



LA LISTE

the world's best restaurant selection

LA LISTE DES 1000 RESTAURANTS DU MONDE « La synthèse des meilleurs dévoilée à Paris »

LA LISTE célébrera le 4 décembre 2017 son 3ème palmarès au Quai d'Orsay en la présence des 40 plus grands chefs et restaurateurs internationaux venant des 5 continents. Elle reflètera l'excellence, la richesse et l'extrême diversité de la gastronomie mondiale.

Issue de la compilation de centaines de guides et sites d'avis en ligne, l'édition 2018 présente également une sélection impressionnante de 15 000 adresses exceptionnelles plébiscitées dans 165 pays. Le tout, accessible depuis une application mobile multilingue entièrement redéfinie.

LA SELECTION GASTRONOMIQUE DE RÉFÉRENCE

Portée par une équipe internationale d'experts et de gastronomes réunis autour de Philippe Faure, Ambassadeur de France, LA LISTE a pour ambition de créer la meilleure sélection gastronomique internationale, servant de référence aux gourmets du monde entier.

LA LISTE s'appuie sur un algorithme croisant plus de 550 sources gastronomiques spécialisées qui détermine une note constituant le socle fondateur de son palmarès.

Fort des guides établis (ex : Michelin), des journaux de référence (ex: New York Times) ainsi que de sources plus récentes (ex: Cubapaladar, premier guide cubain...), ce classement demeure représentatif des opinions internationales tout en respectant une méthode impartiale et objective.

LA LISTE 1000 – LES TENDANCES GENERALES

- Le palmarès 2018 consacre une nouvelle fois la gastronomie japonaise, la plus représentée dans le classement avec 134 restaurants
- La France (118 restaurants) demeure sur le podium mondial
- La Chine (123 restaurants, Hong-Kong, Taiwan et Macao inclus) et les Etats-Unis (88) complètent le quatuor de tête.
- L'Europe se distingue également parmi l'élite gastronomique avec ses pays phares Espagne (67), Italie, (55) Allemagne (52) et Angleterre (39). A noter l'excellente performance des restaurants suisses (38) rapportée à la taille du pays.
- Grâce à l'intégration de plus de 150 nouvelles sources internationales offrant une meilleure représentativité géographique et un panorama gastronomique plus précis, certains pays renforcent leur positionnement, c'est les cas de l'Australie (27), du Mexique (20), de l'Autriche (18), de la Russie (17), du Canada (14), du Maroc (12) et de l'Afrique du Sud (12).
- Au rang des découvertes, on relèvera l'entrée dans le top 1 000 de restaurants situés aux Emirats Arabes Unis, en Angola et au Vietnam.
- Par ailleurs, malgré une relative stabilité en tête du classement, de nouvelles figures font leur apparition, tel le restaurant Alo à Toronto tenu par le jeune chef Patrick Kriss (n°1 au Canada), le restaurant Nicole tenu par la chef Aylin Yazicioglu (n°1 en Turquie) ou le Savva à Moscou (n°1 en Russie).

DE NOUVELLES CATEGORIES ILLUSTRANT UNE PLUS GRANDE DIVERSITE

LA LISTE propose cette année une sélection structurée en 3 catégories distinctes avec un total de 16 000 adresses :

- « Top 1000 Mondial » : le classement des 1000 meilleurs restaurants du monde notés et classés selon les plus grands guides et critiques gastronomiques
- « Tables d'Exception » : une cuisine reconnue et plébiscitée comme une des meilleures du pays ou de sa région- 5000 établissements
- « Coups de Cœur » : une pépite locale qui représente une gastronomie abordable pour un beau moment de convivialité

Avec 16 000 établissements dans ces 3 catégories, LA LISTE propose une couverture géographique impressionnante incluant les villes secondaires et de régions les plus éloignées. Ce maillage mondial est un des avantages concurrentiels de LA LISTE qui devient ainsi le 1er guide mondial en nombre de restaurants référencés.

Les voyageurs trouveront ainsi plus de restaurants à leur disposition : plus de 800 en Chine, 636 en Italie, 618 en Espagne, 570 en Inde, 467 au Canada, 378 dans le Golfe Persique, 252 en Russie, 221 au Brésil, 204 en Afrique du Sud, 196 en Australie, 180 en Thaïlande, 120 en Corée du Sud, 104 en Turquie ... et plus de 2150 restaurants aux Etats-Unis.

