

DOSSIER DE PRESSE

JUIN 2022

 thefork
AWARDS 2022



TheFork Awards 2022 :

Avec ses 76 chefs nommés et 76 parrains et marraines, cette troisième édition s'annonce plus prometteuse que jamais !

Après une deuxième édition couronnée de succès, **TheFork Awards 2022**, 1^{er} prix food 100 % digital décerné par le grand public, revient dès cet été. Le principe ? Découvrir et soutenir de jeunes chefs venant d'ouvrir ou de reprendre un restaurant en France, en votant pour sa table préférée. Pas de jury composé de professionnels, le public est l'unique décisionnaire. Pour participer, les nommés sont au préalable recommandés et parrainés par des grands chefs de la gastronomie française. Un tremplin pour ces talents mis sur le devant de la scène grâce à cet événement national qui célèbre la transmission. Cette année, la cérémonie prendra place à Bordeaux.



LE 1^{ER} PRIX FOOD 100% DIGITAL POUR ET PAR LE GRAND PUBLIC

Contrairement à la plupart des prix culinaires décernés exclusivement par des palais élitistes, **TheFork Awards** donne la primeur de son palmarès au grand public. Une démarche qui permet d'opérer un retour aux sources, avec l'idée que la cuisine d'un chef s'adresse à tous et surtout au plus grand nombre. Entièrement digital, cet événement est également le moyen de créer une sélection de restaurants récents. Les participants votent sur le site dédié **TheFork-Awards.fr**, dès le 27 juin et jusqu'au 30 septembre.

UN PRIX QUI RÉVÈLE LES TALENTS CULINAIRES DE DEMAIN

TheFork Awards, c'est l'occasion de découvrir de nouvelles tables à travers la France, toutes menées par un escadron de toques brillantes dont le savoir-faire ne demande qu'à être (re)connu. Passionnées de terroir, mordues de bio et de cuisine écologique, tournées vers les innovations culinaires et les associations explosives, ces étoiles montantes de la gastronomie diffusent leur approche singulière de la cuisine française au quotidien dans leurs restaurants.

UNE PRÉ-SÉLECTION MENÉE PAR DES CHEF(FE)S DE RENOM

Cette année, c'est une nouvelle fois la garde montante de la gastronomie française qui est à l'honneur. Face à la multitude de restaurants qui ouvrent quotidiennement aux quatre coins de la France, **TheFork Awards** a laissé le soin à **76 chefs de renom** d'établir une pré-sélection. Anne-Sophie Pic, Hélène Darroze, Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, Guy Savoy, Christophe Hay, Alexandre Gauthier... pour ne citer qu'eux, partagent alors avec vous les adresses de leurs nouvelles tables préférées, découvertes récemment. L'opportunité pour ces toques françaises dont la carrière exemplaire n'est plus à démontrer, d'apporter leur soutien à cette nouvelle génération de chefs en leur transmettant les clés pour avancer sereinement.

UNE CÉRÉMONIE ORGANISÉE CETTE ANNÉE À BORDEAUX

Depuis quelques années, de jeunes chefs, bourrés de talents, font émerger une gastronomie plurielle à l'image de Bordeaux qui depuis 26 siècles brasse cultures et influences du monde. La cérémonie y aura lieu le 21 novembre 2022.

THEFORK AWARDS 2022 EN 3 DATES

Le 27 juin

TheFork Awards dévoilera les 76 restaurants, présélectionnés par plus de 76 chefs, sur le site dédié **TheFork Awards.fr**.

Dès lors, tout le monde (particuliers, utilisateurs TheFork, amoureux de la gastronomie...) pourra voter, une fois, pour son adresse préférée.

Le 30 septembre

Clôture des votes.

Le 21 novembre

TheFork Awards dévoilera le palmarès du grand public lors d'une soirée à Bordeaux en présence des restaurants nommés, des lauréats et des grands chefs parrains et marraines.

Avec à la clé 6 Awards dévoilés, les votes du grand public récompenseront 5 talentueux chefs arrivant en tête des votes. Et en prime, un prix spécial récompensera un restaurant Bordelais.



LES RESTAURANTS, COUPS DE CŒUR DES CHEFS PARRAINS, EN LICE DANS LA COMPÉTITION THEFORK AWARDS 2022

Cet été, c'est le moment ou jamais de sillonner les routes de France à la découverte des restaurants sélectionnés. De Biarritz à Croix en passant par Nice, Lyon, Dijon, Paris... le temps des vacances, TheFork Awards trace **une route gourmande** à travers les plus belles régions françaises et ses tables les plus prometteuses. Pour soutenir son restaurant coup de cœur, il suffira alors de voter sur le site internet thefork-awards.fr avant le 30 septembre.



Tohu Bohu par Guillaume Duboeuf

Grenoble (38)

Parrainé par le Chef Christophe Aribert

Depuis mi-juin à Grenoble, le chef autodidacte originaire de Savoie Guillaume Duboeuf réunit chez Tohu Bohu les gourmands en quête de convivialité autour d'assiettes à partager. Sa cuisine se calque sur les saisons, sans artifices, de façon à conserver toute l'authenticité des produits qu'il travaille avec inventivité et une pointe de régressivité. La sélection de vins vivants accompagne à merveille ces assiettes créatives comme la betterave rôtie à la braise, basilic pourpre, lait de buala, myrtilles, jus de betterave.
tohubohu-grenoblerestaurant.com



La Ferme du bien être par Quentin Allirand

Saint-Julien-Chapteuil (43)

Parrainé par le Chef Florent Piétrevalle

Dans une maison en pierres, au cœur du Velay, le chef Quentin Allirand propose une cuisine de terroir. Lentille verte du Puy AOP, truite du Vourzac, la cuisine du chef se compose autour de la cheminée centrale. Après un passage en médecine, le chef se convertit à l'Institut Paul Bocuse et fait ses armes auprès d'Alexandre Gauthier. Un séjour au Danemark lui permet de parfaire ses connaissances pour une gastronomie plus durable. Dans une ambiance auberge de montagne, la Ferme du bien-être est devenue une étape incontournable pour les marcheurs du Saint-Jacques.
fermebienetre.com



Ida par Stéphane Jarjanette

Vaujany (38)

Parrainé par le Chef Christophe Bacqué

Membre du Collège Culinaire de France depuis 2022, la table gourmande Ida se situe à 1250 m d'altitude dans le village de Vaujany dans un cadre magnifique et privilégié au cœur du domaine skiable de l'Alpe d'Huez. Le chef, formé auprès de Christophe Bacqué pendant 10 ans, propose une cuisine qui fait la part belle aux produits et aux producteurs de la région, tout en mettant à l'honneur des produits venus d'ailleurs comme les coquilles St-Jacques, gaufre au pecorino et crème montée au caviar de Neuvic.
ida-restaurant.fr



