

FOOD & DRINK AWARDS PARIS

TimeOut

TIME OUT PARIS DÉVOILE LE PALMARÈS DE SA SECONDE ÉDITION DES FOOD & DRINK AWARDS

Le lundi 11 mars 2024, à l'Espace Niemeyer (siège du PCF) à Paris, s'est tenue la seconde édition des Time Out Paris Food & Drink Awards, une soirée organisée avec le soutien de la société Pernod Ricard pour le prix du meilleur bar responsable. Lors d'une cérémonie pleine à craquer (près de 500 participants) aussi cosmique que gastronomique, la remise de prix animée par l'ardente Camille Aumont Carnel a salué celles et ceux qui fomentent ces petites révolutions du goût dans la capitale. Douze prix qui brossent le portrait d'une gastronomie toujours en mouvement, en récompensant des chef(fe)s, mixologues, entrepreneurs et entrepreneuses, associations, équipes... Sans plus attendre, voici les lauréats de ce nouveau cru !

- Meilleur resto : ex aequo Datil de Manon Fleury et Vaisseau d’Adrien Cachot. Deux extrémités du spectre de la nouvelle gastronomie parisienne, le yin et le yang du bien manger. D’un côté, le gynécée bois et crème de Datil, où la cheffe Manon Fleury végétalise de délicates assiettes de saison ; de l’autre, l’ovni du chef Adrien Cachot, laboratoire anthracite qui convoque tout le génie de ce cuisinier entre Asie et abats.
- Meilleur bar à cocktails : Bar Nouveau. Ce lieu pastichant l’Art nouveau et servant des cocktails tout en épure est la manifestation du bar érudit et gastronomique rêvé par Remy Savage.
- Meilleure vibe : Chop Chop. Sous la houlette du trio Julien Pham, Ismaël Jmili et Ramy Ndione, ce bar à vin minimal accueille la faune arty du 10e arrondissement pour une enjaillance maximale.
- Meilleure adresse de friture : Haikara Deep Fried, la cambuse de street food nippone de Sho Miyashita et Jérémy Mégaly où tout passe par la case friture. Le paradis du frit, c’est ici !
- Meilleur designer culinaire : Zélikha Dinga. La pâtissière derrière Caro Diario imagine layer cakes, cookies et délices décadents qui affolent les Instagram et les gastronomes.
- Meilleur bar responsable par The Bar World of Tomorrow : Bar du Boubalé. Dans cette datcha kaléidoscopique, le duo Maxime Caillet et Virgile Texier propose d’incroyables cocktails en collaboration étroite avec la cuisine d’Assaf Granit. Zéro déchet et maxi-créativité.
- Meilleur bar à vin : Buvette Chambre Noire. Oliver Lomeli ouvre des lieux comme un écailler breton les huîtres. Cette Buvette postée à Ménilmontant respire le cool, l’amitié et les bons vins nature. Encore une brillante réussite de Chambre Noire !
- Meilleure équipe : Cheval d’Or. Les Capverdiens Crislaine Médina et Luis Andrade, le Philippin Hanz Gueco et le Palestinien Nadim Smair : voilà le quatuor aussi cosmopolite que brillant qui a réussi à redorer le blason de cette adresse de Belleville entre fusion asiatique et QG de la hype.
- Meilleur mange-debout : Takuto. Le comptoir japonais d’Odéon inox et marbre déroule les meilleurs hand rolls de Paris, par le maître Takuya Watanabe (à l’origine de Jin).
- Prix spécial : Ernest. Depuis 2015, Ernest lutte assiette après assiette pour un monde plus solidaire. L’association finance des programmes d’aide alimentaire pour les personnes précaires. En 2023, Ernest a ouvert son propre lieu à tarif solidaire pour faire de la cuisine un lieu d’entraide et d’insertion. Merci Ernest !
- Prix spécial de la meilleure initiative, en partenariat avec L’Avenir a du bon : Alice Tuyet. À la tête de Daimant Collective, Alice invente une cuisine végétale, ludique, gourmande et durable. Chez Faubourg Daimant, le plaisir du bistrot invite à dîner les préoccupations écologiques !
- Prix spécial : Le Sobrelie. Sous ce sobriquet bien trouvé se cache Benoît d’Onofrio, sommelier au sens premier, pionnier des breuvages sans alcool sapides et enthousiasmants. Avec sa sobriété joyeuse, il prône une inclusivité festive autour de verres plein de saveurs.



© Mickael Bandassak



Pour Houssine Bouchama, directeur de Time Out Paris : *“Après avoir chroniqué des centaines d’adresses dans l’année (anonymement et en payant l’addition !), nous avons décerné ces prix comme un hommage à celles et ceux qui nous ont donné le plus de joie à table et au comptoir. Mais au-delà du kif, chacune des catégories met en lumière un défi au-delà du bon d’aujourd’hui qui nous semble important et fort, à l’image de la gastronomie plus verte d’Alice Tuyet, plus inclusive du Sobrelie et plus solidaire d’Ernest.”*

La crème de la crème parisienne...

Une fois les prix remis aux heureux gagnants, les 500 participants ont pu se régaler, dans le cadre Space Age de l’Espace Niemeyer, aux stands tenus par les meilleur(e)s chef(fe)s et mixologues de Paris : Christophe Pelé (Le Clarence), Margot Lecarpentier (Combat), Olive Davoux (Sur Mer), Zélikha Dinga (Caro Diario), David Bakra (Wax Bar), Jen Riley (Sister Midnight)... Mais aussi, au plateau, des sushis signés Chakaiseki Akiyoshi, le pâté en croûte de la Maison Verot, les fromages Maison Plisson, les croquettes cochonnes (au tofu) de Faubourg Daimant...

Et un intrus marseillais !

Cette soirée a également été marquée par la présence du chef marseillais Valentin Raffali au milieu de ses comparses parisiens. La raison ? C’est Houssine Bouchama qui l’a annoncée sur scène, à la fin de la cérémonie : la création prochaine d’un Time Out Marseille, prévue pour le 22 avril.



© Mickael Bandassak

Table ronde et programme The Bar World of Tomorrow

En amont de la soirée, une table ronde organisée par Time Out et The Bar World of Tomorrow sur le thème « Construire un bar plus responsable » a permis d’échanger entre une quinzaine de mixologues et de responsables de bars parisiens (Danico, Abricot, Minore, Combat, Discobar...) autour des solutions pratiques mises en place pour gérer son établissement de façon plus écologique, plus inclusive pour les clients et plus bienveillante pour les équipes. Le bar de demain se construit aujourd’hui ! The Bar World of Tomorrow by SIP est un programme de formation à destination des bartenders pour la promotion d’un bar plus durable et plus responsable. Il a été développé par Pernod Ricard en collaboration avec Trash Collective et la Sustainable Restaurant Association (SRA).



« En tant que créateurs de convivialité, nous travaillons main dans la main avec nos partenaires et nos clients de la filière Café Hôtels Restaurants afin de construire ensemble le monde du bar de demain. The Bar World of Tomorrow by SIP a l’ambition d’embarquer les bartenders en les intégrant à cette démarche. Nous étions ravis de soutenir encore cette année encore les Time Out Paris Food & Drinks Awards et le Prix Meilleur bar responsable afin de mettre en lumières les enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux auxquels font face les acteurs du secteur. » commente Géraldine Dichamp, Initiatives Deployment Director chez Pernod Ricard.

