



Deliveroo dévoile les lauréats des Pépites du Quartier 2025, à Paris

Une édition spéciale anniversaire marquée par un record de participation et une célébration haute en couleurs ! Plus de 60 partenaires récompensés dans 6 villes à Paris, Marseille, Lyon, Bordeaux, Lille et Strasbourg.



Deliveroo est fier de révéler les lauréats de la deuxième édition des Pépites du Quartier dans six grandes villes. Une édition marquée par un record de participation et une volonté affirmée : célébrer les adresses qui nourrissent vraiment le quotidien.

DES ADRESSES QUI FONT L'UNANIMITÉ DANS LEUR QUARTIER

Lancé en 2023, Les Pépites du Quartier est un palmarès imaginé par Deliveroo pour valoriser les restaurants et commerces qui rythment le quotidien, des cantines adorées aux commerces de bouche.

Du 2 au 18 juin 2025, les clients de Deliveroo ont été invités à élire leurs adresses préférées parmi plus de 600 établissements en lice, répartis dans 10 catégories. **Résultat : près de 50 000 votes enregistrés, soit plus du double de l'édition précédente, confirmant l'attachement fort des Français à leurs restaurants et commerces de quartier.**

UN JURY D'EXCEPTION

Pour marquer ses 10 ans en France, Deliveroo a voulu faire de cette édition un moment encore plus mémorable. En plus du vote des clients, un jury d'exception a été réuni pour départager les lauréats de trois catégories inédites : l'animateur TV Denis Brogniart, le Chef Mohamed Cheikh, l'influenceuse food Aurore Ghigliano, connu sous le nom de @roro_cuistot, et Melvina Sarfati El Grably, Directrice Générale de Deliveroo France.

« Cette dégustation, quelle magnifique expérience avec Melvina, Aurore, Mohamed et Morgane. On a découvert de vraies pépites de quartier, tempêtes sous nos papilles gustatives. On a goûté, on a échangé, on a débattu et on a élu la révélation et l'innovation de l'année avant de décerner le prix de la pépite de la décennie. Alors bien sûr il faut un vainqueur néanmoins je tiens à dire que tous les nommés nous ont impressionné par la qualité de leurs plats et leur originalité. Avec une confirmation que les restaurateurs sont des aventuriers, des entrepreneurs qui agrémentent notre vie avec talent. Et ça confirme ce que je sais depuis longtemps : j'adore voyager en cuisine ! » déclare **Denis Brogniart**.

UN CLIENT AU COEUR DES DÉLIBÉRATIONS

Grande nouveauté de cette édition 2025 : Deliveroo a ouvert les portes du jury à ses clients en lançant un appel à candidatures sur une question simple : « Dites-nous pourquoi vous choisir ! » Parmi près de **500 réponses reçues**, une candidature s'est démarquée par son engagement. Cette **cliente-jurée** a ainsi été sélectionnée pour rejoindre le jury et vivre une immersion totale dans les coulisses des Pépites du Quartier. Dégustations, échanges avec les restaurateurs, discussions animées avec les jurés : elle a pleinement pris part au processus de sélection.

“Goûter, débattre, rencontrer le jury, échanger avec les restaurateurs... Je ne m'attendais pas à vivre une telle immersion. Une aventure unique, gourmande, humaine, qui laisse de beaux souvenirs et qui m'a permis de représenter ma ville, Lyon !” Déclare **Morgane G., cliente-jurée 2025**.



UNE CÉRÉMONIE HAUTE EN COULEURS

C'est dans un décor de quartier vivant entièrement reconstitué que s'est tenue, au cœur du 12^e arrondissement de Paris, la cérémonie des Pépites du Quartier 2025, le 1^{er} juillet dernier.

Pour l'occasion, Deliveroo avait transformé le Ground Control en véritable rue animée : kiosques gourmands, pub, fleuriste, primeur, disquaire, café de quartier ou encore boutique de vêtements, autant de spots soigneusement scénographiés, qui invitaient les convives à déambuler comme dans une vraie rue commerçante. Mais l'expérience ne s'arrêtait pas là : une maison, avec ses différentes pièces - une scène en guise de cuisine, l'audience qui a pris place dans le salon et la salle à manger attenante - avait aussi été reconstituée, clin d'œil évident à la livraison à domicile, plongeant les guest dans une ambiance à la fois conviviale et familière.

La soirée, immersive et festive, proposait un cocktail façon food court, inspiré des catégories du palmarès, ainsi que des dégustations, un photobooth, des animations surprises et bien sûr, la remise officielle des trophées en présence des lauréats, du jury, des partenaires et des équipes Deliveroo.

Chaque gagnant est reparti avec un badge "Pépite du Quartier" visible sur l'application, un trophée personnalisé et une mise en avant dédiée sur les supports de communication de Deliveroo.



Ci-après les lauréats de l'édition 2025 des Pépites du Quartier.

Innovation de l'année

Matsuri

L'original sushi bar fait peau neuve et fait évoluer son iconique tapis roulant avec une carte californienne pleine de fraîcheur : tacos nori, funky californica, handroll do it yourself...le sushi devient plus festif et plus accessible !

Révélation de l'année

Krispy Kreme

Le doughnut culte venu des US. Une campagne décalée, des files d'attente, et un succès fulgurant.