Monsieur P par Florent Poulard

Lyon (69)

Parrainé par le Chef Pierre Orsi

Passé par les cuisines de Guy Savoy, Alain Passard et Pierre Orsi, le chef Florent Poulard décline une cuisine en quête d'innovations, dans le respect de la tradition gastronomique française. Ici, la part belle est faite aux légumes sélectionnés avec soin chez des producteurs locaux et associés aux meilleurs produits des terroirs français. Langoustine, pomelo et carotte pourpre, lotte, petits pois et lait d'amande, le chef propose des assiettes fraîches aux saveurs franches.
monsieurp.fr



Regain par Benjamin Sanchez

Lyon (69)

Parrainé par les Chefs Christophe Marguin & Christian Têtedoie

En juin 2021, le chercheur en géopolitique, Benjamin Sanchez a rangé ses cahiers, revêtu un tablier et ouvert Regain dans le 1^{er} arrondissement de Lyon. Avant de se lancer, le chef autodidacte fait ses armes chez Agapé à Paris puis au Café Sillon à Lyon. Chez Regain, il revisite la cuisine traditionnelle et crée des assiettes aux influences méditerranéennes, bourguignonnes et asiatiques, avec pour fil conducteur, le goût. Une cuisine faite avec le cœur, que l'on ne retrouve nulle part ailleurs.
regainrestaurant.fr



Bergamote par Maxime Pujol

Lyon (69)

Parrainé par le Chef Jérémy Galvan

Le chef lyonnais Maxime Pujol a choisi le 7^{ème} arrondissement de Lyon pour ouvrir son restaurant Bergamote. L'ancien second du chef Jérémy Galvan y insuffle une cuisine locavore (excepté pour les produits de la mer) qui privilégie les circuits courts et valorise le savoir-faire des producteurs locaux. Dans une ambiance décontractée, sa carte se renouvelle chaque semaine et ses assiettes s'écrivent au gré de son instinct. restaurant-bergamote.fr



Alebrije par Carla Kirsch Lopez

Lyon (69)

Parrainé par le Chef Davy Tissot & Jacotte Brazier

Un vent mexicain souffle sur le quartier de la Croix-Rousse à Lyon où s'est installée la cheffe franco-mexicaine Carla Kirsh Lopez, diplômée de l'Institut Paul Bocuse. Aguachile à la rhubarbe ; légumes de printemps, ragoût de fèves au chipotle condiment agrumes : sa carte emprunte ce que la gastronomie française et mexicaine font de meilleur pour une explosion de saveurs et des assiettes colorées.

alebrijelyon.fr



Chez Pimousse par Pierre-Mickaël Martin

Lyon (69)

Parrainé par le Chef Mathieu Viannay

Quand Pierre-Mickaël Martin nous invite « Chez Pimousse », on obtient un lieu à son image : authentique et chaleureux, mais pimpé d'une pointe d'exubérance et d'atypique. Là où les matériaux bruts insufflent du caractère au décor, les plats joliment troussés, eux, se gonflent de produits sourcés. Du coup, le poulpe enflammé par la braise flirtera sauvagement avec ses amis la pêche et le poivron.

chezpimousse.com



Agastache par Benjamin Millard

Lyon (69)

Parrainé par le Chef Guy Lassausaie

Dans le 6^{ème} arrondissement de Lyon, le chef Benjamin Millard aime surprendre. Ici, les intitulés sont succints de façon à créer un effet surprise une fois l'assiette sur table comme en témoigne son plat de « courge, foie gras, épeautre ». Plante vivace au goût anisé, l'agastache fait partie des ingrédients de prédilection du chef qui aime la disséminer dans des assiettes qui accordent une grande importance au végétal. Circuits-courts, respect de la saisonnalité des produits, la cuisine de Benjamin Millard est ancrée dans son temps.
agastache-restaurant-lyon.fr



Poya par Loïc Renand & Anthony Vial

Val-d'Isère (73)

Parrainé par le Chef Nicolas Sale

Tandem de chefs savoyards à l'identité gastronomique bien marquée, Loïc Renand et Anthony Vial inaugurent « Poya » qui signifie transhumance en savoyard. À Val d'Isère, les deux chefs réalisent une partition à quatre mains qui combine merveilleusement bien le raffinement des grandes maisons dans lesquelles ils ont évolué (Troisgros, Marcon, Sulpice entre autres) et l'imaginaire rustique qui fait le charme de la montagne, à l'image de la pintade confite à l'huile d'olive, sabayon au foin et céleri cuit au foin. poyavaldisere.com



L'Orangerie par David Loisel

Chambéry (73)

Parrainé par le Chef Sylvestre Wahid

Perché dans les hauteurs de Chambéry à quelques kilomètres du Lac du Bourget, le chef d'origine bretonne David Loisel distille une cuisine hommage aux qualités et aux connaissances dont il a hérité de ses différentes formations. L'authenticité d'un Paul Bocuse, les accords harmonieux d'un Guy Savoy, la technique d'un Christian Lherm, le travail des sauces d'un Christophe Moret ou l'utilisation des baies d'un Sylvestre Wahid : la cuisine de David Loisel, c'est un peu tout ça à la fois.

chateaudecandie.com/fr/restaurants/orangerie



Nous par Julien Gatillon

Megève (74)

Parrainé par le Chef Emmanuel Renaut

La table du chef Julien Gatillon (passé chez Yannick Alléno) se privatise pour 2 à 12 personnes. Le chef propose des menus intégralement sur-mesure construits selon les envies de ses convives.

L'ambiance est aussi entre leurs mains puisqu'ils sont libres de choisir la musique qu'ils souhaitent écouter et le vin dans la cave attenante. Table d'hôtes, restaurant gastronomique, chef à domicile, « Nous » c'est un peu tout cela à la fois. Une expérience à part entière où l'on peut même assister le chef en cuisine. juliengatillon.fr/index.php/qui-est-nous



La Table de Cyrille par Cyrille Pasquier

Besançon (25)

Parrainé par le Chef Romuald Fassenet

La cuisine de Cyrille Pasquier est avant tout sincère et faite avec le coeur. Il accueille à sa table les bisontins comme les voyageurs de passage grâce à des assiettes qui associent tradition et contemporanéité par le travail de produits frais et de qualité issus du terroir où il s'inscrit. Filet de truite saumonée, sauce moutarde et miel, crémeux de petits pois et pommes rôties ou tourte feuilletée de pigeonneau Royal en marbré d'ail des ours et foie gras sont à déguster dans une ambiance décontractée.

latabledecyrille.fr



Le Parc par Vivien Sonzogni

Besançon (25)

