Uber Eats Awards 2026 : les trois lauréats de la première édition en France



- **Olla Bowls, à Montauban, titré “Restaurant de l’Année” des Uber Eats Awards 2026 et gagne 100 000€**
- **Le Pain du Gone, à Lyon, titré “Boulangerie de l’Année” des Uber Eats Awards 2026 et gagne 15 000€**
- **La Boucherie Moderne, à Paris, titré “Commerce de Bouche de l’année” des Uber Eats Awards 2026 et gagne 15 000€**

Paris, le 5 novembre - Pour ses dix ans en France, Uber Eats dévoile les grands gagnants de ses premiers Uber Eats Awards, qui célèbrent le savoir-faire des restaurants et commerçants partenaires de l’application. À l’issue de la finale organisée le 4 novembre à Paris, Olla Bowls, à Montauban remporte le titre de Restaurant de l’année, devant Nefs, à Lille et La Petite Ferme, à Lyon. Le Pain du Gone, à Lyon est sacrée Boulangerie de l’année et Boucherie Moderne, à Paris, Commerce de bouche de l’année. Ces cinq adresses se partagent 150 000€ de dotations, dont 100 000€ de prix financiers et 50 000€ de budget marketing, pour accompagner leurs projets de développement.

Après un vote ayant mobilisé plus de 50 000 personnes, puis des demi-finales régionales à travers la France, les quinze finalistes avaient rendez-vous à Paris pour présenter leur spécialité au jury national. Du plat réconfortant à la pause sucrée, cette première édition met à l’honneur les pépites de l’application qui font rimer savoir-faire, gourmandise et qualité de l’expérience en livraison.



Restaurant de l'année : Olla Bowls, à Montauban, décroche la première place avec son Nectar Bowl

À Montauban, **Olla Bowls** fait le bonheur des gourmands avec ses bowls créatifs inspirés des saveurs du Sud. Portée par Laura et Julien, l'adresse a convaincu le jury avec son Nectar Bowl. Avec une note de 17,50/20, cette recette lui vaut le titre de Restaurant de l'année et une enveloppe d'une valeur totale de 100 000€, composée de 50 000€ de dotation financière et de 50 000€ de budget marketing sur Uber Eats.

Le podium est complété par **Nefs Berliner Kebab**, à Lille, avec son Berliner veau-dinde, garni d'une viande marinée pendant 48 heures et de légumes grillés dans un pain préparé par un artisan boulanger, noté 17,17/20, et **La Petite Ferme**, à Lyon, avec le bœuf bourguignon du chef et cofondateur Laurent Thomas, mijoté pendant près de 48 heures avec carottes, oignons grelots, lardons, champignons et vin rouge, accompagné de pommes de terre grenailles rôties et proposé dans une verrine consignée, noté 16,67/20. Ils remportent respectivement 15 000€ et 5 000€ de dotation financière.

Boulangerie de l'année : Le Pain du Gone, à Lyon, récompensée pour sa tartine de Poulette lyonnaise et son pain au levain

À Lyon, **Le Pain du Gone** fait vivre la tradition boulangère, dans une maison qui mise sur des produits frais et une ambiance conviviale. Pour la finale, la boulangerie a présenté sa tartine de Poulette lyonnaise sur pain au levain : une création salée qui associe le pain de la maison à une garniture au poulet. Le jury lui a attribué la note de 18,83/20. Sacrée Boulangerie de l'année parmi les cinq finalistes de la catégorie, qui réunit boulangeries et pâtisseries, l'adresse reçoit 15 000€ pour soutenir son développement.

Commerce de bouche de l'année : Boucherie Moderne, à Paris, récompensée pour ses viandes maturées

À Paris, **Boucherie Moderne** met le savoir-faire boucher au service du goût. Installée depuis 22 ans, la maison réunit une équipe d'une vingtaine de personnes, dont John Gillot, chef boucher, et accorde une attention particulière au sourcing et à la traçabilité de ses viandes. Pour la finale, elle a proposé une dégustation de trois viandes à différents stades de maturation. Une présentation qui met en lumière son savoir-faire et sa sélection de viandes. Avec une note de 17,67/20, l'adresse remporte le titre de

Commerce de bouche de l'année. Cette distinction s'accompagne d'une dotation financière de 15 000€, destinée à accompagner son développement.

Un jury aux regards complémentaires pour départager les finalistes

Pour désigner les lauréats, le jury national réunissait le chef Julien Sebbag, Hinaupoko Devèze, Miss France 2026, Houssine Bouchama, directeur de Time Out, Paul Boivin, délégué général de la Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie-Pâtisserie, Alice Tuyet, fondatrice de Daimant Collective, et Courtney Tims, General Manager d'Uber Eats France. Les finalistes ont notamment été évalués sur la qualité de leur plat signature et de ses ingrédients, sa présentation, ainsi que son packaging et son adaptation à la livraison.

Dix ans en France, aux côtés des restaurants et commerçants de proximité

Cette première édition célèbre dix années d'une histoire collective, construite avec les restaurants et commerçants partenaires, leurs équipes, les livreurs indépendants et les clients. Aujourd'hui disponible dans plus de 580 agglomérations françaises, Uber Eats réunit 55 000 restaurants et commerçants partenaires, dont 70% d'indépendants. Des restaurants aux boulangeries, en passant par les commerces de bouche, l'application accompagne toujours plus de moments du quotidien. Dans le prolongement du programme Livraison Étoilée lancé en 2018, les Uber Eats Awards ont vocation à devenir un rendez-vous annuel pour faire découvrir les talents locaux et soutenir leurs ambitions.

« *Pour célébrer nos dix ans en France, nous voulions mettre à l'honneur celles et ceux qui ont rendu cette aventure possible : nos restaurants et commerçants partenaires. Ces premiers Uber Eats Awards donnent un visage à leur talent, à leur passion et à la diversité des savoir-faire présents sur l'application. Félicitations aux cinq lauréats et à tous les finalistes ! Avec ces prix, nous souhaitons leur apporter de la visibilité et un soutien concret pour leurs projets.*», déclare Courtney Tims, General Manager d'Uber Eats France.

***

À propos d'Uber Eats en France

L'application Uber Eats est disponible dans près de 580 agglomérations françaises et permet de se faire livrer les plats et les produits du quotidien de plus de 55 000 restaurants et commerçants partenaires, en moyenne en moins de 30 minutes, 7 jours sur 7 sans minimum de commande. La technologie et le savoir-faire d'Uber sont mis au service des restaurants pour simplifier la livraison de repas et faire bénéficier de la meilleure expérience aux utilisateurs.