



THE 50 BEST RESTAURANTS DÉVOILE LE CLASSEMENT 51-100 POUR 2026

Le classement élargi est annoncé en amont de la cérémonie de remise des prix The 50 Best Restaurants 2026, qui se tiendra à Lima le 4 novembre

21 octobre 2026 – The 50 Best Restaurants 2026, sponsorisé par S.Pellegrino & Acqua Panna, dévoile aujourd’hui les restaurants classés de No.51 à No.100, en amont de la cérémonie de remise des prix qui se tiendra le 4 novembre à Lima, au Pérou. Le classement élargi 51-100 rassemble des restaurants répartis sur six continents et résulte des votes de plus de 1 100 experts internationaux de la restauration : chefs renommés, journalistes gastronomiques de premier plan et spécialistes de la gastronomie du monde entier. Tous ont voté pour The 50 Best Restaurants 2026, dont le classement complet sera dévoilé sur scène dans deux semaines.

Le classement 51-100 en chiffres

- Le classement 51-100 réunit des restaurants de 25 territoires et 36 villes, répartis sur six continents
- Il compte 17 restaurants en Asie, 20 en Europe, six en Amérique du Nord, trois en Amérique du Sud, deux en Afrique et deux au Moyen-Orient
- Neuf restaurants font leur entrée dans le classement, dans neuf villes différentes, de Dubaï à Séoul, en passant par Gizeh et São Paulo
- La nouvelle entrée la mieux classée dans la liste est **Ling Long**, à Shanghai, en Chine continentale, No.53

Le classement 51-100 complet figure dans le visuel joint et à la fin de ce communiqué.

L’Europe compte 20 restaurants dans le classement : **The Jane** (No.63) à Anvers et **Eliane** (No.86) à Bruxelles. À Londres, **The Ledbury** réintègre également le classement 51-100, No.83, pour la première fois depuis 2019.

Parmi les autres restaurants européens figurent **Willem Hiele** (No.66) à Oudenburg, ainsi que trois établissements allemands, tous situés à Berlin : **Nobelhart & Schmutzig** (No.76), **Coda** (No.82) et **Tim Raue** (No.85).

La France est représentée par trois restaurants : **Arpège** (No.67) et **Septime** (No.81), tous deux à Paris, ainsi que **Le Doyenné** (No.84) à Saint-Vrain. Trois restaurants espagnols figurent également dans le classement : **Cocina Hermanos Torres** (No.69) à Barcelone, **Txispa** (No.80) à Atxondo et **Aponiente**

Host Destination
Partner



Main Partner



Official Partners





(No.100) à El Puerto de Santa María. Ailleurs en Europe, **Uliassi** (No.51) à Senigallia, en Italie ; **Koan** (No.57) à Copenhague ; **Frantzén** (No.58) à Stockholm ; **Hiša Franko** (No.60) à Kobarid, en Slovénie ; **Kol** (No.70) à Londres ; **Belcanto** (No.75) à Lisbonne et **Neolokal** (No.94) à Istanbul complètent la sélection.

L'Asie accueille cinq nouvelles entrées : **Ling Long** (No.53) à Shanghai ; **Seroja** (No.64) à Singapour ; **Eatanic Garden** (No.72) à Séoul ; **Baan Tepa** (No.90) à Bangkok et **Lamdre** (No.92) à Pékin. Le Japon est représenté par cinq restaurants : **La Cime** (No.52) à Osaka, ainsi que **Sazenka** (No.56), **Narisawa** (No.59), **Florilège** (No.61) et **Den** (No.91), tous situés à Tokyo. Figurent également au classement élargi **Fu He Hui** (No.62) à Shanghai ; **Chef Tam's Seasons** (No.73) à Macao ; **Le Du** (No.74) à Bangkok ; **Caprice** (No.77) à Hong Kong ; **Mosu** (No.78) à Séoul ; ainsi que **Burnt Ends** (No.89) et **Labyrinth** (No.98) à Singapour.

Le Moyen-Orient compte deux nouvelles entrées : **FZN** (No.88) à Dubaï et **Khufu's** (No.97) à Gizeh, qui avait reçu le Resy One To Watch Award dans le cadre de The World's 50 Best Restaurants 2025, pour son expérience gastronomique inoubliable et sa vue spectaculaire sur les pyramides.

L'Amérique du Sud compte une nouvelle entrée avec **Nelita** (No.54), à São Paulo. **Evvai** (No.68), également à São Paulo, et **Mil** (No.95) figurent eux aussi dans le classement élargi.

L'Amérique du Nord compte six restaurants, avec le retour de **Fauna**, au Mexique, No.99. Quatre autres restaurants mexicains figurent au classement : **Alcalde** (No.55) à Guadalajara ; **Huniik** (No.79) à Mérida ; **Arca** (No.87) à Tulum et **Rosetta** (No.96) à Mexico. Les États-Unis sont représentés par **SingleThread** (No.93), à Healdsburg.

