



## ELENA REYGADAS, DE MEXICO, NOMMÉE THE WORLD'S BEST FEMALE CHEF 2023

*Le prix récompense les cheffes qui ouvrent la voie aux futures leaders de la profession.*

The World's 50 Best Restaurants révèle aujourd'hui qu'Elena Reygadas, chef-proprétaire de Rosetta à Mexico, a été nommée Meilleure femme chef au monde (The World's Best Female Chef) 2023. Depuis qu'elle a été élue Latin America's Best Female Chef en 2014, elle est devenue l'une des figures les plus importantes de la gastronomie mexicaine.

Ardente défenseuse de la biodiversité mexicaine et de la culture durable, elle a récemment lancé un programme de bourses d'études pour les femmes, pour promouvoir une plus grande parité hommes-femmes dans les cuisines. Visant à favoriser l'égalité des chances et à renforcer le leadership des femmes dans le monde de la gastronomie, la bourse « Beca Elena Reygadas » est ouverte aux étudiantes mexicaines acceptées dans une école de cuisine.

Rosetta a ouvert en 2010 dans un magnifique hôtel particulier du quartier de Roma et propose une carte raffinée qui revisite les plats mexicains traditionnels. Avec un menu qui change chaque jour grâce aux ingrédients saisonniers et locaux provenant de petits producteurs, Rosetta s'est classé No.60 sur la liste des World's 50 Best Restaurants et No.37 sur celle des Latin America's 50 Best Restaurants en 2022. En plus de la boulangerie Rosetta, Elena Reygadas dirige également Lardo, restaurant mexicain décontracté, et un bistrot, Café Nin, tous deux à Mexico. Publié en 2019, son premier livre de cuisine met l'accent sur les ingrédients mexicains.

William Drew, directeur du contenu des World's 50 Best Restaurants, déclare : « C'est un honneur de décerner cette année le prix de la meilleure femme chef au monde à Elena Reygadas, une cheffe qui ouvre la voie aux futures générations de femmes leaders au Mexique et ailleurs. En défendant les plats traditionnels et la biodiversité, Elena Reygadas œuvre pour l'avenir de la gastronomie mexicaine ».

Elena Reygadas : « Je suis très reconnaissante et honorée d'avoir été élue par des personnes que j'admire tant. La cuisine est une pratique collective. C'est pourquoi, pour moi, ce prix appartient à toute mon équipe, ainsi qu'à toutes les femmes en cuisine qui ont préservé notre héritage culinaire depuis des générations. »

Ce prix est le premier de plusieurs prix révélés avant la cérémonie des World's 50 Best Restaurants 2023, qui se tiendra à l'opéra Les Arts de Valence, le mardi 20 juin.

\*\*\*

### Contact presse

[sabrina.ubinana@gmail.com](mailto:sabrina.ubinana@gmail.com)





Mediathèque :

<https://mediacentre.theworlds50best.com>

HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS

