



Les 500 personnalités du Food's Who par Atabula, entretien avec Ézéchiél Zérah

Ézéchiél Zérah chef de projet de ce premier Food's Who, qui réunit de manière « subjective et non exhaustive » les 500 personnes les plus influentes dans l'univers de la gastronomie en France; Cuisiniers, pâtisseries, directeurs, communicants, journalistes, artisans, en tout 20 catégories sont répertoriées, recensant les personnalités qui font preuve d'influence parmi leurs pairs, de créativité dans leur univers, de capacité à entreprendre, d'engagement associatif pour valoriser la profession.

Food's Who a été lancé par le site Atabula le 2 juillet 2018. Entretien avec Ézéchiél Zérah coordonnateur du Food's Who et rédacteur en

chef adjoint du média.



Ézéchiél Zérah ©Alban Couturier

SK : Comment s'est construit le Food's Who ?

E.Z : « Cela faisait un an que nous y pensions et depuis trois mois, une équipe de 4 personnes + un développeur, a travaillé pour sélectionner les 500 personnalités de la première édition du Food's Who. Elles ont été contactées en amont pour leur demander de remplir une fiche qui reprenait les informations suivantes; date et lieu de naissance, parcours, diplômes, fonction, contact ou encore leurs centres d'intérêts.

L'objectif du Food's Who est triple : réaliser un panorama des femmes et des hommes qui œuvrent dans cet univers, valoriser les talents et faciliter les mises en relation. Notre ambition est que le Food's Who devienne un outil naturel pour tous les professionnels évoluant dans les milieux gastronomiques. Mieux connaître les parcours des uns et des autres, pouvoir les contacter facilement, pouvoir suivre leur actualité, c'est aujourd'hui un besoin réel auquel notre outil répond.

Il ne s'agit pas d'un classement, mais d'une sélection vouée à évoluer au fil des éditions. Le Food's Who sera régulièrement mis à jour en fonction de l'actualité des personnes citées et des changements dans leurs parcours. Chaque année, en septembre, la sélection sera nouvellement présentée, mais une réactualisation s'effectuera au fil de l'eau. Je peux déjà annoncer qu'une 501ème personnalité va paraître cette semaine : c'est **Vincent Ferniot**, tout comme la fiche de **Michael Ellis** va être mise à jour. »

SK : 500 personnalités en 2018 et quelle estimation pour 2019 ?

E.Z » Pour la première édition, nous nous sommes limités à 500 car sinon cela n'a pas plus de sens de monter à 2000 par exemple. On pourrait imaginer une légèrement augmentation de 5 à 10% mais la finalité est d'identifier ceux qui comptent vraiment.

A contrario, certains pourraient quitter la sélection. En effet, dans le Food's Who on tient compte de l'actualité et l'activité en temps réel. Par exemple, un chef qui prendrait sa retraite ou un directeur qui quitterait son poste, seraient amenés à

ne plus y paraître.

SK : Quelle a été la réaction de la profession ?



E.Z : « 95% des personnes sondées nous ont exprimés leur satisfaction et soutien au projet. C'est une première, cela n'existait pas encore et c'est un outil de valorisation et de mise en relation. Certains ont souhaité ne pas y figurer, à l'instar de **Pascal Barbot**. Il n'a donc pas rempli sa fiche, mais l'équipe d'Atabula a considéré qu'il répondait aux critères et ferait partie de la sélection. Nous avons déjà eu de nombreux retours et des partages sur les réseaux sociaux. Nous avons déjà eu une vingtaine de demandes d'adhésion. »

SK: Quelques chiffres et statistiques : suprématie de Paris, du genre masculin et de 4 catégories

E.Z. : » Effectivement, avec **Franck Pinay-Rabaroust** nous avons mis en place des outils statistiques en ligne, 70% des personnalités sont parisiennes et seulement 30 % se répartissent en province, de même, environ 25% sont des femmes. Mais nous n'avons pas recherché la parité, mais la réalité de la représentativité de la scène culinaire française en 2018.

Sur les 20 catégories, 4 réunissent à elles seules 75% des 500 : les cuisiniers (139), les directeurs (104), les journalistes (79) et les pâtisseries (49), . On s'aperçoit également que certaines personnalités auraient pu paraître dans plus catégories, à l'instar de **Mercotte** qui tient un blog de recettes et anime une émission sur M6. Dans ce cas, la rédaction d'Atabula fait des choix, qu'elle assume et peut justifier. Par exemple dans la catégorie des directeurs, nous avons retenu **Pascal Schneider-Maunoury** et non le président Louis le Duff, car sur la scène culinaire, tous les chefs et journalistes identifient le directeur marketing de Bridor et non son fondateur. Certains chefs interrogent également. Il n'y a pas tous les chefs 2 et 3 étoiles, mais certains chefs 1* méritaient d'y être car ils sont porteurs de projets et prennent des responsabilités. Je pense à **Thomas Boullault**, chef de l'arôme qui a fondé le concours du lièvre à la royale, **Baptiste Deniel**, jeune et récent chef étoilé qui a pris la présidence de l'association de

tables et saveurs de Bretagne.

De la même manière, tous les présidents d'association ne sont pas cités, car ils n'ont peut-être pas dépassé la sphère médiatique de leur département ou de leur région. Encore une fois, il a fallu faire des choix, mais atabula est un site d'informations et d'opinions c'est notre adn, nous prenons position et justifions notre sélection. »

Propos recueillis par Sandrine Kauffer

Crédit photos Alban Couturier

VOIR LA LISTE DES 500 SUR LE SITE [EN CLIQUANT ICI](#)