

TheFork Awards



TheFork Awards 2023 dévoile ses lauréats

La Cérémonie des TheFork Awards 2023 – premier prix food 100 % digital décerné par le grand public – s’est tenue ce lundi 13 novembre à l’Opéra de Lille, lors d’un dîner inédit servi sur scène, en présence des chefs nommés ainsi que de leurs parrains & marraines. Cette soirée exceptionnelle a honoré 6 jeunes chefs talentueux venus des quatre coins de la France, ayant ouvert ou repris récemment un restaurant.

LE PALMARÈS THEFORK AWARDS 2023

Grand Prix du Public

- **Nhome par Matan Zaken à Paris (75)**
Parrain : Christian Le Squer

Prix du Public (l'ordre n'a pas d'indication)

- **L’Inattendu par Émilien Rouable à Villecresnes (94)**
Parrains : Stéphane Pitré & Jean-François Girardin
- **Lil’Home par Lilian Douchet à Bordeaux (33)**
Parrain : Paul Pairet
- **Ekume par Edgar Bosquez à Marseille (13)**
Parrains : Thibault Sombardier, Alexandre Mazzia & Emmanuel Perrodin
- **L’Armada par Thibault Martel & Baptiste Rivière à Lyon (69)**
Parrains : Christian Têtedoie & Christophe Marguin

Prix Spécial Hauts-de-France

- **Au Koning Van Peene par Kevin Barata à Zuytpeene (59)**
Parrain : Eugène Hobraiche



**Nhome par Matan Zaken
à Paris (75)**

Parrainé par Christian Le Squer

Depuis septembre 2023, il est possible de découvrir la cuisine du chef franco-israélien à quelques pas des Jardins du Palais Royal à Paris. Ambiance intimiste et menu dégustation unique en 8 étapes, Nhome invite à l'échange autour d'une grande table centrale de 20 couverts dans un espace voûté à la lumière tamisée. Le chef exprime sa créativité dans des assiettes imaginées à partir de produits ultra sourcés où l'accent est mis sur les sauces à l'image du pigeon, morilles, céleri et café ou du prédessert à base de rhubarbe, asperge blanche, lait d'amande et huile de calendula.



**L'Inattendu par Emilien Rouable
à Villecresnes (94)**

**Parrainé par Jean-François Girardin
& Stéphane Pitré**

Formé au Maxim's, au Fouquet's et à l'Orangerie, Émilien Rouable ouvre sa première table dans sa ville natale de Villecresnes en mars 2023. Il compose ses recettes à partir de produits locaux notamment grâce à la présence d'une ferme biologique dans les environs, devenue rapidement partenaire privilégiée. Au menu, des assiettes graphiques composées au jour le jour selon les arrivages de ses fournisseurs, surprise donc ! Bon à savoir : le chef propose des cours de cuisine tous les samedis matin au sein du restaurant.



**Lil'Home par Lilian Douchet
à Bordeaux (33)**

Parrainé par Paul Pairet

Dans le quartier historique de Bordeaux, l'ancien Top Chef Lilian Douchet fait découvrir son univers dans un cadre contemporain et verdoyant aux inspirations bordelaises. Produits frais et de saison, le chef défend une cuisine éco-responsable avec pour devise «rien ne se perd, tout se transforme». Poitrine de cochon confite et snackée, déclinaison de carottes et jus au saté ou médaillon de lotte, crevettes bleues snackées, pommes de terre fondantes, salade de fenouil acidulée, aïoli et bouillon dugléré : le chef passé par les cuisines du Georges V ne manque pas de créativité.



**Ekume par Edgar Bosquez
à Marseille (13)
Parrainé par Alexandre Mazzia,
Thibault Sombardier
& Emmanuel Perrodin**

Originaire du Panama, le chef Edgar Bosquez fait ses classes auprès de Paul Bocuse, Alain Senderes et Gérard Passédat avant de s'installer en 2022 dans le quartier Saint-Victor à Marseille pour inaugurer son restaurant Ekume. À sa table d'auteur, il s'inspire de sa double culture panaméenne et marseillaise et propose une expérience gastronomique unique dans un cadre chaleureux et contemporain. Asperge blanche grillée et légèrement fumée, sauce gribiche suivi de la pêche locale, petits pois, beurre blanc et sureau ou de la pièce de viande du moment cuite à la flamme, purée de pommes de terre ratte à la pistache : Ekume devient une étape marseillaise incontournable !



**Au Koning Van Peene
par Kevin Barata
à Zuytpeene (59)
Parrainé par Eugène Hobraiche**

Le chef Kevin Barata et sa compagne Lucile Prevost ont élu domicile à Zuytpeene, un petit village des Flandres à une trentaine de kilomètres au sud de Calais. Le décor chaleureux et cosy (briques de la région, plafond aux poutres apparentes, fauteuils en cuir marron et fleurs séchées) invite à la décontraction pour déguster l'une des délicieuses assiettes du chef. Formé auprès de grands noms de la cuisine, Kevin Barata concocte une cuisine généreuse en souvenir de celle de sa grand-mère portugaise.



**L'Armada par
Thibault Martel & Baptiste Rivière
à Lyon (69)
Parrainés par Christian Têtedoie
& Christophe Marguin**

Loin des traditionnels bouchons du Vieux-Lyon, l'adresse de Thibault Martel et Baptiste Rivière combine plaisir régressif de la street-food et convivialité du bistro. À la carte, une «armada» d'assiettes à partager concoctées à quatre mains par ces deux anciens de chez Christian Têtedoie. Moules, mole et herbes ; asperges vertes, fêta, ail des ours et fèves ou original boudin, seiche et kimchi : leur créativité se ressent dans chaque assiette et s'accompagne d'une belle sélection de vins biologiques et naturels.

Contrairement à la plupart des prix culinaires décernés exclusivement par des professionnels, TheFork Awards donne le pouvoir au grand public. Le public a ainsi pu soutenir son jeune chef(fe) favori(e) en votant sur le site dédié TheFork-Awards.fr

Encore une fois cette année, TheFork Awards a laissé le soin à 80 chefs de renom d'établir une pré-sélection mettant en avant la garde montante de la gastronomie française. Hélène Darroze, Alain Ducasse, Alexandre Gauthier, Gilles Goujon, Christian Le Squer, Alexandre Mazzia, Paul Pairet, Emmanuel Renaut... pour ne citer qu'eux, ont partagé leurs nouvelles tables préférées, découvertes récemment. 80 jeunes étaient ainsi nommés pour cette 4ème édition.

Partenaires

Partenaires Destination



©Vincent Lecigne MEL

Région Hauts-de-France, partenaire de la 4^{ème} édition

Première région française lauréate du label «Région Européenne de la Gastronomie 2023», la région Hauts-de-France bénéficie d'une identité culinaire dans laquelle les produits, les recettes traditionnelles, les savoir-faire se conjuguent avec les valeurs d'hospitalité, de générosité et de convivialité.



Partenaires Officiels



Fournisseurs Officiels



Remerciements

