



## THE WORLD'S BEST FEMALE CHEF AWARD 2022 DÉCERNÉ À LEONOR ESPINOSA DE BOGOTA

*Le prix, sponsorisé par Nude Glass, continue de récompenser les femmes cheffes renommées qui ouvrent la voie à leurs semblables.*

- **Leonor Espinosa**, l'une des figures culinaires les plus célèbres de Colombie et chef-proprétaire de Leo à Bogotá, remporte le prestigieux titre, décerné par des experts du monde entier.
- Leonor Espinosa, précédemment nommée meilleure femme cheffe d'Amérique latine en 2017, valorise à travers sa cuisine les produits locaux et les ingrédients issus de la biodiversité colombienne.
- Sa fondation Funleo a contribué à faire revivre les connaissances alimentaires et les techniques culinaires ancestrales des populations indigènes et afro-colombiennes.

**17 mai 2022** – Les World's 50 Best Restaurants révèlent aujourd'hui que la lauréate du World's Best Female Chef Award, le prix de la meilleure femme cheffe au monde, parrainé par Nude Glass, est **Leonor Espinosa**, cheffe-proprétaire de Leo à Bogota. Précédemment nommée meilleure femme cheffe d'Amérique latine en 2017, Leonor Espinosa est devenue l'une des personnalités les plus importantes de Colombie grâce à son travail acharné et constant, qui non seulement célèbre et promeut les produits colombiens et les saveurs locales, mais aussi met en avant la valeur de la biodiversité du pays et les aspects sociaux de la gastronomie.

Figure emblématique de la renaissance de la gastronomie colombienne, Leonor Espinosa a déménagé et réinventé son restaurant l'année dernière dans le quartier huppé de Chapinero, à Bogota. Dans ce nouveau lieu, elle a élaboré un menu dégustation dont tous les ingrédients proviennent du pays et dont chaque plat s'inscrit dans le cadre plus large de la gastronomie colombienne. L'expérience gastronomique s'inspire de son concept "Ciclo-Bioma", qui se concentre sur les différents écosystèmes du pays et explore les façons dont les nouvelles espèces peuvent être utilisées en cuisine.

William Drew, directeur du contenu des World's 50 Best Restaurants, déclare : "Leonor Espinosa est devenue l'une des cheffes latino-américaines les plus emblématiques de sa génération, défendant comme personne la biodiversité et la diversité culturelle de son pays. Alliant recherches scientifiques approfondies et innovation culinaire, c'est une cheffe autodidacte toujours à la recherche de nouvelles connaissances qu'elle pourra ensuite transmettre. Nous sommes ravis de pouvoir reconnaître son incroyable travail avec ce prix important".

Après avoir étudié l'économie et les beaux-arts, puis travaillé dans la publicité, Leonor Espinosa a senti que sa créativité serait davantage satisfaite par la gastronomie. Elle a ouvert son restaurant éponyme, baptisé Leo mais connu sous le nom de Leo Cocina y Cava, en 2005, proposant une fusion des cuisines colombiennes traditionnelle et moderne. Retrouvant son nom d'origine en 2015, le restaurant a confirmé sa place parmi les meilleures destinations gastronomiques de la région, se classant en 46ème position au classement des World's 50 Best Restaurants en 2021.

MAIN PARTNER



PARTNERS





En 2008, Leonor Espinosa a fondé l'association à but non lucratif Funleo avec sa fille, Laura Hernández-Espinosa, également cheffe sommelier chez Leo. L'équipe mère-fille a contribué à la révélation d'ingrédients indigènes et de techniques ancestrales qui servent d'inspiration aux menus uniques de Leo. Aujourd'hui, Funleo continue d'identifier, de revendiquer et de promouvoir les traditions culinaires des communautés rurales et ethniques tout en favorisant leur bien-être et leur santé, grâce à des programmes encourageant l'utilisation d'ingrédients autochtones dans tout le pays et permettant à ces communautés d'accéder à la sécurité alimentaire. L'origine de chaque ingrédient est mise en évidence sur le menu de Leo, comme les fourmis à grosse tête et les vers mojoyoy des forêts humides, le pulantana du désert ou le cacay et le cnopio des contreforts andins.

En plus de diriger Leo et Funleo, Leonor Espinosa a contribué au fil des ans à la création d'un centre gastronomique dans le Golfe de Tribugá, qui offre un autre environnement aux personnes touchées ou impliquées dans le trafic de drogue. Elle a également fait campagne pour promouvoir la richesse culinaire de la Colombie, en encourageant les communautés à faire de leur patrimoine culturel un outil de développement socio-économique.

Leonor Espinosa commente : "Je reçois ce prix avec une grande joie parce que maintenant ma voix pourra être entendue un peu plus, ce qui me permettra de continuer à faire de la gastronomie un instrument prépondérant dans la réalisation du bien-être socio-économique, en particulier dans les pays en développement."