Parrainé par les Chefs Emmanuel Perrodin & Franck Putelat

Dans le Doubs à Besançon, le chef Vivien Sonzogni s'inspire de ses voyages. Auréolé du titre de Meilleur chef pâtissier de Hong-Kong-Macao lorsqu'il officiait au Caprice Four Seasons, Vivien Sonzogni rentre en France et ouvre en juillet 2020 le restaurant Le Parc à Besançon. Il y sert une cuisine de terroir qui met à l'honneur des produits de tous horizons à l'instar de son risotto au céleri. leparcbesancon.com

Région
Bourgogne-
Franche-Comté



Restaurant L'Évidence par Julien Burdin

Dijon (21)

Parrainé par le Chef Yohann Chapuis

Au cœur de Dijon, Julien Bourdin concocte une cuisine authentique et élégante qui valorise des produits frais et de saison. Ses assiettes font la part belle à la tradition française : longe de veau basse température et son jus ; volaille fermière de bourgogne sauce vin jaune ou haddock poireaux vinaigrette, la cuisine du chef modernise de grands classiques de la gastronomie française dans un tour de main réussi.

restaurant-levidence-dijon.com



La Prévoté par Aurélien Carlot

Gray (70)

Parrainé par le Chef Romuald Fassenet

C'est la Bourgogne-Franche-Comté que le chef Aurélien Carlot a choisie pour ouvrir son restaurant Le Prévoté. Originaire de Dijon et issu d'une formation dans des Maisons étoilées, il compose des recettes « nouveau bistro » élaborées à base de produits frais. Si le chef a une appétence particulière pour les produits locaux (pièce de veau du Jura, suprême de poulet de Bourgogne, truite du Jura), il ne s'interdit pas d'aller chercher des éléments venus d'ailleurs, à condition qu'ils soient de grande qualité (cabillaud skrei, saumon d'Islande ASC). laprevotegray.com

Région Bretagne



Le Biniou par Anaïs & Jean-Daniel Benoit

Pléneuf-Val-André (22)

Parrainé par le Chef Nicolas Conraux

Les Maîtres-restaurateurs Anaïs et Jean-Daniel Benoit se rencontrent au lycée hôtelier de Dinard. Après plusieurs années de pérégrinations dans de prestigieuses maisons à travers la France, ils s'installent finalement dans leur Bretagne natale. Au restaurant Le Biniou situé à Pléneuf-Val-André dans les Côtes-d'Armor, le duo propose une cuisine accessible à tous faite de produits locaux, travaillés dans des recettes qui revisitent les classiques bretons.

restaurant-lebiniou.fr

Région Centre-Val de Loire



Restaurant Ezia par Nicolas Aubry

Monlivault (41)

Parrainé par le Chef Christophe Hay

En juin 2022, le chef Nicolas Aubry investit l'ancienne Maison d'à Côté de Christophe Hay qu'il accompagnait depuis huit ans. Chez Ezia, il décline une cuisine au fil du dernier fleuve sauvage d'Europe, depuis son embouchure en Loire-Atlantique, jusque dans les terroirs ligérien et solognot où il s'est installé. Maquereaux de la Turballe, Lieu jaune de ligne, Aberdeen Angus de Sologne, la cuisine de Nicolas Aubry fait la part belle aux agrumes, dans une cuisine juste, respectueuse de son environnement et gourmande. ezia-restaurant.fr



Iodé Restaurant par Sophie Reigner

Vannes (56)

Parrainé par le Chef Olivier Bellin

Jeune Talent Gault & Millau 2021, la cheffe Sophie Reigner du restaurant Iodé à Vannes invite à une escapade marine. Ancienne comptable, elle a le déclic après avoir gagné un concours culinaire à Douarnenez. Elle se forme auprès du chef Alan Geaam et nous embarque depuis février 2020 chez Iodé, où elle propose une cuisine hommage à l'océan faite d'embruns et de produits de son environnement. restaurant-iode-vannes.com



Région Grand-Est



Maison cachée par Alban Chartron

Rochefort-en-Terre (56)

Parrainé par le Chef Florent Piétravalle

L'ancien chef du restaurant Cèna à Paris formé auprès de Davy Tissot, d'Anne-Sophie Pic ou d'Éric Fréchon orchestre une partition maîtrisée dans un village de caractère du Morbihan. Entouré de producteurs bio et d'éleveurs raisonnés, le chef propose une cuisine bistrannique et éthique à l'image de son veau au jus, céleri et pomme de terre de Malansac, pousse d'épinards de Ques-tembert et mousse du jus agrémentée de cannelle du Sri-Lanka.



Le P'tit coq par Baptiste Huttois

Reims (51)

Parrainé par le Chef Philippe Mille

Bar à vins et tapas à partager : voici ce que propose le chef Baptiste Huttois au P'tit coq à Reims. Mais attention, il y a tapas et tapas. Ici, l'imagination du chef est sans fin et ça se ressent dans les assiettes qu'il propose. Une cuisine intégralement faite maison, dans une ambiance pop où le chef marie à merveille des saveurs du monde entier, de façon toujours maîtrisée.



Château de Sacy par Andy Bouglé

Sacy (51)

Parrainé par la Cheffe Flora Mikula

Passé par le Grand Hôtel de Cala Rossa en Corse et les châteaux privés de Courchevel, la cuisine d'Andy Bouglé est généreuse et réconfortante, tout en justesse. Dans un cadre magnifique, le chef porte haut les couleurs de la gastronomie champenoise dans des assiettes qui rendent hommage à ce terroir. Son menu dégustation se construit selon son inspiration et embarque les visiteurs à la découverte des richesses de ce territoire. Parmi ses créations phares, le cœur de ris de veau qu'il revisite selon la saison. Cet été, il est accompagné d'un mijoté de petits pois à la française, crispy d'oignons et jus au vin de Bouzy.



La Table de 48° Nord par Frédéric Metzger

Breitenbach (67)

Parrainé par le Chef Gilles Leineiger

Défense des produits biologiques, de saison et cultivés à quelques mètres du restaurant, le chef Frédéric Metzger distille à La Table 48° Nord une cuisine de convictions. Au centre de l'assiette, le végétal, que le chef magnifie dans une cuisine de grande technicité. Fermentation, fumages, jus, vinaigres de plantes et de fleurs issues de la cueillette, le chef s'inspire des techniques scandinaves et propose des associations de saveurs inédites à l'image de sa betterave, quetsche fermentée, lait de laurier et huile de cerfeuil.
hotel48nord.com/deguster



Enfin par Carole Eckert

Barr (67)

Parrainé par le Chef Nicolas Stamm

Lauréate du prix « Jeunes Talents » Gault & Millau 2018 et 2021, la cheffe Carole Eckert propose une cuisine dite « naturelle et saisonnière ». Les cartes se créent en fonction des produits et non l'inverse dans une cuisine locavore, agrémentée de produits français dûment sélectionnés. Le menu de Printemps est 100% locavore et rend hommage au terroir alsacien par le travail de l'asperge, de la rhubarbe et de la cueillette de saison.
enfin-barr.com



