



Tourisme / Gastronomie - 2019/01/17 16:23

Antoine de Caunes présentera la première édition des "World Restaurant Awards"

(Relaxnews) - L'acteur et icône de Canal+ présentera le 18 février prochain le premier palmarès des "World Restaurant Awards", un nouveau classement gastronomique lancé, entre autres, par Andrea Petrini, ancien président France des "World's 50 Best restaurants". Dans le même temps, la nouvelle organisation annonce ce jeudi 17 janvier une nouvelle liste de nominations réduites à cinq prétendants dans chaque catégorie.

Initialement prévue en mai 2018, la cérémonie des premiers "World Restaurant Awards" se tiendra le 18 février prochain au Palais Brongniart à Paris. Un jury de cent personnalités composé de journalistes, d'influenceurs et de chefs, à parité égale entre hommes et femmes, a été constitué pour féliciter les meilleures adresses dans le monde. 36 nationalités seront représentées au sein de ce panel, auquel participent de grandes signatures telles que Hélène Darroze, les Américains Dan Barber et Daniel Humm, le Danois René Redzepi ou encore l'Italien Massimo Bottura, dont le restaurant "Osteria Francescana" est numéro un sur la liste concurrente des "World's 50 Best Restaurants".

Comme un pied de nez aux "50 Best", ce nouveau palmarès ne prendra pas la forme d'un classement, mais de prix remis dans 17 catégories au total. Les récompenses sont réparties en deux grands groupes : onze concernent les "big plates awards" (grandes assiettes en anglais, ndlr) et cinq les "small plates awards" (petites assiettes en anglais, ndlr).

Une présélection avait été annoncée en décembre dernier. Initiée par le groupe marketing IMG, l'ancien cofondateur des "World's 50 Best Restaurants" Joe Warwick et le journaliste italien Andrea Pétrini, la nouvelle organisation fait monter la pression à un mois de l'échéance en proposant une sélection réduite, une "shortlist" à la manière des Oscars. Le choix d'Antoine de Caunes en guise de maître loyal est-il prémédité afin de donner une dimension théâtrale au nouveau palmarès ? Rappelons que l'animateur de télévision a présenté la cérémonie des César à neuf reprises.

Au sein de cette "shortlist", on retrouve le bastion de Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or et la Mère Brazier à Lyon dans la catégorie des "classiques", mais aussi l'annexe conviviale de Bertrand Grébaut et Théo Pourriat "Clamato" à Paris (11e) dans la catégorie des adresses où la réservation n'est pas de mise. La cuisine d'auteur du Parisien "Dersou" concourt pour le prix "forward drinking" tandis que la table gastronomique de Christophe Pelé "Le Clarence" reste dans la course pour le prix "original thinking". Enfin, Alain Ducasse est candidat potentiel au prix du "tattoo-free chef of the year", aux côtés de Clare Smyth et David Thompson.



**Voici la "shorlit" de la première édition des "World Restaurant Awards" :****Big plates****Arrival of the year**

1. DaGorini / Italie
2. Inua / Japon
3. Virtus / France
4. Angler / USA

5. Kjolle / Pérou**Atmosphere**

1. Punk Royale / Danemark
2. Vespertine / USA
3. Chambre Séparée / Belgique
4. Astoria Seafood / USA

5. Machneyuda / Israël**Collaboration of the year**

1. Vespertine X This Will Destroy You
2. Mirazur X Huilerie Saint Michel
3. Cafe Paradiso X Gort na Nairn Farm
4. Single Thread Farm X Bloodroot Blades
5. Frantzen X Jacob Marsing-Rossini

Enduring classics

1. Peter Luger's / USA
2. Paul Bocuse / France
3. La Mère Brazier / France
4. Hyotei / Japon

5. Elkano / Espagne**Ethical thinking**

1. Blue Hill at Stone Barns / USA



2. Food for Soul / Refettorios / monde entier

3. Noma / Danemark

4. Saint Peter / Australie

5. Silo / Royaume-Uni

Event of the year

1. Refugee Food Festival / France

2. Parabere Forum / Espagne

3. Al Meni / Italie

4. Game at Lyle's / Royaume-Uni

5. The Presidential Train / Portugal

Forward drinking

1. Cub / Royaume-Uni

2. Mugaritz / Espagne

3. Dersou / France

4. Amass / Danemark

5. Godenya / Hong Kong

House special

1. Gazela / 'Hot dog' / Portugal

2. Yat Lok / Roast Goose / Hong Kong

3. Obana / Unajyu / Japon

4. Trishna / Soft Shell Crab / Inde

5. Lido 84 / Cacio e Pepe (cooked in pig's bladder) / Italie

No-reservation required

1. Clamato / France

2. Kiln / UK

3. Mocoto / Brésil

4. Deli fu cious / Japon

5. Retrobottega / Italie

Off-map destinations

1. Mil / Pérou

2. Boothaus / Autriche

3. Wolfgat / Afrique du Sud

4. Tokuyamazushi / Japon



5. Riley's Fish Shack / Royaume-Uni

Original Thinking

1. Enigma / Espagne
2. Ikoyi / Royaume-Uni
3. Mugaritz / Espagne
4. Noma / Danemark

5. Le Clarence / France

Small plates

Tattoo-free chef of the year

1. Clare Smyth
2. Alain Ducasse

3. David Thompson

Tweezer-free kitchen

1. Bo.Lan / Thaïlande
2. Racines / France

3. Black Axe Mangal / Royaume-Uni

Trolley of the year

1. Ballymaloe House / Irlande
2. Otto's / Royaume-Uni

3. The Grill / USA

Red-wine serving restaurant

1. Noble Rot / Royaume-Uni
2. Roscioli / Italie

3. Le Baratin / France

Instagram Account

1. @bobeck / Danemark
2. @mattymatheson / Canada

3. @dominquecrem / USA

Long-form journalist

1. Lisa Abend "The Food Circus" dans Fool Magazine
2. Helen Rosner pour "What Jonathan Gold meant for food writing" dans le New Yorker
3. Jonathan Gold pour sa nécrologie d'Anthony Bourdain dans le LA Times