



17. desember 2015

Internasjonal gastronomi:

Franske restauranter ligger på toppen av La Liste!

Den 17. desember avslørtes det i nærvær av Laurent Fabius, Frankrikes Utenriksminister og minister for Internasjonal Utvikling, « La Liste », den nye internasjonale gourmet-klassifiseringen som fremhever de 1000 mest eksepsjonelle restauranter i verden. Med 116 restauranter kommer Frankrike på 2. plassen som land –Norge har 3 med på listen og Danmark har 12. De tre mest belønnede kokkene på listen er franskmenn.



På La Liste, den første internasjonale gourmet-klassifiseringen basert på en transparent og rettferdig metode, som tilgodeser de mange guider og anmeldeshjemmesider, kan man nå finne de 1000 beste restaurantene i verden.

De mest representerte land er Japan og Frankrike med hver over 100 restauranter etterfulgt av USA, Kina, Spania, Tyskland og Italia - alle med rett over 50 restauranter. De nordiske land har 28 restauranter på listen fordelt på 12 i Danmark, 9 i Sverige, 4 i Finland og 3 i Norge.

Det er interessant å notere, at selv om Frankrike kun kommer på 2. plassen på listen av de 1000 restaurantene, så passerer Frankrike Japan og kommer på 1. plassen, når listen reduseres til de 250, 100 eller 50 beste restaurantene i verden.

Restaurantene Guy Savoy (Paris), Maison Troisgros (Roannes) og l'Auberge du Vieux Puits (Fontjoncouse) er alle tre plassert i Top 10 på La Liste, på henholdsvis fjerde, åttende, og niende plassen.

Dessuten er de 3 mest belønnede kokkene alle franskmenn : Joël Robuchon (med 11 restauranter), Alain Ducasse (7 restauranter) og Pierre Gagnaire (7 restauranter).

Prosjektet La Liste drives av foreningen Les Tables des Cinq Continents (Restauranter på de fem kontinenter) og mottar ingen offentlige midler, men støttes av flere sponsorer. Den er utviklet av et tverrfaglig team* bygget opp rundt dens grundlegger, Ambassadør og formann for Atout France, Philippe Faure. Frankrikes gastronomiske tiltrekningskraft var også et av debatemnene under den siste Conseil de Promotion du Tourisme (turistråd) under ledelse av Philippe Faure.

Resultatene er oppnådd ved en transparent og rettferdig metode:

- Finne, harmonisere og samle de mange karakterer utdelt av omkring 200 guider og onlinesites til tusener av restauranter.
- Karakterer utdelt spesifikt til vinkartene, betjeningen og omgivelsene er også talt med.
- Forespurt et panel på omkring 150.000 restauratører om de forskjellige guiders pålitelighet.
- Resultatet av denne undersøkelse, foregått i overvåking av en namsmann, har bestemt, med hvilken vekt hver guide skal inngå i det endelige resultatet.
- Sist men ikke minst så teller internettbrukernes råd på de deltagende sites med 25% av den endelige scoren.

For ytterligere opplysninger : www.laliste.com | facebook : laliste1000 | twitter : @laliste1000

* Teamet består av matkritikere, intellektuelle samt omkring 20 internasjonale eksperter og ambassadører fra de fem kontinenter.

Pressekontakt Atout France

Sissel Dahl – 99 50 42 24 – sissel.dahl@atout-france.fr

