

Le Magazine Restaurant Publie la liste S.Pellegrino 2010 des 50 Meilleurs Restaurants Au Monde

Que de Changements! Le Chateaubriand nommé Meilleur Restaurant de France

À TENIR SECRET JUSQU'À 9H30 PM, HEURE D'ÉTÉ BRITANNIQUE, LUNDI 26 AVRIL 2010

PRINCIPAUX EXTRAITS:

- **Prix S.Pellegrino des 50 meilleurs restaurants au monde et prix Acqua Panna du meilleur restaurant européen : Noma, Copenhague, Danemark.**
- **Prix « Lifetime Achievement » (une vie entière dédiée à la cuisine): Eckart Witzigmann**
- **Chef de la décennie pour le magazine « Restaurant » : Ferran Adrià, Espagne**
- **Prix Acqua Panna du meilleur restaurant d'Amérique du Nord : Alinea, Chicago, USA.**
- **Prix Acqua Panna du meilleur restaurant du Moyen-Orient et d'Afrique : La Colombe, Cape Town, Afrique du Sud.**
- **Prix Acqua Panna du meilleur restaurant d'Amérique du Sud : D.O.M, Sao Paulo, Brésil.**
- **Prix Acqua Panna du meilleur restaurant d'Asie : Les Creations de Narisawa, Tokyo, Japon.**
- **Chef's Choice (Le choix des chefs) : Le Fat Duck, Bray, Royaume-Uni.**
- **La plus forte progression : Daniel, New York, États-Unis.**
- **Meilleure nouvelle entrée : Schloss Schauenstein, Suisse.**
- **Prix du « Breakthrough Restaurant » (restaurant voué à entrer en 2011 dans les S.Pellegrino 50 meilleurs restaurants au monde) : Marque, Sydney, Australie.**

La liste S.Pellegrino des 50 meilleurs restaurants au monde compilée par le magazine « Restaurant » a aujourd'hui nommé le restaurant parisien Le Chateaubriand meilleur restaurant de France pour 2010.

Inaki Aizpitarte, le Chef cuisinier, s'est déjà forgé une imposante réputation « d'enfant sauvage » de la scène gastronomique parisienne et ce nouvel hommage renforce sa position sur le front de la nouvelle cuisine française. Le Chateaubriand, selon les résultats des votes de l'Académie S.Pellegrino des 50 meilleurs restaurants, occupe la 11e place en 2010, soit une impressionnante progression de plus de 29 places par rapport au classement de l'année dernière.

Sur les traces du succès d'Inaki, L'Astrance, autre favori parisien, figure en 16e position sur la liste cette année. Les noms bien établis de Joël Robuchon et Alain Ducasse au Plaza Athénée ne sont pas oubliés et figurent respectivement à la 29e et 41e place. La position d'Alain Ducasse cette année marque son retour sur la liste après une sortie en 2009. Enfin, La Maison Troisgros, le restaurant familial à la réputation établie de longue date, installé à Roanne, occupe la 44e place, un autre retour pour 2010.

Le lauréat 2010 du Prix S.Pellegrino des 50 meilleurs restaurants au Monde est le Noma de Copenhague. Dirigé par le Chef cuisinier René Redzepi, âgé de 32 ans, Noma s'est hissé au très convoité sommet, remportant la plupart des votes de l'Académie composée de plus de 800 critiques,



www.theworlds50best.com

Sponsored by



ITALY'S FAVOURITE COFFEE



Slow Food UK



journalistes et experts internationaux en gastronomie dans cette remise de prix organisée par le magazine britannique « Restaurant ».

Situé dans le port de Copenhague, dans un entrepôt maritime du 18e rénové avec style, avec la plupart des plats servis par les chefs eux-mêmes, Noma s'inscrit comme le meneur de la tendance de la « cuisine nordique ». Renommé pour utiliser des ingrédients véritablement locaux et de saison dont la plupart sont inconnus en dehors de la région nordique, et créant des plats tels que les « radis sur sol comestible » qui révèlent parfaitement la nature dans votre assiette, le restaurant s'est très vite établi comme un lieu de pèlerinage. Mais Copenhague n'est plus le terminus de la ligne gastronomique.

Après quatre années consécutives au sommet (de 2005 à 2009), le El Bulli de Ferran Adria se retrouve cette année à la seconde place. La domination de la liste par l'El Bulli pendant une si longue période constitue un événement extraordinaire aujourd'hui consacré par le magazine « Restaurant » qui reconnaît à Ferran le prix « Chef de la décennie », décerné pour la première fois cette année.

Le Fat Duck du Royaume-Uni complète le trio de tête des meilleurs restaurants et confirme la réputation de Heston Blumenthal comme l'un des chefs les plus extraordinaires et admirés au monde. Distinction supplémentaire, Heston remporte également cette année le prix du « Choix des chefs » après avoir été nommé Chef des Chefs par ses pairs, véritable éloge, s'il en est. Sur le front britannique, le restaurant Hibiscus de Claude Bosi à Mayfair constitue également une extraordinaire nouvelle percée dans les top 50.

Le nombre de mouvements enregistrés cette année dans la liste démontre clairement qu'il ne s'agit pas d'un décompte statique de restaurants renommés mais bien d'un guide permettant de repérer en un clin d'œil les meilleurs talents de la gastronomie mondiale. Les consommateurs peuvent débattre de ce qui fait un bon restaurant ou pas et les avis peuvent certes diverger mais cette liste confirme les plus larges tendances observées sur la scène mondiale et donne le ton pour l'année à venir.

