

TheFork Awards

TheFork enflamme la Salle Wagram et couronne les 6 grands gagnants 2024

THEFORK AWARDS 2024 : une soirée festive et pleine d'émotions pour célébrer les 5 ans de l'événement et dévoiler ses lauréats 2024.

Ce lundi 2 décembre, la mythique Salle Wagram à Paris s'est transformée en véritable temple de la gastronomie pour accueillir la cérémonie des TheFork Awards 2024, le premier prix culinaire 100 % digital décerné par le grand public. Une ambiance vivante et chaleureuse a marqué cette soirée unique, réunissant plus de 300 invités, dont Matt Goldberg (CEO Tripadvisor), Almir Ambeskovic (CEO TheFork), Damien Rodière (DG TheFork Europe de l'Ouest) et de nombreux Chefs et figures incontournables de la gastronomie française : Arnaud Lallement^{***}, Marc Haerberlin^{**}, Éric Fréchon, Fabien Ferré^{***}, Paul Pairet^{***}, Michel Sarran^{*} et tant d'autres.

Lors de cette édition anniversaire, les 6 lauréats 2024 ont été dévoilés : de jeunes chefs talentueux, originaires des quatre coins de la France, qui ont récemment ouvert ou repris un restaurant. Un événement rendu possible grâce aux votes du grand public, qui a désigné ses favoris sur le site TheFork-Awards.fr.

Entre célébration, créativité et partage, cette soirée restera gravée comme un moment exceptionnel pour tous les passionnés de cuisine et d'excellence.

Aux commandes de l'événement, le duo pétillant, composé de Louise Petitrenaud et Philippe Corti qui a chauffé la scène avec ses talents de DJ, a offert une animation pleine d'énergie et de convivialité. Des shows captivants et un dîner d'exception ont rythmé la soirée, sublimés par un menu signé Nicolas Sale, Président International des Disciples d'Escoffier, coach team France Bocuse d'Or et Chef propriétaire du restaurant À la Source Rungis, et Anne Coruble, Cheffe pâtissière du Peninsula Paris - L'Oiseau Blanc^{**}. Pour clôturer ce repas de haute volée, un dessert à partager a été servi à chaque table, clin d'œil symbolique aux 5 ans des TheFork Awards.

PALMARÈS THEFORK AWARDS 2024

GRAND PRIX DU PUBLIC



L'Extra par Philippe Joly

Reims (51)

Parrainé par Arnaud Lallement***

Au cœur du quartier des Halles à Reims, le restaurant inclusif au cadre Art Déco de Philippe Joly s'inscrit dans une vision éco-responsable de l'entreprenariat coopérateur. Approvisionnement en circuits courts, eau filtrée sur place et limitation du gaspillage alimentaire sont au cœur du projet. Œuf parfait, velouté d'asperge et noisette du Piémont ; magret de canard rôti sauce maltaise, navet glacé et cébette poêlée ou tartelette au chocolat grands crus, sorbet fruit de la passion et éclat de noix de pécan caramélisées : la cuisine de produits frais de l'Extra se veut gourmande, dans une carte courte et régulièrement renouvelée.

L'Extra
23 Ter rue du Temple
51 100 Reims

PRIX DU PUBLIC

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



Symbiose par Charles-Antoine Juxtel

Cabourg (14)

Parrainé par Christophe Bacquié**, Stéphane Carbone, Arnaud Donckele*** & David Gallienne*

La table de Charles-Antoine Juxtel & Charlotte Schwab est la symbiose de deux personnalités avec chacune leur histoire. Originaire de la Manche, Charles-Antoine Juxtel se forme auprès d'Arnaud Donckele, Emmanuel Renaut et Christophe Bacquié. Le choix des vins et le service en salle est assuré par Charlotte Schwab, originaire de Provence et formée auprès de Christophe Bacquié, à la Réserve à Ramatuelle et au Blizzard à Val d'Isère. Le duo compose une partition à quatre mains et déploie sa créativité autour d'une table gastronomique et d'un bar à dégustation.

