

Paris, le 25 novembre 2022

**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.**



La nouvelle promotion des Prix Spéciaux 2023 met en lumière la diversité des talents et des générations qui animent plus que jamais la planète gastronomique.



Michel Guérard, père de la Nouvelle Cuisine, recevra un hommage pour l'ensemble de son œuvre, entouré de ses élèves lors de la cérémonie de gala La Liste prévue le 28 novembre prochain.

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 1^{ère} place du Top 1000 La Liste et sont consacrés « Meilleurs restaurants du monde ». **Guy Savoy**

Moët Hennessy

ALL
ACCOR - LIVE LIMITLESS

CACAO BARRY
Since 1752

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

BANQUE
TRANSATLANTIQUE

crypto.com

SKODA

AIRFRANCE

GENERALI

JOHN PAUL

europ
assistance
you live like care™

Pierre Fabre

MOUTAI

SUPER
SHOCHU
SPIRITS

Kaviari
PARIS

HAVILAND
LIHOGES PARIS 1860

MÉDÉRIC
École Adolphe de Paris

conserve son titre pour la sixième fois, **Éric Ripert** est également en 1^{ère} 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 3^{ème} place ; le restaurant espagnol **Martin Berasategui** (1^{er} 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 (1^{er} restaurant en Angleterre ex-aequo) et **Oncore** à Sydney (1^{er} 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 1^{ers} restaurants ex-aequo en Italie ; **Le Louis XV - Alain Ducasse** est le 1^{er} restaurant de Monaco, également au troisième rang du Top 1000 ; **Hof van Cleve** est le 1^{er} restaurant en Belgique ; tiercé gagnant en Allemagne avec **Schwarzwaldstube** (Baiersbronn), **Victor's Fine Dining** (Perl) et **Sonnora** (Dreis).
- **ASIE** : **Sushi Saito** est le 1^{er} restaurant au Japon ; **The Capital at the Beijing Hong Kong Jockey Club** et **Robuchon au Dôme** (Macao) sont les 1^{ers} restaurants en Chine ; **Odette** de Julien Royer et **Zen**, second établissement de Björn Frantzen, sont les 1^{er} restaurants à Singapour ; **Sühring** est le 1^{er} restaurant de Thaïlande ; **La Yeon, Mingles et Mosu** se partagent la 1^{ère} place en Corée.
- **AMÉRIQUES** : **Quintonil** est le 1^{er} restaurant au Mexique ; **A casa do Porco** est le 1^{er} restaurant du Brésil ; **Maïdo** est le 1^{er} 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 7^{ème} 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 Zippnick, cofondateur et rédacteur en chef de La Liste** « Sur les 30 000 adresses de notre base de données, environ 4 500 ont été fermées.

Moët Hennessy

ACCOR • LIVE LIMITLESS

CACIO
BARRY
Since 1872

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

BANQUE
TRANSATLANTIQUE

crypto.com

SKODA

AIRFRANCE

GENERALI

JOHN PAUL

europe
assistance
you live. we help.
your travel, your security

Pierre Fabre

MOJUTAI

SUPER
SHOCHU
SPIRITS

Kaviari
PARIS

HAVILAND
LIMOGES FRANCE 1840

MÉDÉRIC
École hôtelière de Paris

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 décernera 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 sera entouré de ses plus grands élèves : **Jacques Chibois, Alain Ducasse, Daniel Boulud, Gérald Passedat, Arnaud Donckeire, 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 l'entoureront lundi. 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.

Moët Hennessy

ACCOR - LIVE LIMITLESS

GECO BARRY
Since 1870

RUNGIS
Marché International

BANQUE
TRANSATLANTIQUE

crypto.com

SKODA

AIRFRANCE

GENERALI

JOHN PAUL

europan assistance
you live like care

Pierre Fabre

MOUTAI
贵州茅台酒

SUPER SHOCHU SPIRITS

Kaviari
PARIS

HAVILAND
LIMOGES FRANCE 1840

MÉDÉRIC
Ecole Hôtelière de Paris

A 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 pâtissières 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.

Moët Hennessy



RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

BANQUE
TRANSATLANTIQUE



AIRFRANCE



JOHN PAUL



Pierre Fabre



SUPER
SHOCHU
SPIRITS



HAVILAND
LIMOGES FRANCE 1840



- **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 Kittle (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 prochain, elle accueillera 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 orchestreront une partition culinaire unique. Pour compléter l'hommage à Michel Guérard, ses anciens élèves, **Alain Ducasse** et **Daniel Boulud** ainsi que son chef des Prés d'Eugénie, **Hugo Souchet**, réaliseront ses plats iconiques. **Guy Savoy** servira sa fameuse soupe d'artichaut à la truffe noire. Le cocktail mettra également 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 sera réalisé par **Anne-Sophie Pic**, **Niko Romito** (Italie), **Régis Marcon** et les pâtissières **Narae Kim** (Corée) et **Dlnara 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.

Moët Hennessy



AIRFRANCE



JOHN PAUL



Pierre Fabre



SUPER SHOCHU SPIRITS



HAVILAND

MÉDÉRIC

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 bistrots 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 notre site internet et consultez le palmarès 2021 et 2022

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

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

laliste.app.link/download

Moët Hennessy

ACCOR - LIVE LIMITLESS

CACAO BARRY
—since 1727—

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

BANQUE
TRANSATLANTIQUE

crypto.com

SKODA

AIRFRANCE

GENERALI

JOHN PAUL

europan assistance
you live, we care™

Pierre Fabre

HOUTAI

SUPER SHOCHU SPIRITS

Kaviari
PARIS

HAVILAND
LIMOGES FRANCE 1840

MÉDÉRIC
École Hôtelière de Paris