

AVANT D'ÉTEINDRE LA LUMIÈRE SUR UNE ANNÉE PLEINE DE SOUBRESAITS, VOICI UNE LISTE DE TABLES QUI ONT ENCHANTE NOTRE CHRONIQUEUR DE DÉCEMBRE 2021 À DÉCEMBRE 2022. ÉTOILÉES OU PAS, À DORURES OU SANS CHICHI, TOUTES MÉRITENT DE FIGURER SUR NOTRE PODIUM.

STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND  
sdurand@soufflandmagazine.fr

L'époque est aux classements. Notre idée initiale de revenir, au dernier jour de 2022, sur les meilleurs moments d'une année de vagabondages gastronomiques se pliera donc à ce diktat. Comme si le plaisir d'un bon repas ne se suffisait pas à lui-même, comme si personne n'avait remarqué qu'il était absurde de comparer des tables qui ne partagent ni la même ambition ni le même standing, comme si la question de la qualité des inspecteurs déployés à travers le globe ne se posait pas, il faut classer, noter, de l'œuf mayonnaise au lièvre à la royale en passant par le bar au caviar (tout cela dans la même catégorie). « Tous les avis sont permis et traversent tranquillement la herse du bon sens », résume le chroniqueur gastronomique François Simon dans son dernier livre (Poétique du jambon-beurre, Bouquins, 252 p., 20 €, joli cadeau pour des étrennes gourmandes). Esclave de la modernité depuis 1826, Le Figaro s'est résigné à composer comme tout le monde son palmarès des meilleurs restaurants de l'univers. Le nôtre est le fruit d'une méthodologie implacable qui emprunte à la fois à l'empirisme artisanal et aux avancées de l'intelligence artificielle (lire l'encadré). Première surprise: tous les restaurants consacrés se situent en France. Deuxième surprise: tous ont été visités par le même inspecteur entre décembre 2021 et décembre 2022. Troisième surprise: ils sont tous classés premier. Quatrième surprise: il existe d'autres meilleurs restaurants du monde, mais je n'y suis pas allé cette année.

**Auberge À la Bonne Idée (60)**  
Surgi l'an passé dans le paysage gastronomique français, Sébastien Tantot élabore dans la forêt de Compiègne une cuisine à la fois exigeante et poétique qui sort de l'ordinaire à longueur d'assiettes. Ses sauces et ses jus, à eux seuls, valent le déplacement. Déjà un grand chef, bientôt une référence.  
Saint-Jean-aux-Bois.  
Tél.: 03 44 42 84 09. De 90 € à 195 €.

**Àponem (34)**  
Dans l'Hérault secret, au pied d'un clocher, bien plus qu'un restaurant, une atmosphère, un voyage immobile, le sentiment de ne pas pouvoir trouver cela ailleurs. La cuisine fulgurante d'Amélie Darvas est une symphonie pastorale en perpétuel mouvement, l'accueil de Gaby Benicio vaut cent années de yoga. Une pépite.  
Lilhan. Tél.: 04 67 24 76 49. Menu à 150 €.

**L'Assiette Champenoise (51)**  
Une maison de famille sur orbite. Arvid Lallement, l'un des plus grands chefs du circuit (voir, entre autres, sa roustine, nage crémée et citron can), à l'air de s'amuser, sa brigade aus- la bande de toqués alterne assiettes de virtuosité technique ébouriffante et démonstrations de force d'apparence éblouissante.  
Lilhan. Tél.: 03 26 84 64 64.  
Menu à 145 €.

**Auberge de Monceaux (60)**  
Ces jeunes couples reprennent une auberge en bordure de départementale de Beauvais et le bonheur est au rendez-vous. Produits sourcés, cuissons soignées, une trouvaille par assiette, un service impeccable, des sourires et des tarifs comme on aimerait en avoir plus souvent. Courez-y.  
Lilhan. Tél.: 04 84 50 32. Menus de 22 € à 60 €.

**Auberge du Vert Mont (59)**  
Florent Ladeyn est un radical au grand cœur qui assemble dans le Nord des tables à son image. Dans son auberge phare, il a opté pour une cuisine à la braise qui lui permet d'envoyer des plats à se damner, comme cette queue de lotte maturée, chou-fleur laqué, pourpier d'été et jus à la laitue de mer. Menu unique à 50 euros pour une table étoilée, qui dit mieux? Offrez-vous une nuit sur place, le petit déjeuner aussi est délicieux.  
Boeschepe. Réservations via le site [vertmont.fr](http://vertmont.fr). Menu unique à 50 €.