Paul Wootton, éditeur du magazine « Restaurant » qui organise cette remise de prix déclare : « La liste de cette année est une liste passionnante qui souligne en particulier la richesse des jeunes chefs dynamiques apportant de nouvelles idées dans le monde de la gastronomie. La progression de René Redzepi au sommet montre que les membres de l'Académie qui votent sont suffisamment fins connaisseurs pour reconnaître cette nouvelle vague de talents qui vient se frotter à d'autres dont la renommée internationale est mieux assise. Que les réalisations considérables de Ferran Adria au sommet de la liste ne soient jamais égalées à l'avenir est une autre question, mais nous avons tenu à célébrer ses exploits grâce à notre nouveau prix de Chef de la décennie. Nous attendons avec impatience les 10 prochaines années avec des listes qui continueront à inspirer des débats et des jugements tranchés à travers le monde ».

L'Europe réalise une particulièrement bonne performance en se plaçant dans le peloton de tête avec des restaurants espagnols et italiens occupant cinq des dix premières places de la liste des 50 meilleurs restaurants au monde. Les États-Unis font également une démonstration de force avec trois restaurants classés parmi les 10 premiers, dont le restaurant Alinea de Grant Achatz à Chicago à la 7e place et 8 restaurants au total parmi les top 50.

Les restaurants asiatiques, australiens, sud-américains et japonais sont plus nombreux cette année. La cuisine française continue d'être fortement représentée avec le prix Acqua Panna du meilleur restaurant du Moyen-Orient et d'Afrique (La Colombe, 12) et le prix Acqua Panna du meilleur restaurant d'Asie (Les Creations de Narisawa, Japon, 24). Cependant, le Quay a été retenu pour le Prix Acqua Panna du meilleur restaurant d'Australie (27) et D.O.M, comme meilleur restaurant Acqua Panna d'Amérique du Sud (18), tous deux rompant avec la tradition classique pour une modernité provocante.

Sans surprise pour les membres de l'Académie S.Pellegrino des 50 meilleurs restaurants au monde, la ville de Mexico obtient sa première apparition dans la liste grâce au restaurant Biko. Ouvert par les chefs basques Bruno Oteiza et Mikel Alonso, ses plats tels que le Foie 100 % Barbe à Papa démontrent parfaitement pourquoi ils ont nommé leur style la « cuisine de l'évolution ». Biko est entré dans la liste à la 46e place cette année et pourrait être l'un de ceux à surveiller dans les années à venir.



www.theworlds50best.com

Sponsored by



Les autres nouvelles entrées notables sur la liste pour 2010 comprennent l'Aqua dans la ville industrielle de Wolfsburg, (Allemagne, 34), De Librije (Pays-Bas, 37) et Schloss Schauenstein (Suisse, 30).

Le Marque de Mark Best à Sydney (67), la destination gastronomique secrète des gourmets, est nommé comme le restaurant voué à percer dans les top 50 de 2011. Marque est passé si près de figurer parmi les 50 meilleurs que le magazine « Restaurant » est convaincu que parmi tous les nouveaux établissements figurant entre la 51e et la 100e place, il est celui qui est assuré de percer et de figurer sur la liste l'année prochaine.

Enfin, l'un des plus prestigieux prix, le « Lifetime Achievement » (prix pour une vie entière dédiée à la cuisine), va cette année au chef autrichien Eckart Witzigmann, qui s'est construit une longue et illustre carrière en Allemagne au fil des ans. Premier chef germanophone à avoir trois étoiles au Michelin, sa contribution au monde culinaire a été reconnue par le magazine « Restaurant » et le jury de l'Académie.

L'attribution des très attendus prix S.Pellegrino 2010 des 50 meilleurs restaurants au monde s'est tenue au Guildhall de la City de Londres, lundi 26 avril, lors d'une cérémonie souvent décrite comme les « Oscars » de la scène gastronomique mondiale. L'organisation humanitaire « Action contre la faim » a une fois encore été désignée comme l'association de bienfaisance officielle du Prix S.Pellegrino des 50 meilleurs restaurants au monde.

Les amateurs de bonne chère à travers le monde auront la chance d'acheter un repas unique dans les 50 meilleurs restaurants du monde en faisant une offre sur eBay, tous les bénéfices allant aux activités d'assistance d'Action contre la faim dans 40 pays du monde, dont Haïti. Les enchères débiteront le 27 avril 2010. <http://myworld.ebay.co.uk/actionagainsthungeruk>

Notes à l'attention des éditeurs :

Le magazine « Restaurant » est la principale publication du Royaume-Uni destinée aux chefs et restaurateurs et il dirige l'opération du prix S. Pellegrino des 50 meilleurs restaurants au monde depuis 2002. Le magazine « Restaurant » est entièrement responsable de l'organisation des prix, du dépouillement des votes et de l'établissement du classement.

S.Pellegrino poursuit ce partenariat fructueux en qualité de sponsor des prix. S.Pellegrino et Acqua Panna sont les principales eaux minérales naturelles servies dans les grands restaurants du monde. Ensemble, elles incarnent le style italien à l'échelle mondiale, une synthèse de l'excellence, du plaisir et du bien-être.

PR contact details

Pour plus d'informations sur le prix S.Pellegrino des 50 meilleurs restaurants au monde 2010, veuillez contacter :

Service de presse des S. Pellegrino 50 meilleurs restaurants au monde 2010 au

+ 44 (0) 207 631 1000 (aux heures de bureau)

Ou :

+44 (0) 7989 3437271

+44 (0) 7749 617 395

Ou par courriel :

Alexandra.tunney@luchfordapm.com ou
worlds50best@luchfordapm.com

Pour toute requête liée à la communication chez S.Pellegrino,

veuillez contacter Maria Antonietta Morello chez Weber Shandwick Italy
Courriel : mmorello@webershandwick.com

Téléphone : +39 02 57378310



www.theworlds50best.com

Sponsored by



Slow Food UK

