

Les classements internationaux et les guides : peut-on s'y fier ?

Marc Esquerré, rédacteur en chef du *Gault et Millau*

Bertrand Grébaut, chef du restaurant *Septime*, Paris

Hélène Pétrini, directrice du *World's 50 Best*

Franck Pinay-Rabaroust, rédacteur en chef du site d'information *Atabula*

Jean-Claude Ribaut, journaliste en charge de l'élaboration de *La Liste*

Les guides et les classements font partie désormais du paysage gastronomique et les chefs de cuisine, étoilés ou non, doivent plus que jamais en tenir compte dans leurs stratégies de développement. Pour autant, ces outils de communication, qu'ils soient nationaux ou internationaux, ne font pas l'unanimité. Décrits pour leurs méthodologies parfois opaques pour certains, suspectés d'affairisme ou de bashing pour d'autres, leurs objectifs et fonctionnements interrogent. Quelle confiance peut-on leur accorder ? Quel est le degré de leur fiabilité ?

En préambule, Franck Pinay-Rabaroust propose une présentation de chacun des invités, en commençant par le plus décrié : le *World's 50 Best*. Créé il y a 15 ans, par le groupe William Reed, avec l'idée originale et inédite à l'époque de réaliser un classement des restaurants à l'échelle mondiale. Celui-ci était au départ réalisé par un panel de votants regroupant des journalistes gastronomiques, des chefs et des passionnés de restaurants, explique sa directrice Hélène Pétrini. Le panel d'anonymes, renouvelé par tiers chaque année, est découpé en 27 régions dans le monde, animées chacune par un *Academy Chair* qui fédère 36 votants. Pour un total de 970 personnes issues de la presse gastronomique, de la restauration et de passionnés qui voyagent.

Un peu plus tôt, en France, en 1973, était lancé le guide *Gault et Millau*. L'objectif de ce guide, explique Marc Esquerre, son rédacteur en chef, était d'accompagner les chefs et de détecter les jeunes talents ; ceux qui allaient devenir de grands chefs plus tard. Mais en somme, le but du guide c'est de mettre en valeur le travail de chacun.

En 2016, sous l'impulsion d'un certain nombre de professionnels de la gastronomie, un nouvel outil de classement voit le jour, appelé *La Liste*. En contestation au *World's 50 Best*, mais surtout dans un souci de rétablir l'équilibre, - car aucun chef français ne figurait dans ce classement, - *La Liste* s'appuie sur un nouvel algorithme. Est confié à la machine le soin de décortiquer 250 à 300 guides et classements mondiaux et d'établir des analogies entre eux, explique Jean-Claude Ribaut en charge de son élaboration. Ce qui représente environ 80 000 sources.

Pour les chefs, ces guides et classements ont une réelle importance. Pour autant, comme l'explique Bertrand Grébaut, chef du *Septime* à Paris, les guides mettent la pression aux cuisiniers. A certaines époques, cela a quand même contribué à nous pousser à aller plus loin. Côté lecteurs, guides et classements ne s'adressent pas aux mêmes publics. Les premiers, comme le *Gault et Millau* s'adressent à des consommateurs, les seconds à des journalistes. Ce qui résulte une lecture complètement différente et, précise Jean-Claude Ribaut, deux visions de la gastronomie.

Les classements, authentiques et impartiaux ?

Les principales réserves émises à l'encontre du *World's 50 Best* concerne l'authenticité et la partialité des votants dans chaque région. Hélène Pétrini, assure à ce sujet : « on est obligés d'avoir une intégrité

et de vérifier chaque étape du système, par respect pour les chefs, pour les médias et aussi au regard du degré d'exposition acquis par le classement au fil des années. » Ainsi les *chairmans* ont interdiction de donner des consignes aux panels. « Il ne faut pas qu'il y ait de stratégies de vote, ni de la part des chefs, ni de la part des votants. »

Le journaliste Jean-Claude Ribaut reste néanmoins perplexe concernant ce classement international qu'il juge « pernicieux ». Hélène Pétrini, en reprenant l'historique de la création du classement, insiste sur la séparation claire entre le groupe média fondateur, *Reed*, et l'équipe aujourd'hui en place, qui coordonne le classement. La directrice, précisant l'existence de partenariats avec certains offices de Tourisme à travers le monde, comme le Pérou, le Mexique, ou la Thaïlande, reconnaît que ces derniers utilisent ce classement comme vitrine : « En s'associant avec notre événement, ça leur donne une certaine visibilité. Mais ils n'ont aucune influence pour négocier un certain nombre de restaurants dans *La Liste* »