Symbiose
7 avenue Jean Mermoz
14 390 Cabourg

PRIX DU PUBLIC



CÉna par Clément Briand-Seurat

Montpellier (34)

Parrainé par Gilles Goujon*** & Stéphan Paroche*

Passionné de gastronomie depuis son enfance, Clément Briand-Seurat fait ses armes auprès de Gilles Goujon avant de s'envoler pour l'Angleterre où il poursuit ses apprentissages. Son retour en France et son goût du challenge le poussent à ouvrir son restaurant à Montpellier avec le groupe Tandem. Dans un lieu décomplexé et propice au partage où le décor chaleureux est mêlé à de l'ancien (magnifiques pierres de taille sculptées), il réalise une cuisine gastronomique sincère avec un sens du détail pointu. Au menu : balade autour de la lagune de Thau ; asperges, morilles et sapin, agneau de l'Aveyron, suivi d'un dessert à la verveine "du jardin de mamie"

CÉna

2 place Pétrarque
34 000 Montpellier



Bistrot Coco par Constant Meyer

Strasbourg (67)

Parrainé par Gilles Leininger*

Après avoir évolué en tant que sous-chef puis chef de ce bistrot à Strasbourg, Constant Meyer reprend les rênes de l'établissement pour en faire un lieu convivial, dans un décor moderne et chaleureux (lumières tamisées, murs en pierre et miroirs, mobilier en bois). On y déguste des assiettes travaillées et inventives où les produits sont choisis selon les saisons et dans le respect de la tradition culinaire française. Son menu carte blanche est une véritable expérience, pleine de surprises et de découvertes gustatives comme avec le thon blanc aux notes printanières, le paleron de bœuf, ail noir, enoki et jaune d'œuf ponzu ou ce dessert à base de riz et de rhubarbe.

Bistrot Coco

8 rue de l'Écurie
67 000 Strasbourg



Séchex-nous par Lucas Dumelie

Margencel (74)

Parrainé par René & Maxime Meilleur**

En Haute-Savoie, au bord du lac Léman, le restaurant de Lucas Dumelie et Manon Moleïns-Plassat propose de vivre une expérience gastronomique autour de différents menus. Le chef d'origine charentaise formé chez Georges Blanc et René & Maxime Meilleur réalise une cuisine qui met en avant les poissons du lac voisin (omble chevalier, fera, perche) et le végétal, tout en finesse à l'image de la pointe d'endive, gel aux herbes, noix et Etivaz (fromage des Alpes Vaudoises) ou des champignons de la Motte-Servolex accompagnés de chou de Bruxelles, chou vert frisé et œuf de caille confits.

Séchex-nous

2 route des Meules
74 200 Margencel

PRIX DU PUBLIC



Amàlia par Cecilia Spurio & Eugenio Anfuso

Paris (75)

Parrainés par Amandine Chaignot et Christian Le Squer***

Cette ancienne juriste reconvertie en pâtissière étoilée et ce chef cuisinier passionné de haute gastronomie unissent leurs savoir-faire et l'amour de leur Italie natale autour d'une table commune à Paris. Amàlia ose une réinterprétation audacieuse et modernisée de la cuisine française, dans des assiettes raffinées qui valorisent les produits de qualité. On y déguste de véritables créations aux dressages léchés et aux inspirations multiples à l'image des raviolis farcis aux gambas, condiment nduja et noix de cajou, hollandaise aux crustacés et citron vert ou de la mangue en mousse et en sorbet, tagète, pomelo chinois et nuage léger au safran.

Amàlia

32 rue de la Fontaine du Roi
75 011 Paris

CONTACT PRESSE - B.R/P

Bertrand Chenaud

Tél. 06 13 54 26 55

bertrand.chenaud@b-rp.fr

Noémie Merlin

Tél. 06 43 39 48 73

noemie.merlin@b-rp.fr

Merci à nos partenaires

