



ACTU HAUTE-LOIRE ET RÉGIONION

SAINT-BONNET-LE-FROID GASTRONOMIE

Marcon parmi les tout premiers meilleurs restaurants au monde

Le classement a été révélé jeudi soir au ministère des Affaires étrangères, à Paris. Parmi les 1 000 tables d'exception de la planète, la maison de Régis et Jacques Marcon se classe en 11^e position.

C'est un mode de calcul imparable et inédit, initié par l'agence de développement touristique de la France. Un algorithme qui permet de distinguer les meilleurs restaurants du monde en compilant plus de 200 guides gastronomiques et plusieurs sites en ligne selon une méthodologie précise.

Le Roannais deuxième français

Elle prend en compte, dans chaque pays où la gastronomie est présente, les notes des guides mais aussi celle des sites participatifs. Les critères retenus sont la cuisine bien sûr, mais aussi le cadre, le service, l'accueil, la cave.

Laliste.com a ainsi dressé le classement des 1 000 restaurants d'exception du monde. Le premier est suisse. Il s'agit de celui de Benoit Violier, à Crissier (82,35 points sur 100). Le deuxième est new-yorkais et le troisième japonais. Le premier Français, Guy Savoy, à Paris, arrive en 4^e position. Michel Troisgros, lui, avec 79,81 points, se place en 8^e position. Une sacrée performance pour la maison roannaise citée dans le top 10 lors d'une grande réception, donnée au ministère des Affaires étrangères, jeudi soir à Paris, devant un parterre de professionnels et de journalistes français et internationaux.

« Je me suis déplacé avec mon fils César, confie Michel Troisgros. C'est un grand honneur et c'est extrêmement flatteur d'être le deuxième français en haut de la liste derrière Guy Savoy, un ancien de la maison Troisgros. Coïncidences : mon fils Léo a travaillé chez lui et chez Benoit Violier, et César a œuvré aux cuisines d'El Celler de Can Roca, à Gérone, en Italie, qui est le 6^e de la

liste. Ce sont des établissements qui ont des valeurs de respect et de partage. Ce n'est pas étonnant qu'ils soient si bien classés. »

« Ce classement assoit notre notoriété et amène de la clientèle »

Régis Marcon,
chef à Saint-Bonnet-le-Froid

Régis Marcon, à Saint-Bonnet-le-Froid, a su communiquer sa passion à deux de ses fils : Jacques et Paul. Son restaurant se place en 11^e position avec 79,75 points. « C'est un super-encouragement et puis ça fait plaisir », nous a confié le chef, à son retour de Paris. Il était lui aussi présent au ministère jeudi soir. « J'essaie toutefois de relativiser. On ne fait pas la cuisine pour être classé. Ce n'est pas un challenge entre maisons. On essaie juste de satisfaire les



■ Régis et Jacques Marcon.
Photo archives

clients. C'est le fruit de l'engagement de toute une équipe du travail de tous les jours. »

Martine Goubatian
martine.goubatian@leprogres.fr