

www.regismarcon.fr

Dans la famille « surdoués de la gastronomie », je voudrais Régis et Jacques Marcon ! Les célèbres chefs triplement étoilés, installés à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire), arrivent cette année en 4e position (sur 1000) du classement établi par **La Liste**, contre la 11e place l'an dernier. Les Marcon, père et fils, obtiennent 99 points sur 100 ex æquo avec six autres établissements renommés. La Liste 2017 a été annoncée lundi 5 décembre. Guy Savoy -avec sa table à la Monnaie de Paris- décroche la première place, suivi de Kyo Aji (Minato, Tokyo) et Le Bernardin d'Eric Ripert (New York), seconds ex æquo.

Réalisée à partir d'une compilation de 400 guides, chroniques gastronomiques et sites participatifs internationaux, et pilotée par l'ambassadeur Philippe Faure, la Liste décerne des notes (qui vont de 88,25 jusqu'à 99,75 sur 100) à un millier de tables dans le monde. Cette année, les deux pays les plus représentés dans le palmarès sont le Japon (116 tables) et la France (113 tables).

« Rigoureuse, objective et transparente »

Lancée en 2015 sous l'impulsion du ministère des Affaires étrangères, en réponse à l'influent mais controversé classement britannique des World's 50 Best Restaurants, accusé de sous-représenter la gastronomie française, *La Liste* revendique une méthode "rigoureuse, objective et transparente", et s'inspire de classements comme celui de Shanghai pour les universités.

L'an dernier, c'est Benoît Violier qui était arrivé en tête, devant Thomas Keller et son établissement new-yorkais Per Se. Malheureusement, le jeune chef français s'est suicidé le 31 janvier 2016, à la stupéfaction générale. Le restaurant qu'il dirigeait, désormais dirigé par Franck Giovannini, est quatrième ex æquo de La Liste 2017, avec Régis et Jacques Marcon.

Geneviève Colonna d'Istria

newsAuvergne.com
L'ESSENTIEL DES NEWS EN AUVERGNE

NEWSAUVERGNE

redaction@newsauvergne.com