

## Palmarès des World Restaurant Awards : Wolfgang célébré, les chefs français discrets

Visuel indisponible Alain Passard (Douglas McWall) Des anciens des "50 Best" ont lancé un nouveau classement des meilleurs restaurants dans le monde, qui se révèle surpren  
Juste après les étoiles du Guide Michelin , et juste avant les " 50 Best " et la Liste , un tout nouveau palmarès s'est tenu ce lundi 18 février. Intitulé "World Restaurant Awards", ce nouveau classement a été imaginé par le journaliste Andrea Petrini et le critique et ex-"50 Best" Joe Warwick.

Le classement a célébré comme "meilleur restaurant de l'année" l'inconnu Wolfgang en Afrique du Sud. Les Français sont apparus en retrait avec uniquement Le Clarence ("innovateur de l'année") et La Mère Brazier ("le classique qui dure") primés pour leurs cuisines. Les triple étoiles chefs Alain Passard et Alain Ducasse ont remporté respectivement les prix de "meilleur compte Instagram" et "chef non tatoué". Le Refugee Food Festival, à destination des chefs réfugiés, a également été célébré comme "événement de l'année".

Sur place, "L'Obs" a pu relater la cérémonie en direct.

# Le palmarès complet :

Le restaurant Wolfgang en Afrique du Sud remporte la plus haute distinction de "restaurant de l'année", et se voit par ailleurs désigné comme "la destination touristique de l'année".

Le Clarence à Paris est désigné comme "l'innovateur de l'année".

Le titre de "classique qui dure" est décerné à La Mère Brazier à Lyon .

Le prix de "l'événement de l'année" est remis au Refugee Food Festival , dédié à la promotion des chefs étrangers, et fondé par les Français Marine Mandrila et Louis Martin.

Le chef trois étoiles Alain Passard remporte le prix du " compte Instagram de l'année".

Le chef trois étoiles Alain Ducasse est célébré comme "le chef non tatoué de l'année".

"L'engagement éthique de l'année" récompense le Refettorio de Massimo Bottura .

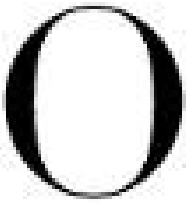
Le prix de "à boire jusqu'au bout" est décerné à Mugaritz en Espagne, au nez et à la barbe du Dersou de Taku Sekine , à Paris.

Le Noble Rot au Royaume-Uni est désigné "le restaurant servant du vin rouge de l'année" – pique contre à la tendance de nombreux établissements à privilégier le vin blanc.

Le restaurant Vespertine aux Etats-Unis est primé comme "l'atmosphère de l'année".

Le restaurant Lido 84 en Italie remporte "le meilleur plat du jour", avec son Cacio e Pepe.

Le restaurant Mocoto au Brésil est désigné "le sans réservation de l'année", grillant la priorité au Clamato de Bertrand Grébault à Paris.



o.nouvelobs.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0

**Date : 18/02/2019**  
Heure : 21:32:45  
Journaliste : Christel Brion /Boris  
Manenti



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Le restaurant Bo.Lan en Thaïlande est désigné "cuisine sans pince à épiler de l'année", battant le Français Racines de Simone Tondo .

"La collab' de l'année" est remportée par Paradiso X Gortnanain en Irlande.

"Le chariot de l'année" récompense le restaurant Ballymaloe House en Irlande.

Le restaurant Inua au Japon est désigné "petit nouveau de l'année", au grand dam du frenchy Virtus .

Lisa Abend de "Fool Magazine" est désignée "journaliste food de l'année", avec son article "The Food Circus".

# L'intégralité de la cérémonie en direct : "A l'année prochaine"