

LesEchos.fr

Guy Savoy à la Monnaie de Paris, élu meilleur restaurant du monde

Laurent Guez | Le 01/12/2016 à 06:00, mis à jour à 10:13



Guy Savoy à la Monnaie de Paris, élu meilleur restaurant du monde ©AFP

L'établissement du chef triplement étoilé, à la Monnaie de Paris, arrive en tête du palmarès de «la Liste», un puissant algorithme qui compulse les appréciations les plus crédibles de la planète.

«J'ai eu la chance de vivre des moments forts. Le jour où j'ai eu ma troisième étoile Michelin, ou celui où j'ai été nommé cuisinier de l'année. Mais alors là, je crois que je ne réalise pas encore ce qui nous arrive.» Ce qui arrive à Guy Savoy, c'est que son restaurant à la Monnaie de Paris vient d'être désigné par «La Liste» comme le meilleur restaurant du monde ! Une distinction qu'il ne doit pas à un jury, façon Goncourt, mais à un algorithme qui mouline les appréciations des guides, des chroniqueurs de presse et des consommateurs du monde entier. Une sorte de « classement des classements », à l'instar du très respecté classement de Shanghai qui fait la pluie et le beau temps sur la planète universitaire.

À LIRE AUSSI

MON DÉJEUNER AU MEILLEUR
RESTAURANT DU MONDE

Pour chaque établissement, l'algorithme synthétise les évaluations en ligne, notamment celles de TripAdvisor et de Yelp, les critiques et les notes attribuées par les guides gastronomiques -- pas

seulement Michelin ou d'autres guides occidentaux, puisqu'il prend en compte ceux qui font

références en Asie, au Moyen Orient ou en Amérique latine --, et les articles des médias les plus crédibles sur le plan gastronomique. Des coefficients sont appliqués à ces données, pour aboutir à une liste des 1000 premiers restaurants du monde. Créée l'an dernier, à l'initiative du Quai d'Orsay, la Liste avait placé en tête, lors de sa première édition, le Franco-Suisse Benoît Violier, chef du restaurant de l'Hôtel de ville à Crissier (Suisse). Sinistre hasard, il s'était suicidé un mois plus tard. Cette année, le Japon arrive en tête du palmarès, avec 116 maisons récompensées, suivi de la France (113) et de la Chine (100). Une application gratuite (sur iPhone), disponible en six langues, permet aux voyageurs de retrouver les 1 000 restaurants d'exception de la Liste et plus de 10 000 adresses « Best Value », c'est-à-dire qui propose un bon rapport qualité-prix.



guysavoy
Guy Savoy Paris

S'abonner

1,316 J'aime 35 commentaires

Le Restaurant Guy Savoy 1er de LA LISTE @laliste1000 , ce sont nos métiers 1ers de LA LISTE, nos équipes ex-æquo ! Nous sommes très heureux mais, Attention : le prochain défi, c'est dès demain au déjeuner, à chaque table et pour chaque convive. Salon Scènes de Paris , Restaurant Guy Savoy, Monnaie de Paris (c) Laurence Mouton Réservation : <http://bit.ly/2evMFL6> ou Tél : +33 (0)1 43 80 40 61 #restaurantguysavoy #restaurant #guysavoy #paris #Monnaiedeparis #parisweloveyou #instagood #instafood #foodpic #foodlover #foodie #foodstagram #foodstyle #foodoftheday #foodgram #food #foodpics #gastronomie #joie #gastronomy #happiness #laliste1000

30 NOVEMBRE 2016

Quant à Guy Savoy, il n'en revient pas : « *C'est génial. J'ai 63 ans et je reçois ce putain de titre ! Il va maintenant falloir prouver à un maximum de convives qu'il correspond à la réalité.* » Quelques heures après avoir appris la nouvelle, pétillant de bonheur, ému comme un premier communiant, le chef pensait déjà à la manière dont il allait l'annoncer à son équipe. Surtout aux plus jeunes de sa brigade. « *Je crois que je vais leur dire quelque chose comme ça : "Vous nous prenez parfois pour de vieux cons, Hubert Schwermer*

(mon maître d'hôtel depuis vingt ans) et moi. Avec notre niveau d'exigence, avec le sens des détails qui vous paraissent parfois désuets. Mais vous voyez, ça paye ! » Il sourit. « Et je leur dirai : "Savourez bien l'instant présent, parce que dès demain je vais être encore pire !"»

Son restaurant trois étoiles, Savoy le voit comme une auberge, chaleureux, plein de générosité. Pas comme un temple compassé. Sa sincérité espiègle invite à la taquinerie. Alors on lui demande : « *Mais en vrai, pour vous, quel est le meilleur restaurant du monde?* » La réponse fuse : « *Le Restaurant de l'Esplanade. C'était le restaurant de ma mère, à Bourgoin-Jallieu. Pour préparer les légumes frais, elle n'hésitait pas à attaquer sa journée à 4 heures du matin. Aujourd'hui elle a 89 ans. Je dédie mon titre à tous ceux qui travaillent comme elle.*»

La mer en langoustines, coquillages dans une « marmite éphémère » : langoustines marinées et tartare de langoustines accompagnés de coquillages crus. Spaghettis de concombre et de coques cuites en papillote, jus de coques au beurre et citron confit. Coques farcies d'une chapelure au beurre d'algues. Restaurant Guy Savoy, Monnaie de Paris Réservation : <http://bit.ly/2evMFL6> ou Tél : +33 (0)1 43 80 40 61 © Laurence Mouton Langoustines 'in the sea', 'melting pot' of shellfish: marinated langoustines and langoustine tartare with raw shellfish; spaghetti of cucumber with cockles cooked en papillote, cockle jus finished with butter and confit lemon; crumbed cockles with seaweed butter.

#restaurantguysavoy #restaurant #guysavoy #paris #Monnaiedeparis #parisweloveyou #instagood #instafood #foodpic #foodlover #foodie #foodstagram #foodstyle #foodoftheday #foodgram #food #foodpics #gastronomie #joie #gastronomy #happiness

Une photo publiée par Guy Savoy (@guysavoy) le 15 Nov. 2016 à 9h41 PST

@liguez