

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies vous permettant d'accéder à des services et offres adaptées à vos centres d'intérêts, partager du contenu et nous permettre de mesurer l'audience.

OK

Pour en savoir plus et paramétrer les cookies, [cliquez-ici](#).

Gastronomie : cinq chefs français dans le top 10 des meilleures tables du monde

"La Liste" a consacré le chef franco suisse Benoît Violier dans son classement mondial des 1 000 meilleures tables en partie dévoilé le 12 décembre.

PAR LA RÉDACTION NUMÉRIQUE DE RTL , AVEC AFP | PUBLIÉ LE 12/12/2015 À 12:57

C'est le **Restaurant de l'Hôtel de Ville** situé à Crissier, en Suisse, qui obtient la palme d'or. "La Liste", palmarès mondial des "mille tables d'exception", a désigné cet établissement comme étant le meilleur restaurant du monde. Dans ce classement où **48 pays sont représentés**, le Japon arrive en tête, devant la France et les Etats-Unis.

Pour autant, c'est bien le restaurant trois étoiles du **chef franco-suisse Benoît Violier** qui occupe la 1ère place du podium, devançant le new-yorkais Per Se, autre établissement triplement étoilé par le guide Michelin. Le restaurant Kyo Aji à Tokyo arrive à la troisième place. Fils de viticulteur, Benoît Violier, 44 ans, **sacré cuisinier de l'année 2013** par l'édition suisse du Gault & Millau, est un passionné de chasse et spécialiste de la préparation du gibier.

La riposte française

Réalisé **sous l'impulsion du Quai d'Orsay**, en riposte au classement britannique controversé des "50 Best", la fameuse "liste" est établie en **compilant les résultats de quelque 200 guides gastronomiques** internationaux et des avis de sites participatifs. Ces avis, qui comptent pour 25% de la notation finale, répondent aux critères suivants : la qualité du repas, le service, le cadre, la cave.

L'idée de ce palmarès est née en **réponse à l'influence croissante du controversé classement britannique** des "50 meilleurs restaurants au monde" dont les chefs français sont régulièrement absents du top 10. Un classement souvent décrié pour des méthodes jugées opaques et clientélistes.

Celui de "La Liste" compte en revanche **cinq chefs français**: outre Benoît Violier, les dix premières tables incluent Guy Savoy (4e), Troisgros (8e), l'Auberge du Vieux Puits de Gilles Goujon (9e), mais aussi le restaurant à Tokyo de Joël Robuchon (10e). Ce dernier, cuisinier le plus étoilé du monde est le chef qui a le plus d'établissements classés dans "la Liste", suivi par Alain Ducasse et Pierre Gagnaire.

Le défi de l'objectivité

El Celler de Can Roca (Espagne), sacré meilleur restaurant du monde par les "50 Best" en 2015, se situe au 6e rang. Mais le Danois Noma, plusieurs fois numéro un du classement britannique, ne se situe qu'à la 217e place. **Dans les 1.000 tables classées**, le Japon en compte 127, la France 116, les Etats-Unis 97, la Chine 73. L'Espagne, l'Allemagne, l'Italie suivent, avec une cinquantaine d'établissements chacun.

"C'est **le miroir d'une formidable diversité**. Évidemment il y a des grandes nations de la gastronomie, mais on voit au final que tous les continents sont représentés", commente Thibaut Danancher, chroniqueur gastronomique à l'hebdomadaire Le Point et vice-président de "la Liste", classement qu'il qualifie de "**subjectivement objectif**".

Les organisateurs démentent tout "gastro-nationalisme"

"Quand on regarde la liste en détail, on voit que beaucoup de chefs sont **des enfants de la cuisine française**", souligne pour sa part le journaliste allemand Jörg Zipprick, autre membre de l'équipe organisatrice qui compte aussi l'ancien chroniqueur du Monde Jean-Claude Ribaut et Jean-Robert Pitte, président de la mission française du patrimoine et des cultures alimentaires.

Les organisateurs, qui se défendent de tout "gastro-nationalisme", soulignent **n'avoir reçu aucun argent public** pour cette initiative. Réfutant quant à lui les critiques visant le classement des "50 meilleurs", l'organisateur du classement britannique, William Drew, a souligné les efforts réalisés pour que son palmarès **"soit le plus juste et démocratique possible"**. "Notre liste est mondiale, basée sur les avis de près de 1.000 experts, et contrôlée par le cabinet d'audit Deloitte", a-t-il dit. "Nous ne sommes liés à aucun pays ou gouvernement", a-t-il assuré, estimant à propos de "La Liste" que **"l'objectivité en matière de goût est impossible"**.

L'ensemble du palmarès sera annoncé lors d'une cérémonie le 17 décembre au ministère des Affaires étrangères en présence de Laurent Fabius, également en charge du tourisme, au cours de laquelle aura lieu une remise de prix.

En attendant, voici **les 10 premiers restaurants de "La Liste"** :

1. Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier (Suisse)
2. Per Se, New York (Etats-Unis)
3. Kyo Aji, Tokyo (Japon)
4. Guy Savoy, Paris (France)
5. Schauenstein, Fürstenu (Suisse)
6. El Celler de Can Roca, Gérone (Espagne)
7. Kyubei, Tokyo (Japon)
8. Maison Troisgros, Roanne (France)
9. Auberge du Vieux Puits, Fontjoncouse (France)
10. Joël Robuchon, Tokyo (Japon)

SAMEDI 12 DÉCEMBRE

14H24

PhBB

la Belgique figure parmi les pays ayant la plus grande densité de restaurants étoilés du Michelin, ce qui en fait un territoire particulièrement concurrentiel.

14H18

bernay27

Rien dans l'assiette, tout dans l'addition !

12H12

Normand61

quand je vois la photo je préfère un steak frites ça coûte moins cher et j'ai plus faim !