



La Méthode

LA LISTE fournit un classement des 1000 meilleurs restaurants du monde alimenté par un algorithme, ainsi qu'un ensemble de plus de 32.500 restaurants dans 200 pays, tous accessibles à partir d'une application mobile multilingue et repérés selon la même méthode.

Elle est donc le premier guide mondial, il n'en existe pas d'autre !

A LA LISTE, nous sommes intimement persuadés que plusieurs opinions valent mieux qu'une. Notre méthode vise à condenser les avis des guides gastronomiques, de critiques gastronomiques reconnus, de blogueurs et de sites qui publient des avis participatifs. Leur mise en lien permet d'en extraire une note unique.

LA LISTE crée ainsi une moyenne, basée sur la synthèse de la critique.

La Liste est transparente dans ses sources, neutre et aussi objective que possible, tout en se basant sur des avis nécessairement subjectifs !

La Liste est un « métaclassement ». Il y a plusieurs de ces classements au niveau mondial. Les plus connus sont « Metacritic » pour les jeux vidéo, émissions TV, la musique, les films ou « Rottentomatoes.com » pour les films et émissions TV. Citons encore comme inspiration pour La Liste le classement de tennis ATP ainsi que les travaux de l'hôtelier et éditeur Wolf von Hornstein et de l'informaticien Gustav Volkenborn sur les guides à partir années 80 et 90.

Tous ces systèmes sont confrontés aux mêmes questions :

1. Tous les joueurs de tennis n'affrontent pas tous les autres joueurs
2. Tous les critiques de jeu ne jouent pas à tous les jeux
3. Tous les critiques de musiques n'écoutent pas tous les albums
4. Tous les critiques de films ne regardent pas tous les films

Et évidemment, tous les critiques gastronomiques ne rendent pas visite à tous les restaurants.

Si on souhaite établir une classification plus large, il faut donc regrouper plusieurs résultats en harmonisant les sources et les jugements, et en assignant un poids à la source afin d'établir une moyenne pondérée.

La Liste est donc comme un drone qui survole et cartographie le terrain de la gastronomie. Cela nous libère de l'obligation d'avoir à affirmer que nous disposons d'inspecteurs cachés à l'entrée de chaque restaurant.

Questions fréquentes :

En France, quels restaurants peuvent figurer dans La Liste ?

Pour être inclus dans la liste des 1000 meilleurs restaurants du monde, un restaurant en France doit généralement avoir au moins deux étoiles Michelin ou 18 points au Gault-Millau. Le classement peut cependant être considérablement influencé par la presse et les retours des clients. Il n'existe aucun automatisme entre la note des seuls guides et le classement final.

Ainsi par exemple l'Auberge de la Bonne Idée à Saint-Jean aux Bois s'est installée dans le top 1000, malgré une seule étoile et une note de 14 dans le Gault-Millau.

En dessous de cette catégorie, il y a le « Top 5000 », notre sélection argent, avec environ 700 restaurants français.

La Liste, ce sont également 32500 adresses (dont 4500 en France) de bons restaurants, bistrot, tables de tous les jours, voire spécialistes de kebabs, baos et autres burgers C'est la catégorie rouge dans notre application.

Quelles sont vos sources ?

La Liste est la synthèse de sources qui sont :

1. La presse quotidienne, les magazines, les émissions radio
2. Des blogs, newsletters, canaux youtube choisis
3. Les guides classiques
4. Le feedback clients sur Google, Tripadvisor, Foursquare, Yelp, Dianping, Tabelog etc. Un minimum de votes est requis pour que ce score compte. Ce minimum dépend du nombre de couverts.
5. D'une manière plus large : Les réseaux sociaux pour « nourrir » notre vue sur les tendances et les nouveautés.

Tous ces articles et critiques sont rassemblés dans une base de données, consultable sur notre application mobile Laliste.com

Pour des raisons évidentes, certains guides papier (ils restent importants dans plusieurs pays comme l'Italie) ne peuvent pas être consultés sur l'application, car ils ne sont pas disponibles sur Internet. Ils entrent bien sûr en ligne de compte pour le classement.

Des sources de la Liste ont été exclues pour erreurs factuelles : Une source exclue récemment présentait par exemple dans sa sélection de « tables classiques » une multitude de tables... sans aucun plat classique.

Ne comptent pas comme source : les articles sur les résultats de guides et classements (on préfère se fier à la source initiale), les publications de recettes, les avis politiques ou sociétaux de chefs, les interviews ou le chef parle lui-même de sa cuisine.

On essaie d'éviter blogs et sites web qui reposent sur des invitations diverses, voire sur des contributions financières de chefs

Les guides notent de façon différente, comment les harmoniser ?

Guides, publications et avis sont harmonisés sur une échelle de 100. On nous dit parfois que les guides sont tous différents, mais dans la majorité des cas, les trois étoiles du Michelin sont les 19 ou 19,5 du Gault-Millau, même s'il y a quelques exceptions. Cela permet d'assigner une valeur numérique identique à ces deux catégories.

