



THEFORK AWARDS 2022 dévoilent ses lauréats

La cérémonie des **TheFork Awards 2022** – premier prix food 100 % digital décerné par le grand public – s’est tenue ce lundi 21 novembre au Palais de la Bourse de Bordeaux en présence des chefs nommés ainsi que de leurs parrains – marraines.

Cette soirée exceptionnelle a honoré 6 jeunes chefs talentueux venus des quatre coins de la France, ayant ouvert ou repris récemment un restaurant.

PALMARÈS THEFORK AWARDS 2022

GRAND PRIX DU PUBLIC

Restaurant : Mallory Gabsi (28 Rue des Acacias, 75017 Paris) ; **Chef** : Mallory Gabsi ;
Parrains : Hélène Darroze***, Guy Savoy***, Michel Sarran**

PRIX DU PUBLIC

(l'ordre n'a pas d'indication)

Restaurant : Bâcove (8 Rue Caventou, 62500 Saint-Omer) ; **Chef** : Camille Delcroix ;
Parrain : Gilles Goujon***

Restaurant : Miro (Rue de la Nachtweid, 67540 Ostwald) ; **Chef** : Robin Dorgler ;
Parrain : Julien Binz*

Restaurant : Pêche (127 Rue Cardinet, 75017 Paris) ; **Cheffe** : Inès Trontin ;
Parrain : Jérôme Schilling**

Restaurant : Bergamote (123 Rue de Gerland, 69007 Lyon) ; **Chef** : Maxime Pujol ;
Parrain : Jérémy Galvan*

PRIX SPÉCIAL BORDEAUX

Restaurant : Sens - 93 Rue de Soissons, 33000 Bordeaux) ; **Chef** : Alexandre Bru ;
Parrain : Nicolas Masse**



Mallory Gabsi par Mallory Gabsi
Paris (75017) Région Paris-Île de France 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.



Bacôve par Camille Delcroix
Saint-Omer (62) Région Hauts-de-France
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 insuffle 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.



Miro par Robin Dorgler
Ostwald (67) Région Grand-Est
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.

Pêche par Inès Trontin

Paris (75017) Région Paris-Île de France
Parrainée 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 apprentis-sages 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.



Bergamote par Maxime Pujol

Lyon (69) Région Auvergne-Rhône-Alpes
Parrainé par le Chef Jérémy Galvan*

Le chef lyonnais Maxime Pujol a choisi le 7ème 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.

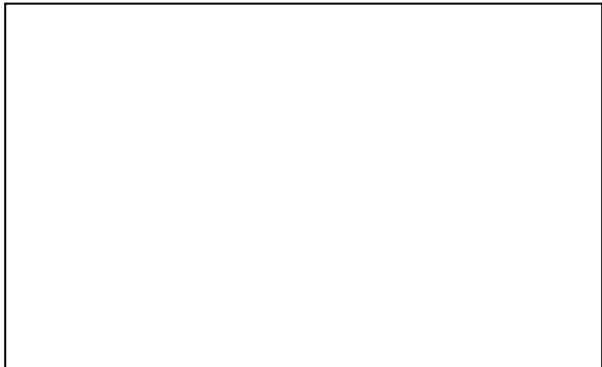


Sens par Alexandre Bru

Bordeaux (33) Région Nouvelle-Aquitaine
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.





PARTENAIRES



DESTINATION BORDEAUX
 Bordeaux sacrée « European Capital of Smart Tourism 2022 » 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

