



AWARDS 2021

new openings

1^{er} Prix Food
décerné par le grand public
dévoilé à Marseille !

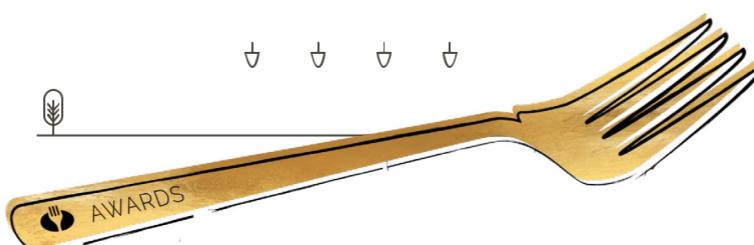
PALMARÈS 2021

THEFORK REMET, POUR SA DEUXIÈME ÉDITION, SES AWARDS AUX JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE.

L'occasion toute trouvée d'impliquer les amoureux de cuisine et de découvrir les nouvelles adresses d'aujourd'hui ! 50 grands Che(fe)s français, connu(e)s et reconnu(e)s, ont soutenu la nouvelle garde de la gastronomie en confiant à TheFork leurs derniers coups de coeur et révélations de l'année.

Ces 50 nouvelles tables nommées font partie des adresses les plus prometteuses du moment.

Le **22 novembre, au Palais de la Bourse de Marseille**, le palmarès des grands lauréats a été dévoilé : le TOP 5 des restaurants qui ont cumulé le plus de votes, un Award spécial Marseille, et un Award féminin de la « Jeune Cheffe ELLE à table ».



1 GRAND PRIX DU PUBLIC THEFORK AWARDS 2021

ARBORE & SENS à Loches (37) Clément Dumont parrainé par le Chef Christophe Hay

À l'ombre de la citadelle royale de Loches, sous la glycine en fleurs, cette ancienne auberge locale s'est muée en belle table gastronomique sous les auspices de Clément Dumont. En connexion totale avec son environnement, le lieu convoque à sa table le végétal, des saveurs parfumées florales, sans pour autant oublier les viandes de qualité et les poissons issus de la pêche raisonnée.

<https://restaurant-arbore-et-sens.fr/>



2 PRIX DU PUBLIC THEFORK AWARDS 2021

MANO à Boulogne-Billancourt (92) Maximilien Kuzniar parrainé par le Chef Denny Imbroisi

Passé par les cuisines de l'Acajou de Jean Imbert, Plantxa de Juan Arbelaez ou encore La Réserve de Jérôme Banctel, Maximilien Kuzniar a finalement élu domicile à Boulogne-Billancourt. Misant sur une cuisine colorée et de partage, le menu mêle des cocotte de légumes au curry, un burger revisité mais aussi des ceviches.

<https://www.manoboulogne.com/>



3 PRIX DU PUBLIC THEFORK AWARDS 2021

LE MEZQUITÉ au Touquet (62) Julien & Laura Szyndler parrainés par le Chef Alexandre Gauthier

Un vent mexicain souffle sur le Touquet depuis l'ouverture fracassante du restaurant Le Mezquité. Piloté par Julien et Laura Szyndler, lui en cuisine, elle en salle, le tandem y fait voyager le palais de la France au Mexique. Avec un menu fusion qui se réinvente sans cesse, on y partage (ou pas) des tacos d'asperges aux oeufs fumés, une daurade rôtie à la noix de Pécan ou encore un pâté en croûte au chorizo, porc et poulpe.

<https://lemezquite.fr/>



4 PRIX DU PUBLIC THEFORK AWARDS 2021

ITSASOA

à Carnac (56)

Erwann Le Pogam
parrainé par le Chef
Christophe Pelé

Ancien machiniste dans le cinéma, Erwann Le Pogam s'offre une nouvelle vie chez Itsasoa. Laissant (enfin) libre cours à sa passion culinaire, cet autodidacte a choisi Carnac pour inaugurer son premier restaurant. Nommé en ode à l'univers marin et ses origines (Itsasoa signifiant « La mer » en basque), ce natif du Morbihan qui a grandi au Pays Basque, y signe une cuisine généreuse et savamment iodée, approvisionnée exclusivement par la pêche locale.

