

La Liste

20.01.2021 - 13:27 Uhr

"La Liste", die Auswahl der besten Restaurants der Welt, verleiht Special Awards für 2021. Sie würdigen Engagement, Widerstandsfähigkeit und Innovation in der Gastronomie

Paris (ots/PRNewswire) -

La Liste veröffentlicht außerdem die erste Ausgabe des "Gastronomy Observer"

(kostenloser Download unter www.laliste.com/en/gastronomyobserver)

"La Liste" ist ein prominenter Restaurant-Finder der seit 2015 eine Klassifizierung der weltbesten Restaurants veröffentlicht. Als Antwort auf die Pandemie beginnt das Jahr 2021 mit zwei neuen Initiativen. "La Liste verleiht" neue Special Awards und veröffentlicht eine tiefgründige neue Publikation, den **Gastronomy Observer**, der auf die globale Datenbank des Guides zurückgreift, um Innovationen in unserer Esskultur zu entdecken.

La Liste ist vor allem für die Veröffentlichung der jährlichen Top 1.000 der besten Restaurants der Welt bekannt, die auf den fast 900 Quellen basieren, die einen Algorithmus speisen. **Guy Savoy**, Paris, **Eric Ripert**, Le Bernardin, New York, **Seiji Yamamoto**, Ryugin, Tokio und **Yosuke Suga**, Sugalabo, Tokio, bleiben ein weiteres Jahr auf Platz 1 der La Liste Top 1.000. Für das Jahr 2020 wird das Ranking ausgesetzt.

10 Special Awards zeichnen 30 Köche, Restaurants oder Konzepte aus 18 Ländern aus, allesamt perfekte Beispiele für Innovation die unsere Gastronomie von morgen gestalten werden.

- Die Köchin **Selassie Atadika** aus Ghana, eine Wegbereiterin für die "Neue Afrikanische" Küche, erhält den **New Destination Champion Award**, gesponsert von Moët Hennessy. In Frankreich fällt die Wahl auf **Florent Ladeyn** von der Auberge Vert-Mont in Flandern;
- Der Spanier **Dabiz Muñoz** gewinnt den **Innovation Award**, gesponsert vom Internationalen Markt von Rungis, für sein GoXo Fast-Casual-Lieferimperium. Der Franzose **Olivier Nasti** wird für seine zahlreichen Initiativen vom Food-Truck bis hin zu Drive-In- und Take-Away-Menüs mit berühmten Köchen ausgezeichnet;
- **Mashama Bailey**, der Star der Südstaatenküche aus Georgia, USA und Diversity-Botschafterin, erhält den **Game Changer Award - Inclusivity**
- **Award für digitale Beeinflusser**: Er ist für **Simone Zanoni**, italienischer Küchenchef des Le George im Four Seasons Hotel George V, Paris, und sein digitaler Familienerfolg, Casa Zanoni;
- **Ethical and Sustainability Award**, gesponsert von Accor Live Limitless: **Matt Orlando** vom Zero-Waste-Restaurant Amass, Kopenhagen. Frankreich-Auswahl: **Nadia Sammut** von der Auberge La Fenière;
- **Community Spirit Award**: das **Covid-19 Playbook** von Black Sheep Restaurants aus Hongkong. Die französische Auswahl ist "Les Chefs avec les soignants" (etwa: Chefköche für das Pflegepersonal) unter der Leitung von Guillaume Gomez, dem Cherkoch des Elysée-Palastes, und Stéphane Méjanès, Journalist;
- **Talente des Jahres**, gesponsert von Moët Hennessy, sind die Peruanerin **Francesca Ferreyros**, der Franzose **Mory Sacko**, der Italiener **Antonio Bueno**, der Brite **Daniel Smith** und der Philippiner **Josh Boutwood**;
- **Eröffnungen des Jahres**: **CocoCouture** in St. Petersburg, **Kol** in London, **Euphoria by Jason Tan** in Singapur und **Ever** in Chicago;
- **Hidden Gem Awards**: **La Femme du Boucher** in Marseille, Frankreich, **Nur** in Fez, Marokko, **Koks** auf den Färöer Inseln, **Le Café Suisse** in der Schweiz, **Langouste** in Serbien, **Willows Inn** auf Lummi Island, USA, **D'Berto** in Spanien, **102 House** in Foshan, China;
- **Preis für Handwerkskunst und Authentizität**: Die französische **Ferme de la Ruchotte**, der Japaner Masashi Yamada vom Restaurant **Yanagiya** in Gifu und das mexikanische **Las Quince Letras** in Oaxaca.

Der neue **Gastronomy Observer** erzählt die Geschichte eines turbulenten Jahres. Er illustriert die Anstrengungen der Gastronomen neue Wege zu entwickeln, um inmitten von Schließungen und Umsatzeinbußen zu überleben. Er blickt jedoch auch auf die Schattenseiten der Branche und behandelt Missbrauch in Restaurantküchen, das Diversity-Problem des Gastgewerbes und #MeToo in Restaurants. Und er wagt einen Blick in die Zukunft des Gastgewerbes.

Hélène Pietrini, frisch ernannte Geschäftsführerin von La Liste, sagt: "Trotz wiederholter Schließungen und Umsatzeinbußen gibt die Restaurantbranche niemals auf. La Liste möchte der Katalysator sein, um die Erholung der Restaurants zu unterstützen, indem wir außergewöhnliche Persönlichkeiten auszeichnen, die der Krise die Stirn bieten und die Zukunft der Gastronomie gestalten".

Die App von La Liste ist in der Lage, mehr als 25.000 Restaurants in 200 Ländern zu lokalisieren, mehr als jeder andere Restaurantführer. Sie ist für Android und IOS in neun Sprachen verfügbar. Hier können sie die App kostenlos herunterladen: laliste.app.lin/download

www.laliste.com

Instagram @LaListe1000

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

Twitter @LaListe1000

Internationaler Pressekontakt

coline@pascalevenot.fr Agence Pascale Venot

+33 (0) 6 -61 -20 -59 -42

Foto - <https://mma.prnewswire.com/media/1422181/La-Liste.jpg>

Logo - <https://mma.prnewswire.com/media/1422182/La-Liste-Logo.jpg>

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100082269/100863563> abgerufen werden.