

Paris, 11 juillet 2024

## Communiqué de presse

# Prix Versailles 2024 : Les Plus beaux restaurants du monde

En parallèle de la Liste 2024 des Plus beaux hôtels du monde, le Prix Versailles dévoile la Liste 2024 des Plus beaux restaurants du monde : seize restaurants, nouvellement ouverts ou réouverts, qui témoignent d'une empreinte exceptionnelle.

Tous concourront pour l'attribution de trois Titres mondiaux 2024 (Prix Versailles, Mention Intérieur, Mention Extérieur), dont l'annonce interviendra au Siège de l'UNESCO d'ici fin novembre.

Jérôme Gouadain, secrétaire général du Prix Versailles, tient à saluer ces 16 restaurants qui représentent le meilleur des ouvertures récentes dans le monde :

« Les Plus beaux restaurants du monde rendent hommage à l'architecture dans ce qu'elle a de plus proche avec les gens. La convivialité est ainsi magnifiée autant par la singularité du cadre que par l'expérience gastronomique.

Tout l'art des designers et des restaurateurs est de contribuer à la cohérence, à la légèreté et à l'harmonie de l'ensemble.

Dans leur recherche permanente d'assortir le bon et le beau, ces plus belles tables sont aussi celles où nature et culture se marient admirablement. »

Après la Liste 2024 des Plus beaux musées du monde, dévoilée le 13 juin, les autres Sélections mondiales (Grands magasins, Aéroports, Campus, Gares et Stations, Sports) seront annoncées en septembre.



## PRIX VERSAILLES

---

### LISTE 2024 DES PLUS BEAUX RESTAURANTS DU MONDE

**Ariana's Persian Kitchen**

*Dubaï, Émirats arabes unis*

**Reine & La Rue**

*Melbourne, Australie*

**Tuju**

*São Paulo, Brésil*

**Cristal Room by Anne-Sophie Pic**

*Hong Kong, Chine*

**Tomacado**

*Hong Kong, Chine*

**Virador Beach Club**

*Péninsule de Papagayo, Costa Rica*

**Blanc**

*Paris, France*

**Ladurée Champs-Élysées**

*Paris, France*

**Riviera Fuga**

*Paris, France*

**Beefbar**

*Milan, Italie*

**The Oreum**

*Goyang, République de Corée*

**Auyl**

*Almaty, Kazakhstan*

**Madi Hiya**

*Malé du Nord, Maldives*

**Harudot**

*Chonburi, Thaïlande*

**Nusara**

*Bangkok, Thaïlande*

**Ilis**

*New York, États-Unis*



## **PRIX VERSAILLES**

---

### PRÉSENTATION DES LAURÉATS

## Ariana's Persian Kitchen

*Dubaï, Émirats arabes unis*

Kashan, dans le désert iranien, est une oasis somptueuse qui a connu un très long âge d'or grâce à la dextérité de ses artisans céramistes. Originnaire de cette ville, la cheffe Ariana Bundy y a rénové sa propre maison, vieille de 300 ans, avant d'ouvrir ce nouvel havre à Dubaï. Cette aventure est la source de l'inspiration authentique d'Ariana's Persian Kitchen.

Le flamboiemment des couleurs – dont le fameux turquoise de Kashan – et la lumière se jouent des vitraux et des paravents traditionnels, créant des motifs irisés sur le sol en marbre blanc.

Les distillations d'herbes et de fleurs s'inscrivent dans le concept du lieu car l'eau de rose, la menthe, la cannelle et la fleur d'oranger notamment, sont des éléments de la pharmacopée coutumière iranienne.

Écllosion des sens, saveurs colorées et complexes : Ariana Bundy célèbre ici la féminité avec splendeur.