**Auberge du Vieux Puits (11)**  
Perdue dans les Corbières, la table de Gilles Goujon vaut le voyage. Pour la cuisine, évidemment - son fameux œuf « pourri » de truffe, purée de champignons, briochine tiède et cappuccino est, en effet, mémorable. Mais aussi pour la décontraction de l'accueil, rarissime dans cette catégorie d'établissements. Vrai 3-étoiles, authentique auberge: bravo!  
Fontjoncouse. Tél.: 04 68 44 07 37.  
Menus à 245 € et 275 €.

**Les Beaux Mets (13)**  
Un restaurant ouvert au public dans l'enceinte d'une prison - les Baumettes -, animé par des détenus encadrés par des professionnels, en salle comme en cuisine? C'est ce pari pour la réinsertion qu'a gagné l'association Festin en partenariat avec l'administration pénitentiaire. On mange très bien aux Beaux Mets. Mieux: on y mange utile.  
Marseille. Réservation obligatoire - avec contraintes spécifiques - via le site [lesbeauxmets-marseille.fr](http://lesbeauxmets-marseille.fr)  
Menus à 28 € et 35 €, déjeuner seulement.

**Château de la Gaude (13)**  
Matthieu Dupuis Baumal déborde d'énergie et règne sur quatre tables dans ce splendide palais XVIII<sup>e</sup>: un étoilé qui décoiffe, une brasserie et, avec le chef Kazunari Noda, un japonais chic et un autre plus décontracté. Il y en a pour

## NOS 20 MEILLEURS RESTAURANTS DU MONDE EN 2022

### UNE MÉTHODOLOGIE À LA FOIS 100% SUBJECTIVE ET 100% SCIENTIFIQUE

Ce classement se fonde sur une méthodologie aussi traditionnelle qu'innovante. L'équipe d'inspection a été constituée avec rigueur. Conditions d'éligibilité: justifier d'une activité régulière en matière de chronique gastronomique, être en mesure de prouver la visite effective des tables notées, appartenir à la rubrique dédiée du Figaro, partager l'avis de Stéphane Durand-Souffland. Par conséquent, c'est un groupe extrêmement resserré qui a établi le palmarès. Afin de donner à notre liste un caractère scientifique incontestable, un algorithme a été créé. Après chaque visite de restaurant, les avis recueillis ont été soumis à l'analyse d'un ordinateur, de sorte qu'une donnée chiffrée prenant en compte le coefficient « 35 » (service, sourire, satiété) était instantanément calculée par un appareil insoupçonnable de connivence avec quiconque - l'intelligence artificielle n'a-t-elle pas été classée par elle-même meilleure intelligence du monde? Quand c'était bon, le restaurant obtenait un point. Quand c'était insuffisant, zéro. Les établissements retenus ont donc tous obtenu la note maximale: 1 point.

tous les goûts et (presque) toutes les bourses. Dépayçant.  
Aix-en-Provence. Tél.: 04 84 93 09 30.  
À partir de 50 €.

**Le Clarence (75)**  
Des dorures et des lambris, oui, mais une cuisine qui swingue. Quand nombre de chefs se contiennent de peur de froisser, Christophe Pelé donne tout: c'est foisonnant, inattendu, sans crainte du trop - la beauté du risque. Pelé sait tout faire, de l'ultra-contemporain (gyoza au ris de veau, seiche à cru et crevette) au classique (pithiviers de pigeon et foie gras). Très fort.  
Paris 8<sup>e</sup>. Tél.: 01 82 82 10 10.  
Menus de 110 € à 320 €.

**Copains (13)**  
Un bistrot comme on les adore, avec chaude ambiance, plats qui font plaisir à voir et encore plus à manger, quilles de derrière les fagots, service complice et précis. Aux fourneaux, un couple talentueux: Pauline Lagon et Jules Girandon. Le 22 novembre, le quasi et ris de veau, câpres, jus réduit au porto, épinards et mousserons, a décroché les félicitations.  
Marseille. Tél.: 09 53 60 99 91.  
Menus à 26 €, 42 € et 48 €.

**Cromagnon (33)**  
Oxana Cretu est moldave et sa cuisine multiplie les sensations inédites. En février dernier, un omlé chevalier, peau croustillante, salade d'algues, anguille fumée et agrumes, nous a pris par surprise, la suite du repas ne nous a pas lâchés. Carte des vins cosmopolite à explorer.  
Bordeaux. Réservation via le site [lecromagnon.fr](http://lecromagnon.fr). De 27 € à 79 €.

**La Grenouillère (62)**  
On ne présente plus dans ces colonnes Alexandre Gauthier, précurseur qui garde intacts un feu créatif et une générosité désarmants. Chaque assiette raconte une histoire et cartographie le territoire du chef. Disons que La Grenouillère est un peu plus que beaucoup d'autres le meilleur restaurant du monde.  
La Madelaine-sous-Montreuil.  
Tél.: 03 21 06 07 22.  
Menus à 185 € et 245 €, ou carte.

