

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



## The World Restaurant Awards : 4 prix pour la France

**Paris (75)** Créés par IMG en partenariat avec Joe Warwick, qui collabore avec Andrea Petrini, The World Restaurant Awards se présentent comme une "célébration de l'excellence, de l'intégrité et de la diversité de la scène culinaire mondiale".

Visuel indisponible

© Dominique Charriau - IMG

Alain Ducasse remporte le prix de 'Chef Non tatoué'.

*"Les vainqueurs ont été décidés par un jury de 100 membres composé de journalistes gastronomiques, d'influenceurs et de professionnels de la restauration issus de 37 pays différents "*, indique **Andrea Petrini**, président du jury. Et c'est à Paris, au Palais Brongniard, que vient d'avoir lieu la première cérémonie de remise des World Restaurant Awards.

La France se voit décerner plusieurs prix : 'Approche Originale' pour Le Clarence à Paris et 'Classique Intemporel' pour La Mère Brazier à Lyon. Dans la catégorie 'Small Plates', un brin subversive, **Alain Ducasse** remporte le prix de 'Chef Non tatoué' et **Alain Passard** celui du 'Compte Instagram de l'Année', une sorte de clin d'oeil au rôle important qu'occupent aujourd'hui les réseaux sociaux dans le monde de la restauration.

L'Afrique du Sud se distingue tout particulièrement avec Wolfgat à Paternoster – un restaurant niché dans une maison de pêcheurs vieille de 130 ans face à l'océan, près du site de la grotte de Wolfgat, avec une carte axée sur la pêche locale et les plantes sauvages cueillies dans la région du Western Cape – en remportant non seulement le prix de la 'Off-Map Destination' mais aussi celui du 'Restaurant de l'Année'.

Le restaurant multi-sensoriel Vespertine, Los Angeles, situé au coeur d'un projet architectural ambitieux (une tour de quatre étages à l'exosquelette en acier ondulé), 22 couverts seulement et une bande-son spécialement composée par le groupe texan 'This Will Destroy You', remporte le prix 'Atmosphère de l'Année'.

**Bo Songvisava**, Thaïlandaise, co-chef et co-propriétaire du restaurant Bo.Lan à Bangkok qui propose une cuisine thaïe à base de produits frais cultivés sur place, gagne le prix 'Cuisine Sans Pincettes'.

**Lara Gilmore** récolte le prix 'Approche Éthique' pour Food for Soul, l'association qu'elle dirige avec son mari **Massimo Bottura**, qui avec l'ouverture de plusieurs 'Reffetorio' à travers le monde, se consacre à la lutte contre le gaspillage alimentaire, la faim et l'exclusion.

Lido 84 au bord du lac de Garde dans les Alpes italiennes se voit récompenser du prix 'Spécialité Maison' pour son 'cacio e pepe' cuit en vessie de porc.