Pour les critiques gastronomiques, blogueurs et autres auteurs, beaucoup donnent eux-mêmes des notes dans leurs textes qui sont converties de la même façon. Pour les autres, nous assignons une note basée sur les indications dans le texte (« aussi bien que le restaurant XX », « aussi bon qu'un deux étoiles » etc). Cela nous oblige de lire l'ensemble des textes sans notes ou classement ! Dans certains cas difficiles, nous avons demandé à l'auteur du texte de nous communiquer ses notes sur l'échelle de La Liste.

Certains guides ne notent pas seulement la cuisine, mais aussi le confort, le service ou la carte des vins. On inclut ces « sous-notes » dans nos 100 points, considérant qu'un restaurant avec un bon service est un meilleur restaurant.

Quel est le poids des sources ?

Les avis clients, tous ensemble, pèsent pour 10% de la note globale. Cela peut paraître anodin, mais ces 10% sont aussi difficiles à remplacer que 10% du PIB.

Un restaurant ne doit pas être noté nécessairement dans un guide pour faire partie de La Liste des Top 1000. Une presse élogieuse peut facilement remplacer les guides. Procéder différemment reviendrait à exclure de La Liste deux tiers des pays qui ne disposent pas de guides !

Les sources ont été pondérées initialement par sondage.

La gastronomie change en permanence, des sources autrefois fiables baissent, d'autres, plus récentes se créent, d'autres facteurs influencent le poids de sources ou créent un coefficient pour des sources non sondées.

6. Le type de source et sa couverture : Une source qui couvre les restaurants à l'échelle internationale ou nationale a plus de références qu'un guide de ville qui ne pourra jamais nommer un des meilleurs de la planète tout seul.
7. Sa crédibilité générale : Les noms de chefs sont-ils corrects, la sélection est-elle récente ? Est-elle le fruit d'un patriotisme local ou plutôt équilibré ?
8. Le tirage contrôlé (en France par exemple par Edistat pour les livres)
9. Et son audience sur Internet (en règle générale déterminé par Alexa et depuis la fermeture d'Alexa par Similarweb)
10. la réputation générale : la source est-elle citée dans d'autres médias?

Plusieurs événements ont dans le passé influencé le poids d'une source d'une manière négative : des scandales de guides, des business-models reposant uniquement sur des invitations et des contributions financières des restaurants etc.

Pourquoi y-a-t-il des ex-aequo ?

L'algorithme peut séparer les restaurants à cent chiffres derrière la virgule. Soyons francs, c'est aussi le résultat de nos méthodes de calcul, alors que les classifications et notes diverses présentent un seul chiffre derrière la virgule. On doit donc nécessairement arrondir les notes. A ceci il faut ajouter que l'évaluation de la gastronomie n'est pas une science exacte. Nous essayons en toute honnêteté de nous rapprocher de l'objectivité, sans prétendre à plus.

Est-ce que La Liste est entièrement automatisée ?

Non, nous souhaitons que chaque nouveau restaurant soit intégré par un être humain qui lit la carte, regarde les photos, établit les tags. Nous souhaitons aussi lire le maximum de textes sur la gastronomie et les restaurants pour approfondir nos connaissances sur les tendances, les enjeux et les problèmes de la gastronomie d'aujourd'hui, partout dans le monde.

Ces connaissances nous sont utiles pour nos prix spéciaux et notre publication « L'Observatoire de la gastronomie. »

Procéder différemment voudrait dire disposer d'une base de données dont on ignore le contenu

Comment sont établis vos prix spéciaux ?

Les Prix Spéciaux sont le résultat d'un choix éditorial interne inspiré par la mise à jour permanente de la base de données de La Liste. En effet, La Liste effectue une veille permanente de l'évolution de la gastronomie mondiale, les ouvertures et fermetures, les nouveaux concepts de restauration, les variations de prix... Cette veille nous permet de sélectionner des lauréats sous le prisme de valeurs telles que la responsabilité éthique, environnementale, l'innovation, l'authenticité.... Elle nous permet de dénicher des restaurants souvent peu connus des médias classiques ou pas encore reconnus par les guides nationaux.

Est-ce que vous changez votre algorithme de temps en temps ?

On ne change jamais l'algorithme pour provoquer d'autres résultats. En revanche, tout système géré par un algorithme est forcé d'évoluer. Des sources de La Liste disparaissent, d'autres apparaissent, certaines perdent du poids, d'autres en gagnent... La réponse est donc oui.

Est-ce que vous intervenez manuellement ?

La Liste des Top 1000 est établie par algorithme et une intervention manuelle n'est ni nécessaire, ni souhaitée, même pour des cas « extrêmes » :

Notre algorithme sait gérer des informations qui ne viennent pas du matériel source pour récompenser un comportement souhaitable (par exemple une initiative écoresponsable) ou au contraire réprimander un comportement offensif (par exemple un chef qui « empoisonne » ou maltraite ses clients).

