



1ère édition des World Restaurant Awards



Comprenant des catégories aussi originales que nombreuses, les World Restaurant Awards 2019 tenaient leur cérémonie de remise de prix le 18 février dernier à Paris.

Créé par IMG (groupe marketing, événementiel et management) en partenariat avec Joe Warwick, directeur artistique (cofondateur de « The World's 50 Best Restaurants ») et l'éditeur et écrivain Andrea Petrini (président du jury), cet événement à vocation davantage « people » qu'un réel classement était animé par Antoine de Caunes, devant un public composé de célébrités et autres influenceurs de l'univers de la cuisine. Avec pour objectif principal la « *célébration de l'excellence, de l'intégrité et de la diversité de la scène culinaire mondiale* », les World Restaurant Awards 2019 ont récompensé des personnalités issues de 10 pays à travers 4 continents dans les 18 catégories annoncées.

Si l'Afrique du Sud s'est particulièrement distinguée avec le restaurant Wolfgat à Paternoster remportant les prix de la « Off-Map Destination » mais surtout celui du « Restaurant de l'Année », la France a, elle aussi, su tirer son épingle du jeu. Les prix « Approche Originale » et « Classique Intemporel » ont en effet été respectivement décernés aux restaurants Le Clarence à Paris et La Mère Brazier à Lyon.

(A noter également, la remise des « prix » du « Chef Non Tatoué » à Alain Ducasse et celui du « Compte Instagram de l'Année » à Alain Passard...)

Retrouvez l'intégralité des prix sur www.restaurantawards.world