



LA LISTE

OBJECTIVELY DELICIOUS · DELICIOUSLY OBJECTIVE

DOSSIER DE PRESSE



LA LISTE

OBJECTIVELY DELICIOUS · DELICIOUSLY OBJECTIVE

LALISTE.COM

1000 RESTAURANTS D'EXCEPTION SUR LES 5 CONTINENTS

LA LISTE, premier classement gastronomique international fondé sur la compilation de nombreux guides et sites d'avis en ligne, distingue 1000 restaurants d'exception à travers le monde. Les résultats de l'édition 2015 seront rendus publics le 17 décembre, à Paris et sur LALISTE.COM.

L'ORIGINE DU PROJET

Hier encore réservée aux élites, la gastronomie est en pleine mutation. Partout, elle entre par le divertissement et l'image dans la vie quotidienne, tandis que de nouvelles cultures culinaires ne cessent d'émerger.

Les guides gastronomiques suivent le mouvement. Ils sont aujourd'hui plusieurs centaines à évaluer les restaurants de leur région, selon des critères très variables. Des classements internationaux ont vu le jour, entretenant pour certains le « nationalisme culinaire ». Sur Internet, les avis d'internautes recensés par divers sites participatifs (Tripadvisor, Yelp, Linternaute) apportent des compléments d'information incontournables, mais parfois contestés.

L'abondance des sources d'information a des avantages appréciables pour les gourmets d'aujourd'hui ; elle peut aussi devenir facteur de confusion, voire de manipulation, faute de repères clairs.

Fournir ces repères en synthétisant l'ensemble des informations disponibles sur les meilleurs restaurants du monde, telle est l'ambition de **LA LISTE**, dont le premier palmarès sera dévoilé le 17 décembre à Paris.

LA MÉTHODE

LA LISTE est conçue comme un agrégateur, un « **classement de classements** » sur le modèle de l'ATP au tennis, du classement de Shanghai en matière d'éducation supérieure ou du site *Rotten Tomatoes* pour la critique de cinéma. Elle n'a pas vocation à hiérarchiser les cultures gastronomiques ni à juger en son nom de la qualité des restaurants, mais plus modestement à **compiler les évaluations de tous les guides et avis en ligne existants pour distinguer 1 000 établissements d'exception à travers le monde.**

Ce résultat a été obtenu selon une **méthodologie transparente et équitable.**

- Dans un premier temps, nous avons **recensé, harmonisé et compilé** les notes attribuées par près de 200 guides et sites d'avis en ligne à quelques milliers de restaurants.
- Les notes concernant spécifiquement **la carte des vins, le service et le cadre** ont également été intégrées.
- Nous avons ensuite demandé à un panel d'environ 150 000 restaurateurs de se prononcer sur **la fiabilité** de ces différents guides.
- Les résultats de ce sondage, réalisé sous contrôle d'huissier, ont déterminé **le poids relatif de chaque guide** dans la note globale de chaque restaurant.
- Enfin, **les avis des internautes** sur les sites participatifs ont été intégrés tels quels, comptant au total pour 25% de la note finale.

Seront en outre attribués des **prix spéciaux** récompensant les restaurants les mieux classés dans diverses catégories (meilleure cave, meilleur service, meilleure ambiance...), ainsi que les **chefs les plus cités** dans l'ensemble du classement. Un **prix de la transmission** sera décerné au cuisinier ayant formé le plus grand nombre de lauréats.

PREMIÈRES TENDANCES AVANT LES RÉSULTATS

Avant même d'en dévoiler les résultats détaillés, quelques premières conclusions générales intéressantes peuvent être tirées du palmarès 2015 de **LA LISTE** :