Le Cap compte deux restaurants dans le classement élargi : **Fyn** (No.65) et **Salsify at the Roundhouse** (No.71), qui progressent tous deux de 17 places.

Rikki Tidball, directrice générale des événements de The 50, déclare : « Le classement élargi de cette année reflète la diversité et l'excellence de la gastronomie mondiale, avec des restaurants répartis sur six continents et 25 territoires. Le classement élargi permet de célébrer les réussites de l'année tout en ouvrant des perspectives pour l'avenir, avec toujours plus d'innovation et une nouvelle génération de chefs qui apportent des idées nouvelles. Nous sommes ravis d'accueillir neuf nouveaux restaurants dans le classement 51-100 pour 2026 et félicitons tous les établissements pour cette reconnaissance. Nous avons hâte de nous retrouver à Lima pour saluer et célébrer leur succès. »

Le processus de vote

Host Destination Partner



Main Partner



Official Partners





Le classement élargi The 50 Best Restaurants 2026 résulte des votes de la The 50 Best Restaurants Academy, composée de plus de 1 100 experts internationaux du secteur de la restauration, à parité femmes-hommes. Au moins 25 % de ces experts sont renouvelés chaque année.

L'Academy est répartie en 28 régions à travers le monde, dont certaines couvrent plusieurs pays, territoires ou régions administratives spéciales. Ce découpage est défini par The 50, en concertation avec ses Chairs à travers le monde, puis discuté et réévalué chaque année. Il vise à représenter la scène gastronomique mondiale aussi équitablement que possible.

The 50 Group collabore avec Deloitte, cabinet de conseil et de services professionnels, en tant que partenaire officiel chargé du contrôle indépendant du vote, afin de préserver l'intégrité et l'authenticité du processus et du classement The 50 Best Restaurants 2026 qui en découle. Plus d'informations sur le processus de vote de The 50 Best Restaurants sont disponibles [ici](#).

Résultats

La cérémonie de remise des prix The 50 Best Restaurants 2026 se tiendra au Teatro Municipal de Lima, au Pérou, dans la soirée du mercredi 4 novembre. Elle sera également diffusée en direct sur la chaîne YouTube de The 50, via le lien disponible [ici](#). L'annonce du classement et des prix individuels pourra être suivie sur les réseaux sociaux de The 50. La retransmission en direct débutera à 20 h, heure de Lima.

NOTE DE LA RÉDACTION :

Classement 51-100 :

Position	Restaurant	Ville
51	Uliassi	Senigallia
52	La Cime	Osaka
53	Ling Long	Shanghai
54	Nelita	São Paulo
55	Alcalde	Guadalajara
56	Sazenka	Tokyo
57	Koan	Copenhague
58	Frantzén	Stockholm
59	Narisawa	Tokyo

Host Destination
Partner



Main Partner



Official Partners



5th The Best Restaurants 2026

Sponsored by
S. Pellegrino & Acqua Panna

60	Hiša Franko	Kobarid
61	Florilège	Tokyo
62	Fu He Hui	Shanghai
63	The Jane	Anvers
64	Seroja	Singapour
65	Fyn	Le Cap
66	Willem Hiele	Oudenburg
67	Arpège	Paris
68	Evvai	São Paulo
69	Cocina Hermanos Torres	Barcelone
70	Kol	Londres
71	Salsify at the Roundhouse	Le Cap
72	Eatanic Garden	Séoul
73	Chef Tam's Seasons	Macao
74	Le Du	Bangkok
75	Belcanto	Lisbonne
76	Nobelhart & Schmutzig	Berlin
77	Caprice	Hong Kong
78	Mosu	Séoul
79	Huniik	Mérida
80	Txispa	Atxondo
81	Septime	Paris
82	Coda	Berlin
83	The Ledbury	Londres
84	Le Doyenné	Saint-Vrain
85	Tim Raue	Berlin
86	Eliane	Bruxelles
87	Arca	Tulum
88	FZN	Dubaï
89	Burnt Ends	Singapour
90	Baan Tapa	Bangkok
91	Den	Tokyo
92	Lamdre	Pékin
93	SingleThread	Healdsburg

Host Destination
Partner



Main Partner



Official Partners



94	Neolokal	Istanbul
95	Mil	Cusco
96	Rosetta	Mexico
97	Khufu's	Gizeh
98	Labyrinth	Singapour
99	Fauna	Valle de Guadalupe
100	Aponiente	El Puerto de Santa María

Le programme de cette année comprendra plusieurs rendez-vous devenus incontournables des célébrations de The 50 Best Restaurants : The 50 Best Talks, un forum de réflexion consacré aux grands enjeux actuels du secteur de l'hospitalité ; The 50 Signature Sessions, une série de repas collaboratifs ouverts au public, où les chefs de The 50 cuisineront aux côtés de talents locaux reconnus pour proposer des expériences gastronomiques exclusives ; le Chefs' Feast, qui mettra à l'honneur les meilleurs produits et les techniques culinaires emblématiques de la région ; enfin, la cérémonie de remise des prix et son compte à rebours.

