

Communiqué de Presse

28 avril 2014

Pour télécharger toutes les images, les communiqués traduits et pour plus d'informations, veuillez aller sur : <http://releasd.com/61ad>

Site du Centre de Média en ligne: [www.theworlds50best.com/media-centre](http://www.theworlds50best.com/media-centre)

Veuillez vous enregistrer et utiliser le mot de passe suivant **Pre552014** pour entrer (respecter les majuscules et les minuscules)

## NOMA RECUPERE SON TITRE S. PELLEGRINO DE MEILLEUR RESTAURANT DU MONDE

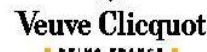
- René Redzepi célèbre le retour de Noma à la première place
- La France a cinq restaurants sur la liste
- L'Europe dispose de 28 restaurants dans le top 50

Ce soir, le restaurant danois Noma récupère son titre S. Pellegrino de Meilleur Restaurant du Monde. Après neuf ans sur la liste des meilleurs restaurants du monde et trois victoires consécutives en 2010, 2011 et 2012, Noma fête une nouvelle fois son retour à la première place. Les résultats ont été annoncés lors de la cérémonie de remise des prix des 50 Meilleurs Restaurants du Monde, sponsorisée par S. Pellegrino et Acqua Panna, à Londres - un largement événement considéré comme étant le point culminant du calendrier gastronomique mondial.

Le propriétaire et chef du Noma Rene Redzepi est reconnu pour sa très originale et parfois viscérale version de la nouvelle cuisine nordique. Sa cuisine s'efforce de reproduire la culture et le paysage danois avec des spécialités telles que « Baies de Cassis et Roses ». Redzepi, qui a une méticuleuse attention au détail, une approche innovante pour la recherche et l'expérimentation de la fermentation – animées par une passion et une curiosité insatiable – a de nouveau emmené son restaurant au sommet.

Avec cinq restaurants dans le top 50 et une importante influence gastronomique sur grand nombre de chefs inclus dans la liste, la France est à nouveau omniprésente tout au long de la cérémonie de remise des prix de cette année. Mirazur est en tête, à la 11<sup>e</sup> place, après avoir fait un bond de la 17<sup>ème</sup> place cette année et qui le place juste à côté des 10 premiers. Situé sur les hauteurs de Menton, Mirazur offre une vue à couper le souffle comme d'ailleurs son menu. Les quatre autres restaurants français sont tous situés à Paris avec l'Arpège à la 25<sup>ème</sup> place cette année, suivis de près par L'Chateaubriand à la 27<sup>ème</sup> place. Les deux autres célèbrent leur neuvième année parmi les meilleurs restaurants du monde : L'Atelier Saint-Germain de Joël Robuchon à Paris à la 31<sup>ème</sup> place et L'Astrance à la 38<sup>ème</sup> place.

L'espagnol El Celler de Can Roca se place en 2<sup>ème</sup> et célèbre avec Jordi Roca qui remporte le premier prix de Meilleur Pâtissier du Monde, parrainé par Cacao Barry®. Jordi est connu pour sa créativité et son irrévérence s'agissant des desserts ; sa vision va de pair avec son incroyable compétence et précision. L'Espagne a sept restaurants sur la liste des meilleurs restaurants, trois étant dans les dix premiers. Mugaritz est maintenant à la 6<sup>ème</sup> place, avec



CONCHAY TORO



ULTRACOMPACT SURFACES



# Press Release

## Communiqué de Presse

son compatriote Arzak qui reste à la 8<sup>ème</sup> place. Azurmendi de Larrabetzu, près de Bilbao fait son entrée à la 26<sup>ème</sup> place et remporte le prix Restaurant Durable, sponsorisé par Zacapa.

L'Italie a trois restaurants dans la liste des meilleurs restaurants avec l' Osteria Francescana de Massimo Bottura qui reste à la 3<sup>ème</sup> place pour la deuxième année consécutive. Pour la première fois, le Royaume-Uni a deux restaurants parmi les dix premiers avec Dinner by Heston Blumenthal à la 5<sup>ème</sup> place (grimpant deux places) et The Ledbury de Brett Graham à la 10<sup>ème</sup> place (trois places de plus que l'année dernière). Le prix du Diners Club® Lifetime Achievement est attribué à Fergus Henderson de St. John à Londres, reconnaissant ainsi la contribution fondamentale qu'il a donnée à l'identité de la gastronomie anglaise. La France dispose de cinq restaurants sur la liste des meilleurs restaurants du monde avec Mirazur qui passe de la 17<sup>ème</sup> à la 11<sup>ème</sup> place.