© Ariana's Persian Kitchen



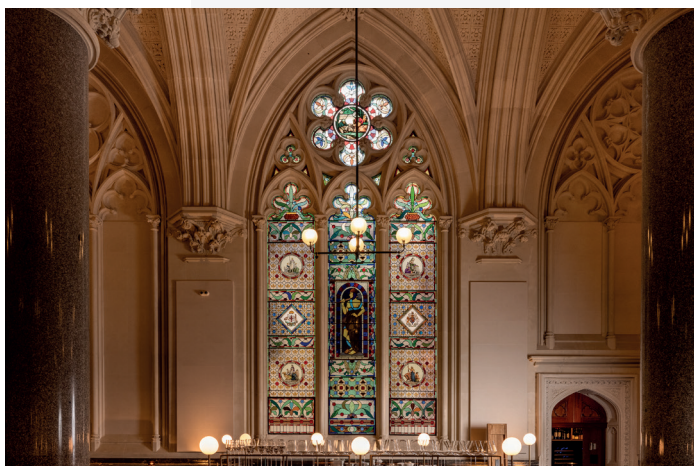
© Ariana's Persian Kitchen



© Ariana's Persian Kitchen

## Reine & La Rue

Melbourne, Australie



© Reine & La Rue

Depuis 1891, la Bourse de Melbourne, au coin des rues Queen et Collins, était le symbole austère du quartier financier et juridique de la ville. Au sein de cet édifice classé au patrimoine, la salle de la cathédrale, ainsi nommée en raison de sa conception et qui accueillait la corbeille, fut finalement abandonnée pendant des décennies, jusqu'à l'arrivée de Reine & La Rue.

Dans cet espace monumental, les agences Akin Atelier et Roger Beeston Architects ont su inscrire un élégant restaurant de 130 places, doté d'une cour extérieure pour 30 convives et d'un petit bar à vin raffiné (La Rue) de huit places. Ce dernier, intime, fait l'antithèse de la grandeur de la salle à manger.

Le design met en relation la symétrie des colonnes, les détails du plafond et l'axe des deux ouvertures.

Une conception à échelle humaine, contemporaine et sobre, qui offre un contrepoint apaisant à la gravité des détails architecturaux et aux hauteurs vertigineuses.



© Reine & La Rue



© Reine & La Rue

# Tuju

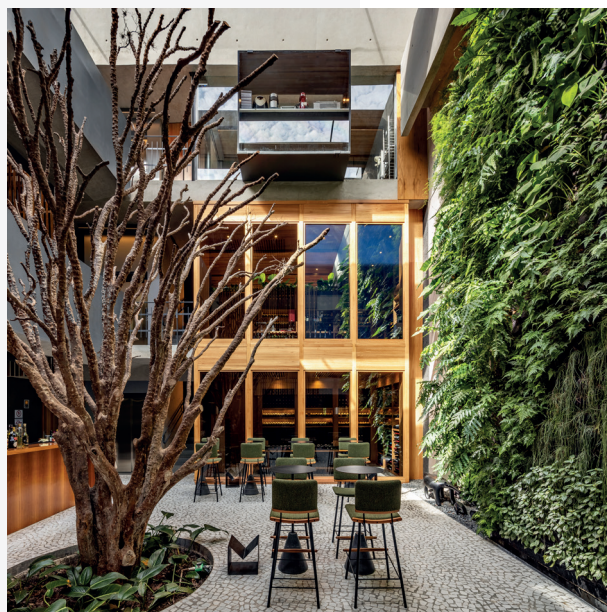
*São Paulo, Brésil*

À São Paulo, le chef Ivan Ralston définit sa cuisine en fonction du temps et des saisons, avec des menus aux noms évocateurs : Umidade, Chuva, Ventania et Seca. Feuille de route audacieuse confiée aux agences d'Angelo Bucci et de Raul Pereira afin de donner corps à ce stimulant concept.

Aujourd'hui, dans une rue calme du quartier Jardim Paulistano, un élégant jardin vertical déployé sur trois niveaux est ainsi devenu un univers parallèle luxuriant entièrement dédié à la restauration haut de gamme.

Au rez-de-chaussée une cave à vin en verre de cinq mètres de haut et un patio intérieur sont un sas de fraîcheur avant, pour le visiteur, de gagner au premier étage la salle à manger et sa cuisine ouverte.

