

TimeOut

PARIS

TIME OUT PARIS DÉVOILE LE PREMIER PALMARÈS DE SES FOOD & DRINK AWARDS !



Mardi 7 février, au Palais de Tokyo, à Paris, se sont tenus les tout premiers Time Out Food & Drink Awards. Lors d'une soirée pleine à craquer, placée sous le signe du goût et de la fête et animée par le journaliste Aïtor Alfonso, cette remise de prix a permis de mettre en lumière celles et ceux qui font Paris, dans les assiettes comme dans les verres, dans les salles comme dans les bars plus confidentiels – en plus d'un prix du Meilleur bar responsable par The Bar World of Tomorrow et un prix spécial. Des awards en forme de remerciements sincères à ces professionnel(le)s qui cisèlent des moments d'exception et font de Paris, encore et toujours, la capitale du cool.

“Chacune des catégories est un angle éditorial, le reflet d'un enjeu du boire et du manger d'aujourd'hui qui nous semble important et fort. Dix prix décernés à nos restos et bars préférés en ces temps compliqués pour eux. Des prix comme un hommage aux personnes qui nous ont donné de la joie à table ou au comptoir cette année.”

Houssine Bouchama, directeur de Time Out Paris.

Les premiers lauréats des Time Out Paris Food & Drink Awards :

- Meilleur bistrot de quartier : Paloma

Copines des Beaux-Arts, Marie-Anna Delgado (en cuisine) et Olivia Brunet (à la déco et en salle) ont monté cet amour de cantine où l'on rêverait d'habiter à l'année. Une formule midi magique, des soirées tapas déglinguées, des dimanches bingo... Si l'âme de Belleville existe, elle a son rond de serviette chez Paloma.

- Meilleur resto de l'année : Le Doyenné

C'est un village du fond du 91, c'est un château avec des dépendances magnifiquement remises en état, c'est un vaste potager, c'est un duo de chefs – James Edward Henry et Shaun Kelly – qui délivrent un menu sensible, naturel, évident. C'est un voyage délicieux et ça devrait être votre prochain dîner.

- Meilleure équipe : Le Mermoz

Autour du Californien surdoué Thomas Graham, la jeune team du "Mozmer" réunie pendant le Covid reste dans tous ses états unis. Que ce soit pendant le coup de feu ou après les services (gagnants), cette dizaine de talents ne veut plus se quitter. Robin le sommelier, Louis le chef de partie, Clément le sous-chef... Tous s'accordent à dire qu'il n'y a que des numéros 10 dans l'escadrille du Mermoz.

- Meilleur taulier : Michael Grosman (Les Enfants du Marché)

Il est le taulier volcanique et attachant du comptoir le plus vibrant de Paris. Avec lui, les Enfants du Marché cultivent un syndrome de Peter Pan bistronomique qui donnerait presque envie de trinquer avec le capitaine Crochet. Si vous voulez un repas au ramasse-miettes, un service chuchoté ou un menu végétarien, passez votre chemin : pour les autres, c'est le Disneyland de la graille !

- Meilleur rétro : La Grande Brasserie

Et soudain, en 2022, naissait une brasserie qui semble avoir toujours été là, remise en selle par Adrien Spanu, en mission pour redonner du lustre à ce patrimoine parigot. Mosaïques années 20, fresque d'après-guerre et nappes amidonnées comme un rassurant cocon pour une cuisine immémoriale, fouettée par un sourcing au cordeau. Zéro nostalgie, juste du kif.



- Meilleur nouveau bar à vin : Passerina

Ne vous feez pas à la déco chic (mosaïque en travertin, comptoir palissandre) et aux quilles nature – notamment jurassiennes – triées sur le volet : le bar à vins de Justine Priot, juste en face de la table de son Giovanni Passerini de mari, cache une réjouissante ambassade du zbeul sous polyphénols. Sur une bande-son 80's régressive, on trinque, on mange (très bien), on rit... Bref, on vit.

- Meilleure carte de cocktails : Little Red Door

La petite porte rouge, sans doute le bar à cocktails parisien le plus connu à l'international, n'a plus rien à prouver mais continue d'innover. En mettant le projo sur des producteurs, leur menu Grounded réussit la prouesse de proposer à la fois des recettes impeccables tout en se recentrant sur l'humain et l'environnement. Et soudain, le cocktail gagna un terroir.

- Meilleure vibe : Sister Midnight

Enfn ! Enfn un bar à Pigalle, ouvert ce siècle, qui a su sincèrement capter l'esprit déglingué, l'énergie désespérée et l'indolente décadence de cet ex-quartier chaud. Tout cela dans un micro-cabaret plus étroit que le slim de Joey Ramone. Sur fond de gros rock sombre et entre deux spectacles de drags, Jen Riley y décoche des cocktails sanglés et concentrés comme une domina à une soirée latex.

... Et le prix du Meilleur bar responsable par [The Bar World of Tomorrow](#) revient à Combat de Margot Lecarpentier.

Une écologie qui se voit et se goûte. Combat, le bar à cocktails de Margot Lecarpentier, ne travaille qu'avec des produits de saison grâce à son druide Sylvain Grundlinger de Trouvailles & Terroirs, spécialiste des petits producteurs hyper-respectueux des produits et fournisseur des plus grandes tables de Paris – opter pour du verjus plutôt que du citron ! Et puis il y a l'écologie discrète, imperceptible mais essentielle. Bannir le plastique et privilégier le verre derrière le bar, n'utiliser que des produits d'entretien naturels achetés en vrac, refuser de prendre l'avion pour réduire son empreinte carbone. « Je crois beaucoup à cette écologie de la parcimonie », insiste la taulière.

Last but not least, un prix spécial revient à Virginie Godard. A la tête de l'agence LFM, elle a donné vie au Food Market à Belleville, grand marché de street food se tenant un jeudi par mois, et au Food Society en plein cœur de Montparnasse ! Nous aussi, comme le Festival de Cannes, nous avons notre Godard.



Les gagnant(e)s de cette première édition ont été célébrés durant une remise de prix très spéciale au Palais de Tokyo avec au micro le journaliste Aitor Alfonso et dans une ambiance survoltée. Pour accompagner cette cérémonie, il y avait aux fourneaux la crème des chef(fe)s du moment : Chloé Charles, Katsuaki Okiyama, Manon Fleury, Gianmarco Gorni,

Andrea Sham et les œufs mayo de la Grande Brasserie. Et pour désaltérer l'assemblée, les mixologues Aurélie Panhelleux (CopperBay), Corentin Gaudin (Danico), Guillaume Quenza (Fréquence), Sara Moudoulaud (Bar Nouveau) et Sam Wasserman (Lipstick) ont servi leurs meilleurs breuvages !

Crédit Photo : Mickael Bandassak