- Les pays les mieux représentés parmi les 1000 sont le **Japon** et la **France** avec plus de 100 adresses, suivis par les **États-Unis**. La Chine, l'Espagne, l'Allemagne et l'Italie arrivent ensuite, avec un peu plus de 50 adresses chacun.
- Le haut du classement est dominé par **trois grandes cultures gastronomiques : France, Japon, Chine**. Le *Casual dining* à l'américaine est en revanche plébiscité dans les tranches suivantes, de même que la cuisine italienne.
- Le classement montre non seulement que **la grande cuisine existe partout**, mais qu'elle est reconnue par les guides dans des pays négligés par les gourmets d'Europe occidentale (Estonie, Pologne, Slovaquie).
- **La Russie** compte peu de restaurants primés ; peut-être en raison de l'embargo qui empêche les chefs d'importer les produits nécessaires d'Europe ?
- **Les sites d'avis en ligne confirment leur influence croissante** : aujourd'hui, même de grands restaurants gastronomiques peuvent réunir des centaines de voix (Asie), voire des milliers (Etats-Unis). Bien que le danger de manipulation existe, l'équipe de **LA LISTE** n'a constaté que six cas potentiellement suspects sur plus de 3 000 restaurants.
- Japonais, Chinois et Américains semblent plus sévères dans leur notation que les Européens.

L'ÉQUIPE : UNE ASSOCIATION,
UN FINANCEMENT 100% PRIVÉ
ET UNE AMBITION INTERNATIONALE

Porté par une structure associative (*Les Tables des cinq continents*) et soutenu par plusieurs mécènes, le projet ne bénéficie d'aucun financement public. Il a été conçu par une équipe multidisciplinaire constituée autour de son initiateur, l'ambassadeur et président d'Atout France **Philippe Faure**. Celle-ci rassemble :

- Des critiques gastronomiques (**Thibaut Danancher**, chroniqueur au *Point* ; **Jean-Claude Ribaut**, chroniqueur vins et gastronomie au journal *Le Monde* de 1989 à 2012 ; **Jörg Zipprick**, écrivain et correspondant à Paris de plusieurs publications allemandes) ;
- Des intellectuels (dont **Jean-Robert Pitte**, président de la mission française du patrimoine et des cultures alimentaires) ;
- Et une vingtaine d'**experts internationaux et ambassadeurs** venus des cinq continents.

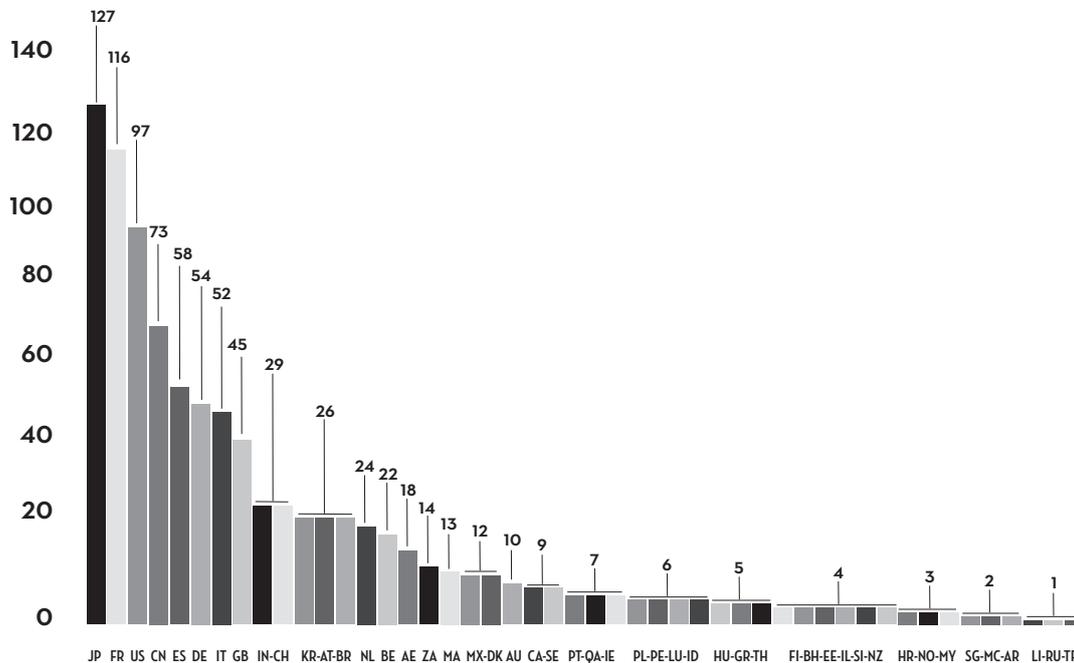
CONTACT PRESSE

Bernadette Vizioz
bernadettevizioz@gmail.com
+33.6.11.36.87.22
28, avenue de Suffren - 75015 Paris

