Les Echos

WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ...ET MOI

LES MEILLEURES TABLES DU MONDE

Publié en exclusivité, le classement 2020 des restaurants les plus réputés de la planète établi par La Liste dresse une nouvelle carte de la gastronomie.

+

SPÉCIAL LUXE

LE LOUVRE ABU DHABI EN MAJESTÉ

LA JOAILLERIE AU MASCULIN

CAMPEMENTS ULTRA-CHICS

ÉPARGNE

Ces placements sûrs qui rapportent

ÉDUCATION

Comment Pisa note les systèmes scolaires

Code Etude ACPM

Chez Guy Savoy à la Monnaie de Paris : « rouget barbet "en situation", la mer en garniture ».

LA NOUVELLE CARTE DE LA GASTRONOMIE MONDIALE

Par Laurent Guez

«Les Échos Week-End» dévoilent en exclusivité les meilleurs restaurants du monde selon le classement 2020 de La Liste, un guide fondé sur un puissant algorithme. Au-delà des adresses qui comptent, s'y révèlent les profondes mutations de la gastronomie. Et si, après avoir flatté les sens, les plus grands chefs de la planète voulaient désormais donner du sens ?

Quels sont les meilleurs restaurants du monde ? La question peut paraître inepte, ou terriblement compliquée... Meilleur pour quoi et pour qui ? Chaque convive a ses goûts, ses partis pris et son budget. Chaque pays a sa culture, son patrimoine et son chauvinisme. Et pourtant, il y a cinq ans, Philippe Faure a décidé de prendre la question au sérieux, et même d'y répondre avec méthode. L'ancien diplomate, qui fut aussi propriétaire du guide Gault & Millau et président d'Atout France (l'agence nationale de développement touristique), a fondé La Liste, une appli qui répertorie pour les voyageurs les meilleures tables de 180 pays. Ce travail de titan repose sur un algorithme qui prend en compte et pondère les notes des grands guides gastronomiques, mais aussi les articles des critiques culinaires du monde entier, y compris ceux de la presse locale, les points de vue des blogueurs et même les avis des sites participatifs. Un «métaclassement», un peu comme celui de l'ATP pour le tennis ou celui de Shanghai pour les universités, qui fournit à la fois un outil pratique (l'appli La Liste) et un palmarès très original. Par sa méthodologie, il met en avant des adresses souvent différentes des trois étoiles Michelin, ou de la liste des 50 meilleurs restaurants du monde établie par le britannique The World's 50 Best grâce aux votes de jurys régionaux.

En exclusivité, *Les Échos Week-End* révèlent ainsi les principaux résultats de La Liste 2020, qui seront officialisés lundi 2 décembre au cours d'une cérémonie au Quai d'Orsay. À commencer par les lauréats, qui sont quatre cette année. Deux nouveaux noms

LES CHAMPIONS DU MONDE 2020

Quatre restaurants sont les lauréats de La Liste 2020. L'an dernier, deux d'entre eux, *Guy Savoy* et *Le Bernardin*, avaient été désignés lauréats ex aequo.

Établissement : GUY SAVOY MONNAIE DE PARIS
Pays : France (Paris)
Chef : Guy Savoy

Établissement : LE BERNARDIN
Pays : États-Unis (New York)
Chef : Éric Ripert

Établissement : NIHONRYORI RYUGIN
Pays : Japon (Tokyo)
Chef : Seiji Yamamoto

Établissement : SUGALABO
Pays : Japon (Tokyo)
Chef : Yosuke Suga

JAMES LEYNSE/LINEA, SHUTTERSTOCK

apparaissent, et tous les deux sont à Tokyo : *Nihonryori Ryugin* et *Sugalabo*. Le premier, une institution dirigée par Seiji Yamamoto, propose une élégante cuisine traditionnelle (kaiseki). Le second, 20 couverts seulement, a été créé il y a cinq ans par Yosuke Suga, un cuisinier d'inspiration plus internationale et même française, puisqu'il a longtemps travaillé pour Joël Robuchon. Les deux autres lauréats 2020 sont plus connus des familiers de La Liste, puisqu'ils étaient déjà grands gagnants ex aequo l'an dernier : *Le Bernardin* à New York, un restaurant de Manhattan dont le chef, Éric Ripert, est français, et *Guy Savoy* à la Monnaie de Paris (lire également p. 108).