**Hostellerie Jérôme (06)**  
Bruno Cirino est un taiseux qui cuisine comme il respire. Il envoie des assiettes épurées proches de la perfection absolue, comme ces gambérons rôtis, jus Bellini à la verveine. En salle, son épouse, Marion, débouche des flacons d'anthologie. Adresse obligatoire pour tout gourmet qui se respecte.  
La Turbie. Tél.: 04 92 41 51 51.  
Menus à 135 € et 189 €.

**Magna (75)**  
Une adresse de plus dans le bistrotland parisien? Oh, que non! Le chef Ryuya Ono, japonais, flambe, innove, fume, ensauce des assiettes qui vous surprennent à chaque bouchée. En salle, Lucie Paulhan installe, cajole, abreuve. Miam.  
Paris 11<sup>e</sup>.  
Tél.: 01 48 05 56 90.  
Menus à 30 € et 70 €, ou carte.

**La Marine (85)**  
Au port de l'Herbaudière, Alexandre Couillon s'affirme comme un des ténors de sa génération, aussi à l'aise avec les poissons débarqués devant sa porte qu'avec les légumes de son potager. La preuve, en mars dernier, avec un turbot, tige et feuilles de blette ligotées, jus de têtes, dont le souvenir ne nous lâche pas.  
Noirmoutier-en-l'Île. Tél.: 02 51 39 23 09.  
Menus à 160 € et 250 €.

**Alexandre Mazzia (13)**  
Parce que ce restaurant ne ressemble à aucun autre. Parce que la cuisine du chef éponyme traque des saveurs qu'il est le seul à convoiter. Parce qu'au restaurant, pas ici vous laissez KO. Parmi les impacts de notre dernier passage: l'huile de plongée camarguaise, sucre de plancton et vermicelles, sorte de barbe à papa marine; la langoustine en quatre cuissons, pop-corn d'algues, sésame à la bonite, condiment citron-géranium. Une expérience hautement recommandable.  
Marseille. Tél.: 04 91 24 83 63.  
À partir de 275 €.

**Rosmadec Le Moulin (29)**  
Dans une petite cité finistérienne très touristique (merci Gauguin), le jeune chef Sébastien Martinez - sous la houlette du 3-étoiles Christian Le Squer - met le feu au moulin. Ses assiettes bretonnes, côté mer ou côté terre, sont sensationnelles. Cuissons, acidités, sauces, tout dénote. Une maison dont on n'a pas fini de parler.  
Pont-Aven. Tél.: 02 98 06 00 22.  
Menus de 65 € à 135 €, ou carte.

**Nous (74)**  
Le chef Julien Gatillon cuisine sur mesure pour vous seul dans son chalet à l'écart de l'agitation mégevanne (12 convives maximum, réservation obligatoire). Son épouse, Sonia, vous reçoit avec un radieux sourire. Assiettes de compétition (souvenir impérissable de ces macarons, épinards et truffe blanche), cave du même niveau.  
Megève. Réservation via [nous@juliengatillon.fr](mailto:nous@juliengatillon.fr). À partir de 200 €.

**Origines (63)**  
Adrien Descouls n'en finit pas de progresser au piano, de perfectionner le service, d'agrandir sa cave. Dans un décor grandiose (les volcans), il interprète son Auvergne à travers des plats qui vous laissent cois - comme cet été la truite de chez Stéphane Heinis cuite à l'unilatéral avec un condiment pêche blanche et un bouillon à l'huile d'olive.  
Le Broc. Tél.: 04 73 71 71 71.  
Menus de 100 € à 170 €.

**David Toutain (75)**  
Le chef normand de la rue Surcouf apparaît de plus en plus à l'aise avec son style fondé sur une végétalité très architecturée. Lors de notre dernier passage, plusieurs clagues: langoustine, poire, caviar et lait de noisette; coqueaux, oignon, xérès; homard laqué à la braise, tétragone, épinards et pampelousse; pigeon, chou romanesco, curry. Cave merveilleuse pilotée par Fabien Vullion, avec ou sans bulles.  
Paris 7<sup>e</sup>. Tél.: 01 45 50 11 10.  
Plusieurs menus de 150 € à 290 €.

SÉ DE  
JEU DE  
EN EU  
Grandvalira  
(Norvège),  
(Slovénie),  
Laax (Suis-  
(Autriche)  
de sports  
hors des  
cultiver  
Une dé  
qu'un l

VINC  
ENVO

Qu  
na  
s'  
p

FRANÇOIS BOUCHON/LE FIGARO, ETIENNE LATTES, THAI TOUTAIN, CHRISTOPHE SIMON/AFIP, THIBAUD LATTES, PASCAL ETIENNE LATTES, ALEXANDRA LARRY