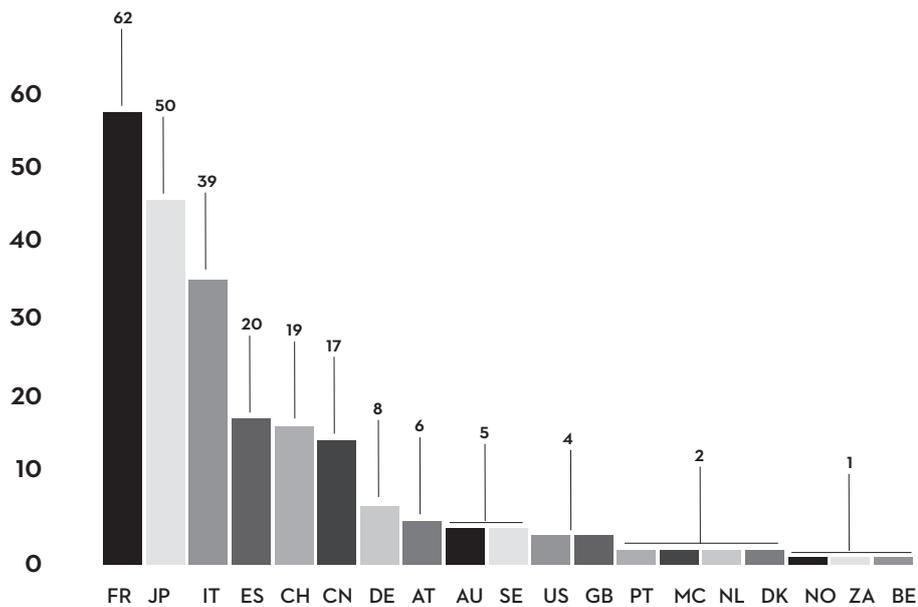
RÉPARTITION PAR PAYS



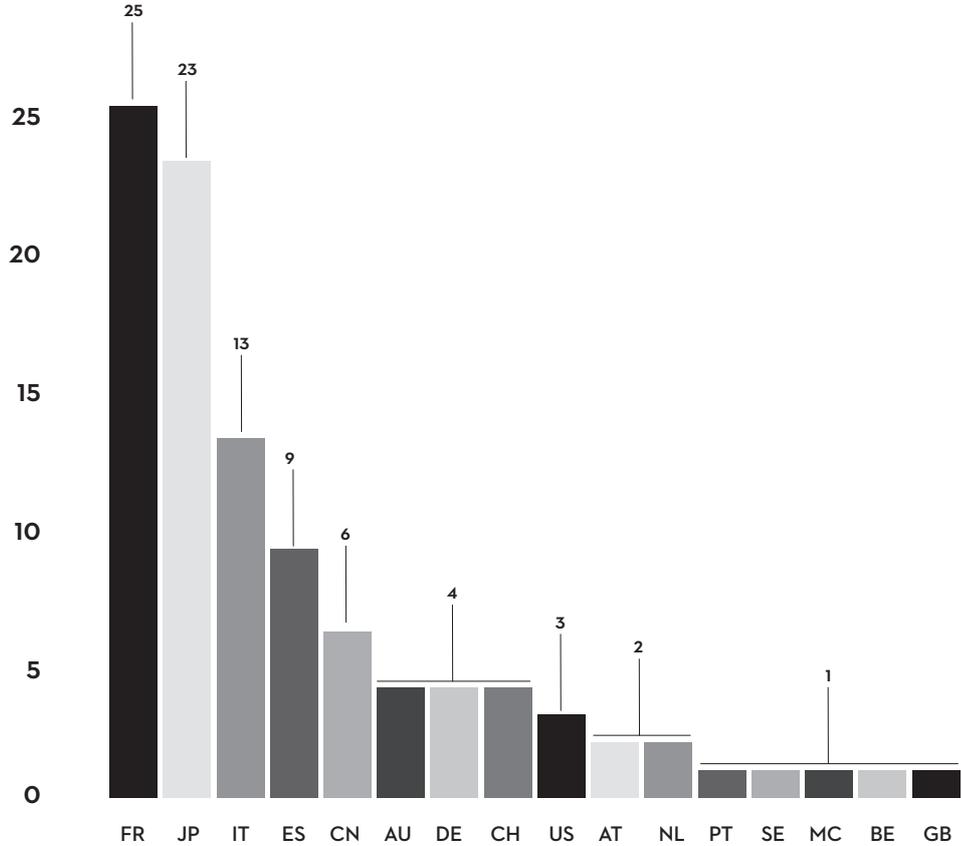
LA LISTE 1000



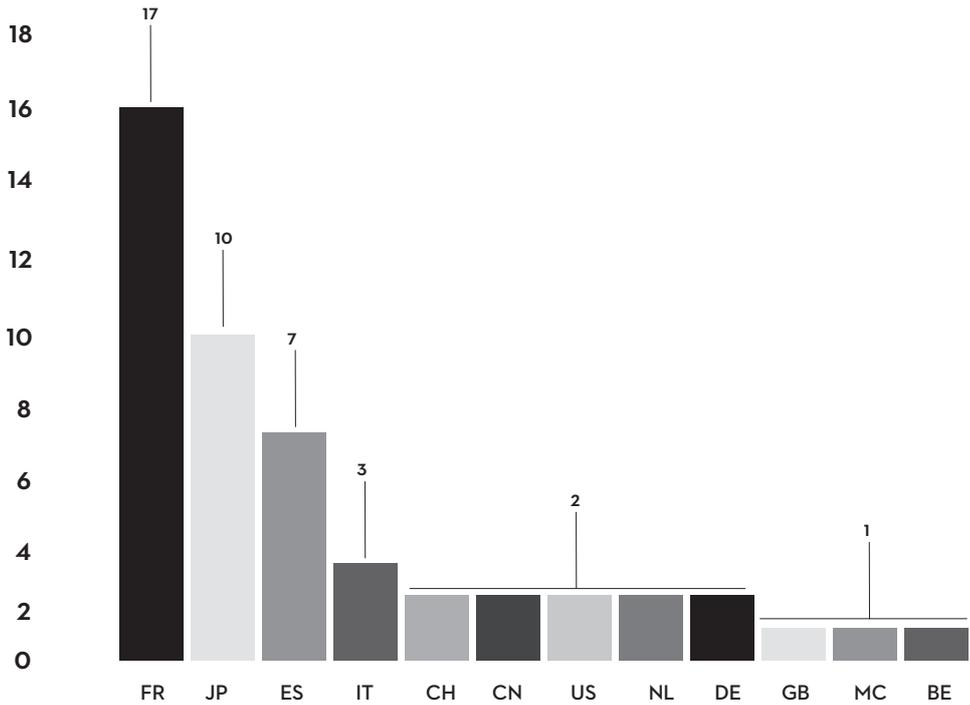
LA LISTE 250



LA LISTE 100



LA LISTE 50



