

Ce dimanche, l'équipe du festival [Omnivore Paris](#) a décerné **7 prix** pour récompenser les chefs qui font l'actualité du moment et la cuisine de demain !
Parfaitement inscrits dans les valeurs d'Omnivore, ils revendiquent une **cuisine libre et engagée**.

PHOTOS DES GAGNANTS VIA CE LIEN : <https://fromsmash.com/oZqktw8L15-ct>

Les grands gagnants de cette 17ème édition sont :



PRIX JEUNESSE - Sarah Chougnnet-Strudel (Regain, 13 000 Marseille)

Avec l'ouverture en décembre 2021 de son restaurant *Regain* avec Lucien Salomon, cette jeune cheffe s'est rapidement fait une place sur la scène culinaire marseillaise. On y sert une cuisine ouverte sur l'inconnu et créative dans une ambiance typique de bistrot de la cité phocéenne.



PRIX DE L'OUVERTURE - Félix & Nidta Robert (Arborescence, 59 170 Croix)

Le duo Félix & Nidta Robert ont inauguré l'ouverture de leur établissement *Arborescence*, à Croix près le Lille, le 15 juin dernier dans une ancienne filature du début du 20e siècle. Les volumes, le cachet du bâtiment et leur cuisine qui explore l'imaginaire et les souvenirs d'enfance font de cette adresse un lieu incontournable !



PRIX PÂTISSIER - Rémi Bouiller (Krème, 92 120 Montrouge)

Rémi Bouiller est le chef pâtissier et co-fondateur du salon de thé *Krème* à Montrouge. Il propose sa vision de la pâtisserie : gourmande, créative et raffinée, mais aussi moins sucrée, sans colorant ni gélatine porcine et qui suit les saisons.



PRIX DE L'ACCUEIL - Irène Molina (Le Moulin de Léré, 74 470 Vailly)

Irène Molina, compagne de Frédéric Molina, est une maîtresse de maison très investie. Grâce à elle, le *Moulin de Léré* en l'un des lieux les plus chaleureux de Haute-Savoie. Son accueil bienveillant, sa bonne humeur sans faille et son professionnalisme exemplaire sont salués aujourd'hui par le jury.



PRIX RÉVÉLATION - Sébastien Tantôt (Auberge à la Bonne Idée, 60 200 Compiègne)

Ce jeune chef trentenaire est à coup sûr l'un des chefs qui fera grand bruit dans les années à venir ! Promis aux étoiles, il conçoit dans son auberge *À la bonne idée*, située au coeur de la vaste forêt de Compiègne à Saint-Jean-aux-Bois, des assiettes comme des tableaux avec des produits locaux qui font la part belle à sa région natale.



PRIX D'HONNEUR - William Ledeuil (Kitchen Ter(re), 75 000 Paris)

Chef français étoilé, William Ledeuil est aux commandes de 3 restaurants reconnus à Paris : *Ze Kitchen Galerie*, *Kitchen Galerie Bis (KGB)* et *Kitchen Ter(re)*. Chef cuisiner, restaurateur et auteur de plusieurs ouvrages culinaires, William Ledeuil ne cesse de prouver sa détermination et son inventivité.



PRIX CRÉATEUR - Mathieu Rostaing-Tayard (Sillon, 64 200 Biarritz)

Récemment exilé au Pays Basque pour l'ouverture de son nouveau restaurant *Sillon*, Mathieu Rostaing-Tayard et sa cuisine correspondent en tous points aux valeurs défendues cette année par Omnivore. Sourcing des produits et cuisine toujours plus inventive, le choix a été unanime pour le Prix Créateur de cette édition.