

Paris, jeudi 16 novembre, 2023



LA LISTE DÉVOILE SON PALMARÈS

Sept restaurants de six pays différents se partagent la première place dans le classement de La Liste, qui présente son Top 1000 des meilleurs restaurants mondiaux pour 2024.

À New York, Le Bernardin d'Éric Ripert, le restaurant Guy Savoy à Paris et La Vague d'Or d'Arnaud Donckele à Saint-Tropez sont en tête. L'Enclume en Grande-Bretagne, le Schwarzwaldstube en Allemagne, Sushi Saito à Tokyo et Lung King Heen à Hong Kong complètent le top.

Moët Hennessy

All
ACCOR - LIVE LIMITLESS

CASINO BARRY
— Since 1872 —

BANQUE
TRANSATLANTIQUE

AIRFRANCE

Pierre Fabre

GENERALI

europ assistance
générali
*Prise en compte des adhérents

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

Kaviari
PARIS

WUJIAO
粤式点心

seto shuzo
SHIZUOKA

leffe

EMPEROR

COVA

MUA

HAVILAND
LONDRES FRANCE RSE

MÉDÉRIC
École hôtelière de Paris

Top 1000 des Meilleurs Restaurants du Monde 2024

Le classement de La Liste célèbre la diversité et l'universalité de la gastronomie mondiale, marquée par un retour en force de l'Asie :

- En France, Arnaud Donckele accède à la première place avec La Vague d'Or à Cheval Blanc Saint Tropez sur la Côte d'Azur, et la seconde avec Plénitude, son restaurant parisien à Cheval Blanc Paris ouvert en 2022. Guy Savoy et son restaurant éponyme maintient sa position en tête du classement.
- Aux États-Unis, avec autant de restaurants que la France présents dans le Top 1000, Le Bernardin occupe une fois de plus la première place ex aequo.
- Au Royaume-Uni, L'Enclume de Simon Rogan se hisse pour la première fois en tête, suivi de Core by Clare Smith (second dans son pays, troisième au niveau mondial).
- En Allemagne, Scharzwaldstube, toujours très bien classé, partage également la première place, suivi de Victor's de Christian Bau et du Waldhotel Sonnora de Clemens Rambichler.
- En Asie, après le Covid, Lung King Heen à Hong Kong et Sushi Saito à Tokyo dominent.

Philippe Faure, président de La Liste, souligne l'approche unique de la méthode de La Liste, synthèse d'un millier de sources dans la lignée de l'intelligence artificielle et de la transparence.

La Liste utilise un algorithme unique pour synthétiser, évaluer les critiques gastronomiques de plus de 1000 sources, allant des guides réputés aux articles de presse, blogs et sites d'avis, et calculer un score sur 100 par restaurant.

Le classement, dévoilé une fois par an en fin d'année, offre une évaluation transparente et non-arbitraire du paysage mondial de la gastronomie.

L'application mobile de La Liste, disponible en plusieurs langues, guide les utilisateurs vers plus de 32 500 restaurants de qualité dans 200 pays. Facile à utiliser, elle met en avant la transparence en fournissant des liens directs vers les sources utilisées pour nos évaluations.

L'objectivité et la connaissance sont les valeurs piliers de La Liste. Depuis sa création, son principe clé demeure "Plusieurs opinions valent mieux qu'une". La Liste est indépendante, financée uniquement par des partenaires privés, sans financement public, et ne vend pas de données utilisateurs.

Moët Hennessy

All
ACCOR - LIVE LIMITLESS

CHOCOLAT
BARRY
— Since 1872 —

BANQUE
TRANSATLANTIQUE

AIRFRANCE

Pierre Fabre

GENERALI

europ
assistance
généraliste
"Plusieurs opinions valent mieux qu'une"

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

Kaviari
PARIS

WUJIAJIA
中国老字号

seto shuzo
日本酒

leffe

EMPEROR

COVA

M/L/A

HAVILAND
LONDRES FRANCE RUSSIE

MÉDÉRIC
École hôtelière de Paris

Tendances

L'industrie de la restauration occidentale, fortement touchée par de nombreux défis économiques, les effets consécutifs du Covid et des changements dans les habitudes des consommateurs, fait face à des enjeux importants.

« En raison d'un climat économique tendu, 16% des restaurants de la catégorie Argent de La Liste ont dû fermer », explique **Jörg Zipprick**, Co-fondateur de La Liste.