SOURCES & GUIDES UTILISÉS

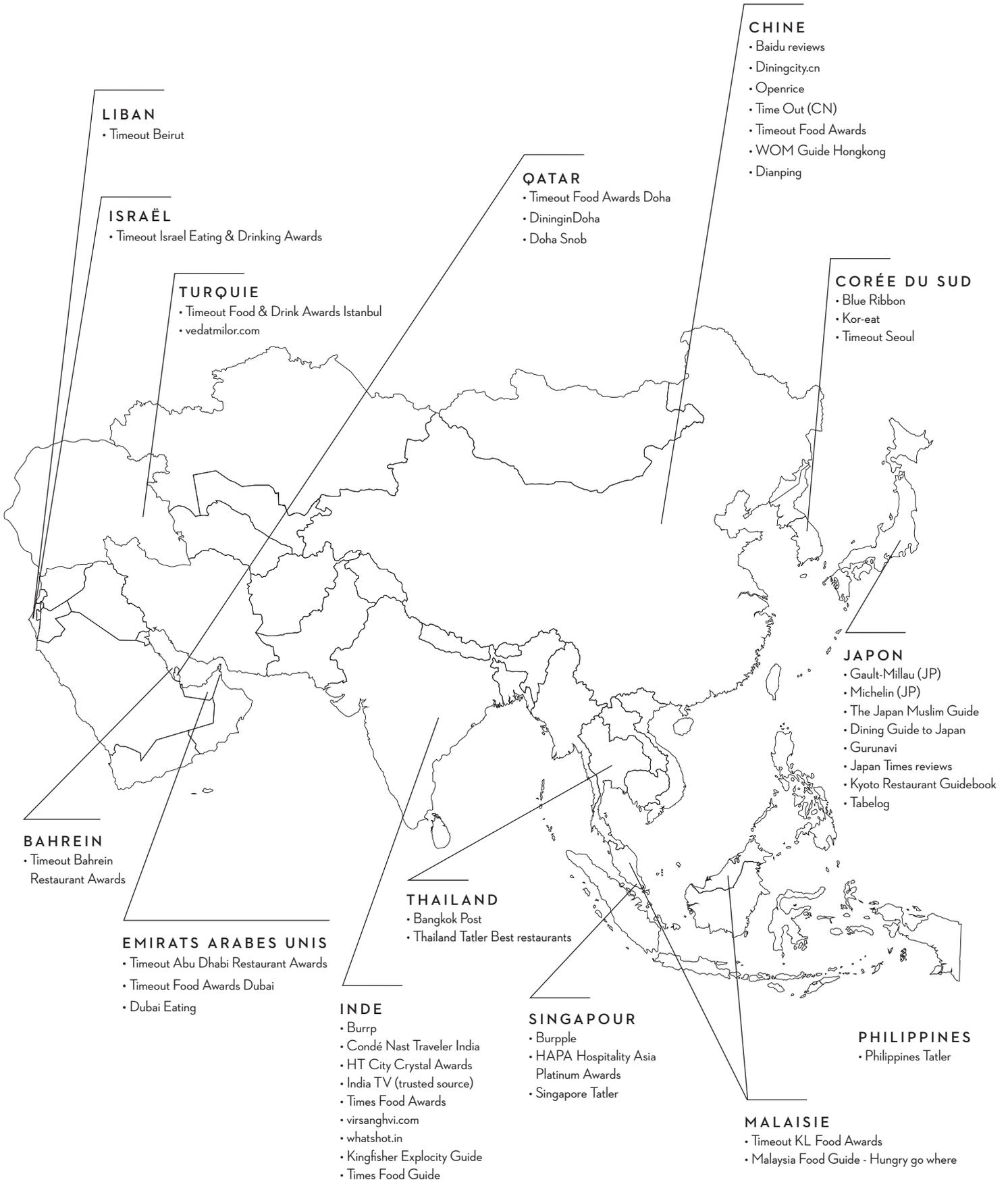
AFRIQUE



AMÉRIQUE
LATINE



PROCHE ORIENT
ASIE



AMÉRIQUE DU NORD



OCÉANIE AUSTRALIE

- Timeout Melbourne Food Awards
 - Timeout Sidney Food Awards
 - Eatability
 - Urbanspoon
 - Gourmet Traveler
 - Gault-Millau (AU)
 - Restaurants-Australia
 - The Brisbane Times Good Food
 - The Sydney Morning Herald Good Food Guide
- Maintenant regroupés dans goodfoos.com.au