LE JAPON ET LA CHINE EN FORCE

À 66 ans, dont 50 passés derrière les fourneaux, Guy Savoy reste sur la première marche du podium pour la quatrième année consécutive ! Quand nous l'avons rencontré, il y a quelques semaines, il ne connaissait pas les résultats, mais on sentait bien que ce fou de rugby espérait conserver son titre. *« La première fois, j'étais extraordinairement fier d'être au top*, dit-il. *La deuxième, je m'étais préparé à laisser la*

Ci-dessus : Guy Savoy, dans l'escalier d'honneur de la Monnaie de Paris. Le Français trône au sommet de La Liste pour la quatrième année consécutive.

En haut à gauche : *Le Bernardin*, à New York, et son chef, le Français Éric Ripert.

Ci-dessous : au *Sugalabo*, à Tokyo, le Japonais Yosuke Suga livre une cuisine inspirée, notamment, de ses années de travail avec Joël Robuchon.

LES MEILLEURES TABLES DES GRANDES MÉTROPOLES

Pour les voyageurs d'affaires ou les « foodies » invétérés, voici les meilleurs restaurants selon La Liste 2020, dans 20 capitales ou grandes villes de la planète.

AMSTERDAM
▸ **Établissement :** Ciel Bleu
▸ **Chefs :** Onno Kokmeijer et Arjan Speelman

BARCELONE
▸ **Établissement :** Lasarte
▸ **Chef :** Martin Berasategui

BERLIN
▸ **Établissement :** Lorenz Adlon Esszimmer
▸ **Chef :** Hendrik Otto

BRUXELLES
▸ **Établissement :** Sea Gril
▸ **Chef :** Yves Mattagne *

DOHA
▸ **Établissement :** Idam (Alain Ducasse)
▸ **Chef :** Damien Leroux

LONDRES
▸ **Établissement :** Gordon Ramsay
▸ **Chef :** Gordon Ramsay

LYON
▸ **Établissement :** La Mère Brazier
▸ **Chef :** Mathieu Viannay

MADRID
▸ **Établissement :** Coque
▸ **Chef :** Mario Sandoval

MARSEILLE
▸ **Établissement :** Le Petit Nice
▸ **Chef :** Gérald Passedat

MONTRÉAL
▸ **Établissement :** Le Mousso
▸ **Chef :** Antonin Mousseau-Rivard

** Déménage en mai 2020 à la Villa Lorraine.*
*** Ex aequo.*

MOSCOU
▸ **Établissement :** Twins Garden
▸ **Chef :** Ivan et Sergey Berezutskiy

NEW YORK
▸ **Établissement :** Le Bernardin
▸ **Chef :** Éric Ripert

PARIS
▸ **Établissement :** Guy Savoy Monnaie de Paris
▸ **Chef :** Guy Savoy

PÉKIN
▸ **Établissement :** The Beijing Hongkong Jockey Club
▸ **Chef :** Johnson Meng