Des fermetures annoncées, notamment d'établissements réputés comme Le Gavroche, Deanes Epic, et Ernst illustrent les défis économiques auxquels les restaurants restent confrontés. Coûts d'exploitation en hausse à cause de l'inflation, des taxes, des remboursements des aides Covid, combinés à une fréquentation des restaurants imprévisibles pèsent lourdement.

S'adapter malgré tout et se remettre en question, stratégiquement, de nombreux restaurateurs choisissent de simplifier leurs menus ou de proposer des menus uniques, ces derniers sont rejetés par une partie de la clientèle qui apprécie choix et diversité.

Même les préférences des clients évoluent avec un intérêt croissant pour des expériences de restauration plus courtes et décontractées. Au niveau mondial, certains restaurants se tournent vers des offres traditionnelles et rustiques : rôtis traditionnels, vols-au-vent ou Pithiviers séduisent désormais plus que les assiettes « instagrammables ».

Selon La Liste, en période de difficultés économiques, les clients préfèrent la cuisine traditionnelle, de terroir et classique, alors qu'en période de prospérité, ils s'intéressent à une gastronomie plus avant-gardiste. Actuellement, la tendance est à une cuisine réconfortante.

En Asie, le marché se rétablit et retrouve sa position de 2019, la crise du Covid ayant été surmontée depuis 2023.

Côté guides et critique gastronomique, on note une hausse de l'influence de YouTube et de publications moins connues en Europe, comme les Tabelog Restaurant Awards au Japon, Black Pearl en Chine, et Eater aux USA.



Cérémonie de remise de prix

La Liste accueillera les chefs et restaurateurs lauréats lundi 20 novembre prochain à Paris pour une cérémonie de remise de prix, présentée par Julie Andrieu.

Cinq chefs feront équipe et créeront un menu unique pour dîner de gala : **Stéphanie Le Quellec**, La Scène à Paris, **Enrico et Roberto Cerea**, Da Vittorio en Italie, **Guy Savoy** du restaurant éponyme à Paris, **Jean-François Piège**, Le Grand Restaurant à Paris et la cheffe pâtissière **Myriam Sabet**, Maison Aleph, Paris.

Le Top 1000 des Meilleurs Restaurants du Monde complet sera disponible sur le site internet www.laliste.com lundi 20 novembre prochain. L'application mobile intégrera également les nouveaux restaurants primés dans la catégorie "or", géolocalisés avec l'ensemble de sa base de données. Au total, 32 500 restaurants, 2 500 pâtisseries et 6 000 hôtels, confirmant ainsi son positionnement de guide de voyage mondial le plus global et le plus sélectif.

A propos de LA LISTE

LA LISTE est un guide de voyage numérique global, proposant non seulement 32 500 restaurants amis aussi 2 500 pâtisseries, et 6 000 hôtels dans plus de 200 pays, accessible via une application mobile en 9 langues. Cette application est également intégrée dans 4.7 millions de voitures des groupes Hyundai et Kia.

Ses événements culinaires de renommée internationale servent à dévoiler les classements et les lauréats des Prix Spéciaux, tout en rassemblant les chefs pour célébrer la diversité culinaire mondiale. Financée uniquement par des partenaires privés, LA LISTE met en avant ses projets et ses sponsors lors de ses événements et sur ses supports numériques.

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

Moët Hennessy



PRIX SPÉCIAUX 2024

PRIX D'HONNEUR

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

BERNARD PACAUD, L'Ambroisie - Paris, France

CHEF PÂTISSIER DE L'ANNÉE

sponsorisé par Cacao Barry

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

Sélection internationale

SHAUN VELEZ, Daniel - New York, États-Unis

Sélection locale - France

ANNE CORUBLE, The Peninsula Paris - Paris, France

PRIX DE LANOUELLE DESTINATION GASTRONOMIQUE

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

Sélection internationale

PORTUGAL, représenté par **JOSÉ AVILLEZ**, Lisbonne, Portugal

Sélection locale - France

BRETAGNE, représenté par **CHRISTIAN LE SQUER**, **RONAN KERVARREC** et **NOLWENN CORRE** - Bretagne, France

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.

Sélection internationale

DARIO CECCHINI, Antica Macelleria Cecchini - Panzano in Chianti, Italie

Sélection locale - France

BERTRAND LARCHER, Breizh Café - France & Japon

PRIX DU CHANGEMENT

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

KWAME ONWUACHI, Tatiana - New York, États-Unis

IRIS & SALMON EYE, Anika Madsen - Rosendal, Norvège

PRIX DE LA SOLIDARITÉ

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

CHEF TITA, République Dominicaine

PRIX RESPONSABILITÉ ÉTHIQUE & ENVIRONNEMENTALE

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.