Boîte en os de baleine trouvée à Ilhabela, pièges à crevettes pitú utilisés à Bahia, crâne de taureau ramené de Goiás... Si les conditions climatiques déterminent la composition du menu dégustation, le mobilier, le bois et le design brésilien prévalent toute l'année pour animer les espaces et les belles soirées.



© Tuju



© Tuju



© Tuju

## Cristal Room by Anne-Sophie Pic

*Hong Kong, Chine*



© Cristal Room by Anne-Sophie Pic

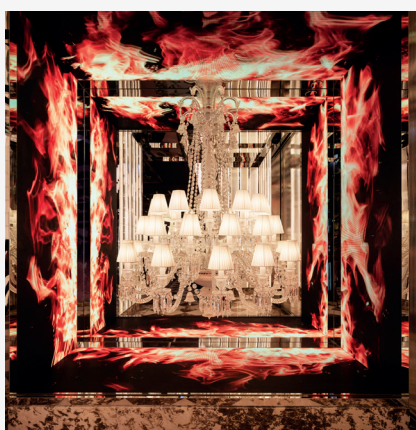
En 1855, la cristallerie Baccarat participe à la première Exposition universelle de Paris et reçoit la grande médaille d'honneur.

170 ans plus tard, dans la ville cosmopolite de Hong Kong, Cristal Room by Anne-Sophie Pic – la cheffe la plus étoilée au monde – représente un nouveau jaillissement où l'art, l'ingénierie et l'artisanat français se rencontrent.

Pour ce restaurant, avec vue imprenable sur le port Victoria, le cabinet Gilles & Boissier propose une esthétique futuriste qui naît du jeu avec la lumière du cristal.

Dès l'entrée, un fascinant lustre prend vie avec les reflets lumineux de miroirs engloutis dans les flammes à travers une illusion d'optique.

Le feu, élément à l'origine de toutes les créations Baccarat, contribue à créer une atmosphère mystérieuse et éthérée qui rend le spectacle culinaire captivant.



© Cristal Room by Anne-Sophie Pic



© Cristal Room by Anne-Sophie Pic

## Tomacado

*Hong Kong, Chine*



© Tomacado



© Tomacado

Pékin, Shenzhen, Chengdu, Hangzhou, Shanghai... Tomacado continue de développer son concept « une ville, une fleur, un restaurant, un thème ».

Pour cette nouvelle édition par Liang Architecture, c'est l'orchidée de Hong Kong, une plante locale, qui est la source d'inspiration d'un espace jardin à la fois grandiose et intime.

Les convives sont ainsi immergés dans un environnement naturel et stylisé. Les bouquets soigneusement disposés, les majestueuses sculptures florales, les fleurs en papier plus grandes que nature de la salle à manger participent à la rêverie.

On ne saurait d'ailleurs deviner qu'un restaurant se cache derrière l'apparente vitrine d'un artisan fleuriste, amateur de profusion.

C'est dans cette atmosphère naturelle et parfumée, insolemment romantique, que les tables s'agencent, enfin, en fonction des histoires de chacun.



© Tomacado



## Virador Beach Club

*Péninsule de Papagayo, Costa Rica*

À moins de l'avoir connu avant, les visiteurs auront sans doute l'impression que le Virador Beach Club, littéralement sur la plage, n'a pas changé depuis longtemps. Comment sauraient-ils que le restaurant lui-même et la surélévation de la piscine, dotée d'une terrasse intime, sont tout à fait récents ?

Autant de délicatesse dans un projet de transformation et d'extension pourtant d'envergure est due à l'humilité de l'architecte mexicain Jorge Borja qui a su fondre un nouvel espace dans un tout et lui donner l'apparence telle qu'il aurait été auparavant.

Pour autant, subtilement, des matériaux contemporains tels la pierre et le bois locaux valorisent la propriété et soulignent le concept arboré de l'ouvrage.

Une architecture d'inspiration mexicaine et costaricaine, une cuisine aux saveurs de la Méditerranée orientale...

Du point de vue de l'expérience, le nouveau Virador séduit par sa philosophie de l'immanence.