Concernant la légitimité et l'impartialité du classement réalisé par *La Liste*, Franck Pinay-Rabaroust souligne que cette dernière, étant financée par la France, peut difficilement prétendre à une objectivité mondiale. A ce sujet, Jean-Claude Ribaut, précise que l'intervention extérieure sur un classement tel que *La Liste* est strictement impossible puisque c'est un algorithme qui fabrique cela et qui agrège des données objectives. C'est un agrégat, dont la modération a été établie par 150 000 chefs cuisiniers, sélectionnés au hasard. Bertrand Grebaut, assure ne connaître aucun chef français qui aurait été sollicité pour participer à ce vote. Le classement *50 Best* est sans doute quelque chose qui traite plus de l'avant-garde. Plus encore, Bertrand Grebaut, regrette que dans ces classements « il n'y ait pas ces restaurants où on pourrait aller manger toutes les semaines. »

Au tour de Marc Esquerre de s'exprimer concernant le guide *Gault et Millau*. Pour le directeur de publication, les personnes qui interviennent dans la notation et le classement des restaurants dans le guide, sont « de vrais gens. Pas de chefs, ni de journalistes. Ce que je veux c'est une approche de client au restaurant. Nos enquêteurs sont des gens de la société civile, des passionnés. Ils sont complètement anonymes et paient leurs additions. Ils sont des clients qui ont réellement goûté tous les restaurants. » Marc Esquerre est plutôt favorable à l'agrégation de listes, pour autant que le public soit averti de la méthodologie employée. La notation du *Gault et Millau* s'effectue par une vingtaine d'enquêteurs sur tout le territoire français. Elle est élaborée à partir d'une grille d'une centaine de points, soumise à discussion après la notation. « Nos critères en France sont avant tout : la probité, la personnalité et la qualité de la cuisine. » En quelque sorte, le *Gault et Millau* juge au-delà de l'assiette : « forcément l'assiette vous plaît un peu plus parce qu'il se passe quelque chose autour », pointe Marc Esquerre.

La culture gastronomique (française) absente des guides et classements ?

Autre critique avancée par le journaliste Jean-Claude Ribaut concernant les classements, c'est l'absence de culture gastronomique, et notamment celle relative à la gastronomie française. « Aujourd'hui, ce qui semble être contesté par le *50 Best* précisément, c'est l'exclusion de la cuisine française traditionnelle de ce classement. Au nom de quoi ? ». Un « dédain » souligné par le journaliste, qui laisse la place selon lui à d'autres territoires comme l'Australie, la Corée du Nord.

Concernant l'absence de la gastronomie française dans les classements internationaux, Marc Esquerre s'étonne qu'on y célèbre la vitalité en Australie ou au Mexique, sans parler de celle aussi bien réelle en France. « On a 4 000 restaurants en France, je peux voir tous nos jeunes talents qui ont une pêche

géniale. Il ne faut pas juste dire : « Non, c'est au Mexique qu'il y a la vitalité ». La vitalité est aussi très largement présente en France avec une culture bicentenaire. » La raison de ce déséquilibre pourrait être mathématique comme l'explique Bertrand Grebaut : « Quand il y a le même nombre de votants en Russie et le même nombre de votants en France, pour 10 fois plus de restaurants et une histoire et une culture gastronomique plus importante, il y a forcément des déséquilibres dans le classement qui ne sont pas normaux. » Néanmoins, la question est posée : « Est-ce un affront aux cuisiniers français, que de mettre en avant des chefs d'autres régions lointaines, que l'on connaît moins ? », précise le chef du *Septime*. La vraie question est peut-être dans l'idée de l'innovation qui s'impose de plus en plus à la gastronomie française. » Pour lui, « Le patrimoine gastronomique est lourd à porter et c'est plus difficile d'innover quand on a un patrimoine aussi important, mais ce n'est pas incompatible, ça demande du travail. » Pour autant, dit-il, « C'est une chance aussi. Ce qui est important, c'est la façon dont on présente le plat, dont on le travaille, mais aussi dont on l'amène devant le client. C'est ce qui est pour moi la modernité. »

Le mot de la fin est laissé à Jean-Claude Ribaut : « Tout ceci effectivement peut faire sourire. Il ne faut pas non plus prendre tout ça trop au sérieux. Mais en même temps, il y a heureusement dans ces guides et classements des intérêts, du goût, du plaisir surtout et de la passion ! C'est cela aussi la gastronomie. »



**INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION**

Actes des Rencontres François Rabelais « La cuisine française est-elle toujours au top ? »,
2 et 3 décembre 2016, Tours