Sélection internationale

SINGLETHREAD, Kyle & Katina Connaughton - California États-Unis

Sélection locale - France

CHLOÉ CHARLES, Lago - Paris, France

OUVERTURES DE L'ANNÉE

sponsorisé par Leffe

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

AKUNA RESTAURANT

Sam Aisbett - Ho Chi Minh City, Vietnam

ATELIER MOESSMER NORBERT NIEDERKOFLER

Norbert Niederkofler - Brunico, Italie

LE MAS LES EYDINS

Christophe Bacqué - Bonnieux, France

ESPADON, Eugénie Beziat - Ritz Paris - Paris, France

ILIS, Mads Refslund - New York, États-Unis

TABLES À EXPLORER

sponsorisé par Kaviari

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

JORDNÆR

Eric & Tina Vildgaard - Copenhagen, Danemark

AUBERGE DE LA ROCHE

Alexis Bijaoui & Louis Philippe Riel - Valdeblore, France

CAILLOU, Koichi Adachi - Tokyo, Japon

CHEFS WAREHOUSE BEAU CONSTANTIA

Ivor Jones - Le Cape, Afrique du Sud

PEARL MORISSETTE

Eric Robertson & Daniel Hadida - Jordan, Ontario, Canada

EDOMAE SUSHI MATSUKI

Takeuchi Kazune - Bratislava, Slovaquie

SUR MER, Alexandre Gauthier - Merlimont, 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.

Sélection internationale

REMPAPA, Damian D'Silva - Singapour

Sélection locale - France

LA POULE AU POT, Jean-François Piège - Paris, France

NOUVEAUX TALENTS DE L'ANNÉE

sponsorisé par Moët Hennessy

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

E.J LAGASSE

Emeril's - Nouvelle Orléans, États-Unis

GEORGIANA VIUO, Rouge - Nîmes, France

TASSIA MAGALHÃES

Nelita Restaurant - Sao Paulo, Brésil

JONGWON SON

L'Amant Secret & Eatanic Garden - Séoul, Corée

VANIKA CHOUDHARY

Noon - Mumbai, Inde

MERLIN LABRON-JOHNSON

Osip Restaurant - Somerset, Angleterre

Paris, jeudi 16 novembre, 2023

PRIX SPECIAUX LA LISTE

11 catégories de Prix Spéciaux
Prix d'Honneur à Bernard Pacaud, L'Ambroisie, Paris



Dans la nouvelle génération féminine française, Eugénie Béziat avec l'Espadon est reconnue pour la Meilleure Ouverture de l'année. Georgiana Viou est nommée Talent de l'Année et Chloé Charles remporte le Prix de la Responsabilité Éthique et Environnementale.

La Bretagne est mise en avant comme Nouvelle Destination Gastronomique. Christian Le Squer, Ronan Kervarrec, Nolwenn Corre et Breizh Café de Bertrand Larcher, gagnant du Prix de l'Innovation, y contribuent fortement.

Les Prix Spéciaux La Liste célèbrent la diversité des talents, l'audace et l'engagement de chefs et restaurateurs. Ces prix rappellent que l'artisanat, l'ancrage dans le terroir, les initiatives ambitieuses sont essentiels pour construire une gastronomie durable et inclusive.

- **Prix d'honneur à Bernard Pacaud**, chef emblématique de L'Ambroisie, sanctuaire de la haute cuisine française de tradition. Défenseur opiniâtre des goûts francs et des saveurs véritables, c'est l'un des plus grands chefs français depuis des décennies. Bernard Pacaud, 76 ans, a commencé son apprentissage à 13 ans aux côtés de la célèbre "mère" Brazier, une figure emblématique de la cuisine lyonnaise. Il a rapidement développé sa propre philosophie culinaire, insistant sur la qualité supérieure des ingrédients. Bernard Pacaud préfère éviter toute forme de médiatisation. *"Je me concentre simplement sur le fait de bien faire mon travail"*, déclare-t-il. Il sera honoré le 20 novembre.