ROME
▸ **Établissement :** La Pergola
▸ **Chef :** Heinz Beck

SAN FRANCISCO
▸ **Établissement :** Atelier Crenn
▸ **Chef :** Dominique Crenn

SHANGHAI
▸ **Établissement :** Ultraviolet
▸ **Chef :** Paul Pairet

SINGAPOUR
▸ **Établissement :** Odette
▸ **Chef :** Julien Royer

TEL AVIV
▸ **Établissement :** Lumina
▸ **Chef :** Meir Adoni

TOKYO
▸ **Établissement :** Sugalabo**
▸ **Chef :** Yosuke Suga

TOKYO
▸ **Établissement :** Ryugin**
▸ **Chef :** Seiji Yamamoto

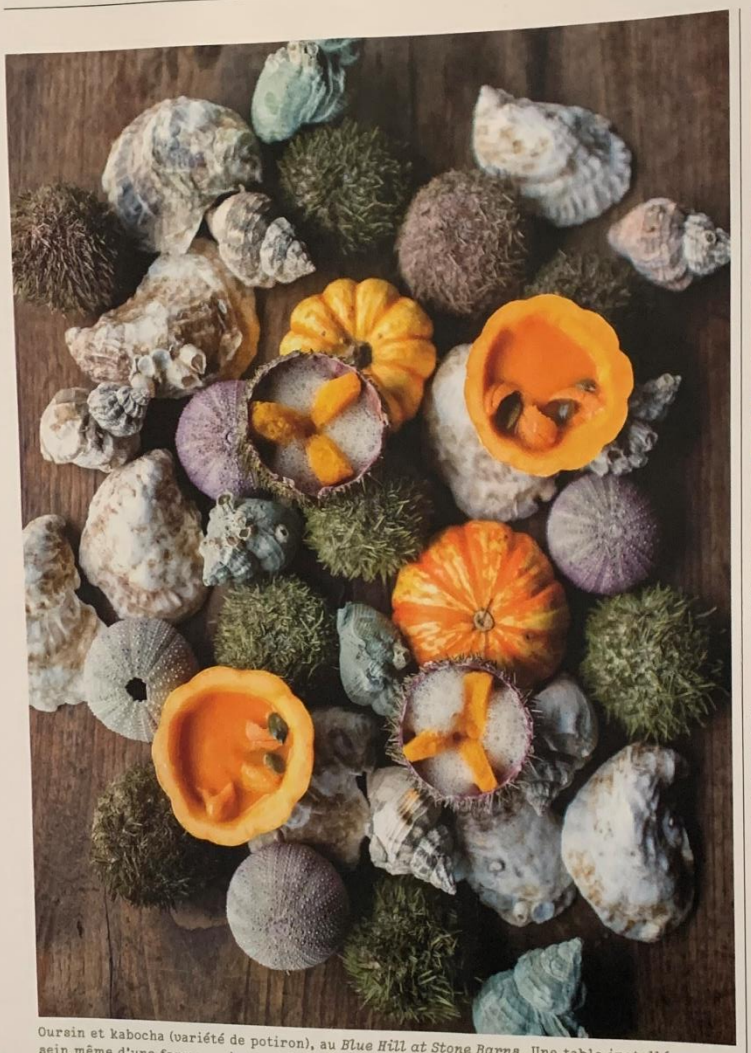
place et j'ai été ravi de la garder. Maintenant, c'est vrai que j'attends chaque année cette reconnaissance avec inquiétude ! Mais au-delà de mon propre cas, je trouve que La Liste fournit un panorama unique de l'évolution de la gastronomie mondiale. Au cours des dernières éditions, on a ainsi assisté à la poussée spectaculaire de l'Asie et à l'émergence des femmes. Au Mexique, au Brésil ou encore en Turquie, vous avez désormais des cuisinières fantastiques. »

Sur ces deux points, l'illustre cuisinier français n'a pas tort. La montée de l'Asie, d'abord. *« Sur les 1000 meilleurs restaurants de la planète que nous avons distingués, le Japon est cette année le premier pays en nombre d'établissements*, précise Jörg Zipprick, journaliste et expert culinaire, cofondateur avec Philippe Faure de La Liste. *Il est talonné par la Chine, qui monte en puissance. Viennent ensuite la France, puis les États-Unis. »* Bien sûr, si l'on tient compte de la taille des populations, l'Hexagone tire son épingle du jeu. Nous avons fait les comptes : avec 120 restaurants classés dans le Top 1000 pour 67 millions d'habitants, la France affiche un ratio de 1,8 par million d'habitants. C'est mieux que le Japon et ses 148 tables parmi les 1000 meilleures (1,16), et bien mieux que les États-Unis (0,28) ou la Chine (0,1). Nous voilà rassurés ! Quant à la place des femmes, comme le suggère Guy Savoy, elle évolue, même si le mouvement est encore lent. Plusieurs grandes chefs font partie des 1000 champions de La Liste, comme l'Américaine Melissa Rodriguez, du restaurant *Del Posto* à New York, la Turque Aylin Yazicioglu du restaurant *Aylin Yazicioglu* à Istanbul (numéro 1 en Turquie de la Liste 2020) ou encore la Sud-Africaine Chantel Dartnall du *Mosaic* à Pretoria. Mais elles restent largement minoritaires. De la même manière, sur les 50 du dernier World's 50 Best, il n'y avait que cinq femmes.

LA PLACE DES FEMMES DANS LA LISTE PROGRESSE... TRÈS LENTEMENT.

En réalité, l'évolution la plus tangible de la haute cuisine actuelle, c'est l'engagement de ses ambassadeurs toqués en faveur de la planète. Créateur du restaurant *Sugalabo*, Yosuke Suga fait partie des quatre lauréats 2020. Selon ce jeune chef, l'essentiel est de ☛

SHUTTERSTOCK



Oursin et kabocha (variété de potiron), au *Blue Hill at Stone Barns*. Une table installée au sein même d'une ferme, qui revendique le combat pour une gastronomie écologique et locale.

