



The World Restaurant Awards : 2 français récompensés



Le dernier-né des classements, aux critères inédits, vient de révéler son palmarès. Pour cette première édition, The World Restaurant Awards a sacré, le restaurant sud-africain Wolfgat, restaurant de l'année.

Ce nouveau classement marche un peu sur les plates-bandes du World's 50 Best. Il a été créé par le journaliste Andrea Petrini et le critique Joe Warwick et a pour objectif de refléter la diversité de la gastronomie internationale. Les 100 membres du jury, composé de chefs du monde entier, de journalistes, d'influencers ont désigné leurs lauréats.

2 belles maisons françaises ont su se démarquer dans ce classement original

Le Clarence (2*), et la cuisine de Christophe Pelé, pour sa créativité et son expression artistique
La Mère Brazier (2*), et la cuisine de Mathieu Viannay, pour sa qualité de restaurant d'exception ouvert depuis plus de 50 ans.

2 autres prix anecdotiques ont été remis à Alain Passard, pour le Compte Instagram de l'année et à Alain Ducasse désigné « Chef sans tatouage ».

Réparti en 12 catégories pour les Grandes assiettes, le palmarès a révélé :

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Le Restaurant de l'Année : Wolfgat (Paternoster, Afrique du Sud)

L'Arrivée de l'année : Inua (Tokyo, Japon)

L'Atmosphère de l'année : Vespertine (Los Angeles, USA)

La Collaboration de l'année : Paradiso X Gortnanain (Cork, Irlande)

Le Classique intemporel : La Mère Brazier (Lyon, France)

La pensée éthique Refettorio (Italie, Paris)

L'Événement de l'année : Refugee Food Festival (monde entier)

Le Spécial maison : Lido 84 (Lombardie, Italie)

Le Boire avant : Mugaritz (Saint-Sébastien, Espagne)

Aucune réservation requise Mocoto (Sao Paulo, Brésil)

La Destination hors carte : Wolfgat (Paternoster, Afrique du Sud)

La Pensée originale : Le Clarence (Paris, France)