Suivez The 50 :

- Suivez-nous sur Instagram : [ici](#)
- Suivez-nous sur X : [@The50Global](#)
- Aimez notre page Facebook : [@The50Restaurants](#)
- Consultez notre site internet : www.the50.com

À propos de The 50 Best Restaurants

Depuis 2002, The 50 Best Restaurants reflète la diversité du paysage culinaire mondial. Anciennement connu sous le nom de The World's 50 Best Restaurants, ce classement annuel des restaurants les plus prestigieux au monde offre un instantané de quelques-unes des meilleures destinations pour vivre des expériences culinaires uniques, tout en jouant un rôle de baromètre et de précurseur des tendances gastronomiques mondiales.

Host Destination
Partner



Main Partner



Official Partners





The 50 Group comprend également The 50 Best Restaurants Latin America, The 50 Best Restaurants Asia, The 50 Best Restaurants Middle East & North Africa, The 50 Best Restaurants North America ainsi que The 50 Best Hotels, The 50 Best Vineyards, The 50 Best Bars, The 50 Best Bars Asia, The 50 Best Bars North America, The 50 Best Bars Europe, The 50 Discovery et le World's Best Sommeliers' Selection. The 50 rassemble les communautés du secteur de l'hospitalité afin de favoriser la collaboration, l'inclusion, la diversité et la découverte, et de contribuer à faire évoluer le secteur de manière positive. William Reed, propriétaire de The 50 (anciennement 50 Best), assume l'entière responsabilité de l'organisation des prix, du système de vote et des différents classements.

À propos de la destination d'accueil : The Commission for the Promotion of Peru for Exports and Tourism, PromPerú

The Commission for the Promotion of Peru for Exports and Tourism (PromPerú) est un organisme technique spécialisé rattaché au Ministry of Foreign Trade and Tourism. Il est chargé d'élaborer, d'approuver, de mettre en œuvre et d'évaluer les stratégies et les plans destinés à promouvoir les biens et services exportables, ainsi que le tourisme national et international, tout en valorisant et en renforçant l'image du Pérou comme destination touristique et pays exportateur.

À propos du sponsor principal : S.Pellegrino & Acqua Panna

S.Pellegrino & Acqua Panna sont les principaux partenaires de The 50 Best Restaurants. S.Pellegrino & Acqua Panna sont les principales eaux minérales naturelles du monde de la gastronomie, elles interprètent le style italien dans le monde entier : une synthèse d'excellence, de plaisir et de bien-être.

Nos partenaires

- PromPerú – Partenaire officiel de la destination d'accueil
- S.Pellegrino & Acqua Panna – Partenaire principal et partenaire officiel de l'eau ; sponsor du The World's Best Restaurant 2026
- SevenRooms – Plateforme de réservation officielle ; sponsor du SevenRooms Icon Award 2026
- DoorDash – Partenaire officiel de livraison
- Visa – Partenaire officiel pour les paiements ; sponsor du Visa One to Watch Award 2026
- Estrella Damm – Bière officielle ; partenaire de l'Estrella Damm Chefs' Choice Award 2026
- Sosa – Partenaire officiel des ingrédients ; sponsor du Best Pastry Chef Award 2026
- illycaffè – Partenaire officiel du café ; sponsor du Champions of Change Award 2026
- Aspire Lifestyles – Partenaire officiel conciergerie ; sponsor des écharpes de cérémonie
- Parmigiano Reggiano – Fromage officiel ; sponsor du The 50 Best Restaurants Scholarship 2026
- Vik – Vin officiel ; sponsor du Best Sommelier Award 2026
- Latam Airlines – Partenaire aérien officiel ; sponsor du The Best Restaurant in Latin America 2026
- Supermercados Wong – Partenaire officiel de la distribution ; sponsor du Highest Climber Award 2026
- Gloria S.A – Partenaire officiel pour les produits laitiers ; sponsor du Highest New Entry Award 2026
- Tequila Ocho – Tequila officielle

Host Destination
Partner



Main Partner



Official Partners



50 The Best Restaurants 2026

Sponsored by
S.Pellegrino & Acqua Panna

- Lexus – Partenaire automobile officiel ; sponsor du Best Female Chef Award 2026
- Inca Kola – Partenaire officiel des boissons non alcoolisées péruviennes
- Dassai – Partenaire officiel du saké
- Maison Kaviari – Partenaire officiel du caviar
- La Estampida Signature Beef – Partenaire officiel pour la viande bovine péruvienne
- Municipalidad Metropolitana de Lima – Partenaire officiel de la destination
- Teatro Municipal de Lima – Lieu officiel de la cérémonie
- Miraflores Park – Hôtel officiel partenaire de l'événement
- InterContinental Miraflores – Hôtel officiel partenaire de l'événement

Host Destination
Partner



Main Partner



Official Partners

