

# Savoy, Gagnaire, Passard: le trio gagnant de fin 2016

Publié le 12/12/2016 à 18:46



Guy Savoy, Alain Passard et Pierre Gagnaire. Crédits photo : Brian Leatart / Bernhard Winkelmann / DR

**Meilleure table du monde, chef chez lequel il faut être allé et chef de l'année: les trois toques de la capitale occupent le devant de la scène gastronomique en cette fin d'année.**

Le début d'année voyait triompher Alain Ducasse

(<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r214025--alain-ducasse-au-plaza-athenee/static/>) et Christian Le Squer

(<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r213335-le-cinq/static/>), tous

deux gratifiés de trois macarons par le guide rouge. En cette fin 2016, trois chefs installés à

Paris occupent le devant de la scène gastronomique: Guy Savoy, dont la table installée à l'hôtel

de la Monnaie (VIe) a été désignée meilleure du monde par la Liste du Quai d'Orsay ; Alain

Passard, élu par ses pairs en tête du classement *Le Chef* des chefs chez lesquels il faut être allé

; et Pierre Gagnaire, distingué chef de l'année par le magazine masculin *GQ*.

## Savoy, le poulain du Quai d'Orsay

Pour sa seconde édition, la Liste (<https://www.laliste.com/fr/laliste/world>), classement des mille meilleures tables du monde, déterminées grâce un à algorithme qui compile les avis de guides, journaux et sites participatifs gastronomiques du monde entier (400 cette année), pondérés par des chefs, a sacré la table Guy Savoy

(<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r250179--guy-savoy->

[monnaie-de-paris/static/](#)), avec une note de 99,75/100. Le chef du trois-étoiles de la Monnaie de Paris 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. Il devance Kyo Aji (Tokyo) et Le Bernardin (New York) dans le classement lancé l'an dernier par le Quai d'Orsay, en réponse notamment au britannique «World's 50 Best Restaurants», qui boude la gastronomie hexagonale.

## Passard, chef des chefs

Lancé en 2015 par le magazine professionnel *Le Chef*

(<http://www.lefigaro.fr/gastronomie/2015/01/28/30005-20150128ARTFIG00217-les-100-meilleures-tables-du-monde.php>), le classement mondial «Les 100 chefs»

(<http://www.lechef.com/lire-un-article/article/25-11-2016-les-100-chefs-alain-passard-premier-des-100-chefs-2017/>) sacre pour sa 3e édition Alain Passard. Ce palmarès, présenté le 27

novembre dernier lors du Chefs World Summit à Monaco, a la particularité de donner la parole à la profession: ce sont les chefs qui désignent le meilleur d'entre eux. Cette année, 534 toques 2 et 3 étoiles Michelin du monde entier ont ainsi répondu à la question: «Quels sont, selon vous, les 5 chefs internationaux qui portent le mieux les valeurs de la profession, créent une cuisine incontournable et chez lesquels il faut être allé?» Le chef de L'Arpège

(<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r213052-l-arpege/static/>)

(Ville) chantre de la cuisine légumière devance Martin Berasategui (Lasarte Oria, Espagne) et Pierre Gagnaire (Paris). Il succède à Michel Bras (2016) et Pierre Gagnaire (2015).

## Gagnaire, un «gentleman en cuisine»

Quant à Pierre Gagnaire, il figure dans le palmarès 2016 des hommes de l'année de *GQ*

(<http://www.gqmagazine.fr/hommes-de-l-annee-2016>), aux côtés de Louis Garrel (acteur), Booba (businessman), Emmanuel Macron (homme politique) ou Antoine Griezmann (sportif). Il succède dans la catégorie chef à ses confrères Jean-François Piège (2015) et Alain Ducasse (2014).

Depuis 7 ans, le mensuel masculin met à l'honneur les personnalités masculines qui ont marqué «avec style et élégance» les 12 derniers mois. Qualifié de «gentleman en cuisine», Gagnaire

(<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r213857-pierre-gagnaire/static/>)

est loué pour son «intelligence élégante qui se traduit non seulement dans des assiettes inspirées mais aussi par une façon d'approcher la dimension business de son métier avec finesse». 2016 fut en effet une année chargée pour le chef à la tête d'une douzaine de tables dans le monde: il a succédé à Joël Robuchon à la Grande Maison de Bordeaux, avec les étoiles Michelin en ligne de mire.

Un jeu de chaises musicales qui voit chaque année les mêmes chefs sacrés d'un palmarès à l'autre. Des chefs qui comptent la plupart du temps trois étoiles au guide Michelin, depuis de nombreuses années déjà. A quand un vent de nouveauté sur les classements?



Alice Bosio