

TABLE - "El Bulli" élu meilleur restaurant du monde depuis quatre ans

28/04/2009

Par Guillaume Chauvigné (avec agence)



Le chef anglais Heston Blumenthal et le chef espagnol Ferran Adria ©AFP/CHRIS YOUNG

Et de quatre ! Quatrième année consécutive que le restaurant espagnol de Ferran Adria remporte la palme du meilleur restaurant du monde, qui surpasse le Raymond Poulidor du classement, The Fat Duck qui arrive, une fois de plus, deuxième. "El Bulli" - c'est le nom du tenant du titre - a décidément tout pour plaire. Situé dans un cadre paradisiaque en Catalogne, les clients y dégustent les mets raffinés du chef espagnol, les yeux rivés sur la mer Méditerranée et son ciel bleu azuréen. C'est surtout le précurseur de la cuisine moléculaire qui a pour particularité de mêler des saveurs inattendues : gélatine de betteraves et yaourt, ou encore mélange de caviar et de noix de coco. Ouvert seulement six mois de l'année, le restaurant El Bulli est le plus demandé au monde. Preuve en est, sur la couverture de son dernier livre sorti en février 2009, le chef catalan se targue de recevoir "2 millions de demandes, pour 8.000 couverts par an". La deuxième partie de l'année, il la réserve à la création. Et chaque nouvelle saison, une poignée de privilégiés ont la chance de découvrir ce qui pourrait garnir la

Évaluation du site

Site du magazine Le Point. Il met en ligne l'intégralité de son édition papier. Chaque semaine il passe au crible l'actualité nationale et internationale et propose des grands dossiers sur des sujets de société.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 118

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

prochaine carte du chef espagnol. En France, Thierry Marx a développé le concept de la cuisine moléculaire et est devenu réputé pour sa quiche lorraine liquide ou ses meringues cuites à l'azote. Le restaurant anglais d'Heston Blumenthal, quant à lui, propose une cuisine moléculaire originale. L'Espagne est à l'honneur cette année puisque c'est également un restaurant du pays de la paella qui réalise la plus belle remontée. Le restaurant des frères Roca passe de la 26e place à la cinquième, grâce à leur mélange de couleurs et aux saveurs épicées de leur cuisine. Dans le classement réalisé par la marque d'eau pétillante San Pelegrino, les Français sont à la traîne cette année. Le premier Français, Michel Bras, conserve sa septième place, ce qui n'est pas le cas de tous. En effet, Pierre Gagnaire perd six places et se retrouve en neuvième position. Néanmoins, six autres cuisiniers français font partie du classement, ce qui est loin d'être négligeable. Et pour ceux qui douteraient encore de la qualité de la gastronomie française, bon nombre de restaurants figurant dans le classement ont eu pour maîtres des grands noms de la restauration : Paul Bocuse ou Joël Robuchon pour ne pas les nommer. Autre argument de taille, de nombreux chefs étrangers se revendiquent de la gastronomie française. C'est le cas de Yoshihiro Narisawa, premier **chef** asiatique, ou encore de Thomas Keller, cuisinier américain qui a appelé son restaurant "The French Laundry" (La laverie française). La **gastronomie** française continue donc de rayonner dans le monde. Voici la liste des huit restaurants français figurant dans le top 50 : 7e : Bras, de Michel Bras - 9e : Pierre Gagnaire, de Pierre Gagnaire 11e : L'Astrance, de Pascal Barbot 18e : L'Atelier de Joël Robuchon, de Joël Robuchon 35e : **Le Mirazur** , de **Mauro Colagreco** 40e : Le Chateaubriand, de Inaki Aizpitarte 43e : Le Louis XV, d'Alain Ducasse 47e : Les Ambassadeurs du Crillon, de Jean-François Piège Retrouvez l'intégralité du classement sur le site de San Pelegrino.