Les critères et les paramètres de l'algorithme sont donc décidés par des êtres humains au départ, mais les règles du jeu sont les mêmes pour toutes les données traitées par l'algorithme.

A la fin, c'est quand même vous qui décidez si vous allez « nourrir » votre algorithme avec ce genre d'information.

C'est exact et c'est le point commun de tous les algorithmes, y compris celui qui valide votre tarif à la mutuelle ou le taux d'intérêt de votre crédit à la banque : Les critères et les paramètres sont décidés par des humains.

Pourquoi n'y a-t-il pas un nouveau numéro 1 chaque année ?

La Liste n'a pas de stratégie marketing qui vise à avoir un effet d'annonce d'un nouveau meilleur restaurant du monde chaque année. La Liste n'écarte pas non plus des restaurants du sommet de son classement au motif qu'ils ont déjà fait partie du top 10, voire mieux. La bonne comparaison serait avec le tennis ou la F1. On n'écarte pas de la compétition ceux qui ont déjà fait preuve de leur excellence. Le temps seul règle ce problème !

Pourquoi Guy Savoy et Eric Ripert ont-ils gagné plusieurs fois La Liste ?

Depuis des années, Guy Savoy bénéficie d'une quantité d'articles impressionnante, tous positifs sur son établissement.

Quant à Eric Ripert, si on veut résumer ses prouesses en une phrase, il est le seul à mettre d'accord Michelin et le New York Times (où il bénéficie des meilleures notes) tout en restant extrêmement bien vu partout ailleurs.

Pourquoi y-a-t-il autant des Français (Japonais, Américains etc.) dans votre Liste ?

Il y a globalement autant de Japonais, et presque autant d'Américains que de Français dans La Liste.

La présence des guides semble favoriser une vue eurocentrée sur la gastronomie ? La Liste est-elle un classement qui favorise les pays européens ?

Les guides, ce n'est pas tout... Devant l'engouement actuel pour la gastronomie au niveau mondial, la presse et les réseaux sociaux se sont beaucoup développés, contrebalançant le poids des guides ou s'y substituant dans certains pays dépourvus de guides. La Liste est le seul guide à disposer de plus de mille adresses sur le continent africain ou de 700 adresses en Inde. Les choses s'améliorent donc, même en absence de guides.

Il nous semble que les pays qui ont un léger avantage à La Liste, sont plutôt petits, avec un discours plutôt posé sur la gastronomie, stable et sérieux. On parle de la Suisse et de l'Autriche.

Pourriez-vous partager la formule exacte de votre algorithme ?

Connaissez-vous la formule exacte de la Chartreuse ? La formule exacte des recommandations Google ? La façon dont votre banquier calcule si vous êtes digne d'un crédit ? La façon dont votre assureur calcule vos primes ?

La Liste a choisi d'être le plus transparent possible avec les médias et les chefs. L'algorithme reste cependant la propriété de La Liste et ne fait pas partie du domaine public.

L'équipe de LA LISTE ?

LA LISTE est avant tout une équipe, un groupe de professionnels passionnés issus de nombreux domaines d'expertise clés pour son développement : journalistes spécialisés, d'investigation, ancien propriétaire de guide, de magazine, gérant d'entreprises, hôtellerie, marketing.

Cette équipe est aujourd'hui très internationale avec une grande ouverture d'esprit, fondamentale pour classer des restaurants au niveau mondial et organiser des événements dans plusieurs pays. L'équipe de La Liste compte 24 collaborateurs : français, allemands, américains, coréens, chinois, japonais, espagnols, canadiens, marocains, mexicains, brésiliens, turcs...

LA LISTE est aussi un état d'esprit. Notre mission est claire : servir, inspirer, informer ; Rassembler la communauté internationale des chefs ; Mettre en valeur les tendances et les nouveaux modèles qui feront la gastronomie mondiale de demain.

Qui contribue à l'algorithme de LA LISTE ?

Un groupe de journalistes et correspondants dans divers pays transmettent des nouveautés, des fermetures, des tendances, mettent à jour les sources à chaque sortie de guide et classement, publication de nouvelles critiques gastronomiques. Au total 24 personnes travaillent au quotidien sur la mise à jour de notre base de données et de nos sources.

QUI FINANCE LA LISTE ?

La Liste est une entreprise française et privée dont l'actionnariat appartient à ses actuels et anciens dirigeants.

Contrairement à certaines insinuations malveillantes, La Liste n'a jamais bénéficié et ne bénéficie toujours pas de la moindre subvention publique. Étant basée à Paris, il n'est pas anormal qu'elle soit perçue dans la mouvance de la critique gastronomique française, ce qui pour nous n'est pas une insulte !

Son financement est uniquement fondé sur des partenaires qui souhaitent accompagner notre aventure, participer à nos événements et être présents dans notre application mondiale.