La Sud-Africaine Chantel Dartnall, au *Mosaic*, à Pretoria, l'une des rares femmes à s'être frayé un chemin dans La Liste.

suivre les saisons : « *Pour moi, c'est la clé,* expliquait-il récemment au magazine du Guide Michelin. *Au Japon, certains ingrédients ne sont disponibles que dix jours par an ! Les saveurs sont plus présentes lorsque le produit est de saison, vous vous en apercevez immédiatement en bouche.* » Guy Savoy partage cet avis. « *Nous les cuisiniers, nous sommes obligés de travailler au rythme des saisons,* explique ce chef adoré aux États-Unis. *À Paris, je privilégie les produits d'Île-de-France, cela va de soi, et c'est d'autant plus naturel que nous avons tout à portée de main ! Mais je n'en fais pas une affaire de marketing. Par exemple, je me fiche un peu du bio. Je lui préfère l'authentique. Un bon producteur de volailles, qui les élève en plein air et les nourrit avec de bonnes céréales, ça me convainc plus que certains commerçants des marchés bio parisiens qui ajoutent de la crotte et de la paille sur leurs œufs…* » Onno Kokmeijer, le chef de *Ciel Bleu*, meilleur restaurant d'Amsterdam selon La Liste 2020 (deux étoiles Michelin), se méfie lui aussi des faux-semblants. Il sélectionne rigoureusement ses fournisseurs, mais jamais il n'oserait se faire passer pour le champion de la vertu : « *Nous ne sommes pas vraiment des modèles sur le développement durable ! Comment voulez-vous l'être, quand vous servez du foie gras ou du caviar, et des produits d'exception venus de loin ? En plus, à la vérité, nos clients s'en fichent un peu.* »

Pas si sûr. La gastronomie mondiale change, se veut plus verte et plus éthique.

QUI SONT LES « FOOD TRAVELLERS » ?

Malgré leurs prix « gastronomiques », comme disait Coluche, les grandes tables peuvent compter sur une nouvelle clientèle captive : les « food travellers », ou « gourmet travellers ». « *Dans un établissement comme le nôtre, 80% de la clientèle est internationale,* indique Onno Kokmeijer, le chef du *Ciel Bleu*, le restaurant de l'hôtel Okura d'Amsterdam. *Une partie d'entre eux, des connaisseurs qui deviennent même des influenceurs Instagram, parcourent le monde à la découverte des meilleurs restaurants.* » Une population de passionnés qui ne cesse de croître et qu'on pourrait estimer à une dizaine de milliers de personnes dans le monde. Ils peuvent attendre plusieurs mois pour obtenir une réservation, et sont prêts à investir toutes leurs économies dans les voyages gastronomiques.

LES 10 MEILLEURS BISTROTS DE FRANCE

Au-delà des tables d'exception, les auteurs de La Liste répertorient aussi les bons bistrots à travers le monde. Voici leurs dix coups de cœur dans l'Hexagone.

1

2

3

AU VIEUX COMPTOIR

Atmosphère désuète, genre *La Traversée de Paris*. La charcuterie (Jura, Pays basque, pâté de l'Ardèche) est soigneusement sélectionnée, comme les Saint-Jacques, le poisson ou le rognon de veau de Corrèze. Desserts régressifs, tel ce baba ivre de rhum.
▸ 17, rue des Lavandières Sainte-Opportune, 75001 Paris. Tél. : 01 45 08 53 08. Compter de 40 à 55 € à la carte.

LE GRAND PAN

Benoît Gauthier a su fidéliser une clientèle avec ses entrées sans fioritures (soupe froide crémeuse de haricot blanc) et laisser le choix entre une selle d'agneau dorée au sautoir ou une joue de cochon braisée au vin rouge. Le soir, potage d'office, et choix entre une côte de porc (Ibaïona), de bœuf (blonde d'Aquitaine), de veau (de Mauléon) ou un homard breton.
▸ 20, rue Rosenwald, 75015 Paris. Tél. : 01 42 50 02 50. Compter de 35 à 55 €.

