophe Bacquié (France), Bruno Oger (France), Arnaud Faye (France), Marcel Ravin (Monaco), Yasmina Hayek (Liban), Fatih Turtak (Turquie), Ciccio Sultano (Sicile), Cristina Bowerman (Rome, Italie), les équipes de Delta (Grèce), Karin Ben Baba (Maroc) ; également les chefs et élèves du Louis XV-Alain Ducasse comme Franck Cerutti (Nice), Elena Arzak (Espagne), Tom Kitchin (Ecosse), Jean-François Piège (France), Matthias Hahn (Allemagne), Jean-Philippe Blondet (Angleterre), Amaury Bouhours (France), Kelly Jolivet (France), Andrea Berton (Italie), Davide Oldani (Italie) et bien d'autres.

Ce projet ambitieux, en partenariat avec Monte-Carlo Société des Bains de Mer, a vocation à créer un rendez-vous gastronomique méditerranéen annuel en plus de la **cérémonie de gala annuelle LA LISTE prévue le lundi 20 novembre prochain à Paris**.

Pour explorer les pépites gastronomiques en amont de la saison estivale, LA LISTE vous guide dès à présent dans son application mobile :

- **Au total près de 2 000 tables méditerranéennes**, spots gourmands historiques et authentiques, riches et variées, festifs ou saisonniers.
- **100 d'entre elles font partie du Top 1000 des meilleurs restaurants du monde**

*** Liste des Prix Spéciaux LA LISTE Méditerranée 2023 :**

- Prix d'Honneur
- Prix de l'innovation

- Prix du changement pour la diversité et l'inclusivité
- Prix de la responsabilité éthique et environnementale
- Prix de l'authenticité et de l'artisanat
- Prix du changement pour la diversité
- Ouvertures de l'année
- Nouveaux talents de l'année
- Tables à explorer
- Prix spécial pour la Destination Monaco
- Mais aussi des Prix inédits pour mettre sous les projecteurs la meilleure vue mer, la plus belle terrasse....

A propos de LA LISTE

Souvent désigné comme « le classement des classements », La Liste est un classement indépendant inauguré en 2015 et bien plus :

- Méthodologie du classement <https://www.laliste.com/fr/methode> : persuadés que plusieurs opinions valent mieux qu'une, LA LISTE vise à condenser les avis des guides gastronomiques, de critiques gastronomiques reconnus, de blogueurs et de sites participatifs qui publient les avis des consommateurs. Sa méthode repose sur un algorithme intégrant et pondérant près de 1000 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.
« Notre méthode s'inspire des "méta-classifications" utilisées dans le domaine universitaire (Shanghai Ranking), le sport (ATP) et d'autres domaines : rottentomatoes.com pour les films, metacritic.com pour les jeux vidéo. Cela ne permet pas seulement une couverture internationale, on se rend compte rapidement des nouvelles tendances et de leur perception pas les médias. » a déclaré Jörg Zipprick, Cofondateur et Rédacteur en chef de La Liste.
- Application mobile : LA LISTE est disponible dans son application mobile étendue à 30 000 restaurants géolocalisés dans plus de 200 pays et disponible en 9 langues. LA LISTE est également « embarquée » dans 1.5 millions de voitures du groupe Hyundai, ce qui porte à 3 millions les consultations mensuelles de la base de données.
Depuis septembre 2022, l'application mobile LA LISTE a été relancée en intégrant plus de 700 adresses de pâtisseries, boulangeries-pâtisseries, salons de thé... dans plus de 60 pays pour satisfaire les plus gourmands.
- Événements culinaires : LA LISTE organise également des événements culinaires de portée internationale pour révéler le palmarès du classement mais surtout rassembler la communauté internationale de chefs et célébrer la diversité des cuisines du monde entier.

Téléchargez gratuitement l'application LA LISTE, disponible en 9 langues sur IOS et Android : laliste.app.link/download

Visitez notre site internet www.laliste.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux, partagez votre expérience et taguez #LaListe1000 :
Instagram @LaListe1000

Facebook <https://www.facebook.com/Laliste1000>

Twitter @LaListe1000

A propos du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Monte-Carlo Société des Bains de Mer incarne un nouvel Art de vivre unique au monde qui a le goût du beau, du bon et du bien. Son Resort propose à la fois le Grand Luxe du Jeu dans ses casinos, des expériences « haute couture » au sein de ses palaces iconiques et de leurs Diamond Suites, une gastronomie résolument dans son époque, combinant restaurants étoilés, concepts internationaux et créations maison, ainsi qu'une offre artistique et culturelle de premier plan. Le Resort offre également une formidable palette d'activités autour du sport et du bien-être, du shopping et de la fête. Et parce que le nouvel Art de vivre Monte-Carlo doit évoluer vers un luxe de plus en plus éthique et responsable, Monte-Carlo Société des Bains de Mer est engagé depuis 2007 dans une politique volontariste en matière de transition énergétique, consommation des ressources et déchets, gastronomie locale et préservation du patrimoine naturel. Premier employeur privé de la Principauté de Monaco, le Groupe a lancé en 2023 sa 4ème charte éthique pour porter ses valeurs d'intégrité et de responsabilité dans la pratique de ses métiers.



MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