Avec sept restaurants sur la liste générale et deux restaurants dans le top 10, les États-Unis se joignent à l'Espagne et la France avec le plus grand nombre de restaurants figurant sur la liste. Eleven Madison Park à New York passe à la 4<sup>e</sup> place, en conservant le Prix du Meilleur Restaurant en Amérique du Nord, sponsorisé par Acqua Panna. Un autre prix décerné aux États-Unis est celui de One To Watch, sponsorisé par Dekton® by Cosentino, remporté par Saison, à San Francisco. Nouvelle entrée pour Coi, également situé à San Francisco, qui fait ses débuts à la 49<sup>ème</sup> place.

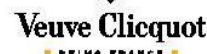
L'Amérique du Sud a également des raisons de fêter avec le Mani d'Helena Rizzo qui monte de 10 places, et se range à la 36<sup>ème</sup> place et avec Helena qui remporte le Prix Veuve Clicquot du Meilleur Chef Féminin du Monde. Le restaurant D.O.M d'Alex Atala à São Paulo est à la 7<sup>ème</sup> place et remporte une nouvelle fois le Prix du Meilleur Restaurant d'Amérique du Sud, sponsorisée par Acqua Panna. Atala reçoit également le très convoité Chefs' Choice Award, sponsorisé par Gaggenau, et qui est voté par les chefs figurant sur la liste. Le Highest Climber Award, sponsorisé par Lavazza, a été décerné au restaurant Central à Lima, qui est maintenant à la 15<sup>ème</sup> position après avoir fait une montée impressionnante de 35 places.

L'Asie a désormais sept restaurants dans le classement mondial, y compris le Meilleur Restaurant en Asie, sponsorisé par Acqua Panna: Nahm à Bangkok, en Thaïlande, qui arrive à la 13<sup>ème</sup> place (après avoir monté de 19 places). Gaggen, également à Bangkok, est classé à la 17<sup>ème</sup> place, écopant le Highest New Entry Award, sponsorisé par LesConcierges.

Les 50 Meilleurs Restaurants du Monde, sponsorisé par S. Pellegrino et Acqua Panna sont annoncés annuellement au Guilhall de Londres, aboutissant au très convoité Prix S. Pellegrino du Meilleur Restaurant du Monde.

L'édition des 50 Meilleurs Restaurants du Monde est organisée par le magazine *Restaurant* et présentée en compagnie des restaurateurs les plus importants du monde, les meilleurs chefs et les médias internationaux.

William Drew, éditeur des 50 Meilleurs Restaurants du Monde, a déclaré: «Cela a été une autre année excitante pour les prix et nous sommes ravis d'avoir une fois de plus félicité les meilleurs chefs du monde à Londres pour une nuit de fête pour l'industrie. La volonté d'atteindre de nouveaux sommets gastronomiques continue à croître et à se développer et



CONCHA Y TORO



# Press Release

## Communiqué de Presse

nous sommes honorés de jouer un petit rôle dans ce processus. C'est fantastique d'assister à la force et l'étendue du talent qui existe dans tous les coins de la planète. "

### Comment la liste est établie

La liste est créée à partir des votes des 50 Meilleurs Restaurants de l'Académie Diners Club® World, un groupe influent de plus de 900 leaders internationaux dans l'industrie de la restauration. L'Académie comprend 26 régions distinctes dans le monde entier, qui ont chacune 36 membres, dont un président, et chaque membre peut lancer sept voix. De ces sept, au moins trois voix doivent reconnaître des restaurants en dehors de sa propre région.

Le comité dans chaque région est composé d'écrivains et critiques gastronomes, de chefs, restaurateurs et «gastronomes» très appréciés. Les votants établissent une liste de leurs choix par ordre de préférence, sur la base de leurs meilleures expériences de restauration durant les 18 mois précédents. Il n'y a pas de liste de critères prédéterminés.