Moët Hennessy

All
ACCOR - LIVE LIMITLESS

CHOCOLAT BARRY
— Since 1872 —

BANQUE
TRANSATLANTIQUE

AIRFRANCE

Pierre Fabre

GENERALI

europ
assistance
généraliste

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

Kaviari
PARIS

WUJIAJIA
中国菜大师

seto shuzo
日本酒

leffe

EMPEROR

COVA

M. L. A.

HAVILAND
LINDOR'S FRANCE SAS

MÉDÉRIC
École Supérieure de Paris

- **Prix de la Nouvelle Destination Gastronomique :**

A l'internationale, **le Portugal**, représenté par **José Avillez**, chef de nombreux restaurants dont le Belcanto à Lisbonne. Aux côtés de Dieter Koschina, Ricardo Costa et Hans Neuner, ces chefs ambassadeurs ont contribué à propulser la cuisine portugaise sur la scène mondiale.

En France, **la Bretagne**, est la destination gastronomique qui a le vent en poupe, portée par **Christian Le Squer**, et son réseau de 5 restaurants incluant le Moulin de Rosmadec, **Ronan Kervarrec**, Maison Kervarrec près de Rennes, et **Nolwenn Corre**, Hostellerie Pointe Saint Mathieu à la pointe du Finistère.

- **Ouvertures de l'année, sponsorisé par Leffe :** **Akuna** (chef Sam Aisbett, Ho Chi Minh Ville, Vietnam), **Atelier Moessmer** (Norbert Niederkofler à Brunico, Italie) et **Ilis** (Mads Refslund à New York). En France, deux ouvertures illustrent le dynamisme de la gastronomie française avec **Le Mas Les Eydins**, du chef renommé Christophe Bacquié dans sa nouvelle maison d'hôtes au coeur du Lubéron et la cuisine patrimoniale contemporaine d'**Espadon** (chef Eugénie Béziat au Ritz Paris) qui sont récompensés par l'édition 2024 de la Liste.

- **Nouveaux Talents de l'Année, sponsorisé par Moët Hennessy :** sont notamment mis à l'honneur cette année dans la catégorie "Nouveaux talents", le prodige âgé d'à peine 20 ans, E.J. Lagasse (**Emeril's**, La Nouvelle Orléans, USA) et la cheffe brésilienne Tassia Magalhaes (**Nelita**, Sao Paulo). En France, Georgiana Viou (**Rouge**, Nîmes) est célébrée pour le dialogue qu'elle fait éclore entre Bénin et Méditerranée. Les trois derniers lauréats cette année sont Jongwon Son pour sa cuisine sophistiquée au sein de ses deux établissements (**L'Amant Secret / Eatanic Garden**, Séoul, Corée du Sud), Vanika Choudhary pour ses assiettes faisant honneur au patrimoine cachemirien (**Noon**, Mumbai, Inde) et le talentueux chef britannique Merlin pour sa haute gastronomie "farm-to-table" (**Osip**, Somerset, Royaume-Uni).

- **Prix de l'Innovation, sponsorisé par le Marché International de Rungis :**

A l'international, **Dario Cecchini**, digne descendant d'une lignée de bouchers à Panzano, devenu "le Michel-Ange de la viande" a fondé Solociccia et l'Officina della Bistecca, deux établissements devenus incontournables pour les amateurs de viande, où le menu célèbre la bistecca dans toute sa splendeur. Fort de son succès, Dario Cecchini a transposé son concept "Carna by Dario" jusqu'aux Émirats, prouvant ainsi que sa cuisine de cœur est à même de séduire les palais bien au-delà des douces collines toscanes. En France, l'entrepreneur **Bertrand Larcher** a créé tout un univers autour de la galette. Avec une ferme consacrée au sarrasin, l'hôtel Otonali à Saint-Malo, ouvert il y a quelques mois, et un restaurant gastronomique d'inspiration japonaise à Cancale, il porte haut l'étendard de la Bretagne dans le monde. L'ambition de ce restaurateur-entrepreneur est d'encore développer son réseau de crêperies franco-japonaises à l'international, faisant du Breizh Café un exemple de fusion culinaire et culturelle heureuse.