<https://www.facebook.com/Itsasoarestaurant>



5 PRIX DU PUBLIC THEFORK AWARDS 2021

LA COQUERIE

à Sète (34)

Guilhem Blanc-Brude
& Arnaud Mirabel parrainés
par les Cheffes
Amélie Darvas & Gaby Benicio

Les yeux dans le bleu de la Méditerranée, La Coquerie est ce restaurant intimiste mené par Guilhem Blanc-Brude. Enfant du Pays qui connaît Sète comme sa poche et qui y traduit, avec sincérité, le meilleur du terroir sudiste. Suivant les arrivages et les saisons, le menu en six temps fait défiler les pépites culinaires. De la raviole de crevettes qui parade dans une eau de tomate infusée au filet de dorade parée de moutarde fumée.

<https://www.restaurantlacoquerie.com>



Afin de rendre hommage à la ville qui accueille la remise des prix cette année, le public a décerné un prix spécial à un restaurant marseillais.

6 AWARD SPÉCIAL MARSEILLE

LES BORDS DE MER à Marseille (13)

Camille Gandolfo parrainée par le Chef Lionel Levy

Face à la Méditerranée qui scintille et accroché aux roches de la Corniche, le restaurant de l'hôtel des Bords de Mer à Marseille est piloté par Camille Gandolfo. Cheffe formée chez Eric Frechon, elle y propose une cuisine marine de bon ton. Cuisinant devant les îles du Frioul, cette native de la cité phocéenne y revisite les meilleures spécialités locales de la Bouillabaisse en papillote aux célèbres panisses.

<https://www.lesdomainesdefontenille.com/fr/les-bordsdemer-gastronomie.html>



Un prix supplémentaire féminin "Jeune Cheffe Elle à table" a été décerné conjointement par TheFork et le magazine Elle à table pour récompenser et mettre en lumière le talent d'une jeune femme cheffe.

7 AWARD DE LA JEUNE CHEFFE ELLE À TABLE

Mariana MATEOS parrainée par la Cheffe Hélène Darroze Momento à Bué (18)

Après 5 ans à Paris (Hélène Darroze 1* – L'Instant D'or 1* – Groupe Racines) et trois années à New-York chez Racines NY, la cheffe Mariana Mateos s'installe à Bué pour y ouvrir son propre restaurant, Momento. Niché dans un des villages emblématiques de l'appellation Sancerre, au cœur du vignoble de Bué, petit village de caractère de 350 habitants, Momento prend place au cœur d'une bâtisse plusieurs fois centenaire, au sommet des ruelles étroites si typiques des villages du Sancerrois. Momento propose une cuisine française moderne et élégante dans un cadre chaleureux et décontracté.

<https://www.momentosancerre.com>



A PROPOS DE THEFORK

TheFork, une société de Tripadvisor®, est la première plateforme de réservation de restaurants en ligne en Europe et en Australie. Sa mission est de créer un lien entre les restaurants et leurs convives grâce à un réseau de près de 60 000 restaurants dans 12 pays. Avec plus de 30 millions de téléchargements de son application, 20 millions d'avis et plus de 20 millions de visites mensuelles, TheFork est devenu le geste indispensable et malin pour réserver une table. Grâce à TheFork (site et application), ainsi qu'à Tripadvisor,

les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de leurs préférences (localisation, type de cuisine, type de restaurant et prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier les disponibilités en temps réel et réserver directement en ligne 24/7. Du côté des restaurants, TheFork leur fournit une solution logicielle, TheFork Manager, pour optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, au final, d'améliorer le service et augmenter leurs revenus.



PARTENAIRES MÉDIAS



[Atabula](#) [La Provence](#)

[le Grand Pastis](#)

REMERCIEMENTS