### Resultats

Les résultats sont maintenant publiés en ligne au [www.theworlds50best.com](http://www.theworlds50best.com)

Les résultats seront également publiés dans l'édition de mai du magazine *Restaurant* et un guide autonome des 50 Meilleurs Restaurants du Monde sera également mis en vente à partir du 29 avril.

### Pour les demandes de la Presse:

Les langues de l'agence de Presse seront l'anglais, l'espagnol, le français et le portugais.

### Pour les demandes de la Presse:

Veuillez contacter Jo, Harriet ou Amelie à Speed Communications:

Email: [50Best@speedcommunications.com](mailto:50Best@speedcommunications.com)

Téléphone: +0044 (0) 207 842 3255

### Suivez-nous sur Twitter:

@TheWorlds50Best

### Devenez notre fan sur Facebook:

[www.facebook.com/50bestrestaurants](http://www.facebook.com/50bestrestaurants)

**Note aux médias: Pour obtenir de plus d'informations et des mises à jour des 50 Meilleurs Restaurants du Monde, vous DEVEZ vous inscrire sur notre centre numérique en ligne au**

**<http://www.theworlds50best.com/media-centre/>**

### A propos du magazine Restaurant :

Le magazine Restaurant est la plus importante publication Royaume-Uni s'agissant des restaurateurs et chefs, et publie la liste des 50 Meilleurs Restaurants du Monde depuis 2002 et décerne les prix depuis 2003. Le magazine Restaurant est seul le responsable de l'organisation des prix, de la compilation des votes et de la divulgation de la liste.



CONCHA Y TORO



ULTRACOMPACT SURFACES



# Press Release

Communiqué de Presse

## A propos de notre sponsor principal:

S.Pellegrino et Acqua Panna sont les principaux sponsors des prix. S.Pellegrino et Acqua Panna sont les leaders des eaux minérales naturelles en matière de gastronomie. Ensemble, ils interprètent le style italien dans le monde entier comme une synthèse d'excellence, plaisir et bien-être.

Pour plus d'informations sur Acqua Panna & S.Pellegrino, veuillez contacter.

Sanpellegrino Spa  
Antonella Stefanelli – Tél: +39.02.31972796/ Mob. +39.346.6064722  
Antonella.Stefanelli@waters.nestle.com

Ketchum  
Paola Chiasserini – Tél. +39.02.62411948 paola.chiasserini@ketchum.it  
Pour voir la liste de l'année dernière ainsi que tous les événements, connectez-vous sur [www.theworlds50bestrestaurants.com](http://www.theworlds50bestrestaurants.com)

## Sponsors:

- **S.Pellegrino & Acqua Panna** – Principal sponsor du Prix des 50 Meilleurs Restaurants du Monde et sponsor du Prix Continental.
- **Diners Club International** – Sponsor des Services Financiers Officiels et sponsor du "The Diners Club® Lifetime Achievement Award" et du "The Diners Club® World's 50 Best Restaurants Academy".
- **Veuve Clicquot** – sponsor du prix Veuve Clicquot du Meilleur Chef Féminin du Monde et fournisseur officiel de Champagne.
- **Lavazza** – sponsor du "Highest Climber Award" et fournisseur officiel de café.
- **LesConcierges** – sponsor du 'The Highest New Entry Award' et sponsor officiel de la conciergerie.
- **Zacapa** – Sponsor du 'Sustainable Restaurant Award' sponsor et fournisseur officiel de boissons alcoolisées.
- **Gaggenau** – Sponsor du 'Chefs' Choice' et fournisseur officiel d'appareils ménagers.
- **Birra Moretti** – Fournisseur Officiel de bière.
- **Cacao Barry**® – sponsor du "World's Best Pastry Chef" et fournisseur officiel de chocolat.
- **Dekton® by Cosentino** – sponsor du 'One to Watch' and Fournisseur officiel de la surface de travail en quartz
- **Concha y Toro** – Fournisseur officiel de vin.
- **Farm Africa** – Sponsor Official Charity Partner



CONCHA Y TORO



ULTRACOMPACT SURFACES

