

GASTRONOMIE

Ils sont sur « La Liste » des 1.000



La Mère Hamard, à Semblançay, fait partie des restaurants sélectionnés par « La Liste » parmi les mille meilleurs restaurants du monde, et ce, pour la deuxième année consécutive. (Photo NR, Pascal Landré)

Pascal Landré

Six établissements tourangeaux sont distingués par le site international « La Liste » qui sélectionne les mille meilleurs restaurants du monde, ainsi que les pâtisseries.

Pour les uns, ce fut une drôle de surprise, pour d'autres, comme les propriétaires du restaurant [La Mère Hamard, à Semblançay](#), une confirmation. Six établissements de Touraine ont intégré le millésime 2025-2026 du guide gastronomique *La Liste* qui sélectionne les mille meilleurs restaurants dans le monde, mais aussi le gratin des hôtels et la crème de la crème des pâtisseries.

Parmi les [six adresses honorées en Indre-et-Loire](#) figurent quatre restaurants dont aucun n'est étoilé : il s'agit de La Mère Hamard à Semblançay (Olivier Loize et Alice Loize-Bardet), de La Roche Le Roy (Maximilien Bridier) et des Gens Heureux (Lucie Plisson et le chef Gilles Hémart) à Tours, et de [L'Amphitryon, château Louise de la Vallière](#), à Reugny (Mira Grebenstein, chef Jeffrey Pestana).

« La Touraine souffre d'un manque de grandes tables »

Deux pâtisseries sont sélectionnées par *La Liste* en Indre-et-Loire : la Maison Bigot à Amboise (Christiane et Paola Mason) et [La Galette bourgeoise à Bourgueil](#) (Jean-François et Sylvie Brémaud).

La Liste a été fondée par un ancien propriétaire [du guide Gault & Millau](#), Philippe Faure, qui fut aussi ambassadeur de France au Mexique. La direction est assurée par un critique gastronomique international, Jörg Zipprick, qui vit en Autriche.

S'il a imaginé avec Philippe Faure un guide gastronomique virtuel d'un genre nouveau, c'est « *parce que les ventes des guides gastronomiques classiques ont tellement chuté depuis des décennies que les éditeurs n'ont plus les moyens de payer leurs journalistes pour aller tester les grandes tables, d'autant qu'elles coûtent bien plus cher aujourd'hui qu'il y a trente ou quarante ans* », relève Jörg Zipprick.

Alors comment procède *La Liste* pour sélectionner ses restaurants ? « *Notre système repose sur une agrégation mathématique de données, la compilation de milliers de publications qui proviennent de plus de mille cent sources professionnelles et de millions de critiques en ligne.* »

Le temps des Barrier, Bardet...

Nous lui faisons observer que le classement établi pour la Touraine est assez surprenant, aucun des [sept restaurants étoilés au Michelin](#) n'y figurant : « *« Tours et la Touraine souffrent d'un manque de grandes tables, mais il y a plein de jolies tables qui font la joie de leurs clients. Je connais bien la Touraine, je suis allé manger souvent à Tours, dans les années 80 et 90, du temps des grands chefs Charles Barrier et Jean Bardet, et aussi à La Chancellerie, à Montbazou. Depuis le départ de ces grands chefs, c'est plus difficile pour Tours* », constate Jörg Zipprick.

Le critique gastronomique, auteur de nombreux ouvrages, réputé pour sa plume incisive, ne mâche pas ses mots quand il fait le « *reproche à beaucoup de chefs, à Tours comme ailleurs, d'avoir perdu le sens de l'identité régionale. Pourquoi manger un tataki de bœuf à Tours si je peux avoir du sandre de Loire ?* »

Depuis 2017 et la première publication de *La Liste*, c'est le restaurant Guy Savoy à Paris qui obtient la première place au classement mondial avec une note de 99,5 sur 100, ex æquo avec neuf restaurants en Suisse, au Japon, aux États-Unis, à Hong Kong, à Macao, en Italie et en Espagne. Dans le Val de Loire, le restaurant Fleur de Loire (Christophe Hay), à Blois, est classé à la 33^e place des meilleurs restaurants de France.

Pascal Landré