Au Soleil par Anthony Schauer

Soultz-sous-Forêts (67)

Parrainé par le Chef Pascal Bastian

Dans son restaurant bistronomique Au Soleil en Alsace, le chef Anthony Schauer décline une cuisine de produits frais, locaux et de saison qui revisite autant les classiques de grand-mère alsaciens qu'elle s'inspire des envies du moment du chef. Formé auprès de Fernan Mischler puis de Pascal Bastian au Cheval Blanc à Lembach, Anthony Schauer cuisine à l'instinct, comme en témoigne son tataki d'espadon et foccacia au thym accompagné d'une salade au style niçois.
facebook.com/AusoleilSoultz



Miro par Robin Dorgler

Ostwald (67)

Parrainé par le Chef Julien Binz

Au bord de l'Ill à Ostwald non loin de Strasbourg, le chef Robin Dorgler décline chez Miro une cuisine inspirée des techniques découvertes pendant ses voyages et appliquées aux produits de son terroir alsacien. Saveurs japonaises, techniques de cuisson argentine comme le poulet à la ficelle, l'imagination du chef est débordante. Et ce n'est pas tout, Miro a même proposé un festival à la fin du printemps, au programme : DJ's sets, démonstrations culinaires et food court les pieds dans l'eau. mirostrasbourg.com



De:ja par Jeanne Satori & David Degoursy

Strasbourg (67)

Parrainé par le Chef Yannick Germain

Dans une atmosphère minimaliste aux matériaux bruts, Jeanne Satori et David Degoursy proposent non pas des menus composés au rythme des saisons mais des récoltes. Le couple de strasbourgeois a imaginé un concept encore jamais vu où les quatre types de récoltes utilisés par les hommes (cueillette, moisson, vendange et chaume) sont ici retranscrits dans des assiettes qui concilient goût et technique. Un véritable restaurant - écosystème propice à l'échange et à la découverte de l'évolution constante de la Nature. deja-restaurant.com/Restaurant



Le Cammissar par Thomas Eblin

Ribeauvillé (68)

Parrainé par le Chef Marc Haerberlin

Ancien chef de partie à l'Auberge de l'III, Thomas Eblin se passionne de cuisine dès son plus jeune âge. A peine âgé de 23 ans, il ouvre Le Cammissar, un restaurant gastronomique à Ribeauvillé en Alsace où l'ambiance combine modernité et tradition.

A la carte, le chef propose une cuisine de terroir qui invite au voyage sublimée dans des dressages qui rappellent la palette d'un peintre comme le poulpe poêlé, crémeux carottes parfumées au gingembre, fleur de courgette frite.
cammissar.fr



Valtrivin par Valeria Albakov & Tristan Ringenbach

Lapoutroie (68)

Parrainé par le Chef Olivier Nasti

Lieu de partage et de convivialité, Valeria Albakov et Tristan Ringenbach ont ouvert le Valtrivin en février 2022. Leur cuisine se compose de produits locaux, sélectionnés dans le respect des saisons et des producteurs qui les façonnent. À la carte, peu de choix, un gage de qualité et de fraîcheur pour de belles découvertes comme la truite fraîche entière juste poêlée accompagnée d'une sauce vierge et de fruits rouges ou encore les incontournables spécialités alsaciennes comme la Flammenkuche ou la choucroute.

hotel-restaurant-le-valtrivin.fr/notre-restaurant



La Laiterie par Edouard Chouteau

Lambersart (59)

Parrainé par le Chef Pierre Gagnaire

Véritable pilier du pourtour lillois, le restaurant La Laiterie niché à Lambersart joue avec subtilité la carte d'une atmosphère feutrée et moderne. Au menu des réjouissances gastronomiques ? Un défilé de matières premières soigneusement triées sur le volet, et d'assiettes bucoliques et chatoyantes, le tout distillé par l'amoureux des bijoux du terroir et technicien des saveurs Édouard Chouteau.

lalaiterie.fr



L'Auberge de Monceaux par Tom Truy Courties

Saint-Omer-en-Chaussée (60) **Parrainé**

par le Chef Nicolas Gautier

L'ancien chef du Meert, formé par Nicolas Pourcheresse et passé par La Laiterie, Tom Truy Courties prend les commandes des cuisines de l'Auberge de Monceaux. Sensible aux changements climatiques, il propose une cuisine engagée et raisonnée qu'il veut en accord avec la tradition autant qu'en adéquation avec la gastronomie contemporaine. Ses assiettes sont florales et graphiques, avec une réelle maîtrise du dressage.
aubergedemonceaux.fr



Région
Hauts-de-France



Arborescence par Nidta & Félix Robert

Croix (59)

Parrainé par le Chef Alexandre Gauthier

Après un passage chez Alexandre Gauthier et les frères Troisgros, dans leur restaurant Arborescence, le couple a l'ambition de développer un univers qui apporte un regard différent sur la gastronomie. La cuisine du tandem franco-thaïlandais est raffinée, délicate et s'affranchit des codes classiques dans des dressages épurés, graphiques et techniques. Côté saveurs, leur dessert pomme de terre, vanille et saké présage de mélanges novateurs.
arborescence.com



Bacôve par Camille Delcroix

Saint-Omer (62)

Parrainé par le Chef Gilles Goujon

L'ancien vainqueur de l'édition Top Chef 2018 distille chez Bacôve à Saint-Omer une cuisine savoureuse inspirée d'un répertoire culinaire familial. Dans le paysage magique des marais environnants, Camille Delcroix insufflé un air nouveau, une recherche de qualité qu'il transmet dans une cuisine sincère et humble à l'image de ses valeurs personnelles. Ses menus créatifs varient au rythme des saisons dans des assiettes au dressage maîtrisé.
restaurant-bacove.com

Région
Paris-Île
de France



Louis Vins par Mélanie Serre

Paris (75005)

**Parrainé par les Cheffes Claire Vallée
& Nina Métayer**

Récompensée de nombreux prix gastronomiques (La Liste, Gault & Millau), l'ancienne cheffe exécutive de l'Atelier Étoile** de Joël Robuchon, Mélanie Serre se passionne pour la cuisine à l'âge de 21 ans.