© Jorge Borja



© Jorge Borja



© Jorge Borja

# Blanc

*Paris, France*

Rue de Longchamp, l'entrée passerait inaperçue si l'on ne remarquait ces éléments nobles en façade, en parfait accord avec la pierre de taille. L'architecte Kengo Kuma aime à perpétuer tradition, savoir-faire et matériaux japonais qu'il réinterprète pour le XXI<sup>e</sup> siècle.

C'est le cas ici pour Blanc, avec cette fois le chef Shinichi Sato, artisan étoilé en sa maison. Depuis le seuil discret ouvert sur un vestibule, un cheminement né de la forme étroite et en profondeur du site mène doucement au bar en noyer plongé dans une semi-obscurité. Enfin, un jaillissement de lumière.

La salle principale, couronnée d'une voûte de bois et capitonnée de lames tapissées, invite aux conversations feutrées et à la dégustation des mets fins qui se succèdent.

Mystère et transparence ? Une table installée dans une bulle de verre au cœur de la cuisine offre à ses hôtes une expérience digne du théâtre.

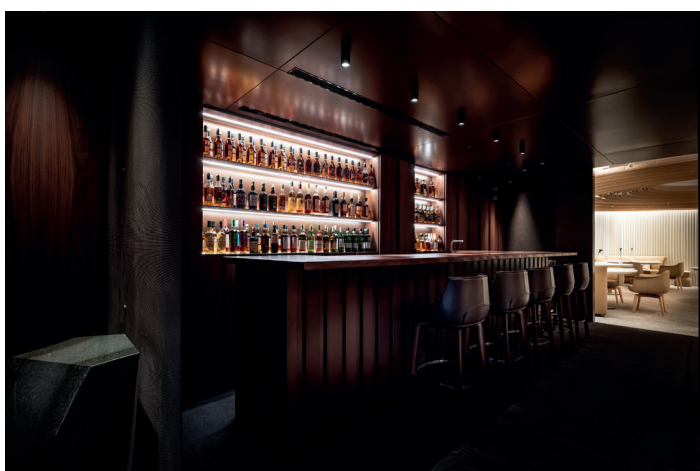
Un corridor habillé de bronze selon la technique yamato-bari prolonge l'ambiance de la scène menant aux espaces réservés et à la salle de dégustation.



© Yuji Ono



© Masahiko Takeda



© Masahiko Takeda

# Ladurée Champs-Élysées

Paris, France



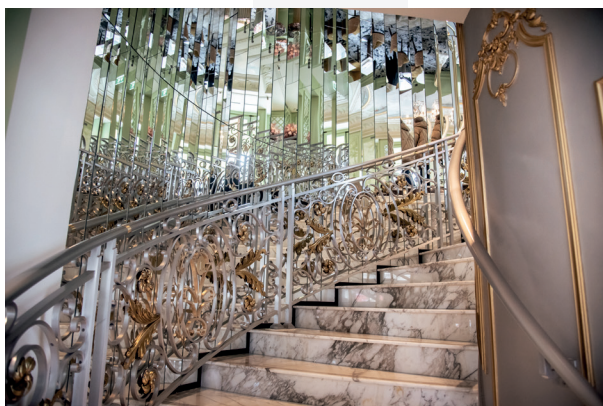
© Ladurée Champs-Élysées

Au 75 de la plus belle avenue du monde, la Maison Ladurée, qui a fêté ses 160 ans en 2022, affiche sa vision d'un éminent art de vivre. Autant dire que chaque rénovation de l'emblématique établissement parisien peut être comparée à la restauration muséale d'une œuvre de grand maître.

L'agence de design Malherbe Paris, dans ces conditions, ne pouvait faire fi d'une histoire qu'il lui revenait de sublimer.

La volonté de proposer un véritable jardin fleuri au cœur de la capitale s'est concrétisée avec la composition vivante imaginée par Anne Vitchev, d'inspiration florale. Une profusion de fleurs comme un lien jamais rompu avec les Impressionnistes, en un geste liant ainsi le monde végétal et l'art nouveau de la Belle époque.

