



## Une table sud-africaine sacrée restaurant de l'année



La première édition des World Restaurant Awards, présentée par Antoine de Caunes, a récompensé lundi soir au Palais Brongniart Wolfgat, situé sur une plage en Afrique du Sud. 17 autres prix ont été décernés, dont le meilleur chef sans tatouage à Alain Ducasse et le compte Instagram de l'année à Alain Passard.

Costumes et robes de soirée étaient de sortie ce lundi au Palais Brongniart (Paris Ile). Les World Restaurant Awards (WRA), nouveau palmarès gastronomique lancé par IMG, déjà à l'origine du festival Taste , en partenariat avec Joe Warwick et Andrea Petrini, organisaient en grande pompe (tapis rouge, photocall et champagne) leur première remise de prix devant un parterre de chefs (Alex Atala, Hélène Darroze, Dan Barber, Clare Smyth...) et «d'influenceurs» internationaux. La cérémonie, entièrement en anglais, était présentée par Antoine de Caunes, prodigue en boutades lancées dans un accent *frenchie* .

Contrairement aux World's 50 Best Restaurants ou à La Liste, les WRA ne se présentent pas comme un classement, mais comme un palmarès supposé célébrer «l'excellence, l'intégrité et la diversité de la scène culinaire mondiale». Dix-huit prix - plus ou moins originaux - ont été distribués lundi soir. Le dernier, et le plus attendu, était celui du «Restaurant de l'année». Il revient à Wolfgat , table de 20 couverts située dans un

www.lefigaro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

coin reculé d'Afrique du Sud, qui repart aussi avec le prix de la destination «off-map» (en dehors des sentiers battus).

Le chef du restaurant, Kobus Van der Merwe, un ancien journaliste qui n'a commencé à cuisiner qu'à 30 ans, pousse à l'extrême le concept des produits locaux (moules, huîtres, plantes et herbes aromatiques poussant dans les dunes, plantes indigènes...) et fabrique lui-même son pain et son beurre. Le Wolfgat - dont le personnel, pour la plupart féminin, n'a aucune formation officielle - a ouvert ses portes il y a deux ans dans une maison de pêcheurs vieille de 130 ans, près du site de la grotte de Wolfgat, sur la plage idyllique de Paternoster, à 150 km du Cap sur la côte ouest. Le menu dégustation de sept plats y coûte l'équivalent de 53 euros.

Passard, Ducasse, la Mère Brazier et le Clarence primés

36 pays étaient en lice, 10 repartent avec un prix, parmi lesquels «nouveau de l'année» (Inua à Tokyo), «spécialité maison» (Lido 84 sur le lac de Garde pour ses pâtes cacio e pepe cuites en vessie de porc), «sans réservation» (Mocoto à Sao Paulo), «atmosphère de l'année» (Vespertine à Los Angeles), «cuisine sans pincettes» (Bo.Lan à Bangkok)...

Cinq Français ont aussi été honorés: le Clarence (Paris VIIIe), prix de «l'approche originale» ; la Mère Brazier (Lyon), meilleur «classique intemporel» ; Alain Ducasse, «chef sans tatouage» et Alain Passard, meilleur «compte Instagram» .

Deux initiatives solidaires ont enfin été saluées: le Refettorio de Massimo Bottura et Lara Gilmore , qui lutte contre le gaspillage alimentaire et l'exclusion (catégorie «approche Éthique»), et le Refugee Food Festival , qui permet à des chefs-cuisiniers réfugiés de cuisiner dans les restaurants qui les accueillent (catégorie «événement de l'année»).

Les votes ont été effectués par un jury composé de 100 membres, avec une parité hommes-femmes, 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».