À deux pas de la Montagne Sainte-Geneviève à Paris, elle propose une cuisine aux influences variées comme son risotto aux légumes et à la harissa ; son tartare de veau de Corrèze, pickles de framboises, betteraves épicées et oignons rouges ou en dessert, le finger au maïs et aux dattes, coulis de mûre et meringue citron vert.

lelouisvins.com



Camondo par Fanny Herpin

Paris (75008)

Parrainé par la Cheffe Kelly Rangama

Véritable enclave dans le tumulte parisien, Le Camondo s'érige en repère artistique et secret des fins gastronomes. Après un parcours marqué par les tables d'Alain Ducasse, Fanny Herpin prend finalement les commandes du spot feutré au camaïeu de jaune orangé. La cheffe d'orchestre y distille une cuisine vivace et de saison, chargée de couleurs pepsy et de saveurs fredonnant les louanges du Sud.

lecamondo.fr



Le Mermoz par Thomas Graham

Paris (75008)

Parrainé par la Cheffe Cybèle Idelot

La cuisine du chef Californien aux commandes du Mermoz surprend autant qu'elle reconforte. Après un stage chez Noma auprès de l'emblématique chef René Redzepi, et un passage chez Apönem, il propose ici une cuisine où techniques de fermentation et amour des produits sont à leur apogée. Des assiettes précises aux associations inattendues comme cette salade de tomates, glace à l'ail noir et sirop d'érable fumé ou le tartare de veau aux huîtres, ponzu au garum de bœuf.

facebook.com/restaurantlemermoz



Maison Lautrec par Barbara Lecestre

Paris (75009)

Parrainé par le Chef Denny Imbroisi

Formée à l'école Ferrandi, Barbara Lecestre apprend les bases de la cuisine française auprès d'Alain Ducasse puis poursuit sa formation avec Denny Imbroisi. Rapidement, le chef italien l'envoie en Italie où la Barbara Lecestre poursuit son apprentissage auprès de Valentino Marcatilli et d'Ugo Alciati. La cheffe est désormais aux manettes de Maison Lautrec à Paris.

maisonlautrec.fr



Pipalottes la Table par Thomas Cherbit

Paris (75009)

**par les Chefs Michel Roth
& Jean-François Girardin**

Chef et propriétaire du concept Pipalottes, Thomas Cherbit fait ses classes auprès de Frédéric Anton et de Michel Roth. Dans le restaurant qu'il ouvre avec ses deux associés, il propose une carte « néo-bistro » qui puise son inspiration dans les cuisines du monde entier à l'image de ses gambas poêlées, polenta au curry, crème de petits pois au wasabi et pleurotes.

pipalottes.com



Quelque part par Florian Barbarot

Paris (75009)

Parrainé par la Cheffe Anne-Sophie Pic

Passionné de cuisine depuis son enfance, Florian Barbarot se forme à l'Auberge de l'III en Alsace puis à New-York auprès de Daniel Boulud. Quart de finaliste du concours Top Chef 2019, il coordonne dans son restaurant Quelque Part à Paris une cuisine en trois temps : bistro, gastro et brunch, selon l'envie. Côté gastro, la cuisine du chef se concentre sur les produits et plus spécifiquement tout ce qui a trait à l'univers marin, une plongée dans les Abysses dans un menu en 3 à 8 temps.

quelquepart-restaurant.com



Jeanne-Aimée par Sylvain Parisot

Paris (75009)

Parrainé par Sophie Cornibert

Le chef Sylvain Parisot qui a fait ses classes à l'Astrance, Apicius et à La Marine chez Alexandre Couillon où il a appris à travailler le poisson, propose chez Jeanne-Aimée à Paris, une cuisine végétale et de saison. Dans une atmosphère bistronomique, le chef signe une carte courte avec options végétariennes. Truite des Yvelines, purée de betteraves, beurre noisette et radis poêlés, les cuissons de Sylvain Parisot sont soignées et les assaisonnements maîtrisés.



Sapid par Marvic Medina

Paris (75010)

Parrainé par le Chef Alain Ducasse

Formée au Plaza Athénée auprès d'Alain Ducasse et accompagnée du chef Romain Meder, la cheffe péruvienne Marvic Medina donne vie chez Sapid à une cuisine terrestre. Des plats justes, aux aspérités diverses avec en fil rouge le végétal que l'on retrouve dans 95% de la carte. Utilisés de la racine à la fane, les produits sont sourcés chez des producteurs raisonnés. L'objectif ? Retranscrire le goût de la nature dans des assiettes accessibles au plus grand nombre.
sapid.fr



Brigade du Tigre par Adrien Ferrand

Paris (75010)

Parrainé par le Chef Christophe Michalak

Le chef Adrien Ferrand et son ami et ancien second Galien Émery ouvrent, en septembre 2020, Brigade du Tigre. Leur objectif ? Partager les recettes les plus savoureuses qu'ils ont découverts pendant leurs nombreux voyages en Asie, twistées avec des produits issus des terroirs français à l'image de l'onigiri, comté, cresson, ail noir. On y retrouve aussi des classiques de la cuisine asiatique comme le poulet croustillant caramélisé cacahuète.
brigadedutigre.fr



BMK Folie Bamako par Sada Sy

Paris (75011)

Parrainé par le Chef Anto Cocagne

Pari réussi pour BMK Folie Bamako et le chef Sada Sy dont l'ambition est de faire découvrir et de valoriser l'Afrique authentique et ses cuisines traditionnelles aux potentialités infinies. Des recettes faites de saveurs franches avec une maîtrise des épices et des cuissons. Au-delà de la cuisine, BMK Folie Bamako s'engage dans des causes solidaires, écoresponsables et en faveur de la juste rémunération de leurs fournisseurs situés dans différents pays d'Afrique.
bmkparis.com/bmk-folie-bamako



Sélune par Bérangère Fagart

Paris (75011)

Parrainé par la Cheffe Alessandra Montagne

Bérangère Fagart promeut l'alimentation durable dans des assiettes saisonnières et colorées. Celle qui se destinait à devenir comédienne a finalement fait le choix de passer derrière les fourneaux en ouvrant Sélune, en hommage à la rivière éponyme qui se jette dans la baie du Mont Saint-Michel où elle a grandi. Tartare végétal à l'orge, jaune d'œuf et cédrat confit, parmesan, mayonnaise fumée : les assiettes de Bérangère Fagart ne ressemblent à aucune autre !
selunerestaurant.com





Mallory Gabsi par Mallory Gabsi

Paris (75017)

**Parrainé par les Chefs Hélène Darroze,
Guy Savoy & Michel Sarran**

Le demi-finaliste de la saison 11 de Top Chef et lauréat du concours « Jeunes Talents Disciples d'Auguste Escoffier » invite dans son restaurant éponyme à découvrir sa cuisine faite d'associations de saveurs uniques et de jeux de textures maîtrisés. Le chef propose des combinaisons osées et détonantes à l'image de la célèbre anguille au vert flamande ici revisitée et associée à du citron caviar et à une échalotte farcie à la crème d'herbes surmontée d'une pointe de caviar. mallory-gabsi.com



Villa9trois par Camille Saint-M'Leux

Montreuil (93)

Parrainé par le Chef Christian Le Squer

Aux portes de Paris, dans la ville de Montreuil, le chef Camille Saint-M'leux formé à l'école Ferrandi et auprès de Christian Le Squer, distille une cuisine de produit locaux. Les légumes sont cultivés sur place quant aux autres, ils sont sélectionnés auprès de producteurs français sélectionnés pour leur maîtrise. Une véritable coupure avec le tumulte parisien, dans cette villa lovée dans un parc arboré où le chef a installé une serre à agrumes, un jardin aromatique et des ruches. villa9trois.com