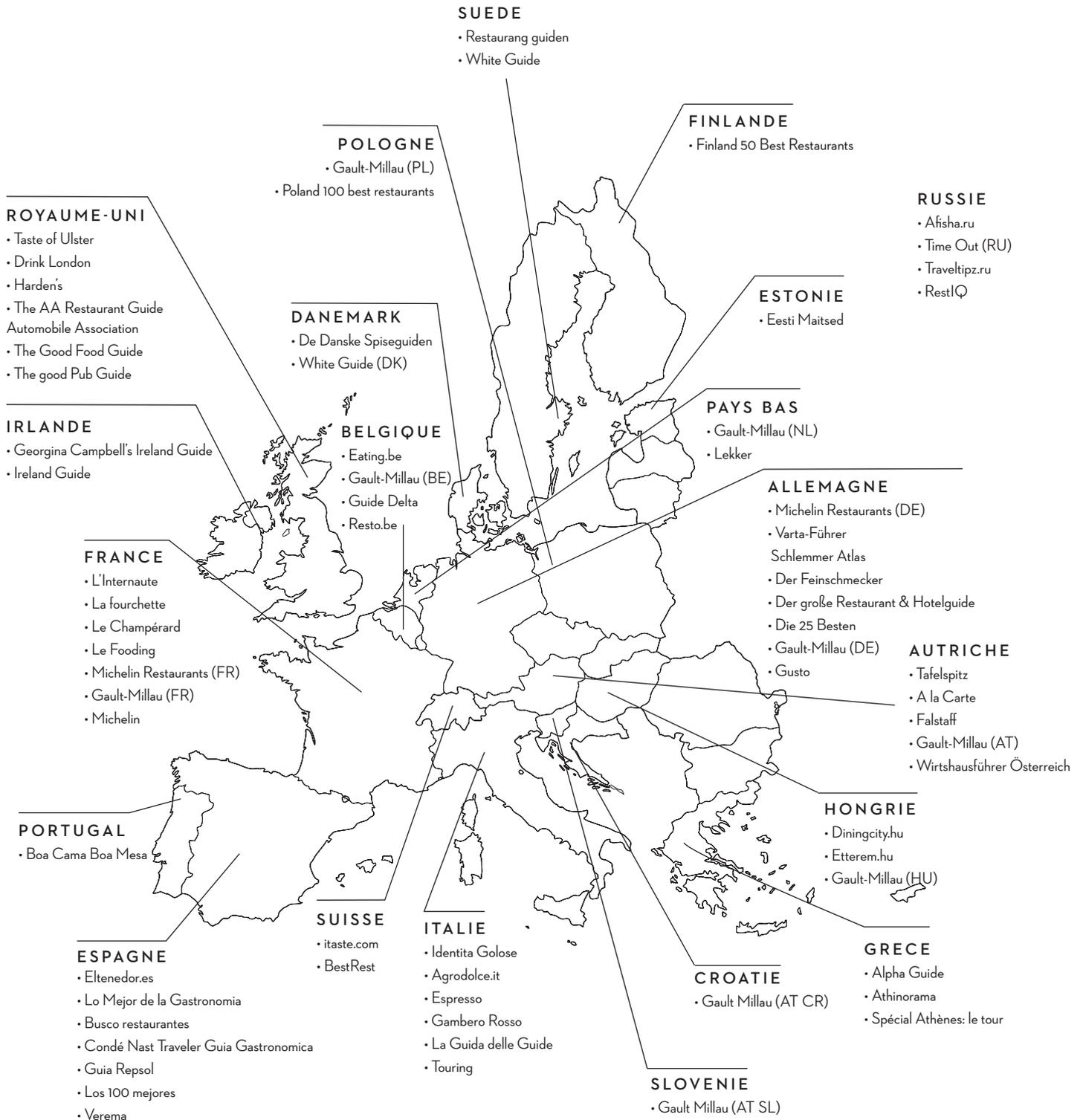
CANADA

- Canada's 100 Best restaurants
- Air Canada en Route Dining
- Maclean's Canada's best restaurant
- Vacay.ca
- Where to eat in Canada