« COUPS DE CŒUR / FOOD GEMS » : 10 000 ADRESSES POUR SE RÉGALER SANS SE RUINER

Au-delà de l'élite mondiale, les 10 000 Coups de Cœur, ou Food Gems en anglais, sont recensés dans une catégorie qui demeure très prisée par les gastronomes nomades. Il s'agit pour l'essentiel d'établissements reconnus par la critique, offrant une cuisine de grande qualité à des prix raisonnables.

L'excellence culinaire demeure le premier critère de cette nouvelle sélection cependant elle comprend également des restaurants qui présentent un intérêt marquant pour leur décor, leur architecture remarquable, leur histoire ou leur caractère typique de la gastronomie locale (Beisl viennois, street food asiatique,

gastro-pub londoniens...). Par ailleurs, les cuisines italienne et japonaise s'imposent nettement dans la section « pépites » dans le monde entier.

Le « casual dining premium » reste une grande tendance quasi-planétaire qui trouve sa place hors Top 1000 Mondial. D'ailleurs les groupes hôteliers ou les fonds privés font émerger des restaurants toujours plus spectaculaires qui cherchent à exister dans une gastronomie tendance : Le Pan à Tianjin en Chine ou le Vespertine à Los Angeles.

UNE APPLICATION AU SERVICE DU VOYAGEUR INTERNATIONAL

LA LISTE s'affirme comme une passerelle entre les voyageurs internationaux et les restaurateurs mondiaux. A ce titre, l'application mobile offrira une version gratuite avec le Top 1000 Mondial et une version 'premium' plus riche et plus fonctionnelle qui intégrera la réservation directe dans 10 pays avec le partenaire LAFOURCHETTE, une qualité esthétique optimale, ainsi que 15 000 pépites culinaires plébiscitées par les locaux.

Prévue dans sa version Premium sur Apple Store IOS le 5 décembre 2017, elle sera également offerte dans l'application AIR FRANCE et guidera les voyageurs de la compagnie aérienne partenaire vers le bon choix de restaurant partout dans le monde.

Pour les gastronomes nomades, l'application permettra de :

- Trouver le bon restaurant en fonction de sa localisation, ses invités, ses envies, son budget, ...
- Découvrir le Top 1000 Mondial en consultant le classement issu de la note de chaque restaurant
- Bénéficier des informations essentielles : horaires d'ouverture, type de cuisine, ambiance, caractéristiques, ...
- Consulter les avis des guides et critiques gastronomiques
- Réserver par téléphone ou en direct
- Y aller en Uber, transports en commun ou par ses propres moyens
- Partager avec ses amis, famille et collègues
- Télécharger la version Android en janvier 2018

Pour toutes les envies, partout dans le monde, LA LISTE sera précieuse.

ANNEXE 1 – Top 10 des Meilleurs Restaurants du Monde LA LISTE 2018

				Winner	1 ^{er}
	FR	FRANCE	Paris	Guy Savoy	99.75
					ex aequo 2 ^e
	US	UNITED STATES	New York	Le Bernardin	99.5
	JP	JAPAN	Tokyo	Kyubey	99.5
					ex aequo 3 ^e
	FR	FRANCE	Paris	Alain Ducasse au Plaza Athénée	99.25
	CH	SWITZERLAND	Crissier	Restaurant de l'Hôtel de Ville	99.25
	US	UNITED STATES	New York	Eleven Madison Park	99.25
	ES	SPAIN	Girona	El Celler de Can Roca	99
	FR	FRANCE	Saint-Tropez	La Vague d'Or	99
	ES	SPAIN	Lasarte-Oria	Martín Berasategui	99
	US	UNITED STATES	Yountville	The French Laundry	99

ANNEXE 2 – Chefs & Restaurateurs présents lors de la Cérémonie LA LISTE 2018 – 4 décembre 2017

