

法国推出世界美食排名 6家中国餐厅入围百强

欧洲时报 2015-12-19 21:17

【欧洲时报网】12月18日晚，法国外交部举办了首届“LA LISTE”美食评选颁奖礼，外交部在新闻公告中是这样说的，法国通过举办“LA LISTE”美食排名，确定了自己处于世界美食舞台核心的地位。



法国推出世界美食排行。（本文图片均来自想法）



这个“LA LISTE”野心勃勃地在全世界范围内评选出了1000家最杰出的餐厅。

好消息是，有69家中国餐厅进入世界1000家最杰出餐厅名单，其中6家进入了前100名。所以，身处天朝的小伙伴们，你们真的有口福了。

今年摘得“LA LISTE”桂冠的，是瑞士餐厅“Restaurant de l'Hôtel de Ville”，得分82.35分；美国餐厅“PER SE”名列第二，得分82.3分；摘得季军头衔的是日本餐厅“KYO AJI”，得分82分。（www.laliste.com可以查询所有排名）

最佳10家餐厅榜单：

1. Restaurant de l'Hôtel de Ville - Crissier
2. Per Se - New York
3. Kyo Aji - Tokyo

- 4.Guy Savoy - Paris
5.Schauenstein - Fürstenau
6.El Celler de Can Roca - Girona
7.Kyubey - Tokyo
8.Maison Troisgros - Roanne
9.Auberge du Vieux Puits -
Fontjoncouse
10.Joël Robuchon - Yebisu Garden
Place
- 微信号: francezone

最佳10家餐厅榜单。



十佳餐厅主厨们的合影。

位于北京的“香港马会京华阁”名列第42名，得分75.25分，是排名最高的中国餐厅。

对于吃货来说，这是全球首个美食排名体系

“LA LISTE”是首个在全球范围内进行排名的美食评分体系，参考全世界已有的覆盖100个国家的200个餐厅指南以及网上评分系统的信息，并通过国际化的专家委员会评选出1000家全世界最杰出的餐厅。

借鉴的都是各国的重要美食评分系统，包括“米其林星级指南多个国别版”、“法国叉子网（La Fourchette）”、“Gault-Millau多个国别版”、“英国Taste of Ulster”、“美国DIRONA”、“日本GURUNAVI”等。“LA LISTE”评分标准除了菜品之外，还包括，葡萄酒单、服务和管理。网上评分信息占最后总分数的25%。

通过了解相关数据，“LA LISTE”的创始人和主席——法国大使菲利普·福尔（Philippe Faure）认为“日本、中国和美国的顾客对餐厅的评分标准更严格”，其实就是说大家的嘴太刁了。。。

吃货的眼中，只看到6家中国餐厅入选百强

2015年“LA LISTE”列出的1000家最佳餐厅里，只有三个国家的餐厅数量超过100家：日本餐厅的数量最多，为126家；法国餐厅数量名列第二，118家；美国餐厅也达到101家。中国入围餐厅总数量排名第四，共有69家进入了名单，随后是西班牙、德国和意大利。

入围“LA LISTE”前一百名的中国餐厅共有6家。

香港马会京华阁（42名，北京）、淮扬府（45名，北京）、湖滨28餐厅（52名，杭州）、福1015（71名，上海）、西郊5号（81名，上海）、云门锦翠（96名，成都）。

“LA LISTE”参考的中国美食信息主要来自以下机构：百度评分、鼎食聚、开饭喇、《Time Out》中国版、Timeout Food Awards、WOM香港指南、大众点评网、红厨帽餐厅指南、香港澳门米其林指南。

也是可以看到，“LA LISTE”内的餐厅被三大美食文化统治：法餐、日餐和中餐。相反，美国和意大利餐饮文化所占空间有限。名单内的俄罗斯餐厅数量很少，也许跟俄罗斯禁止进口西餐必要的食材有着必然的关系。

吃货的遗憾，中国美食怎么名次不高

来自中国的著名美食评论家董克平是“LA LISTE”国际委员会12名成员之一，他是《舌尖上的中国》、《中国味道》、《上菜》等央视多档美食节目顾问和美食专栏作者。



评审委员会主席福尔（右）与国际委员会中国评审董克平合影。

其他两位中国评审是《光明日报》驻日内瓦记者何农和中国记者谢玲。

作为评委会的中国评审，董克平负责向“LA LISTE”委员会提名中国餐厅，“我们所提名的，是在中国美食传统的保留方面有所作为的餐厅，比如‘不时不食’的哲学，注意在中国味道的表达方式上兼顾传统和国际化表达的理念。”

董克平希望通过此次69家中餐厅进入“LA LISTE”，提供中餐在世界美食届的地位，让中国味道更广泛、更快的进入国际社会。他说，

我们希望外国人所知道的中餐不是波兰人炒的鱼香肉丝，也不是玻利维亚人做的宫保鸡丁，而是真正的中国味道、真正世界人民喜欢的中国味道。

“在评选中，目前仍存在着一些标准的偏差。比如酒单是重要的评分标准，但西方人的酒单是葡萄酒酒单，但中国餐厅在这方面仍然存在距离。所以中餐厅没有取得很好的成绩，这也是可以理解的。”

他还对中国餐厅没有取得更好的名次很遗憾，“此次排名，位置最靠前的中餐厅是第42名香港马会京华阁。我在评审讨论会上指出，针对中国餐厅，应该有一种不同于西方餐厅的评价标准，才能真正反映中国餐厅的实力。但是一个榜单又不能有两个评判标准，但这个问题我们会在下次评选过程中注意。”

欧洲时报法国微信公众号：francezone

（编辑：夏莹）

相关标签：[美食](#) [葡萄酒](#) [酒](#) [美食节目](#)

[收藏](#) [分享](#) [投诉](#)

欧洲时报

欧洲时报社总部设在巴黎，《欧洲时报》创刊于1983年，发行覆盖欧洲，是欧洲最具影响力的华文日报。旗下

评论

4 条评论



分享到： 发表



塞北冬落雨58279069

呵呵，逼格再高做的东西不和大众口味有啥用，西餐哪里能适合国人。

12-19 22:45

11



先知后觉30640514

西方人也有资格评中国菜,聒不知耻.法国人懂个屁的中国事.

12-20 18:30

5



高级伴读书童27347081

“不时不食”本来是中餐的传统精髓，但是让小日本儿发扬光大了，日本餐馆那么多得奖名至实归，对于食材的挑剔和处理的态度是我们所缺少的。我们如果连老祖宗的东西还没保住的话那真要被鬼子甩开了。

12-20 01:50

5



大春头

我们镇上刘大叔的小菜馆，我吃了二十多年了，每次我从外地回来，过去样那一坐，不用点菜，刘大叔就知道我要吃什么，一会就端上来，吃之前是照例和他碰个杯，来盅老酒。

12-20 21:59

3

相关阅读

色香味俱全的红油鱿鱼做法，光是看图片口水就流下来了！
怀念儿时 in 溧阳农村烧柴火的日子