

1^{ère} édition
2023



LES PÉPITES DU QUARTIER

DELIVEROO DÉVOILE LES RESTAURANTS PRÉFÉRÉS DE SES UTILISATEURS, À PARIS, BORDEAUX, LYON, MARSEILLE ET AIX-EN-PROVENCE

"Il n'y a pas que les restaurants gastronomiques qui méritent d'être récompensés ! Les restaurants de proximité, pour moi, c'est des instants de vie et de partage ensemble, c'est l'âme d'un quartier, c'est fédérateur ! Ce sont des valeurs qui me tiennent à cœur et qui m'ont donné envie de représenter la première édition des Pépites du Quartier de Deliveroo"
Xavier Pincemin, Chef et Maître de Cérémonie de cette première édition.



©byalizebarthelemy



Mardi 14 novembre au soir, l'excitation culinaire était à son comble dans le 10^e arrondissement de Paris, à la Fabrique, lors de la cérémonie de remise des prix des "Pépites du Quartier".

Organisée par Deliveroo pour la première fois cette année, cette compétition a permis aux utilisateurs de récompenser et célébrer leurs restaurants locaux préférés dans

5 grandes villes françaises :
Paris, Bordeaux, Lyon, Marseille
et Aix-en-Provence.

**BONNES
VIBES**
UNIQUEMENT



Plus de 500 restaurateurs en lice dans 8 catégories, chacune représentant une facette unique de la gastronomie internationale, de l'Amérique du Nord et l'Amérique du Sud, à l'Asie Pacifique en passant par le Moyen Orient, l'Afrique et l'Europe, ou encore des catégories récompensant les meilleurs adresses pour se faire livrer un repas en famille, un déjeuner sur le pouce ou encore le petit-déjeuner ou le brunch !

**TROP
BOOOON**

FRAIS!



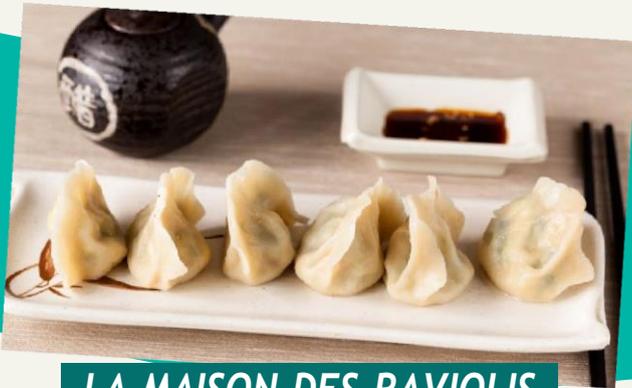
Après des semaines d'anticipation et plus de 22,000 votes montrant l'attachement des utilisateurs à leurs restaurants favoris et à la plateforme, Deliveroo a levé le voile sur les lauréats de cette compétition gastronomique palpitante et révélé le nom des restaurateurs qui ont brillé dans ces différentes catégories, mettant en lumière la diversité et l'excellence de la scène gastronomique locale.

Le Chef Xavier Pincemin, lauréat de Top Chef 2016, était Maître de cérémonie pour l'occasion, en présence des équipes de Deliveroo et des partenaires restaurateurs gagnants.



ZOOM SUR LA SCÈNE CULINAIRE MARSEILLAISE, OÙ L'EXCELLENCE QUOTIDIENNE A ÉTÉ CÉLÉBRÉE COMME JAMAIS AUPARAVANT.

LES GAGNANTS :



LA MAISON DES RAVIOLIS

Asie Pacifique

La qualité c'est l'unique obsession de l'équipe de La Maison des Raviolis, LE spécialiste des raviolis chinois faits maison ! Chaque ravioli est conçu avec minutie et savoir-faire, alliant des ingrédients frais et un processus artisanal pour garantir une expérience gustative unique et mémorable à chaque bouchée.



HOLYMELT

Amérique du Nord

En quelques années, les 3 frères à la tête de Holymelt ont fait de leur smashburger une véritable institution à Marseille. Leur secret : absolument TOUT est fait maison et fabriqué sur place !