Konvives par Maxime Lellouche & Nicolas Colonna

Paris (75017)

Parrainé par le Chef Yannick Tranchant

La cuisine du chef Maxime Lellouche s'inspire des grands plats de la gastronomie française. Dans l'assiette règnent les maître-mots : jus, condiment et assaisonnement. Tour à tour, ils relèvent une cuisine de produits, gourmande et conviviale à l'image de la volaille fermière et millefeuille de pommes de terre twisté d'un condiment olive noire. konvives.fr



Pêche par Inès Trontin

Paris (75017)

Parrainé par le Chef Jérôme Schilling

Dans le quartier des Batignolles à Paris, la cuisine de la cheffe Inès Trontin repose sur trois piliers. La technique, dont elle a hérité de ses apprentissages dans des maisons étoilées ; la générosité, de la cuisine de sa grand-mère et des produits de son grand-père agriculteur et enfin, sa passion pour la cuisine méditerranéenne. À l'arrivée, une cuisine personnelle et décomplexée qui fait voyager hors des sentiers battus comme son tartare de betteraves à la framboise, herbes et câpres frits ou le merlu de Noirmoutier, gnocchis de petits pois et vierge à la fêta. restaurantpeche.fr





Roselières par Florian Puglia

Saujon (17)

Parrainé par le Chef Mathieu Martin

Proche de Royan en Charente-Maritime, le restaurant de Florian Puglia et de sa compagne Julie propose une cuisine composée à 80% de produits frais et locaux situés à moins de 50km du restaurant. Les menus du chef, en 3 à 7 temps, sont marqués par l'importance accordée au végétal. Une carte spéciale caviar est également mise à disposition de ceux qui souhaiteraient en savoir plus sur l'or noir d'Aquitaine.

restaurant-roselieres.com



Zéphirine par Romain Corbière

Bordeaux (33)

Parrainé par Frédéric Lafon

Le chef Romain Corbière retranscrit ici une histoire de famille qui a pour point de départ son grand-père Zéphirin. Originaire de Bordeaux, il fait ses armes auprès d'Alain Ducasse pendant douze ans jusqu'à ce que le chef multi-étoilé lui confie l'ouverture de l'École de cuisine Alain Ducasse à Paris. Cuisine aussi bourgeoise que contemporaine conçue à partir de produits locaux et de saison, chez Zéphirine, le chef allie avec brio maîtrise des techniques et créativité pour des assiettes de grande qualité.

zephirine.fr



La Gigi par Arthur Vonderheyden

Bordeaux (33)

Parrainé par le Chef Christophe Girardot

Ancien chef de cuisine de Joël Robuchon, Arthur Vonderheyden participe à l'édition 2020 du concours Top Chef. Avec son ami d'enfance Pierre Deleume, ils développent à La Gigi un concept de street-food bistrannique. Assiettes à partager contemporaines aux inspirations internationales composées de produits locaux sont proposées dans une ambiance conviviale. Poulpe chimichurri, houmous au haricot tarbais, purée de petits pois à la menthe, à accompagner d'un délicieux cocktail du mixologue Inko Garat.

lagigi.fr



585 Restaurant par Adrien Pinot

Bordeaux (33)

Parrainé par le Chef Thomas Morel

Lauréat de la Dotation Jeunes Talents Gault & Millau 2022, Adrien Pinot se forme auprès de Yannick Alléno au Meurice puis de Régis Douysset à Versailles.

Le chef se fournit auprès des producteurs locaux et propose une carte qui change tous les mois, en fonction des produits. Au 585 à Bordeaux, sa cuisine revisite les classiques de la gastronomie française dans des assiettes modernes et lisibles. Le chef va à l'essentiel à l'image de l'asperge du Blayais, brunoise de haddock fumé, mousseline d'oignons relevé de framboises.



Baston par Julien Borie & Pauline Celle

Bordeaux (33)

Parrainé par le Chef Vivien Durand

Le duo Julien Borie et Pauline Celle propose dans le micro-restau-boulangerie Baston ce que chacun d'eux sait faire le mieux. Lui à la cuisine, elle à la boulangerie, le couple de passionnés reconvertis reçoit ici comme chez eux, à la différence qu'à la carte, ce n'est pas tout à fait comme à la maison. Tartelette aux anchois, gelée de verjus ; ganache chocolat, crème cacahuète et crumble de sarrasin, ou Merlu, hollandaise à l'oseille, fèves & cébettes grillées à saucer d'un pain maison au levain fait de farines biologiques cultivées et moulues en Nouvelle-Aquitaine.

facebook.com/bastonbordeaux



Le Petit Queyrai par Fabien Caboy

Saint-Médard-de-Guizières (33)

Parrainé par le Chef Thomas L'Hérisson

Influencée par les saveurs asiatiques et orientales, la cuisine du chef Fabien Caboy en Gironde évolue selon ses envies et les retours de ses clients auxquels il accorde une grande importance. Formé dans les cuisines de Philippe Etchebest, Pierre Gagnaire ou Éric Fréchon, Fabien Caboy fait également étape au Maroc avec Yannick Alléno. Légumes en chermoula, chair de crabe à l'aïoli, daurade tandoori ou tigre qui pleure, le chef du Petit Queyrai fait preuve d'une grande inventivité.
facebook.com/lepetitqueray



Blind par Veronica Altivar

Bordeaux (33)

Parrainé par le Chef Frédéric Lafon

Au cœur de Bordeaux, chez Blind, la cheffe Veronica Altivar donne vie à une cuisine originaire du Sud-Ouest et du Pays Basque, influencée de touches péruviennes à l'image du poulpe grillé sauce maïs ou du filet mignon croustillant sauce piquillos. Dans une joyeuse ambiance, des assiettes à partager sont proposées avec en option un accord mets-vins à déguster... à l'aveugle ! de quoi passer un moment aussi convivial qu'insolite, en se laissant guider.
blind-bordeaux.eatbu.com



Orta par Louise Pottier

Bordeaux (33)

Parrainé par le Chef Christophe Girardot

Végétariens, végétaliens ou carnivores : chacun trouve son compte chez Orta à Bordeaux. Le restaurant de Pauline Steiner et Antoine Sauzet donne vie à une cuisine fraîche et responsable aux influences variées. Petits pois, menthe, fraise et crème de fêta ou rôti de porc en chiffonnade, mayonnaise à la moutarde, haricots verts et tomate rôtie au four, la cuisine d'Orta est saine, raffinée et pleine de saveurs, dans le respect de l'environnement. facebook.com/ortabordeaux



Sens par Alexandre Bru

Bordeaux (33)

