

Paris, jeudi 16 novembre, 2023

PRIX SPECIAUX LA LISTE

11 catégories de Prix Spéciaux Prix d'Honneur à Bernard Pacaud, L'Ambroisie, Paris



Dans la nouvelle génération féminine française, Eugénie Béziat avec l'Espadon est reconnue pour la Meilleure Ouverture de l'année. Georgiana Viou est nommée Talent de l'Année et Chloé Charles remporte le Prix de la Responsabilité Éthique et Environnementale.

La Bretagne est mise en avant comme Nouvelle Destination Gastronomique. Christian Le Squer, Ronan Kervarrec, Nolwenn Corre et Breizh Café de Bertrand Larcher, gagnant du Prix de l'Innovation, y contribuent fortement.

Les Prix Spéciaux La Liste célèbrent la diversité des talents, l'audace et l'engagement de chefs et restaurateurs. Ces prix rappellent que l'artisanat, l'ancrage dans le terroir, les initiatives ambitieuses sont essentiels pour construire une gastronomie durable et inclusive.

- **Prix d'honneur à Bernard Pacaud**, chef emblématique de L'Ambroisie, sanctuaire de la haute cuisine française de tradition. Défenseur opiniâtre des goûts francs et des saveurs véritables, c'est l'un des plus grands chefs français depuis des décennies. Bernard Pacaud, 76 ans, a commencé son apprentissage à 13 ans aux côtés de la célèbre "mère" Brazier, une figure emblématique de la cuisine lyonnaise. Il a rapidement développé sa propre philosophie culinaire, insistant sur la qualité supérieure des ingrédients. Bernard Pacaud préfère éviter toute forme de médiatisation. *"Je me concentre simplement sur le fait de bien faire mon travail"*, déclare-t-il. Il sera honoré le 20 novembre.

Moët Hennessy



- **Prix de la Nouvelle Destination Gastronomique :**

A l'internationale, **le Portugal**, représenté par **José Avillez**, chef de nombreux restaurants dont le Belcanto à Lisbonne. Aux côtés de Dieter Koschina, Ricardo Costa et Hans Neuner, ces chefs ambassadeurs ont contribué à propulser la cuisine portugaise sur la scène mondiale.

En France, **la Bretagne**, est la destination gastronomique qui a le vent en poupe, portée par **Christian Le Squer**, et son réseau de 5 restaurants incluant le Moulin de Rosmadec, **Ronan Kervarrec**, Maison Kervarrec près de Rennes, et **Nolwenn Corre**, Hostellerie Pointe Saint Mathieu à la pointe du Finistère.

- **Ouvertures de l'année, sponsorisé par Leffe :** **Akuna** (chef Sam Aisbett, Ho Chi Minh Ville, Vietnam), **Atelier Moessmer** (Norbert Niederkofler à Brunico, Italie) et **Ilis** (Mads Refslund à New York). En France, deux ouvertures illustrent le dynamisme de la gastronomie française avec **Le Mas Les Eydins**, du chef renommé Christophe Bacqué dans sa nouvelle maison d'hôtes au coeur du Lubéron et la cuisine patrimoniale contemporaine d'**Espadon** (chef Eugénie Béziat au Ritz Paris) qui sont récompensés par l'édition 2024 de la Liste.

- **Nouveaux Talents de l'Année, sponsorisé par Moët Hennessy :** sont notamment mis à l'honneur cette année dans la catégorie "Nouveaux talents", le prodige âgé d'à peine 20 ans, E.J. Lagasse (**Emeril's**, La Nouvelle Orléans, USA) et la cheffe brésilienne Tassia Magalhaes (**Nelita**, Sao Paulo). En France, Georgiana Viou (**Rouge**, Nîmes) est célébrée pour le dialogue qu'elle fait éclore entre Bénin et Méditerranée. Les trois derniers lauréats cette année sont Jongwon Son pour sa cuisine sophistiquée au sein de ses deux établissements (**L'Amant Secret / Eatanic Garden**, Séoul, Corée du Sud), Vanika Choudhary pour ses assiettes faisant honneur au patrimoine cachemirien (**Noon**, Mumbai, Inde) et le talentueux chef britannique Merlin pour sa haute gastronomie "farm-to-table" (**Osip**, Somerset, Royaume-Uni).

- **Prix de l'Innovation, sponsorisé par le Marché International de Rungis :**

A l'international, **Dario Cecchini**, digne descendant d'une lignée de bouchers à Panzano, devenu "le Michel-Ange de la viande" a fondé Solociccia et l'Officina della Bistecca, deux établissements devenus incontournables pour les amateurs de viande, où le menu célèbre la bistecca dans toute sa splendeur. Fort de son succès, Dario Cecchini a transposé son concept "Carna by Dario" jusqu'aux Émirats, prouvant ainsi que sa cuisine de cœur est à même de séduire les palais bien au-delà des douces collines toscanes. En France, l'entrepreneur **Bertrand Larcher** a créé tout un univers autour de la galette. Avec une ferme consacrée au sarrasin, l'hôtel Otonali à Saint-Malo, ouvert il y a quelques mois, et un restaurant gastronomique d'inspiration japonaise à Cancale, il porte haut l'étendard de la Bretagne dans le monde. L'ambition de ce restaurateur-entrepreneur est d'encore développer son réseau de crêperies franco-japonaises à l'international, faisant du Breizh Café un exemple de fusion culinaire et culturelle heureuse.

