



Succès pour TheFork Awards- 3ème édition ! En route pour 2023 à Lille – Hauts-de-France, région européenne de la Gastronomie.

La **troisième édition** TheFork Awards s'est clôturée le 21 novembre dernier avec la cérémonie de remise de prix qui avait lieu à Bordeaux. Retour sur ce prix food 100 % digital décerné par le grand public qui récompense les talents culinaires de demain aux quatre coins de la France !

TheFork Awards 2022 en quelques chiffres

- 77** : les chefs nommés
- 75** : les parrains dont 55 chefs étoilés et plus 110 étoilés cumulés
- 6** : les lauréats
- 3** : les Chefs étoilés qui ont préparé le diner de gala :
Hélène Darroze, Stéphane Carrade, Vivien Durand
- 320** : les invités du diner

Contrairement à la plupart des prix culinaires décernés exclusivement par des professionnels, **TheFork Awards donne le pouvoir au grand public**. Une démarche en cohérence avec l'idée même que la cuisine d'un chef s'adresse à tous et surtout au plus grand nombre. Le public a ainsi pu soutenir son jeune chef(fe) favori(e) en votant sur le site dédié TheFork-Awards.fr du 27 juin au 30 septembre.

Encore une fois cette année, TheFork Awards a laissé le soin à 75 chefs de renom d'établir une pré-sélection mettant en avant la garde montante de la gastronomie française. Anne-Sophie Pic, Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, Guy Savoy, Christophe Hay, Alexandre Gauthier... pour ne citer qu'eux, ont partagé leurs nouvelles tables préférées, découvertes récemment. 77 jeunes étaient ainsi nommés pour cette troisième édition.

Au cours d'une soirée exceptionnelle organisée le 21 novembre dernier au Palais de la Bourse de Bordeaux, six jeunes chefs talentueux venus des quatre coins de la France ont été récompensés. Animée par Frédéric Beigbeder et Sandy Heribert, la cérémonie de remise de prix a réuni 320 invités. Pour régaler l'assemblée, les chefs multi-étoilés Hélène Darroze, Stéphane Carrade et Vivien Durand ont élaboré un menu à six mains à 75% végétal pour répondre aux enjeux environnementaux et alimentaires de demain.

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 : Jérémie Galvan*

PRIX SPÉCIAL BORDEAUX

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

**Fort du succès de cette édition 2022, rendez-vous est donné
en 2023 à Lille – Hauts-de-France, région européenne de la
Gastronomie !**