



18/02/2019 20:37:47

Un restaurant sud-africain primé par les World Restaurant Awards

Wolfgat, petit restaurant dans un coin reculé d'Afrique du Sud, a été désigné lundi à Paris "restaurant de l'année" par les World Restaurant Awards, un nouveau classement gastronomique qui veut promouvoir la diversité de la scène gastronomique internationale.

Le restaurant de 20 couverts du chef Kobus Van der Merwe pousse à l'extrême le concept des produits locaux et fabrique lui-même son pain et son beurre.

Il se situe à Paternoster dans un village de pêcheurs, sur la côte ouest à 150 km du Cap, dans une grotte.

Wolfgat est installé sur une plage idyllique fournissant moules et huîtres locales, mais aussi des plantes et des herbes aromatiques poussant dans les dunes, comme l'ail des ours, des épinards cueillis dans les dunes et des plantes indigènes telles que le soutslaai. Il est aussi primé dans la catégorie "destination Off-Map" (en dehors des grands parcours touristiques).

Le jury a fait son choix parmi 36 pays, de l'Australie au Zimbabwe. Et désigné un lauréat dans chacune des 18 catégories retenues, parmi lesquelles "spécialité maison" ou "sans réservation" (allant de la street food à une cuisine fusion cosmopolite, pour des budgets plus modestes), ou d'autres anecdotes comme chef de l'année sans tatouages.

"Nous avons conçu ces différentes catégories et choisi nos membres du jury afin de mettre en avant l'excellence de restaurants de toutes formes, tailles et couleurs, et de provoquer un débat allant bien au-delà des habituels grands noms et destinations reconnues", a déclaré dans un communiqué Joe Warwick, directeur de création des World Restaurant Awards, cofondateur d'un autre classement, les "World's 50 Best Restaurants".

Deux restaurants français ont été récompensés: Le Clarence (deux étoiles Michelin), à Paris, situé dans un somptueux hôtel à côté des Champs-Élysées, dans la catégorie "approche originale", et le lyonnais La Mère Brazier, également doublement étoilé, fondé en 1921 par Eugénie Brazier qui avait formé Paul Bocuse, comme "classique intemporel".

Les votes ont été effectués par un jury composé de 100 membres, avec une parité hommes-femmes 50/50 composé de chefs célèbres tels que Elena Arzak, Alex Atala, Massimo Bottura, David Chang, Hélène Darroze, et René Redzepi ainsi que des journalistes et influenceurs.

Le restaurant Mocoto avec des spécialités à base de manioc à Sao Paulo au Brésil loin des quartiers touristiques est le meilleur dans la catégorie "sans réservation".



Le restaurant Inua ouvert au Japon par Thomas Frebel, ex-responsable de l'équipe de recherche et développement de Noma, est le meilleur restaurant "nouveau de l'année"

neo/alu/or