Aslı Aydoğan, Şişecam Sales Channels Director en charge de Nude Glass, déclare : "Leonor Espinosa est une cheffe qui s'est élevée au plus haut niveau de la profession et nous sommes ravis de célébrer ses accomplissements en soutenant ce prix. Artiste et visionnaire quand il s'agit de la création et de l'exécution de ses plats, mettant en valeur le meilleur de la cuisine colombienne, Leonor Espinosa est une candidate légitime au prix de la meilleure femme cheffe au monde, et une véritable source d'inspiration pour les autres chefs."

Leonor Espinosa a déjà reçu le Basque Culinary World Prize, une reconnaissance mondiale décernée par le Basque Culinary Center et le gouvernement basque aux personnes dont les projets ont amélioré les conditions sociales grâce à l'alimentation. En 2020, elle a également reçu le prix Estrella Damm Chefs' Choice Award dans le cadre des Latin America's 50 Best Restaurants, la seule récompense décernée par les chefs de la liste pour honorer un pair ayant un impact positif sur la scène gastronomique.

D'autres prix spéciaux seront révélés d'ici juillet, en prélude au classement des World's 50 Best Restaurants 2022, parrainé par S. Pellegrino et Acqua Panna. Un programme d'événements aboutira à la cérémonie de remise des prix de cette année, qui se tiendra le lundi 18 juillet à Old Billingsgate market dans la City de Londres.

\*\*\*

MAIN PARTNER



PARTNERS





Pour s'inscrire et avoir accès au media center

<https://mediacentre.theworlds50best.com/>

#### 50 Best sur les réseaux sociaux

- Instagram : [@TheWorlds50Best](#) #Worlds50Best
- Twitter : [@TheWorlds50Best](#)
- Facebook : <https://www.facebook.com/50BestRestaurants>
- YouTube : [50 Best Restaurants TV](#)
- Site web : <https://www.theworlds50best.com/>

#### A propos de The World's 50 Best Restaurants

Depuis 2002, le classement The World's 50 Best Restaurants reflète la diversité du paysage culinaire mondial. La liste annuelle des restaurants les plus prestigieux du monde donne un aperçu de quelques-unes des meilleures destinations pour des expériences culinaires uniques, en plus d'être un baromètre et un pionnier des tendances gastronomiques mondiales. La famille 50 Best comprend également les Latin America's 50 Best Restaurants, Asia's 50 Best Restaurants, Middle East & North Africa's 50 Best Restaurants, The World's 50 Best Bars, Asia's 50 Best Bars et les #50BestTalks et 50 Best Explores series, qui sont toutes détenues et gérées par William Reed. 50 Best vise à rassembler les communautés du secteur de l'hôtellerie et de la restauration afin de favoriser la collaboration, l'inclusion, la diversité et la découverte et de contribuer à un changement positif.

#### A propos du sponsor principal : S. Pellegrino & Acqua Panna

S. Pellegrino et Acqua Panna sont les principaux partenaires des World's 50 Best Restaurants and 50 Best for Recovery. Ce 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.

#### A propos de Nude Glass

Établie en 2014 à Istanbul par le Groupe Şişecam, la verrerie Nude crée des objets en verre contemporains. Avec pour mot d'ordre "simple is beautiful", la société conçoit et fabrique des objets en verre cristallin pour le commerce et les sociétés de services. Son offre étendue met l'accent sur un design à la fois artisanal et innovant, dans le domaine des arts de la table, des objets décoratifs, des vases et des luminaires. La collection primée Stem Zero incarne cette approche innovante : il s'agit d'une série de verres à pied qui utilise la "technologie de protection contre les ions" afin de créer un verre en cristal sans plomb incroyablement résistant mais d'une telle finesse qu'il satisfera les amateurs de vin les plus exigeants.

#### Les autres partenaires

- Estrella Damm – Bière officielle, partenaire du Estrella Damm Chefs' Choice Award
- American Express Resy – Carte de crédit officielle & plateforme de réservation officielle (Resy), partenaire du American Express One To Watch Award
- Gin Mare – Gin officiel, partenaire du Gin Mare Art of Hospitality Award
- Flor de Caña – Rhum officiel, partenaire du Flor de Caña Sustainable Restaurant Award
- Sosa – Partenaire officieel ingrédients ; partenaire du World's Best Pastry Chef Award
- Villa Massa – Limoncello et Amaretto officiels ; partenaire du Villa Massa Highest Climber Award
- Beronia – Vin officiel

MAIN PARTNER



PARTNERS





sponsored by  
S. Pellegrino & Acqua Panna

- Illycaffè – Café officiel
- Nyetimber – Vin pétillant officiel
- Cinco Jotas – Jambon ibérique officiel
- The London Essence Co. – Partenaire officiel mixologie
- Aspire Lifestyles – Concierge officiel, partenaire du Highest New Entry Award



MAIN PARTNER



PARTNERS