CAFÉ DE LA FONTAINE

Bruno Cirino est un immense cuisinier dont le talent peut tout aussi bien être mis à l'épreuve du *Café de la Fontaine* que de l'*Hostellerie Jérôme*, la grande table de l'arrière-pays. Selon la saison, le marché ou la criée, la carte proposera une brandade de morue aux poivrons doux ou des filets de rougets de Méditerranée au fenouil sauvage.
▸ 4, avenue du Général de Gaulle, 06320 La Turbie. Tél. : 04 93 28 52 79. Menu 33 €.

CAFÉ BRUNET 1

Installé en 1875 dans une bâtisse du XIVe siècle, ce bistrot fait de la résistance. Ici, pas de plats tendance ou de menus interchangeables. Le menu canaille annonce la couleur : féra, pommes à l'huile, joue de porc confite ou andouillette grillée, pain perdu… retrouvé.
▸ 18, place Gabriel Fauré, 74940 Annecy. Tél. : 04 50 27 65 65. Compter de 26 € à 33 €.

METS MOTS 2

L'ancienne imprimerie a conservé quelques traces de son passé, mais la cuisine délicate et savoureuse n'invite pas à la nostalgie. Le pâté en croûte, chou rouge acidulé, comme le pigeon au sang, fondue d'endives caramélisées, ou la tarte au potimarron rappellent que le chef est un ancien de chez Gagnaire.
▸ 98, rue Fondaudège, 33000 Bordeaux. Tél. : 05 57 83 38 24. Menus déjeuner 22 €, le soir 33 € et 58 €.

LE GOÛT DES CHOSES

On dit que Marseille est la capitale d'un continent nommé Méditerranée. Justement, Olivier Rathery a bourlingué avant de s'y fixer, il y a une dizaine d'années. La mousse de morue légèrement anisée évoque la Floride, la sauce chimichurri appliquée au filet de bœuf Simmental, l'Argentine.
▸ 4, place Notre-Dame-du-Mont, 13000 Marseille. Tél. : 04 91 48 70 62. Menus 24 € (déj.), 32 et 41 €.

DANIEL ET DENISE 3

Créée en 1968 par Daniel Léron (MOF), repris par Joseph Viola en 2004 (MOF également), cette institution bouchonnière est un sanctuaire du tablier de sapeur, gras double (dans le bonnet), passé à l'œuf battu, pané, poêlé, servi croustillant avec une sauce gribiche ou un beurre d'escargot.
▸ 156, rue de Créqui, 69003 Lyon. Tél. : 04 78 60 66 53. Formule (déj.) 21 €, menu saison 33 €.

LE BISTROT D'ANTOINE

À deux pas de la place Saint-Étienne, au cœur de Strasbourg, Antoine Kuster compose fièrement sa carte avec les produits et traditions d'Alsace. Cuisses de grenouilles, schniederspaetle (ravioles farcies), civet de marcassin, coq au riesling, boudin moulé à la main. Un paradis pour les gourmets.
▸ 3, rue de la Courtine, 67000 Strasbourg. Tél. : 03 90 24 93 25. Menu 33 €, carte 45 €.

TERRE-MER

C'est la bonne adresse d'Auray, dans le golfe du Morbihan, où Anthony Jehanno et son épouse nous rappellent les liens immémoriaux que les Bretons ont tissé avec la mer. Le « pot-au-feu » de gamberoni et moelle de bœuf, suivi d'une queue de lotte, boudin, jarret et bisque de langoustines illustrent une démarche créative et respectueuse des produits.
▸ 20, rue Louis Billet, 56400 Auray. Tél. : 02 97 56 63 60. Formule 28 €, menus 34 et 55 €.

LE PATIO

Bien qu'il s'annonce autodidacte, le jeune chef a du métier : pour preuve, les noix de Saint-Jacques, velouté d'endives, la poitrine de porc confite, pommes grenailles, ou bien les petits choux (chocolat et crème passion/orange sanguine). Pas de carte, mais une ardoise et une addition raisonnable.
▸ 5, rue Christine, 50100 Cherbourg. Tél. : 02 33 52 49 10. Menus 22 € (déj.) et 30 €.

