

Uber Eats lance ses premiers Uber Eats Awards : 100 000€ pour le Restaurant de l'année



- Uber Eats lance les Uber Eats Awards en France, avec une enveloppe totale d'une valeur de **100 000€** pour le Restaurant de l'année et **50 000€** à se partager pour les autres lauréats.
- Plus de 100 établissements en lice, qui seront départagés par vote du public, des demi-finales régionales et lors d'une finale à Paris.
- Le jury national sera co-présidé par le chef Julien Sebbag et une personnalité surprise, bien connue des Français.

Paris, le 6 mai - Pour célébrer ses 10 ans en France, Uber Eats lance ses Uber Eats Awards, avec pour objectif d'élire les cinq adresses préférées des clients de l'application en France. À la clé : une enveloppe d'une valeur totale de 100 000€ pour le Restaurant de l'année et 50 000€ à se partager pour les autres lauréats. Cette dotation, partagée entre les trois meilleurs restaurants, la meilleure boulangerie et le meilleur commerce de bouche de l'année, permettra aux lauréats d'accélérer leur développement. Pour désigner les lauréats, Uber Eats fait appel à un jury exceptionnel co-présidé par le Chef Julien Sebbag et une personnalité grand-public experte des compétitions. Son identité, ainsi que le reste du jury seront dévoilés avec le résultat des votes du public, le 26 mai prochain.

Les Uber Eats Awards, le nouveau rendez-vous annuel des pépites de l'application

Pensés comme une célébration annuelle de l'excellence de la sélection présente sur l'application à travers la France, les Uber Eats Awards ont pour objectif de récompenser les restaurants et commerces partenaires de l'application qui conjuguent excellence culinaire avec la praticité et le confort de se faire livrer un repas.

Pour cette toute première édition, les restaurants et commerçants partenaires seront en compétition pour les titres de “*Boulangerie de l’année*”, “*Commerce de bouche de l’année*” et “*Restaurant de l’année*”. Le Restaurant de l’année se verra notamment attribuer une enveloppe d’une valeur totale de 100 000€, composée d’une dotation de 50 000€ et d’un budget marketing de 50 000€ pour renforcer sa visibilité sur l’application Uber Eats.

Les deuxièmes et troisièmes au classement du Restaurant de l’année se verront attribuer respectivement une dotation de 15 000€ et 5 000€. Les lauréats des prix de Boulangerie de l’année et de Commerce de bouche de l’année se verront attribuer une dotation de 15 000€ respectivement.

Uber Eats a donc nommé 82 restaurants, 16 boulangeries-pâtisseries et 18 commerces de bouche sur l’ensemble du territoire français. Parmi les nommés, sont représentés les incontournables de la livraison à domicile comme les smash burgers d’[Holymelt](#), la pizza championne du monde de [Peppe Pizza](#) ou les berlinois faits-maison de [Nefs](#). La sélection regorge aussi d’adresses qui montrent que les classiques du terroir français se conjuguent aussi à la livraison comme [Groot la Tourte](#), [Maison Cellierier](#), [La Petite Ferme](#) ou encore [Badem Concept tartare](#). Si certains nommés sont les projets éponymes de grands noms de la gastronomie française, comme [Bocuse Original Comptoir](#), [Signature par Philippe Etchebest](#) ou encore [Maison Philippe Conticini](#), d’autres, font découvrir des plats et des cultures gastronomiques variées. De [Mifan](#), à [Empanadas Club](#) en passant par [Garba Chaud](#), la sélection des nommés fait aussi la part belle au meilleur des spécialités du monde entier.

Tous issus de la sélection du programme de “*Livraison Étoilée*” - qui recense chaque année les restaurants et commerçants partenaires les mieux notés de l’application -, les nommés sont répartis en sept régions : le grand Lille, la région lyonnaise, le pourtour méditerranéen, le Sud-Ouest et l’Occitanie, le Grand-Est, l’Ouest de la France et la région parisienne.

Une sélection à travers la France

Pour départager ces nommés, Uber Eats a mis en place trois étapes, associant l’avis des clients de l’application, d’experts de la food et de représentants de nos régions.

1. Le vote du public, se tiendra du 4 au 23 mai sur un site dédié : www.ubereatsawards.fr. Les clients de l’application sont invités à voter pour leur restaurant, boulangerie et commerce de bouche préférés. À l’issue de ce vote, les finalistes des catégories “*Boulangerie de l’année*” et “*Commerce de bouche de l’année*” seront désignés, ainsi qu’un top 3 régional pour le “*Restaurant de l’année*”.
2. Ces restaurants seront alors qualifiés pour les demi-finales régionales, qui auront lieu entre juin et juillet. Pour cette étape, Uber Eats fait appel à un jury d’experts de la gastronomie et du territoire de chaque région, qui seront dévoilés en même temps que les résultats du vote. Le jury local ira à la rencontre des trois demi-finalistes pour découvrir leur plat signature, avant d’élire l’établissement qui représentera la région et se rendra à Paris pour la finale nationale.
3. La finale nationale, troisième et dernière étape, aura lieu le 4 novembre à Paris. Pour l’occasion, les 15 finalistes et leurs équipes seront conviés à Paris pour présenter leur plat signature au jury national, qui après délibération, élira les lauréats de la première édition des Uber Eats Awards en France.

Une initiative européenne à l’attention des restaurants

S’il s’agit de la première édition des Uber Eats Awards en France, le programme a déjà rencontré un succès dans plusieurs pays européens, dont le Royaume-Uni, l’Allemagne et la Pologne. La volonté d’Uber Eats est de valoriser l’excellence de la sélection locale partout où l’application est disponible, et d’accompagner les restaurants. Les Uber Eats Awards permettent ainsi d’accélérer le développement

des partenaires qui cherchent à offrir la meilleure expérience culinaire possible à leurs clients lors qu'ils commandent.

À propos d'Uber Eats en France

L'application Uber Eats est disponible dans près de 540 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.