



## Les 100 restaurants du monde qu'il faut avoir essayé une fois dans sa vie !

Publié le mercredi 28 janvier 2015 à 10:01 | par Arts & Gastronomie |

Le magazine « Le Chef », déjà reconnu pour organiser annuellement le prix du Chef de l'Année® (où les chefs français récompensent celui qui représente le mieux la profession), innove encore en lançant le sondage des 100 chefs au monde chez qui il faut avoir été ! Fidèle à son principe, le magazine « Le Chef » a interrogé les 512 chefs 2\* et 3\* Michelin du monde pour leur demander quels sont les 5 chefs, et leurs restaurants, qui incarnent au mieux les valeurs de la profession et chez qui il faut avoir été au moins une fois dans sa vie. Ce sondage, qui vu son ampleur peut être assimilé à un classement, est le premier qui donne une photographie réaliste des meilleurs restaurants du monde. L'objectif est d'apporter enfin une réponse constructive au classement « fifty-best » qui depuis plus de 10 ans, fait la pluie et le beau temps dans le jugement qu'apportent les journalistes internationaux sur la cuisine internationale. Ce dernier pose le problème de la composition du jury. En effet, le principe est que chaque pays a droit à 10 jurés, chacun d'eux votant pour 7 restaurants qu'ils estiment les meilleurs. La France et le Japon, possédant chacun plus de 100 restaurants 2 et 3 étoiles Michelin, ont donc chacun 10 jurés qui donnent 7 noms. Le Danemark, qui lui ne possède que 2 chefs 2 étoiles, a lui aussi 10 jurés... Ceci explique sans doute la part belle faite aux petits pays ayant peu de restaurants étoilés!

**TOP 10**

PIERRE GAGNAIRE - Rest. PIERRE GAGNAIRE - France  
 PAUL BOCUSE - Rest. PAUL BOCUSE - France  
 JOAN ROCA - EL CELLER DE CAN ROCA - Espagne  
 THOMAS KELLER - PER SE - USA  
 ALAIN DUCASSE - Louis XV - Monaco  
 MICHEL BRAS - Rest. MICHEL BRAS - France  
 ERIC FRECHON - EPICURE - France  
 YANNICK ALLENO - LEDOYEN - France  
 SEIJI YAMAMOTO - NIHON RYORI RYUGIN - Japon  
 DANIEL HUMM - ELEVEN MADISON PARK - USA  
 TOP 50

EMMANUEL RENAUT - FLOCONS DE SEL - France  
 MARTIN BERASATEGUI - Rest. MARTIN BERASATEGUI - Espagne  
 HARALD WOHLFAHRT - SCHWARZWALDSTUBE - Allemagne  
 JOEL ROBUCHON - L'ATELIER JOEL ROBUCHON - France  
 BENOIT VIOLIER - HOTEL DE VILLE - Suisse  
 MICHEL TROISGROS - Rest. MICHEL TROISGROS - France  
 ALAIN PASSARD - L'ARPEGE - France  
 CHRISTIAN BAU - VICTORS GOURMET - Allemagne  
 JOACHIM WISSLER - VENDOME - Allemagne  
 ARNAUD DONCKELE - RESIDENCE DE LA PINEDE - France  
 RENE REDZEPI - NOMA - Danemark  
 GERD DE MANGELEER - HERTOOG JAN - Belgique  
 CHRISTIAN JURGENS - UBERFAHRT - Allemagne  
 PETER GOOSSENS - HOF VAN CLEEVE - Belgique  
 GERALD PASSEDAT - PETIT NICE - France  
 JIRO ONO - JIRO HOTNEN - Japon  
 PASCAL BARBOT - L'ASTRANCE - France  
 HESTON BLUMENTHAL - THE FAT DUCK - Royaume-Uni  
 MASSIMO BOTTURA - OSTERIA FRANCESCANA - Italie  
 REGIS MARCON - Rest. REGIS ET JACQUES MARCON - France  
 PAUL PAIRET - ULTRAVIOLET - Chine  
 GILLES GOUJON - AUBERGE DU VIEUX PUITTS - France  
 ENRICO CRIPPA - PIAZZA DUOMO - Italie  
 GUY SAVOY - Rest. GUY SAVOY - France  
 TETSUYA WAKUDA - TETSUYA'S - Australie  
 DANIEL BOULUD - Rest. DANIEL BOULUD - USA  
 JEAN-FRANCOIS PIEGE - Rest. J.-F. PIEGE - France  
 SVEN ELVERFELD - AQUA - Allemagne  
 MASSIMILIANO ALAJMO - LA CALANDRE - Italie  
 JONNIE BOER - DE LIBRIJE - Pays Bas  
 TOP 100