Parrainé par le Chef Nicolas Masse

Dans ce bistro contemporain, le chef Alexandre Bru est à la cuisine et son épouse Lauren Bru à la pâtisserie. Leur objectif ? faire ressentir à leurs convives tout ce que la gastronomie procure à travers la stimulation de nos sens. «Sens» est un voyage culinaire qui allie modernité et tradition dans un menu du soir logiquement appelé «Éveil des sens» décomposé en six étapes. Coup de cœur pour les framboises, blanc vaporeux citron vert, caramel à la verveine et crème anglaise au thé Earl Grey.
restaurantgastronomique-bordeaux.fr





Le Mimosa par Mathilde Aguerre

Sare (64)

Parrainé par le Chef Cédric Béchade

Au cœur du Pays-Basque, la cheffe pâtissière Mathilde Aguerre et son conjoint le chef Mathieu Thomas, donnent vie à une cuisine simple et raffinée qui met à l'honneur des produits de qualité et de saison. Formés auprès du chef Guy Savoy, le couple a la volonté de doter ce lieu d'une ambiance «comme à la maison». L'expérience gastronomique peut d'ailleurs se prolonger chez soi avec une sélection de bocaux à emporter. restaurant-bar-mimosa.fr



Le Mazal par Jean Christophe Martinez

Bordeaux (33)

Parrainé par le Chef Stéphane Carrade

Ouvert à l'été 2021, la carte à partager d'inspiration méditerranéenne construite par le chef Jean-Christophe Martinez mêle avec subtilité l'art du bien manger à la française et la générosité propre à la cuisine du Moyen-Orient. « Bonne étoile » en hébreu, Mazal est un lieu joyeux et chaleureux aux propositions culinaires détonantes comme les ribs de bœuf, sauce Mazal, épinards, datte et croutons ou les poireaux brûlés, ail noir, mélasse de grenade, fêta et raifort. lemazal.fr



L'Ouvrière par Ludovic Dumont

Availles-en-Châtellerault (86)

Parrainé par le Chef Julien Allano

Le vainqueur de la troisième édition de Masterchef Ludovic Dumont propose dans son restaurant de Nouvelle-Aquitaine une cuisine naturelle influencée par les pays nordiques. Produits fermentés et boissons probiotiques, les assiettes du chef se composent de produits sourcés des environs, magnifiés dans des assiettes au dressage et à la technique maîtrisés à l'image de la salade de betterave à la crème de sureau et pickles de graines de moutarde, sorbet et gelée betterave, œufs de hareng fumé, Mizuna.

www.facebook.com/louvriere.restaurant



Sillon par Mathieu Rostaing-Tayard

Biarritz (64)

Parrainé par la Cheffe Andrée Rosier

Le Lyonnais Mathieu Rostaing-Tayard propose chez Sillon à Biarritz une cuisine de produits créative. Formé auprès de Pierre Gagnaire et de Massimo Bottura, sa cuisine s'inspire de ses voyages et de son terroir d'adoption, le Pays Basque, dont il révèle la superbe dans des assiettes créatives et visuelles. Panisses, pimenton et ventrèche de thon ; maquereau grillé, asperges blanches et yuzu, le chef propose une cuisine iodée et solaire. sillon-biarritz.fr



Région Occitanie



Chameau Ivre par Yohann Roussière

Béziers (34)

Parrainé par les Cheffes Amélie Darvas & Gaby Benicio

Plus qu'un restaurant, à Béziers, le Chameau Ivre est un lieu d'hospitalité qui propose un large choix d'assiettes à partager à accompagner d'une bouteille parmi les 3 000 références de cette cave à vin qui a conquis toute la région. Dans une ambiance décontractée et un service chaleureux, le chef propose des assiettes fraîches composées avec justesse à l'image du thon rouge, algues okinawa, guacamole wasabi et son sorbet shizo gingembre. facebook.com/LeChameaulvre



Château de Longpré par Guillaume Keller

Varilhes (09)

Parrainé par le Chef Christophe Hay

Le chef Guillaume Keller, qui a fait ses classes auprès de la cheffe Anne-Sophie Pic, propose au Château de Longpré une cuisine florale qui valorise des produits de terroir et de saison.

Au cœur du massif des Pyrénées Ariégeoises, il propose depuis mai 2021 des associations de goûts parfois surprenantes mais toujours justes comme son dessert maïs et chocolat ou son carré d'agneau à la rhubarbe.

chateaudelongpre.fr



Quai d'en face par Romain Murat

Sète (34)

Parrainé par les Chefs Noémie Honiat & Quentin Bourdy

Dans la lignée du travail que ses grands-parents avaient initié en créant ce restaurant en 1963 à Sète, le chef Romain Murat met à l'honneur les produits de saison de son terroir. Repéré dans l'émission Objectif Top Chef en 2015, il modernise des classiques de la cuisine sétoise comme en témoignent ses encornets juste snackés, saté, encre de seiche ou sa religieuse à Bouzigues, crème de laitue à l'anchois, mousse chorizo et glace à l'huître. restaurantquaidenface.com



Menna par Chef Pascal

Nîmes (30)

Parrainé par la Cheffe Georgiana Viou

Menna c'est d'abord une histoire de famille. Celle du Chef Pascal, le papa, de sa fille Clémence à la pâtisserie et de Jonathan, le conjoint de cette dernière, en salle. La cuisine du chef s'inspire des saveurs méditerranéennes et se construit à partir de produits du terroir sélectionnés avec beaucoup d'attention. À la carte, taureau de Camargue, petit épeautre du Mont Ventoux, agneau des Alpilles, pigeon des Costières de Nîmes et bien sûr, pain maison.

menna-restaurant.eatbu.com



Le Mess par Julien Hermida

Perpignan (66)

Parrainé par le Chef Laurent Lemal

Élaborée à partir de ses expériences et de ses voyages, la cuisine du chef Julien Hermida fédère. Originaire des Pyrénées orientales le chef raconte ici une histoire qu'il veut accessible à tous à l'image de sa carte où l'on retrouve en proportions égales des mets dits « nobles » comme le caviar et le homard, et des classiques de la cuisine populaire comme les coquillettes, jambon, comté. le-mess.fr

Région
Pays de la Loire



Meraki par Maxime Bocquier

Nantes (44)

Parrainé par le Chef Éric Guérin

Si côté ambiance Meraki se rapproche d'un bistrot de quartier, la cuisine proposée par les chefs Maxime Bocquier et Clément Richard s'apparente davantage à une gastronomie de haut vol. Des assiettes fraîches et de saison où se marient des saveurs inattendues et merveilleusement bien accordées comme le silure, l'asperge et le café ou encore le veau et la verveine. meraki-nantes.com



Omija par Romain Bonnet

Nantes (44)

