

World Restaurant Awards: qui sont les Français récompensés

Deux restaurants français ont notamment été récompensés dans la catégorie "approche originale" et "classique intemporel".

Le HuffPost avec AFP



THOMAS SAMSON via Getty Images

Christophe Pele recevant sa récompense pour le restaurant "Le Clarence".

CUISINE - Les résultats sont tombés. Le jury des World Restaurant Awards 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 remporté par le grand chef français multiétoilé Alain Ducasse.

La cérémonie aux allures très cinématographiques avec le tapis rouge et les enveloppes avec le nom du gagnant dans chaque catégorie ouvertes par des stars de la gastronomie a été animée par Antoine de Caunes qui a présenté à de nombreuses reprises la cérémonie des César.

"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 récompensés

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

[Visualiser l'article](#)

Mère Brazier, également doublement étoilé, fondé en 1921 par Eugénie Brazier qui avait formé Paul Bocuse, comme "classique intemporel".

Alain Passard, chef triplement étoilé du restaurant Arpège à Paris, dont le nom est associé aux légumes, a pour sa part vu désigner son compte Instagram le meilleur de l'année.

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".

Un petit restaurant sud-africain primé

Wolfgang, petit restaurant dans un coin reculé d'Afrique du Sud, a été désigné "restaurant de l'année" par ce nouveau classement qui veut promouvoir la diversité de la scène gastronomique internationale. Le chef du restaurant de 20 couverts Kobus Van der Merwe qui n'a commencé à cuisiner qu'à 30 ans, pousse à l'extrême le concept des produits locaux et fabrique lui-même son pain et son beurre.

Le Wolfgang -dont le personnel, pour la plupart féminin, n'a aucune formation officielle- a ouvert ses portes il y a deux ans dans un cottage vieux de 130 ans dans une grotte sur la plage de Paternoster sur la côte ouest, à 150 km du Cap.

"Je ne sens pas le mériter, ce sont mes collaborateurs, qui sortent chaque jour pour cueillir des herbes, des plantes succulentes et des épinards qui devraient être ici ... C'est leur bébé. J'ai hâte de célébrer avec eux avec un grand verre de mousseux sud-africain", a déclaré le chef de 38 ans à l'AFP.

Wolfgang 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 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 menu de dégustation de sept plats y coûte un équivalent de 53 euros. Ancien journaliste, Kobus Van der Merwe a déclaré que sa philosophie était "d'interférer le moins possible avec les produits et de les servir purs, crus et non traités".