



12/12/2015 08:33:31 GMT

"La Liste", réponse française aux guides gastronomiques anglo-saxons

par Raphael Bloch

PARIS, 12 décembre (Reuters) - La France compte parmi les pays les mieux représentés dans la "Liste des mille restaurants d'exception à travers le monde", un "classement des classements" gastronomiques réalisé par une association française avec le soutien du Quai d'Orsay pour répondre à l'influence croissante des guides anglo-saxons.

"La Liste" édition 2015, dont le premier palmarès complet sera dévoilée le 17 décembre en présence du ministre des Affaires étrangères Laurent Fabius, est dominée par un établissement suisse, Le Restaurant de l'Hôtel de Ville, à Crissier, près de Lausanne.

Mais trois restaurants français figurent dans le top 10: Guy Savoy à Paris (4e), la Maison Troisgros à Roanne (8e) et l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse, dans l'Aude (9e). Le restaurant de Joël Robuchon à Tokyo se classe lui à la dixième place.

"Il manquait un classement objectif sur la situation de la gastronomie mondiale", a expliqué à Reuters Philippe Faure, président de l'association Les Tables des cinq continents, à l'origine de cette initiative.

Le projet de "La Liste" était l'une des propositions formulée en juin par le Conseil de promotion du tourisme et retenue par le ministère des Affaires étrangères dans le cadre de son plan visant à faire franchir à la France le cap des 100 millions de touristes étrangers en 2020. (voir)

Pour ses promoteurs, qui n'ont pas touché d'argent public pour son élaboration, l'objectif du "guide des guides" est avant tout d'introduire davantage de transparence dans les classements internationaux et de rassurer sur la qualité de la gastronomie française, au risque cependant d'être soupçonnés de partialité.

La méthode de classement de la liste, conçue comme un agrégateur de données, consiste à compiler et harmoniser les évaluations de tous les guides et avis en lignes existants dans le monde pour faire émerger les mille meilleurs restaurants de la planète.

"Nous n'avons retenu que des critères objectifs puisque les paramètres qui ont été retenus sont planétaires et ont été appliqués pour tous les établissements", a justifié Philippe Faure, par ailleurs président délégué du Conseil de promotion du tourisme.



Globalement, le Japon, la France et les Etats-Unis sont les pays les mieux représentés dans ce nouveau "classement de classements", avec respectivement 127, 116 et 97 établissements. La Chine (73), l'Espagne (58) et l'Allemagne (54) sont également bien positionnées dans ce classement élaboré à partir d'une base de quatre milles restaurants référencés dans près de 200 guides internationaux (Gault-Millau, Michelin) reconnus par 150.000 restaurateurs présents dans 90 pays.

UNE ESPECE DE FRENCH BASHING

Les principaux critères de sélection des établissements, notés sur une échelle de 1 à 100 points, sont la qualité du repas, le service, le cadre et la cave des vins.

Le Restaurant de l'Hôtel de Ville, à Crissier, qui domine donc le palmarès 2015, a obtenu une note légèrement supérieure à 82 points, alors que le 1000e est crédité d'une note d'un peu plus de 55 points.

Chose nouvelle, ce classement a également été réalisé grâce à la compilation des notes attribuées par les sites participatifs (TripAdvisor, Yelp, L'Internaute), les classements alternatifs, les blogs et les publications de presse influents, qui devraient compter pour 25% du classement des établissements. "La Liste" devrait se présenter sous la forme d'un site internet traduit en plusieurs langues, "laliste.com".

Ce travail était "important parce que ce guide des guides au plan mondial n'existait pas jusqu'à présent", a expliqué Philippe Faure, soulignant la subjectivité de certains guides.

"Nous sommes partis de l'idée qu'il manquait peut-être un classement objectif sur la situation de la gastronomie mondiale. Où en est-la gastronomie française ? Est-ce vraiment un déclin ? Parce qu'il y a quand même une espèce de french bashing", a-t-il expliqué.

"Les classements (ndlr, internationaux) ne sont pas toujours transparents, pas toujours objectifs et les biais qui existent conduisent, on le constate, à une dégradation de l'image de la gastronomie française", a dit Florian Escudié, conseiller de Laurent Fabius sur les questions liées au Tourisme.

Dans son édition 2015, le classement britannique "50 Best Restaurants", régulièrement accusé de négliger les établissements tricolores, n'a retenu ainsi que cinq restaurants français, le premier, le Mirazur à Menton, ne figurant qu'à la onzième place.

"Nous n'avons pas la prétention d'avoir tous les restaurants de la planète, a précisé toutefois Philippe Faure, il peut nous en avoir échappés, mais on les aura l'année prochaine."

(édité par Henri-Pierre André)