

Le Restaurant Guy Savoy sacré meilleure table du monde

Mis à jour le 01/12/2016 à 11:43



Guy Savoy a déménagé sa table de la rue Troyon dans l'hôtel de la Monnaie en mai 2015. *Crédits photo : Jean-Christophe MARMARA/Le Figaro*

Le chef du trois-étoiles de la Monnaie de Paris succède à Benoît Violier à la tête du classement lancé l'an dernier par le Quai d'Orsay.

Dans la famille «Classements», je demande le Français. [La Liste](#), lancée l'an dernier par le Quai d'Orsay, en réponse notamment au britannique

«World's 50 Best Restaurants», accusé de négliger la gastronomie hexagonale, vient de sacrer pour sa seconde édition [la table de Guy Savoy](#), déménagée à la Monnaie de Paris (VIe) depuis le printemps 2015. Le chef bourguignon de 63 ans succède à Benoît Violier, du Restaurant de l'Hôtel de Ville, à Crissier (Suisse), dont [le suicide](#) un mois plus tard avait provoqué un choc dans la profession.

Pilotée par l'ambassadeur Philippe Faure, également président d'Atout France, agence de développement touristique de l'Hexagone, la Liste, classement des mille meilleures tables du monde, synthétise grâce un à algorithme les avis de guides, magazines, journaux et sites participatifs gastronomiques du monde entier (400 cette années, soit deux fois plus qu'en 2015).

Nouveauté de l'édition 2017, une application permet de géolocaliser les 1000 restaurants du palmarès, mais aussi 10.000 autres établissements distingués pour leur rapport qualité-prix, couvrant 135 pays. L'objectif des organisateurs: faire de ce classement «un outil au service des voyageurs».

Le Japon, pays le plus représenté

Comme l'an dernier, le Japon arrive en tête des pays représentés dans ce «guide des guides», avec

116 établissements classés dans les 1000, juste devant la France (113), puis la Chine. La meilleure note (99,75 sur 100) revient à la table de Guy Savoy, trois étoiles au guide Michelin, qui était l'an dernier numéro 4 du classement. «C'est la récompense de toute une équipe. Ce n'est pas le cuisinier qui est sacré mais l'ensemble du restaurant, du voiturier aux producteurs» a réagi le lauréat sur France Info.

A la deuxième place, deux restaurants arrivent ex aequo: Kyo Aji à Tokyo, du chef Kenichiro Nichi, maître de la cuisine kaiseki, et la table new-yorkaise Le Bernardin, de Maguy Le Coze, où officie le chef français Éric Ripert. L'Italie s'impose quant à elle dans la section «meilleur rapport qualité-prix».

Le classement donnera lieu à une remise de prix le 5 décembre ainsi qu'un dîner au Quai d'Orsay, concocté par les chefs français étoilés [Guy Savoy](#), [Alain Ducasse](#), [Joël Robuchon](#) et [Arnaud Lallement](#).