Restaurant de 180 couverts, jardin d'hiver, salon de musique, espace café, bar à desserts, ambassadrice du macaron parisien : la Maison Ladurée, qui inventa le salon de thé à la française, promeut encore une sensible idée de la culture.



© Ladurée Champs-Élysées



© Ladurée Champs-Élysées

# Riviera Fuga

Paris, France

Fuga signifie évasion en latin, et comment s'évader mieux qu'en croisière dans une péniche amarrée sur la Seine ?

Le studio JP Demeyer & co a invité la *French Riviera* en plein cœur de Paris non sans une certaine nostalgie glamour, avec des jeux de tissus chinés un à un aux grandes rayures bleu vif et jaunes qui rappellent les marquises des années 60 et 70, symboles de la promenade des Anglais à Nice.

Sur un pont, des colonnes en corde, des tables laquées, des chaises et fauteuils de bateau invoquent l'esprit yacht-club.

La cuisine du restaurant, une fusion italo-japonaise, s'exprime aussi au travers d'un immense tapis dont les couleurs bordeaux, bleu, moutarde et vert foncé évoquent un grand jardin stylisé.

Cette atmosphère singulière, délicieusement décalée, donne aux convives le sentiment de se retrouver dans une carte postale lumineuse et ensoleillée.



© Riviera Fuga



© Riviera Fuga



© Riviera Fuga

# Beefbar

*Milan, Italie*

Corso Venezia est le cœur historique et vibrant de Milan. Des boutiques, certes, mais surtout d'imposants hôtels particuliers de style gothique, des cours intérieures magnifiques, des façades sculptées, des petits espaces verts pour se reposer.

C'est là, au 11 Corso Venezia, dans ce qui fut l'ancien atelier du designer et architecte Mario Bellini, que le duo d'architectes Humbert & Poyet signe le Beefbar Milan, un hommage aux cafés italiens dans un joyau de l'architecture archiépiscopale.

Sous une nef vertigineuse scandée de voûtes, le patrimoine et l'histoire sont d'évidence omniprésents et donnent son intemporalité au lieu. Pour autant, cette nouvelle réalisation du studio monégasque, après entre autres les Beefbar de Paris et d'Athènes, fait honneur à l'esprit contemporain, chic et décontracté italien. Elle entre ainsi en résonance avec la ville toute proche, si créative, et depuis toujours tournée vers l'opéra, la mode, l'architecture et le design.



© Beefbar



© Beefbar



© Beefbar

# The Oreum

*Goyang, République de Corée*

Dans la ville dense de Séoul, pour les citadins lassés de la jungle de béton et de leur quotidien, l'agence Space Dot a créé avec L'Oreum l'illusion d'une randonnée en pleine nature.

S'élevant depuis le vaste champ de roselières au rez-de-chaussée, l'escalier central, réinterprétation moderne d'une forêt de bouleaux, dessert à l'étage un espace ressemblant à une grotte à flanc de montagne, où l'eau et la brume en mouvement se mélangent et apaisent les sens.

Le niveau encore supérieur, d'un blanc immaculé, se déploie quant à lui comme une mer de nuages. Dans l'espace adjacent, quelque cent mille objets nuages en nacre se mêlent ainsi à la lumière verte ambiante.

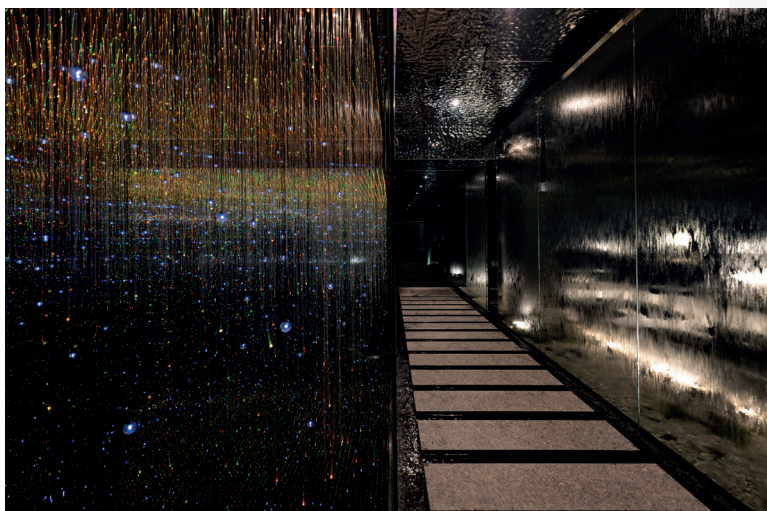
Plus qu'un lieu de repos et de restauration, L'Oreum offre le sentiment d'une promenade en suspension, prélude à l'aventure gustative.