Moët Hennessy



- **Prix du Changement** : à l'international, Kwame Onwuachi, chef de **Tatiana** à New York, modèle de diversité culturelle et d'inclusivité, a réussi à mettre la cuisine afro-caribéenne au centre de la table et des débats. Dans un registre axé sur la préservation de la biodiversité des ressources marines, le projet Salmon Eye et le restaurant norvégien Iris, ouvert en juin dernier, incarnent le concept d'Expedition dining. Anika Madsen y pousse le concept de restauration immersive et artistique à un niveau jamais atteint auparavant. Alliant plaisir et pédagogie, la cheffe a fait de son enseigne un modèle de restaurant basse consommation et un haut lieu de la transition écologique par l'assiette.
- **Prix de la Solidarité** : **Chef Tita** (Inez Paez Nin), cheffe iconique dont l'engagement est sans limite dans la valorisation de la cuisine dominicaine et de sa communauté.
- **Prix de la Responsabilité Éthique et Environnementale** :
En Californie, la ferme **SingleThread**, concrétisation du rêve de Kyle et Katina Connaughton, s'étend sur 10 hectares de terres au cœur de la région viticole de Sonoma : une exploitation agricole éco-responsable, foisonnante de biodiversité dont les propriétaires veillent à réduire l'impact environnemental. En France, **Chloé Charles** a érigé la durabilité en principe fondateur de sa cuisine inventive. Chaque ingrédient est une vedette qu'elle s'efforce d'honorer à 100%, dans une optique 100% zéro déchet. Son credo ? "Ne nourrissez pas les poubelles !" Une maxime qu'elle applique avec rigueur, aussi bien dans ses créations culinaires que dans la conception de son dernier établissement, Lago.
- **Prix de l'Authenticité et de l'Artisanat**, *sponsorisé par la Banque Transatlantique* : sont récompensés le chef Damian D'Silva (**Rempapa**), fervent défenseur de l'authenticité et de l'artisanat de la cuisine singapourienne. Son objectif : établir un dialogue avec la nouvelle génération de gourmets, pour préserver la pertinence de l'héritage culinaire singapourien à l'avenir. A Paris, à **La Poule au Pot**, Jean François Piège s'inspire de la tradition pour inventer la cuisine d'aujourd'hui. Il y conjugue avec éclat le patrimoine, et ce au présent.
- **Tables à Explorer**, *sponsorisé par Kaviari* : **Jordnaer** (chef **Eric Vildgaard**, Gentofte, Danemark), **Caillou** (chef **Adachi Koichi**, Tokyo, Japon) **Chefs Warehouse Beau Constantia** (Chef **Ivor Jones**, Le Cap, Afrique du Sud), **Pearl Morissette** (chefs **Eric Roberston** and **Daniel Hadida**, Jordan, Ontario, Canada), **Edomae Sushi Matsuki** (chef **Katsune Takeuchi** à Bratislava, Slovaquie), **Auberge de la Roche** (chefs **Alexis Bijaoui** and **Louis-Philippe Riel**, Valdeblore) et **Sur Mer** (chef **Alexandre Gauthier**, Merlimont).
- **Chef Pâtissier de l'Année**, *sponsorisé par Cacao Barry* : à l'honneur à l'international, **Shaun Velez** (Restaurant Daniel), connu pour développer de superbes desserts contemporains à partir de grands classiques ; et en France, **Anne Coruble** (The Peninsula Paris), qui excelle dans le travail du chocolat et des produits de saison provenant de toute la France, tels que le miel, la crème, le cidre et les herbes.

Moët Hennessy



A propos de LA LISTE

LA LISTE est un guide de voyage numérique global, proposant plus de 32 500 restaurants, 2 500 pâtisseries, et 6 000 hôtels dans plus de 200 pays, accessible via une application mobile en 9 langues. Cette application est également intégrée dans 4.7 millions de voitures des groupes Hyundai et Kia.

L'objectif de LA LISTE est de sélectionner les meilleures adresses pour les voyageurs gourmets, en présentant ses sources avec transparence. Ses événements culinaires de renommée internationale servent à dévoiler les classements et les lauréats des Prix Spéciaux, tout en rassemblant les chefs pour célébrer la diversité culinaire mondiale.

Financée uniquement par des partenaires privés, LA LISTE met en avant ses projets et ses sponsors lors de ses événements et sur ses supports numériques.

La méthodologie de LA LISTE, inspirée par les méta-classifications dans divers domaines comme la musique, les films, et les jeux vidéo, s'appuie sur un algorithme intégrant près de 1 100 sources internationales et nationales. Cette méthode, selon Jörg Zipprick, cofondateur et rédacteur en chef, permet une couverture mondiale et l'identification rapide des tendances émergentes et de leur perception par les médias.

Téléchargez gratuitement l'application LA LISTE, disponible en 9 langues sur IOS et Android : laliste.app.link/download

Visitez notre site internet www.laliste.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux, partagez votre expérience et taguez #LaListe1000 :

Instagram [@LaListe1000](https://www.instagram.com/LaListe1000)

Facebook <https://www.facebook.com/Laliste1000>

Twitter [@LaListe1000](https://twitter.com/LaListe1000)

Presse France

Coline Le Houezec - coline@pascalievenot.fr - Agence Pascale Venot

+33(0)1 53 53 40 50 / +33(0)6 61 20 59 42

Presse Internationale

Anita Gryson - anita@relevanceinternational.com - Relevance International

+44 (0)7711 881275

Moët Hennessy

