Uber Eats

Uber Eats propose en exclusivité le pop-up “*Signature*” par Philippe Etchebest à Paris

Paris, 6 octobre 2025 - **Uber Eats va proposer en exclusivité** le comptoir à ravioles “*Signature*” du Chef Philippe Etchebest du jeudi 9 octobre au jeudi 30 octobre prochains. Après un lancement couronné de succès à Bordeaux, le **Chef Philippe Etchebest**, doublement étoilé, étoilé Michelin et Meilleur Ouvrier de France, fait son arrivée dans la capitale.

Les clients Parisiens pourront se rendre au 25 rue Sedaine 75011 Paris pour découvrir ce nouveau lieu unique, mais également le retrouver **en livraison en exclusivité sur Uber Eats**. Reconnu pour sa raviole au foie gras, devenue au fil des années son plat signature, le Chef a imaginé un concept inédit autour de ce format généreux et convivial.

Les Parisiens auront la possibilité de commander, en exclusivité sur Uber Eats, une formule inédite à 19,90€, composée d’une raviole salée, d’une raviole sucrée et d’une soupe en accompagnement.

Pensé pour les fins gourmets, ce comptoir à ravioles propose des plats généreux, créatifs et de caractère, fidèles aux valeurs de goût, de transmission et de rigueur du Chef. Une expérience culinaire inédite qui permet de revisiter la street-food avec élégance, directement depuis chez soi grâce à Uber Eats.

- Les ravioles signature :
    - La foie gras : le plat signature du Chef depuis 1996, travaillé version nomade : champignon, foie gras poêlé et crémeux de champignons, véritable concentré de saveurs ;
    - La végétarienne : sa version végétarienne, tout aussi généreuse, avec un champignon eryngii snacké en substitution du foie gras ;
    - La truffée : une pâte fine, du jambon blanc à la truffe et un crémeux champignons truffé, voici le secret de cette raviole généreuse et raffinée.

- Les ravioles dessert :
    - La citron meringuée : véritable best-seller, cette raviole gourmande mêle fraîcheur, peps et onctuosité ;
    - La cannelée : petit clin d'œil à la ville d'origine de Signature avec cette création sucrée audacieuse qui rend hommage au patrimoine culinaire bordelais.

“***Signature”*** par Philippe Etchebest complète ainsi l’univers du Chef, déjà à la tête de Maison Nouvelle, sa maison gastronomique étoilée à Bordeaux, ainsi que du Quatrième Mur, conjuguant deux univers culinaires : une brasserie bistronomique accessible et La Table d’Hôtes, sa table gastronomique étoilée. Disponible uniquement en livraison sur l’application Uber Eats, cette nouvelle offre éphémère permet à chacun de découvrir ou redécouvrir les créations originales du Chef le plus emblématique de France.

À propos d’Uber Eats en France

L’application Uber Eats est disponible dans plus de 470 agglomérations françaises et permet de se faire livrer les plats et les produits du quotidien de plus de 50 000 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.