ÉTATS-UNIS

- American Academy of Hospitality Sciences
- DIRONA- Distinguished Restaurants of North America
- grubstreet.com (trusted source)
- James Beard Awards
- LA Times - Jonathan Gold's 101 best restaurants
- Los Angeles Times (trusted source)
- New York Magazine (trusted source)
- The Daily Meal - reviews (trusted source)
- Washington Post (trusted source)
- Washingtonian Magazine (trusted source)
- Automobile Association of America
- Forbes Travel Guide
- Gayot.com
- New York Times
- Zagat

EUROPE



NOTRE ÉQUIPE



NOTRE ÉQUIPE

FONDATEUR



Philippe Faure,

Ambassadeur de France, ancien président de Gault & Millau,
président délégué du conseil de promotion du tourisme, président d'Atout France.

CO-FONDATEURS



Thibaut Danancher,

écrivain, chroniqueur gastronomique
du magazine *Le Point*



Jean-Robert Pitte,

géographe, spécialiste du paysage
et de la gastronomie,
président de la Mission française
du patrimoine et des cultures alimentaires.



Jean-Claude Ribaut,

écrivain, chroniqueur vin et gastronomie
au journal *Le Monde* (1989 - 2012).
A publié notamment : «Voyage d'une
Gourmet à Paris» (Calmann-Lévy, 2014)



Jörg Zipprick,

journaliste et auteur depuis 1992.
Ses ouvrages sont publiés en Allemagne,
en France, en Suisse, aux Pays-Bas,
en Russie, en Chine et au Pérou.

COMITÉ INTERNATIONAL

ARGENTINE



Karla Johan Lorenzo,

auteur et sommelière,
ambassadrice du maté

BRESIL



André Boccato,

journaliste, éditeur et délégué
brésilien de la Federazione
Italiana Cuochi

CHINE



He Nong,

journaliste et auteur,
correspondant à Genève
du Guangming



Keping Dong,

critique gastronomique et
producteur de documentaires



Ling Xie,

journaliste

ETATS-UNIS



Basil Katz,

ancien journaliste
(*Reuters, New York Times*)

ITALIE



Francesco Liello,

journaliste

JAPON



Harumi Osawa,

secrétaire générale du
French Food Culture Center

PAYS-BAS



Marcel van Silfhout

éditeur et auteur

ROYAUME-UNI



Philip Sweeney,

journaliste

RUSSIE



Sergei Tchernov,

éditeur, a notamment édité
le seul guide russe

SUISSE



Philippe Dubath,

écrivain, journaliste,
éditeur et photographe

NOS PARTENAIRES





AVEC LE SOUTIEN DE :
Moët Hennessy



PALMARÈS



TOP 10

1^{ER}
 RESTAURANT DE L'HÔTEL DE VILLE
 Score laliste 82.349
CRISSIER (CH)

2^{ÈME}
 PER SE
 Score laliste 82.302
NEW YORK (US)

3^{ÈME}
 KYO AJI
 Score laliste 82.000
TOKYO (JP)

4^{ÈME}
 GUY SAVOY
 Score laliste 81.439
PARIS (FR)

5^{ÈME}
 SCHAUNSTEIN
 Score laliste 81.366
SUMMAPRADA (CH)

6^{ÈME}
 EL CELLER DE CAN ROCA
 Score laliste 81.169
GÉRONE (ES)

7^{ÈME}
 KYUBEI
 Score laliste 79.883
TOKYO (JP)

8^{ÈME}
 MAISON TROISGROS
 Score laliste 79.807
ROANNE (FR)

9^{ÈME}
 AUBERGE DU VIEUX PUIITS
 Score laliste 79.800
FONTJONCOUSE (FR)

10^{ÈME}
 JOËL ROBUCHON (JP)
 Score laliste 79.771
TOKYO (JP)

CHEFS LES PLUS
RÉCOMPENSÉS

1^{ER}
JOËL ROBUCHON
 11 RESTAURANTS
 Score laliste 659.829

2^{ÈME}
ALAIN DUCASSE
 7 RESTAURANTS
 Score laliste 466.710

3^{ÈME}
PIERRE GAGNAIRE
 7 RESTAURANTS
 Score laliste 434.342