Meilleurs Restaurants Internationaux				
Pays	Nom	Prenom	Restaurant	Cities
Allemagne	Finkbeiner	Heiner	Schwarzwaldstube	Baiersbronn-Tonbach
Belgique	Boudens	Joachim	Hertog Jan	Zedelgem
Chine	Jie	Wei	Huai Yang	Beijing
Chine	Luo	Yang	Huai Yang	Beijing
Chine	Yu	Zhang	Huai Yang	Beijing
Chine	Changrong	Wang	Jiangsu	Yangzhou
Chine	Xiaodong	Tao	Jiangsu	Yangzhou
Chine	Meng	Wang	Jiangsu	Yangzhou
Corée du Sud	Kwon	Edward	Le Lab XXIV	Seoul
Espagne	Roca	Joan	El Celler de Can Roca	Girona
Italie	Spada	Mariangela	Le Calandre	Sarmeola di Rubano, PD
Italie	Alajmo	Raffaele	Le Calandre	Sarmeola di Rubano, PD
Italie	Santini	Alberto	Dal Pescatore	Canneto Sull'oglio
Italie	Santini	Antonio	Dal Pescatore	Canneto Sull'oglio
Japon	Koyama	Hirohisa	Aoyagi	Tokyo
Maroc	Karim	Ben Baba	La Grande Table marocaine	Marrakesh
Mexique	Etcheragay	Vincente	Bakea	Ciudad de México, CDMX
Mexique	Ortiz	Martha	Dulce Patria	Ciudad de México, CDMX
Russie	Dimitri	Fjedorov	Savva	Moskva
Suisse	Giovannini	Franck	Restaurant de l'Hôtel de Ville	Crissier
Suisse	Violier	Brigitte	Restaurant de l'Hôtel de Ville	Crissier
USA	Ripert	Eric	Le Bernardin	New York
USA	Lecoze	Maguy	Le Bernardin	New York
23 chefs & restaurateurs internationaux				
Meilleurs Restaurants Français				
France	Alleno	Yannick	Ledoyen, Le Cheval Blanc	Paris
France	Anton	Frederic	Le Pré Catelan	Paris
France	Blanc	Georges	Georges Blanc	Vonnas
France	Ducasse	Alain	Alain Ducasse au Plaza Athénée	Paris
France	Goujon	Gilles	L'Auberge du Vieux Puits	Fonjoncouse
France	Job	Guy	Joel Robuchon, L'Atelier de Joel Robuchon	Paris
France	Lallement	Arnaud	L'Assiette Champenoise	Tinqueux
France	Marcon	Regis	Regis & Jacques Marcon	Saint-Bonnet-le-Froid
France	Martin	Guy	Le Grand Véfour	Paris
France	Pacaud	Bernard	L'Ambroisie	Paris
France	Pras	Eric	Lameloise	Chagny
France	Rouquette	Jean Francois	Le Pur	Paris
France	Sang Boyer	Pierre	Pierre Sang, Signature by Pierre Sang	Paris
France	Savoy	Guy	Guy Savoy	Paris
France	Vigato	Jean Pierre	Apicius	Paris
France	Cane	Florence	Pavillon Alleno	Paris
France	Gomez	Guillaume	Elysée	Paris
17 chefs & restaurateurs français				

ANNEXE 3 – Prix Spéciaux - Cérémonie LA LISTE 2018

Prix de la Meilleure Cave & Sommelier / Wine Selection & Sommelier Award MOET HENNESSY

- Ce prix récompense la meilleure expérience œnologique alliant découverte, ampleur de la carte, service et qualité de la sélection
- This prize rewards outstanding wine excellence combining an acute sense of knowledge, discovery, service and offering

Prix de la Meilleure Progression / Best Performance Award AIR FRANCE

- Ce prix récompense la meilleure progression depuis 2017 dans le classement LA LISTE des top 100 restaurants du monde
- This award goes to the best climber in LA LISTE's world top 100 ranking since 2017

Prix de l'Eco-Responsabilité / Eco Sustainability Award ENGIE

- Un chef qui a établi un véritable pacte avec la nature et les producteurs locaux en favorisant des circuits courts, la traçabilité, la production personnelle et la réduction de l'impact sur l'environnement. Une philosophie éco-responsable qui a valeur d'exemple localement et mérite d'être célébrée par les restaurateurs du monde entier
- A chef who established strong ties with nature through sourcing responsibly, improving quality with local producers, supporting traceability and growing his own produce. His eco-responsibility has been praised locally but never rewarded globally by his restaurateur peers

Prix de l'Alimentation Durable / Food Planet Award RENAULT

- Ce prix célèbre un chef qui représente aujourd'hui un ambassadeur international pour mieux se nourrir et préserver notre planète. Un militant d'une alimentation raisonnée limitant le gaspillage alimentaire, favorisant le recyclage et réduisant l'empreinte carbone afin de défendre une approche éthique du métier de restaurateur
- A world ambassador for natural resources, food waste reduction, recycling and a lighter carbon footprint to better feed and preserve our planet through ethical restaurant practices worldwide

Prix de l'Art de Vivre / Art of Hospitality Award LAFOURCHETTE

- Ce prix récompense un sens de l'accueil qui véhicule un art de vivre exceptionnel et se distingue par la convivialité de son service
- This prize is awarded for the outstanding work of front-of-house and service teams which provide an exceptional sense of hospitality

PARTENAIRES & MÉCÈNES OFFICIELS



RENAULT NISSAN MITSUBISHI



PARTENAIRES DE LA CÉRÉMONIE



LUXURY IS PERSONAL