TROP
BOOOON



LE TARPIN BON

Déjeuner sur le pouce

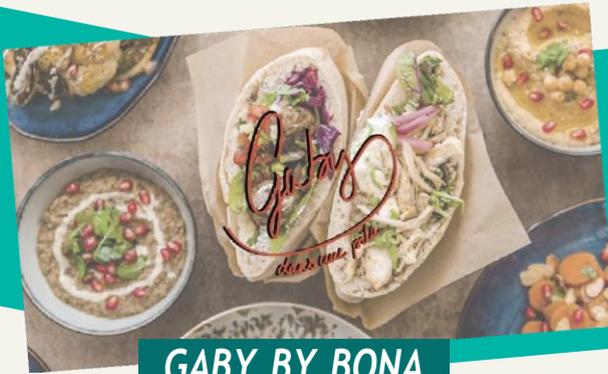
Le Berliner Kebab qui porte le mieux son nom dans toute la ville de Marseille ! Des produits frais et une broche de Kebab marinée et montée sur place tous les jours.



FOUD

Europe

"La cuisine d'hier pour les gens d'aujourd'hui" Et oui minot! FOUd propose de vrais repas avec des recettes françaises, y compris végétariennes, à la fois gourmandes et conviviales, saines et équilibrées. Une cuisine de bistrot, « faite maison », à découvrir et à réchauffer le midi pour celles et ceux qui n'ont pas le temps, l'envie ou la possibilité de cuisiner.



GABY BY BONA

Afrique & Moyen Orient

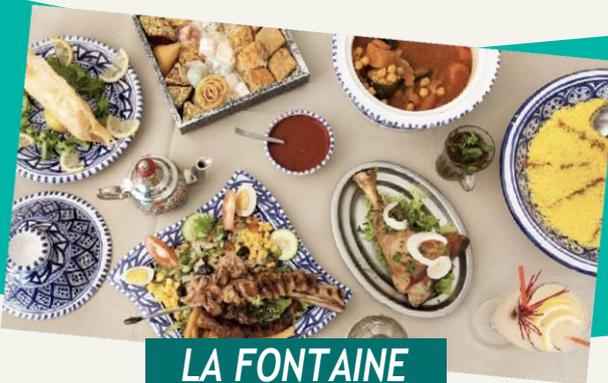
🍷 Chez Gaby, ces véritables magiciens culinaires ont entrepris de moderniser avec brio les recettes traditionnelles de nos grands-mères en les intégrant dans des pitas. Leurs plats phares, le "Volaioli" et le "Houmous classique", captivent les papilles par leur authenticité revisitée. Chaque bouchée est une véritable explosion de saveurs, une danse enivrante de salsa sur le palais, réveillant les sens par des combinaisons de goûts et de textures uniques. Cha-cha-cha! 🥳



UN MEXICAIN À MARSEILLE

Amérique du Sud

La vraie street-food du Mexique. Chez « Un mexicain à Marseille », pas de chichis, juste des produits frais, de la cuisine épicée à point et des prix complètement chiquitos !



LA FONTAINE

Repas en famille

Le Restaurant La Fontaine est une invitation à découvrir et déguster la cuisine traditionnelle tunisienne dans toute sa splendeur. Savourer des plats emblématiques tels que le couscous et les tajines. Le petit plus ? Chaque bouchée est une véritable immersion dans les saveurs et les arômes caractéristiques de ce pays méditerranéen, offrant ainsi une expérience culinaire authentique pour tous les amateurs de gastronomie tunisienne.



O'BRADY'S IRISH PUB

Petit déjeuner ou brunch

🍷 Restaurant O'Bradys – Spécialisé dans les burgers, les plats irlandais et les Fish and Chips, ils vous séduisent avec des créations comme le "PULLED PORK HOT DOG" garni d'effiloché de porc, cheddar mature, oignons rouges, jalapeños et sauce barbecue, ou le "B.B.BURGER" avec smash steak Angus, cheddar mature, pickles, bacon croustillant, oignons rouges, salade et sauce Mayo Sriracha. Un festin pour les amateurs de burgers ! 🍷🇮🇪



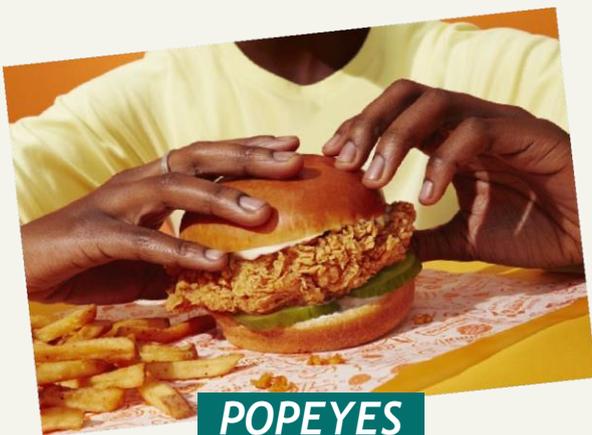
Au cours de cette cérémonie, Deliveroo a réservé une reconnaissance spéciale à 5 de ses restaurants partenaires ayant fait preuve d'excellence, d'innovation et d'engagement. Ces lauréats ont été sélectionnés par un jury composé de 4 membres de l'équipe Deliveroo, représentant les domaines du commercial, du marketing et des opérations.



