



## styles



**BOUCHE-À-OREILLE** | CHRONIQUE PAR JP G N 

### La Liste arrive au Quai

Sonnez hautbois, résonnez musettes, il est n  le meilleur cuisinier du monde. Il s'appelle Benoît Violier, 44 ans, chef du Restaurant de l'hôtel de ville, à Crissier (Suisse), et il figure en tête de « La Liste » des « 1000 restaurants d'exception sur les cinq continents », présentée ce jeudi 17 décembre lors d'une soirée de gala au Quai d'Orsay. Pourquoi au Quai ? Parce que son maître d'œuvre, Philippe Faure, est ambassadeur de France et président délégué du conseil de promotion du tourisme rattaché au ministère des affaires étrangères où, depuis l'arrivée de Laurent Fabius, la défense et la promotion de la gastronomie française font désormais partie du portefeuille.

Appelons un chat, un chat. Sans le succès du « 50 Best », le classement San Pellegrino au fonctionnement discutable, sans ce sentiment diffus d'injustice qu'il a toujours suscité à l'égard de la France, sans ce *French bashing* anglo-saxon annonçant en permanence le déclin de notre cuisine, l'idée de cette Liste ne serait sans doute jamais venue à ses auteurs. Elle est d'abord une réponse au « 50 Best » en proposant une

autre lecture de la gastronomie mondiale selon une méthodologie qui se veut « transparente et équitable ». Et sans dépendre un centime d'argent public pour un budget d'environ 250 000 euros entièrement financé par les sponsors, histoire de désavouer à l'avance les critiques.

La Liste a été conçue comme un agrégateur, un classement des classements, sur le modèle de celui de l'ATP pour le tennis ou de celui de Shanghai en matière d'éducation supérieure. Jusqu'à présent, personne ne s'y était essayé dans le domaine de la gastronomie. L'équipe, pour la plupart bénévole, a recensé, traduit, harmonisé et compilé les notes attribuées par 186 guides du monde entier à plusieurs milliers de restaurants dont elle a sélectionné les mieux notés. Elle a ensuite interrogé plus de 150 000 restaurateurs sur la fiabilité de ces guides et intégré pour 25 % de la note finale les avis des internautes sur les sites participatifs. L'algorithme a fait le reste. « C'est la transparence. On ne peut pas faire mentir les chiffres », affirme Philippe Faure. « Mes amis seront d  us, ils n'auront pas sur La Liste la place qu'ils ont dans mon c eur et

**LA LISTE A  T   
CONÇUE COMME  
UN AGRÉGATEUR,  
UN CLASSEMENT  
DES CLASSEMENTS,  
SUR LE MODÈLE  
DE CELUI DE L'ATP  
POUR LE TENNIS**



*m'accuseront de trahison! Mes ennemis diront que c'est un classement ptoléméen qui fait tourner la planète culinaire autour de la France.» C'est la loi du sport.*

#### **LA FRANCE S'EN SORT PLUTÔT BIEN**

Il est vrai, au vu des résultats, que la France s'en sort plutôt bien, même si le premier français – Guy Savoy – n'est que quatrième derrière Benoît Violier, Thomas Keller (2<sup>e</sup>) de Per Se,   New York, et Kenichiro Nishi (3<sup>e</sup>) de Kyo Aji,   Tokyo. Quatre chefs français dans le «Top Ten», 17 dans les 50 premiers et 25 dans les 100 premiers, au total la France compte 116 restaurants sur les 1 000 meilleurs, devancée par le Japon (127) et suivie par les Etats-Unis (97) et la Chine (75). Le haut du classement est dominé par trois grandes cultures gastronomiques – France, Japon et Chine –, alors que le *casual dining*   l'américaine est plébiscité dans les tranches suivantes, ainsi que la cuisine italienne, qui compte une cinquantaine d'adresses, comme l'Espagne et l'Allemagne.

Les spécialistes noteront que René Redzepi – Noma,   Copenhague –, longtemps

en tête du «50 Best», est ici à la 217<sup>e</sup> place, alors que l'actuel leader, El Celler de Can Roca, de la famille Roca,   Gérone (Espagne), arrive 6<sup>e</sup> sur 1 000.

La Liste qui sera mise en ligne dès l'annonce des résultats et n'est pas destinée à publication distingue également les meilleurs caves, services et cadres, ainsi que les chefs qui font le plus attention à la planète et à la transmission. Alain Ducasse (23 élèves dans la liste), Joël Robuchon (15 élèves) et Michel Guérard (13 élèves) constituent le trio de tête dans cette catégorie, une manière de souligner que la France reste la référence en matière d'éducation et de savoir-faire. Au-delà des chiffres, La Liste, appelée à se renouveler chaque année, constitue un outil formidable pour le voyageur qui pourra trier les restaurants par continents, pays ou villes et choisir selon ses désirs. Et pourquoi pas, à l'avenir, une liste mondiale des bistros ou des meilleurs rapports qualité-prix, à l'image des Bib Gourmand du Michelin? ■

*Laliste.com  
jpgene.cook@gmail.com*