Parrainé par le Chef Éric Guérin

Avec des produits sélectionnés à 200 km à la ronde autour de Nantes, le chef Romain Bonnet déploie une cuisine à la démarche écologique où les aromates et fleurs sauvages qu'il cueille lui-même occupent une place de choix. L'omija, baie coréenne connue pour réunir de façon harmonieuse cinq saveurs (salé, sucré, acide, amer et piquant) révèle en un seul mot ce que le chef transmet dans ses assiettes : un parfait équilibre des saveurs. omija.fr



Les Cadets par Charles Bernabé

Nantes (44)

Parrainé par le Chef Christophe Hay

Ouvert en mars 2022 à Nantes et déjà récompensés de la dotation « Jeunes Talents » du guide Gault & Millau, les frères Charles et Tristan Bernabé accompagnés de leur meilleur ami Lucas Badé, proposent dans leur restaurant Les Cadets des menus découvertes en cinq ou sept temps. Les produits du terroir nantais (poissons, légumes, vache nantaise) sont mis à l'honneur dans une cuisine inspirée des goûts de leur enfance. restaurantlescadets.fr





Masama par Marlon Medina

Saumur (49)

Parrainé par le Chef Thibaud Ruggeri

À Saumur, le chef franco-colombien Marlon Medina réalise une parfaite association des produits du Maine-et-Loire avec des saveurs d'Amérique Latine, en accordant une place de choix aux plats végétaliens. Trilogie de ceviche, churrascho argentin, poulpe et galette de maïs, la cuisine du chef raconte une histoire, avec son enfance colombienne comme point de départ. masama.fr



Région
Provence-Alpes-
Côte d'Azur



Nespo par Victorien Duchesne

Nice (06)

Parrainé par le Chef Jacques Maximin

Au cœur de Nice au restaurant Nespo, le chef Victorien Duchesne travaille des produits nobles de façon à conserver intactes leurs saveurs. Noix de Saint-Jacques juste snackées sur lit de crème de barbes des coquilles accompagnées de purée, le chef travaille avec des fournisseurs de qualité répartis dans tout le pays. nespo-restaurant.com



Château Eza par Justin Schmitt

Èze (06)

Parrainé par le Chef Christopher Hache

Formé à l'école Ferrandi, le chef originaire d'Alsace Justin Schmitt construit son identité culinaire auprès de Pierre Gagnaire, d'Alain Senderens ou de Michel Guérard. C'est entre Nice et Monaco, au Château Eza que l'on peut découvrir sa cuisine saisonnière avec au menu, maquereau à la flamme, eau de concombre à la cardamome et crème de raifort à l'huile de menthe ou carré de cochon de lait condiment dattes et citron confit. chateaeza.com



So'Mets par Anne-Sophie Sabini

Beaulieu-sur-Mer (06)

Parrainé par le Chef Sylvestre Wahid

Passée par les cuisines de Jean-André Charial, Sylvestre Wahid ou Arnaud Donckele, la cheffe Anne-Sophie Sabini cuisine les produits du terroir azuréen dans des compositions qui lient subtilement la terre et la mer. Entre Nice et Monaco, la cheffe propose dans son restaurant de Beaulieu-sur-Mer des assiettes où les jus et les cuissons sont particulièrement maîtrisés comme en témoigne son rouget, polenta croustillante aux légumes et jus corsé aux herbes.

sometts-restaurant.fr





Caterine par Marie Dijon

Marseille (13)

Parrainé par le Chef Lionel Levy

Lauréate de la Dotation Jeunes Talents Gault & Millau 2020, Marie Dijon et ses deux associées Laura Samzun et Eugénie Entiempo inaugurent Caterine à Marseille. Un concept de cantine self-service atypique et propice à l'échange. Depuis la cuisine centrale, Marie Dijon crée des assiettes éloges à la cité phocéenne. Maquereau brûlé, eau de kimchi, pamplemousse ; cromesquis de cochon, ras el hanout et estragon : Caterine propose une cuisine fraîche, conviviale et pleine de saveurs.
facebook.com/caterine.mrs



Regain par Sarah Chougnnet

Marseille (13)

Parrainé par les Chefs Alexandre Mazzia & Emmanuel Perrodin

Formée à l'école Ferrandi, Sarah Chougnnet fait ses classes à l'Astrance à Paris, au George V, et auprès des cheffes Anne-Sophie Pic et Hélène Darroze. En Asie, elle développe un goût particulier pour le soja, les épices et les techniques de cuisson qu'elle utilise à merveille chez Regain à Marseille depuis son ouverture en décembre 2021. regain-marseille.com



Nestou par Jean-Philippe & Jeanne Garbin

Marseille (13)

Parrainé par la Cheffe Coline Faulquier

La cuisine créative de Jean-Philippe et Jeanne Gardin est à découvrir chez Nestou à quelques pas de la plage des Catalans à Marseille. Elle aux entrées et aux desserts et lui au chaud, le duo propose une cuisine chaleureuse et inventive aux inspirations aussi méditerranéennes qu'issues de leurs voyages. Sélection du Guide Michelin, l'adresse de ce tandem aguerri se prête parfaitement à un repas entre amis.
nestou.fr



Copains par Pauline Lagon & Jules Girandon

Marseille (13)

Parrainé par le Chef Lionel Levy

Le duo de chefs composé de Pauline Lagon et de Jules Girandon a élu domicile à Marseille à quelques pas de l'église Notre-Dame-du-Mont. Entourés de fournisseurs de qualité, le couple distille un travail fin et pointu dans un menu dégustation en cinq étapes. Les jeux de textures et les assaisonnements sont particulièrement réussis dans des assiettes qui cassent les codes comme en témoigne l'échine de porc basse température et sa sauce saté ou la glace chocolat, grué et piment d'Espelette.
copains-restaurant.fr



“TheFork, on se fait un resto ?”

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe & Australie. La mission de TheFork est de connecter les restaurants à leurs convives grâce à un réseau de près de 60 000 restaurants à travers 12 pays. Avec 20 millions d’avis, 20 millions de visites mensuelles et 30 millions de téléchargements de son application, TheFork est devenu le geste indispensable et malin pour réserver une table.

Grâce à TheFork (site et application), ainsi que Tripadvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, le type de restaurant et le prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et réserver directement en ligne 24/7.

Du côté des restaurants, TheFork leur fournit une solution logicielle, TheFork Manager, qui permet aux restaurateurs d’optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d’améliorer le service et les revenus.

www.TheFork.fr

PARTENAIRES



DESTINATION BORDEAUX

Bordeaux vient d’être sacrée « European Capital of Smart Tourism 2022 » et déborde d’une énergie qui séduit les visiteurs de tous horizons. Connue pour son patrimoine et ses vins, Bordeaux est aussi une destination plébiscitée pour ses ambiances urbaines, sa gastronomie, son effervescence culturelle et sa douceur de vivre !



PARTENAIRES OFFICIELS



FOURNISSEURS OFFICIELS