98 CARLOS BUENO ROMANO JULIEN BOUVIER

Le premier à s'être engagé fut le Français Alain Passard, avec son restaurant parisien *L'Arpège* (20e de La Liste 2020, trois étoiles Michelin) : « *En 1999, j'ai eu une prise de conscience*, se souvient-il. *J'étais entouré de gens qui m'avaient fait réfléchir. Moi qui étais réputé pour la rôtisserie, je n'arrivais plus à travailler un animal mort. J'ai mis un an avant de repenser "L'Arpège" autour du légume.* » Aujourd'hui, son restaurant ne s'approvisionne qu'auprès de ses propres jardins, dans l'Eure et dans la Sarthe. Grâce à ce « sourcing intégré », il connaît tout du produit qu'il cuisine. « *Le monde perd la tête*, poursuit le chef de *L'Arpège*. *Il nous faut remettre les mains dans la terre. La nature a écrit le plus beau livre de cuisine, il suffit de l'ouvrir, chapitre par chapitre.* » Depuis, Alain Passard a fait des petits, partout sur la planète. « *C'est bien plus qu'un effet de mode*, affirme la Française Hélène Pietrini, directrice des World's 50 Best. *Partout, les cuisiniers se replongent dans leur terroir et redéfinissent leur cuisine.* » C'est le cas en Colombie, où la chef Leonor Espinosa, du restaurant *Leo Cocina y Cava* à Bogota, a étudié le patrimoine traditionnel amazonien pour le remettre au goût du jour.

LA TABLE AU PLUS PRÈS DE LA FERME

Plus près de nous, l'Italo-Argentin Mauro Colagreco, chef du *Mirazur* à Menton, nommé meilleur restaurant du monde 2019 par le World's 50 Best, revendique lui aussi cette proximité avec la nature et le terroir méditerranéen : « *Près du restaurant, nous avons un jardin de cinq hectares*, racontait-il le 23 septembre dernier, au cours d'une conférence au musée du Quai Branly. *Ce jardin est un lieu d'espoir. Il nous permet de nous reconnecter avec les produits oubliés ou en voie de disparition. Je cuisine ces ingrédients pour mettre en valeur leurs caractéristiques uniques, en utilisant les techniques que j'ai apprises en voyageant.* » Respecter les saisons, la diversité des produits de la terre et de la mer, raccourcir le chemin entre la ferme et la table, tels sont les nouveaux défis des grands chefs d'aujourd'hui. L'un d'entre eux pousse encore plus loin cette logique. Il s'agit de l'Américain Dan Barber. Son restaurant emblématique, *Blue Hill at Stone Barns*, est situé à Pocantico Hills (État de New York) dans une exploitation familiale qu'il a transformée en ferme pédagogique. Il n'utilise que les produits de sa ferme et mène un combat sans relâche contre l'agrobusiness et pour la biodiversité, par sa cuisine d'élite et par les conférences qu'il donne aux quatre coins du monde. Ses clients sont fascinés, et lorsqu'ils dégustent une carotte ou une laitue dans son plus simple apparat, vivent une expérience quasi transcendantale.

Patron du réseau Les Collectionneurs, créé par son ami Alain Ducasse et qui regroupe près de 600 hôtels et restaurants de luxe, Xavier Alberti résume ainsi la grande histoire de la gastronomie : « *Elle a commencé par répondre, il y a plusieurs millénaires, à la question "qu'est-ce qu'on peut manger ?" Puis, à mesure que les techniques culinaires se développaient, à la question "comment peut-on manger ?" Cela a duré jusqu'à la phase caricaturale de la cuisine moléculaire. Aujourd'hui, la question, c'est "pourquoi je mange ?"* » Alain Ducasse fut l'un des premiers à le comprendre, lorsqu'il a décidé de proposer, en 1987, un menu 100% végétal au *Louis XV* à Monaco, puis de placer en 2014 son restaurant du *Plaza Athénée* sous le signe de la « naturalité » : une haute cuisine sans viande, avec seulement de la pêche durable, des légumes et des légumineuses. « *Une assiette n'est pas une destination*, poursuit Xavier Alberti. *Au restaurant, je veux qu'on m'accueille, qu'on me raconte des histoires, qu'on me parle des producteurs et qu'on donne du sens à mon repas. Jusqu'ici, la gastronomie flattait les sens, elle doit désormais donner du sens.* » ●

120

RESTAURANTS FRANÇAIS

sont classés dans le Top 1000 de La Liste. Ce qui confère à l'Hexagone le ratio par habitant le plus élevé. L'honneur est sauf !

Plus d'infos sur weekend.lesechos.fr

DR CARLOS BUENO ROMANO JULIEN BOUTON

Ci-contre : l'Américain Dan Barber, chef du *Blue Hill at Stone Barns*, à Pocantico Hills, dans l'État de New York.