- **Prix du Changement** : à l'international, Kwame Onwuachi, chef de **Tatiana** à New York, modèle de diversité culturelle et d'inclusivité, a réussi à mettre la cuisine afro-caribéenne au centre de la table et des débats. Dans un registre axé sur la préservation de la biodiversité des ressources marines, le projet Salmon Eye et le restaurant norvégien Iris, ouvert en juin dernier, incarnent le concept d'Expedition dining. Anika Madsen y pousse le concept de restauration immersive et artistique à un niveau jamais atteint auparavant. Alliant plaisir et pédagogie, la cheffe a fait de son enseigne un modèle de restaurant basse consommation et un haut lieu de la transition écologique par l'assiette.
- **Prix de la Solidarité : Chef Tita** (Inez Paez Nin), cheffe iconique dont l'engagement est sans limite dans la valorisation de la cuisine dominicaine et de sa communauté.
- **Prix de la Responsabilité Éthique et Environnementale** :
En Californie, la ferme **SingleThread**, concrétisation du rêve de Kyle et Katina Connaughton, s'étend sur 10 hectares de terres au cœur de la région viticole de Sonoma : une exploitation agricole éco-responsable, foisonnante de biodiversité dont les propriétaires veillent à réduire l'impact environnemental. En France, **Chloé Charles** a érigé la durabilité en principe fondateur de sa cuisine inventive. Chaque ingrédient est une vedette qu'elle s'efforce d'honorer à 100%, dans une optique 100% zéro déchet. Son credo ? "Ne nourrissez pas les poubelles !" Une maxime qu'elle applique avec rigueur, aussi bien dans ses créations culinaires que dans la conception de son dernier établissement, Lago.
- **Prix de l'Authenticité et de l'Artisanat**, *sponsorisé par la Banque Transatlantique* : sont récompensés le chef Damian D'Silva (**Rempapa**), fervent défenseur de l'authenticité et de l'artisanat de la cuisine singapourienne. Son objectif : établir un dialogue avec la nouvelle génération de gourmets, pour préserver la pertinence de l'héritage culinaire singapourien à l'avenir. A Paris, à **La Poule au Pot**, Jean François Piège s'inspire de la tradition pour inventer la cuisine d'aujourd'hui. Il y conjugue avec éclat le patrimoine, et ce au présent.
- **Tables à Explorer**, *sponsorisé par Kaviari* : **Jordnaer** (chef **Eric Vildgaard**, Gentofte, Danemark), **Caillou** (chef **Adachi Koichi**, Tokyo, Japon) **Chefs Warehouse Beau Constantia** (Chef **Ivor Jones**, Le Cap, Afrique du Sud), **Pearl Morissette** (chefs **Eric Roberston** and **Daniel Hadida**, Jordan, Ontario, Canada), **Edomae Sushi Matsuki** (chef **Katsune Takeuchi** à Bratislava, Slovaquie), **Auberge de la Roche** (chefs **Alexis Bijaoui** and **Louis-Philippe Riel**, Valdeblorre) et **Sur Mer** (chef **Alexandre Gauthier**, Merlimont).
- **Chef Pâtissier de l'Année**, *sponsorisé par Cacao Barry* : à l'honneur à l'international, **Shaun Velez** (Restaurant Daniel), connu pour développer de superbes desserts contemporains à partir de grands classiques ; et en France, **Anne Coruble** (The Peninsula Paris), qui excelle dans le travail du chocolat et des produits de saison provenant de toute la France, tels que le miel, la crème, le cidre et les herbes.

Moët Hennessy



A propos de LA LISTE

LA LISTE est un guide de voyage numérique global, proposant plus de 32 500 restaurants, 2 500 pâtisseries, et 6 000 hôtels dans plus de 200 pays, accessible via une application mobile en 9 langues. Cette application est également intégrée dans 4.7 millions de voitures des groupes Hyundai et Kia.

L'objectif de LA LISTE est de sélectionner les meilleures adresses pour les voyageurs gourmets, en présentant ses sources avec transparence. Ses événements culinaires de renommée internationale servent à dévoiler les classements et les lauréats des Prix Spéciaux, tout en rassemblant les chefs pour célébrer la diversité culinaire mondiale.

Financée uniquement par des partenaires privés, LA LISTE met en avant ses projets et ses sponsors lors de ses événements et sur ses supports numériques.

La méthodologie de LA LISTE, inspirée par les méta-classifications dans divers domaines comme la musique, les films, et les jeux vidéo, s'appuie sur un algorithme intégrant près de 1 100 sources internationales et nationales. Cette méthode, selon Jörg Zipprick, cofondateur et rédacteur en chef, permet une couverture mondiale et l'identification rapide des tendances émergentes et de leur perception par les médias.

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

Moët Hennessy



BANQUE
TRANSATLANTIQUE

AIRFRANCE

Pierre Fabre