© Taehoon Yoon



© Taehoon Yoon



© Taehoon Yoon

# Auyl

*Almaty, Kazakhstan*



© Damir Otegen, Zarine Zoman, Yulo Khan

Auyl est un raccourci saisissant de l'histoire récente et de la culture séculaire kazakhes puisqu'il est situé dans un monument hérité du modernisme soviétique, ancienne résidence où un dignitaire de la république socialiste recevait des invités étrangers.

Plus insolite encore, l'ouvrage, initialement construit à Aktaou, fut plus tard transféré en pleine montagne, à Medeo, en périphérie d'Almaty.

Les agences NAAW et Dunie Design sont parvenues, pour le chef Ruslan Zakirov, à créer autour d'une cuisine ouverte des espaces époustouflants qui plongent, chacun différemment, le visiteur au plus profond de traditions millénaires.

Cette yourte stylisée porte en elle une dimension quasi sacrée puisque les convives, passée la porte d'entrée, disparaissent comme des ombres dans la lumière tamisée.

Interprétation moderne de la cuisine d'Asie centrale, inspiré des traditions nomades et païennes, Auyl est parfaitement dépaysant.



© Damir Otegen, Zarine Zoman, Yulo Khan



© Damir Otegen, Zarine Zoman, Yulo Khan

## Madi Hiyaa

*Malé du Nord, Maldives*

Les Grecs archaïques croyaient que le monde connu était entouré par un fleuve mondial, Océanos, « les confins du monde », où le royaume humain devenait incertain, un lieu où les créatures mythiques remontent à la surface.

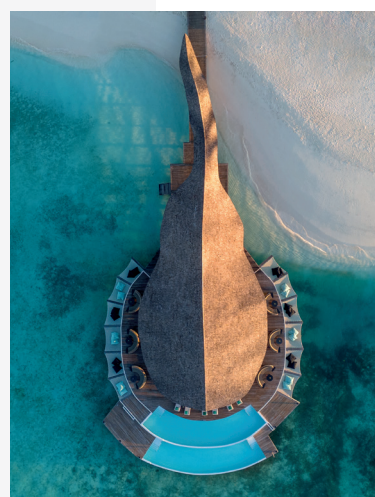
Le Madi Hiyaa, aux Maldives, en périphérie du monde, offre une relation intégrale avec le paysage et les mythologies universelles, avec un ouvrage stylisé au biomimétisme étonnant et contextuel puisqu'inspiré de la silhouette élancée des raies roses (*Pateobatis fai*) qui paissent dans le lagon environnant.

Constituée d'une série de colonnes paraboliques hyperboliques et de fermes de toit, la structure bioclimatique en bambou reflète l'endosquelette de cet animal paisible, la queue en boucle et en bardeaux descendant le long de la jetée pour relier l'ouvrage à l'atoll et guider les visiteurs.

Avec ce restaurant en symbiose avec son environnement naturel, l'agence Nomadic Resorts a capturé l'esprit du lieu.



© Joe Chua Agdeppa



© Joe Chua Agdeppa



© Joe Chua Agdeppa



# Harudot

*Chonburi, Thaïlande*



© DOF Sky | Ground



© DOF Sky | Ground



© DOF Sky | Ground

Mêler architecture, culture et nature est le haut savoir-faire de tout architecte ; mais cette compétence est d'autant plus grande lorsqu'il s'agit de réaliser un espace de restauration, sans doute l'une des typologies les plus prototypées au monde.