Pépite de la décennie

Trois Fois Plus de Piment

Le pionnier du pimenté à Paris. Recettes sichuanaises, dosage à la carte et une expansion continue. C'est chaud, c'est constant, c'est culte.



UN PALMARÈS QUI FAIT HONNEUR À LA SCÈNE LOCALE

Parce que manger est au cœur de notre vie, il est essentiel de valoriser ceux qui rendent ces instants à la fois savoureux et indispensables. Les Pépites du Quartier 2025 reflètent une édition placée sous le signe de la générosité, de la proximité et du partage, en célébrant la cuisine de tous les jours, qu'elle soit partagée en famille, entre collègues ou savourée en solo. Deliveroo met à l'honneur ces établissements qui font de chaque repas un véritable moment de réconfort.

“Cette édition des Pépites du Quartier illustre parfaitement notre engagement depuis 10 ans : faire briller les restaurants et commerces de proximité qui rendent nos villes plus vivantes et chaleureuses. Avec près de 50 000 votes, la mobilisation de nos clients témoigne de leur attachement à ces adresses qui rythment leur quotidien. Pour Deliveroo, c’est essentiel d’accompagner ces acteurs locaux et de les mettre au devant de la scène.” déclare **Melvina Sarfati El Grably, Directrice Générale de Deliveroo France.**

ZOOM SUR LA SCÈNE CULINAIRE PARISIENNE, OÙ LA CRÉATIVITÉ, L'AUDACE ET LE SAVOIR-FAIRE LOCAL ONT ÉTÉ MIS À L'HONNEUR

LES LAURÉATS :

Meilleur burger
[Le Ruisseau](#)

Chez Le Ruisseau, le burger, c'est tout un art ! Des produits frais, locaux, un pain maison moelleux et doré comme il faut, et des steaks toujours cuits à point... Bref, tout ce qu'il faut pour régaler les vrais amateurs de burger. Un seul mot d'ordre : du goût et du fait maison !

Meilleure pizza
Chez Antoine

Chez Antoine, c'est simple : c'est la meilleure pizza du coin ! Une pâte comme on l'aime, des ingrédients ultra frais, une sauce qui claque... et hop, c'est un véritable délice dans l'assiette.

Meilleur restaurant asiatique
Ponzu

Ponzu, c'est l'Asie qui régale ! Baos bien dodus, sushis, pokés... tout est préparé avec amour (et des produits au top). Qu'on soit team baguettes ou team doigts, ici, on mange bien et avec le smile.

Meilleure street food
Mezzencore

Chez Mezzencore tout est fait sur place chaque jour, avec des produits ultra frais et le savoir-faire maison de vrais artisans. Houmous, falafels, aubergines fondantes... tout est préparé à la demande, juste pour vous. Résultat : c'est bon, c'est frais et c'est généreux !

Meilleur healthy & veggie
Coconut Café

Coconut Café, c'est le spot parfait pour manger sain, frais et gourmand. Ici, tout est fait maison avec des ingrédients de qualité, pour des recettes pleines de saveurs qui plaisent à tous, que vous soyez vegan, sans gluten ou simplement amateur de bonnes choses.

Meilleur commerce de bouche
Boucherie Moderne

Ici, chaque morceau est soigneusement sélectionné, mûri et découpé sur place avec passion. Du bœuf mûri aux rillettes maison, en passant par des produits d'épicerie fine, tout est pensé pour ravir les papilles !

Meilleure cantine locale
Bouillon Service

Chez Bouillon Service, place aux classiques bien faits ! Œufs mayo, coquillettes jambon-truffe, blanquette ou saucisse-purée... ici, les recettes cultes de la cuisine française sont revisitées avec goût, simplicité et générosité. Des plats réconfortants et des produits bien sourcés !

Meilleur brunch & petit-déjeuner
Chez Meunier

Chez Meunier, le maître-mot, c'est l'artisanat français façon gourmande ! Chaque matin, on pétrit des farines bio pour créer des pains au levain, des viennoiseries primées et des pâtisseries maison qui font chavirer les gourmands. Sandwichs frais, quiches et gourmandises salées viennent compléter la fête, toujours avec des ingrédients de saison et locaux.

Meilleure pause gourmande

[Cupkie](#)

Des recettes artisanales, sans gluten, parfois véganes, à personnaliser avec des toppings ultra gourmands et des glaces maison. C'est fun, créatif, 100 % et totalement savoureux à déguster à la petite cuillère. Le cookie dough à la française, c'est ici que ça se passe !

Meilleure fringale nocturne

[Bangcook](#)

Pad thaï, khao prath, currys ou dynamites croustillantes : tout est généreux, savoureux et ultra réconfortant. Le spot parfait pour combler une fringale nocturne avec du goût et du caractère !

Retrouvez [ICI](#) la liste complète des lauréats par ville à Paris, Marseille, Lyon, Bordeaux, Strasbourg et Lille.

À propos de Deliveroo

Deliveroo est une entreprise primée à plusieurs reprises fondée en 2013 par William Shu et Greg Orlowski. Deliveroo collabore avec près de 176 000 restaurants et commerces et plus de 130 000 livreurs partenaires afin de proposer la meilleure expérience de livraison à la demande au monde. L'entreprise, dont le siège est situé à Londres, dispose de bureaux à l'international et opère dans 9 marchés, dont la Belgique, les Émirats Arabes Unis, la France, l'Italie, l'Irlande, le Koweït, le Qatar, le Royaume-Uni, et Singapour.