



TERRITOIRES

L'AUBERGE DU VIEUX PUIITS CLASSEE 9E MEILLEURE TABLE DU MONDE

IDELETTE FRITSCH



Gilles Goujon, le trois étoilé audois, a été classé, samedi 12 décembre, en 9e position de « La Liste », premier classement mondial des 1 000 meilleures tables réalisé sous l'impulsion du Quai d'Orsay. Un « guide des guides » censé redorer le blason de la cuisine tricolore, dont le palmarès sera dévoilé le 17 décembre au Ministère des Affaires étrangères.

Il ne s'attendait pas à une telle distinction pour son restaurant gastronomique de Fontjoncouse (11), trois étoiles au Guide Michelin depuis 2010, classé samedi 12 décembre en 9e position de « La Liste », palmarès mondial des mille meilleures tables d'exception.

Le chef audois côtoie le franco-suisse Benoît Violier qui occupe la 1ère place du podium devant le New-Yorkais Per Se, autre établissement triplement étoilé par le guide Michelin. Le restaurant Kyo Aji à Tokyo arrive à la troisième place de cette première édition de « La liste des mille restaurants d'exception à travers le monde », dont le palmarès complet sera révélé jeudi 17 décembre à Paris par Laurent Fabius, ministre des Affaires Étrangères, également en charge du tourisme.

Une version en ligne de "La Liste" (www.laliste.com) sera dévoilée dans la nuit de jeudi à vendredi.

« C'est extraordinaire, c'est même complètement incroyable de se retrouver au top 10 ! Avec mes employés, on a tous eu l'œil humide en l'apprenant », confie Gilles Goujon, pourtant



habitué des pictogrammes du fameux guide rouge (trois fourchettes, une grappe), par ailleurs très bien noté (4,7/5) sur la version en ligne (www.restaurant.michelin.fr), avec également cinq toques au Gault&Millau.

L'ENJEU DE L'OBJECTIVITÉ

C'est justement ce faisceau de distinctions qui ont fléché les réponses vers L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse, aux côtés de 999 autres établissements sélectionnés. « Gilles Goujon collectionne les bonnes notes, il a tout bon, il n'est pas étonnant qu'il sorte au top 10, précise Thibaut Danancher, chroniqueur gastronomique au *Point* et membre de l'équipe organisatrice de « La Liste » (*), qui se veut « un audit des meilleurs restaurants de la planète destiné aux touristes sous la forme d'une photographie à l'instant T la plus objective possible ».

Elle a été établie en compilant les résultats de quelque 200 guides gastronomiques internationaux et des avis de sites participatifs (ils représentent 25% de la note finale).

« L'humain n'intervient pas dans la sélection qui s'est faite sans jury, précise Thibaut Danancher. Pour ce palmarès, on a inventé un algorithme agrégeant toutes les données récoltées. »

Les avis des 200 guides sélectionnés ont été pris en compte sur la base d'un « coefficient de confiance » attribué par 70 000 chefs internationaux, consultés par questionnaire (note de 1 à 10).

50 BEST, LA RIPOSTE DU QUAI D'ORSAY

Mais pourquoi un tel soucis d'objectivité ? Parce que cette fameuse « Liste » est une affaire très sérieuse, formulée en juin dernier 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.

Surtout, elle vise à contrecarrer l'influence croissante du très controversé classement britannique des « 50 meilleurs restaurants au monde », dit *50 Best*, dont les chefs français sont régulièrement absents du top 10. Moins connue en France que le guide Michelin, cette publication annuelle du magazine anglais *Restaurant* est en effet perçue à l'étranger comme la bible de la nouvelle cuisine, malgré des critères de sélection très controversés.

« Leur jury est composé de 900 membres internationaux répartis entre journalistes, communicants et chefs cuisiniers, explique Thibaut Danancher. Chaque membre vote pour sept restaurants dont trois doivent être dans sa zone géographique. Mais pour les quatre autres restaurants étrangers hors zone, on a aucunement la preuve qu'ils ont bien été visités. On voit qu'en réalisant un classement objectif on arrive à quelque chose de complètement différent. »



Et de fait, le palmarès des *50 Best* fait ressortir six français. Celui de « La Liste » compte en revanche quinze chefs français : outre Benoît Violier, les dix premières tables incluent Guy Savoy (4e), Troisgros (8e), Gilles Goujon (9e), mais aussi le restaurant à Tokyo de Joël Robuchon (10e).

FIN À LA GUERRE DES CHEFS

Surtout, « La Liste » met fin à la guerre des chefs déclarée en 2013, face à cet « anti-guide Michelin par excellence », sponsorisé encore tout récemment par San Pellegrino (Nestlé), qui a alimenté les chroniques ces derniers mois.

« C'est une réponse sérieuse aux 50 Best, une vaste supercherie que je dénonce depuis des années, confie Gilles Goujon qui avec 250 chefs étoilés, répondait il y a deux ans à l'appel du chef deux étoiles Édouard Loubet (La Bastide de Capelongue dans le 84) invitant ses confrères à boycotter la marque San Pellegrino, en réaction à ce classement occultant de trop nombreux chefs français.

La hache de guerre est donc enterrée pour le chef audois, qui ne retient aujourd'hui que « *le bonheur d'une distinction qui vient couronner 20 ans de travail et le combat d'une vie* (les trois étoiles, NDLR) ». L'ancien parrain des Grands Prix Objectif Languedoc-Roussillon 2014, par ailleurs, vient d'investir 500 000 € dans la rénovation complète de son restaurant, réouvert en avril dernier après 4 mois de travaux.

(*) Aux côtés de Thibaut Danancher, l'équipe organisatrice de « La Liste » compte également le journaliste allemand Jörg Zipprick, l'ancien chroniqueur du Monde Jean-Claude Ribaut, Jean-Robert Pitte, président de la mission française du patrimoine et des cultures alimentaires et le diplomate français Philippe Faure, président du Conseil de promotion du tourisme élu en novembre dernier président du Conseil d'administration de Atout France.