Lancée dans ce défi, l'agence de Bangkok Idin Architects a transcendé les contraintes avec Harudot, café balnéaire situé à Chonburi.

L'ouvrage est le résultat d'une collaboration exceptionnelle entre le propriétaire de la marque Nana Coffee Roasters et le propriétaire du terrain, passionné de plantes rares.

Les cafés sont parfois des endroits où se perdent les âmes seules. Sans dogmatisme, ici l'élégance est spirituelle et Harudot fait partie des endroits au monde où nul n'a instinctivement l'envie d'élever la voix.

« Haru » signifie « printemps » en japonais, tandis que « dot » symbolise un « point de départ ». Une invitation à plonger dans l'imaginaire sensuel du lieu.

# Nusara

*Bangkok, Thaïlande*

Les architectes expliquent souvent vouloir cadrer les vues extérieures, l'idée étant d'offrir au visiteur ou à l'occupant le paysage comme un tableau. Au Nusara, l'agence TasteSpace a fait de chaque « fenêtre » un encadrement en cinémascope sur les temples et beautés architecturales de Bangkok. Paradoxe d'un restaurant qui dirige le regard vers l'extérieur quand chacun de ses espaces intérieurs, sur quatre étages, est un voyage sensoriel célébrant la culture et l'artisanat thaïlandais.

Une bibliothèque de tissus dans l'espace de réception rend hommage à la grand-mère couturière du chef Thitid Tassanakajohn.

Partout la grâce des textiles en mouvement et un discret éclat doré avec des applications de feuilles d'or évoquent des traditions artistiques bouddhistes et apportent un sentiment d'art sacré et une douce lueur.

Chaque étage invite les clients à explorer une tapisserie de saveurs et de design célébrant l'héritage et la créativité du restaurant.



© DOF Sky | Ground



© DOF Sky | Ground



© DOF Sky | Ground

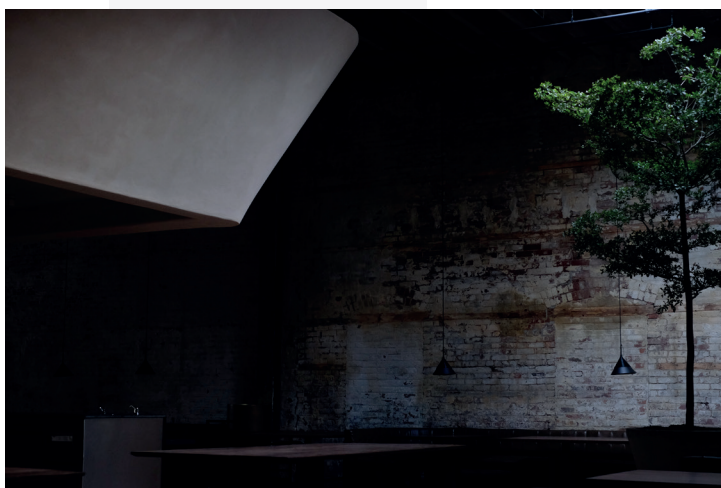
# Ilis

*New York, États-Unis*

Lorsque le chef danois Mads Refslund a projeté de transformer un ancien hangar industriel de 420 m<sup>2</sup> de Brooklyn en restaurant, il s'est adressé à l'architecte californien Grant Blakeslee avec le défi de casser les codes.

Exploit extraordinaire que celui d'avoir conçu « une cuisine témoin, une machine en état de marche » comme noyau conceptuel et physique d'Ilis, offrant un spectacle lumineux mettant en scène chefs et serveurs, mus en ouvriers et artistes, tous acteurs d'une chorégraphie entre le feu et la glace (Ilis tire son nom des mots danois désignant les deux éléments).

Sans distinction entre l'arrière et l'avant de la maison, faisant fi des hauteurs sous-plafond généreuses, une applique conique de cuir et laiton noirci illumine chaque table tel un projecteur pour un dîner au sein d'un chaos aussi délicieux que millimétré.



© ILIS



© ILIS



© ILIS



## PRIX VERSAILLES

---