JUNK

Meilleur Restaurant Éditions

À la quête d'un burger sans compromis ? Junk est l'adresse incontournable où les règles classiques volent en éclats ! Adieu la salade traditionnelle, les oignons et les rondelles de tomate ! Ce lieu propose un burger singulier, fusionnant une sauce entièrement faite maison, un pain brioché et une viande d'origine française (Limousine/Charolaise) délicatement smashée, le tout enveloppé d'un fromage à l'américaine ! Chez Junk, l'expérience du burger se réinvente à travers une combinaison audacieuse et exquise, défiant les conventions pour ravir les palais avides de saveurs uniques.



POPEYES

Révélation de l'Année

Popeyes, le Big Boss du poulet, tire sa richesse culinaire d'un lieu tout particulier : la Louisiane, réputée pour être un véritable melting-pot culturel. Les saveurs authentiques de Popeyes sont ancrées dans deux héritages distincts de cette région : le Créole et le Cajun. Ces traditions, mêlant les goûts et les techniques, se sont métissées au fil du temps pour engendrer des saveurs uniques.



POKAWA

Prix de l'Innovation

Maxime Buhler et Samuel Carré, ont rencontré le Poké, ce plat typiquement hawaïen 🌺, en 2016.

Et devinez quoi ? It's a match 😊

À mi-chemin entre le Chirashi et le Ceviche 🥗, le

Poké Bowl marie à l'origine du poisson cru mariné 🐟, des fruits et des légumes frais, le tout

dressé sur une base de riz vinaigré. Cette fusion entre "Poké" et "Hawaï" reflète parfaitement nos fondateurs : une célébration du voyage ✈️ tant

par les recettes exotiques, colorées et

savoureuses qu'elle propose, que par le décor dépayçant et convivial de ses restaurants 🌴🌈

Gourmands, sains et équilibrés, les Poké trouvent leur harmonie à la frontière du bien-être et de l'alimentation saine.





G LA DALLE

Ascension de l'Année

G LA DALLE, le snackfood qui abat la Dalle depuis 2014! 🍔🍟🔥 Depuis son lancement en 2014, cette enseigne de snack food 100 % halal n'a cessé de s'étendre dans les grandes villes. Les établissements de G La Dalle offrent une diversité de plats savoureux et abordables comprenant une gamme variée de spécialités : sandwiches, hamburgers, kebabs et desserts délicieux.



LE CAMION QUI FUME

Restaurant de l'Année

Pionnier dans le domaine des food trucks, Le Camion Qui Fume est devenu une référence en matière de hamburgers haut de gamme. Ses créations culinaires emblématiques, les "smash burgers", ont conquis les amateurs de burgers avec leur viande parfaitement grillée et leurs accompagnements soigneusement sélectionnés.

TROP BOOOON



Les "Pépites du Quartier" incarnent la volonté de Deliveroo de promouvoir et de soutenir les restaurants de quartier, mettant en avant la richesse de la scène culinaire qui fait de Marseille une ville cosmopolite. Ces lauréats reflètent l'authenticité de leur cuisine et résultent de l'engagement passionné des restaurateurs envers leur art, visant à offrir des expériences gustatives authentiques et gratifiantes à leurs clients.

À propos de Deliveroo

Deliveroo est une entreprise primée à plusieurs reprises fondée en 2013 par William Shu et Greg Orlowski. Deliveroo collabore avec plus de 182 000 restaurants et commerces et 135 000 livreurs partenaires, afin de proposer la meilleure expérience de repas et courses en ligne au monde. L'entreprise, dont le siège est situé à Londres, est présente dans 10 marchés géographiques : la Belgique, la France, Hong Kong, l'Italie, l'Irlande, Singapour, les Émirats arabes unis, le Koweït, le Qatar et le Royaume-Uni.