NADIA SANTINI - DAL PESCATORE - Italie  
 ERIC PRAS - MAISON LAMELOISE - France  
 ENRICO CERA - DA VITTORIO - Italie  
 GRANT ACHATZ - ALINEA - USA  
 MARC HAEBERLIN - AUBERGE DE L'ILL - France  
 ANDONI ADURIZ - MUGARITZ - Espagne  
 ANNE-SOPHIE PIC - MAISON PIC - France  
 JACOB JAN BOERMA - DE LEEST - Pays Bas  
 ANDREAS CAMINADA - SCHAUENSTEIN SCHLOSS - Suisse  
 COREY LEE - BENU - USA  
 ANDRE CHIANG - Rest. ANDRE - Singapour  
 TORU OKUDA - KOJYU - Japon  
 SHINICHI SATO - PASSAGE 53 - France  
 GEORGES BLANC - Rest. GEORGES BLANC - France  
 Jouji SOMURA - A TA GUEULE - Japon  
 HANS HASE - TANTRIS - Allemagne  
 ALAIN DUTOURNIER - CARRE DES FEUILLANTS - France  
 HIDEKI ISHIKAWA - Rest. ISHIKAWA - Japon  
 HIDEAKI MATSUO - KASHIWAYA - Japon  
 RASMUS KOFOED - GERANIUM - Danemark  
 TAKASHI SAITO - SUSHI SAITO - Japon  
 MAURO ULIASSI - REST

ULIASSI - Italie  
HISATO NAKAHIGASHI - Japon  
BERNARD PACAUD - L'AMBROISIE - France  
CESAR RAMIREZ - CHEF TABLE AT BROOKLYN FARE - USA  
ALEXANDRE COUILLON - LA MARINE - France  
HAJIME YONEDA - HAJIME - Japon  
ALEXANDRE BOURDAS - **SAQUANA** - France  
CARME RUSCALLEDA - SANT PAU - Espagne  
SHUZO KISHIDA - QUINTESSENCE - Japon  
DAVIDE SCABIN - COMBAL ZERO - Italie  
PHILIPPE MILLE - LES CRAYERES - France  
KEIJI NAKAZAWA - SUSHI SHO - Japon  
HEINZ BECK - LA PERGOLA - Italie  
Thierry Marx - sur mesure - France  
GORDON RAMSAY - Rest. GORDON RAMSAY - Royaume-Uni  
YASUHIKO MASAYA - YASUKICHI - Japon  
JUSTIN COGLEY - AUBERGE CARMEL - USA  
CHAN YAN-TAK - LUNG KING HEEN - Hong-Kong  
VIRGILIO MARTINEZ - CENTRAL - Pérou  
MAGNUS NILSSON - FAVIKEN - Suède  
DAN HUNTER - BRAE ORWAY HINTERLAND - Australie  
ALEX ATALA - D.O.M. - Brésil  
NACHO MANZANO - CASA MARCIAL - Espagne  
ARNAUD LALLEMENT - L'ASSIETTE CHAMPENOISE - France  
PATRICK O'CONNELL - THE INN AT LITTLE WASHINGTON - USA  
YOSHIHIRO NARISAWA - NARISAWA - Japon  
ANNIE FEOLDE - ENOTECA PINCHIORRI - Italie  
ERIC RIPERT - LE BERNARDIN - USA  
JASON ATHERTON - POLLEN STREET SOCIAL - Royaume-Uni  
MATTHIEU VIANNAY - LA MERE BRAZIER - France  
CHAN TAK KWONG - WING LEI KITCHEN - Chine  
ROBERTO ACUSO - Rest. ACUSO - Pérou  
ANNIE PINCHIORRI - ENOTECA PINCHIORRI - Italie  
OLIVIER BELLIN - L'Auberge des GLAZICKS - France  
ELENA ET JUAN MARI - ARZAK - Rest. ARZAK - Espagne  
JEAN-GEORGES VONGERICHTEN - Rest. JEAN-GEORGES - USA  
BEN SHEWRY - ATTICA - Australie  
KEI KOBAYASHI - Rest. KEI - France  
ALAIN ROUX - WATERSIDE INN - Royaume-Uni