

TheFork Awards 2021

Le 1er prix food décerné par le grand public sera dévoilé à Marseille cet automne !

Pile à temps pour la rentrée, **TheFork** réaffirme son soutien indéfectible aux jeunes chefs en lançant la seconde édition de son prix culinaire **TheFork Awards 2021**. Un événement food, 100% digital, qui a la particularité d'avoir pour jury le grand public. Des participants, de tous horizons confondus, qui après s'être attablés et avoir choisi leur restaurant fétiche en lice dans la compétition, récompensent, via un vote en ligne, la nouvelle garde montante de la gastronomie. Et parce que Marseille ne cesse d'accueillir toujours plus de nouvelles toques inspirantes, le palmarès sera à découvrir le lundi 22 novembre prochain dans la cité phocéenne.

LE 1ER PRIX FOOD 100% DIGITAL POUR ET PAR LE GRAND PUBLIC

Contrairement à la plupart des prix culinaires décernés exclusivement par des palais élitistes, **TheFork Awards** a donné, pour la première fois, en 2019, la primeur de son palmarès au grand public. **Il suffit de réserver, de s'attabler puis de voter !** Une démarche qui permet d'opérer un retour aux sources, avec l'idée que la cuisine d'un chef s'adresse à tous et surtout au plus grand nombre. Fruit d'une expérience conviviale et partagée, comme autant de moments gustatifs marquants, vécus avec la sensibilité et les réminiscences de chacun. Entièrement digital, cet événement est également le moyen de créer une sélection qui colle aux habitudes et aux modes de communication actuels, avec, pour seule contrainte, la nécessité d'avoir une connexion Internet. Après avoir réservé en ligne, s'être rendus dans les restaurants en lice dans la compétition, les participants pourront ainsi faire leur vote sur le site dédié **TheFork-Awards.fr**, dès le 9 septembre et ce durant 5 semaines.

UN PRIX POUR SOUTENIR LES CHEFS EN CETTE PÉRIODE TROUBLE

En tête de liste des professions les plus violemment impactées par la pandémie mondiale, les chef(fe)s ont connu des mois difficiles en 2020. Contraints de fermer leurs restaurants, payant encore le prix de cet arrêt forcé, ils n'ont pourtant eu de cesse de se réinventer, de poursuivre leurs projets, d'imaginer les contours de nouveaux restaurants et de s'adapter aux normes imposées et autres directives. Pour soutenir cet élan joyeux, tourné vers l'avenir, TheFork Awards célèbre leur courage, leur détermination et leur créativité. Avantage de cette période complexe, s'il en est, la possibilité pour les français de réaffirmer l'amour de la gastronomie et de la place salubre qu'elle occupe dans le quotidien de chacun. Ce prix en est le meilleur exemple.

UN PRIX QUI RÉVÈLE LES TALENTS CULINAIRES DE DEMAIN

Quadrillant l'hexagone, du nord au sud en passant par l'est, l'ouest et le centre, ce prix food est aussi l'occasion de découvrir une cinquantaine de nouvelles



tables à travers la France, toutes menées par un escadron de toques brillantes dont le savoir-faire ne demande qu'à être connu. Passionnée de terroir, mordue de bio et de cuisine écologique, tournée vers les innovations culinaires et les associations explosives, cette nouvelle garde de chefs français diffuse, chaque jour, depuis ses restaurants, son approche singulière de la cuisine française. Autant d'adresses à découvrir pendant l'année ou au gré de pérégrinations à travers les différentes régions françaises.

UNE PRÉ-SÉLECTION MENÉE PAR LA CRÈME DES CHEFS

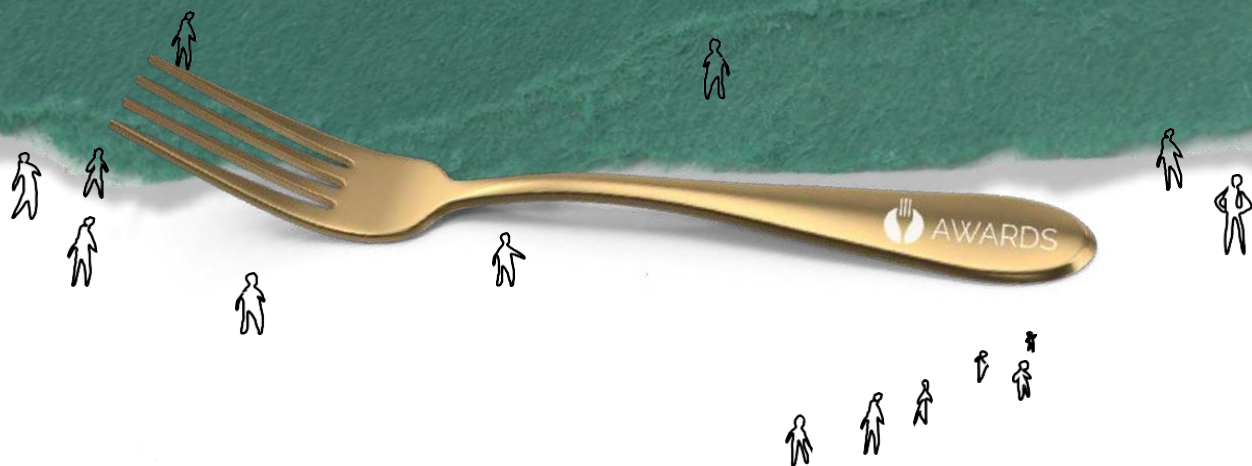
Face à la multitude de restaurants qui ouvrent chaque jour, aux quatre coins de la France, **TheFork Awards** a laissé le soin à plus de 40 chef(fe)s de la gastronomie française d'établir une pré-sélection de leurs nouvelles tables préférées, découvertes récemment. Venant eux-mêmes d'horizons riches et variés (autodidactes à l'imagination foisonnante, experts en pâtisserie, chefs étoilés de renom...), ces passionnés de cuisine fine et du terroir partagent au total près de 50 restaurants en lice dans la course des **TheFork Awards 2021**.

UN PRIX CULINAIRE ORGANISÉ CETTE ANNÉE 2021 À MARSEILLE

En plein boom créatif et culturel, Marseille n'en finit plus de gagner du gallon sur la scène culinaire française. Fief des chefs étoilés et autres passionnés de food, une nouvelle garde inspirée et inspirante ne cesse d'y ouvrir de nouvelles tables et autres pop ups food aux concepts innovants.



Célébration du terroir local, de la Méditerranée, mais aussi d'héritages culinaires lointains qui font la richesse de la nouvelle gastronomie française, c'est dans cette destination vibrante que la prochaine cérémonie **TheFork Awards** aura lieu le 22 novembre 2021. Le tout, épaulé par l'**Office Métropolitain de Tourisme et des Congrès de Marseille**, expert du genre qui connaît les toques comme personne.



THEFORK AWARDS EN 3 DATES CLEFS

Le 9 septembre

Comme en 2019, ce prix food du grand public, débute officiellement le 9 septembre, date à laquelle TheFork Awards dévoilera les 50 restaurants, présélectionnés par plus de 40 chef(fe)s, sur le site dédié **TheFork-Awards.fr**.

Dès lors, tout le monde (particuliers, utilisateurs TheFork, amoureux de la gastronomie...) pourra y voter, une fois, pour son restaurant préféré.

Le 18 octobre

Date butoir pour participer, les votes seront clôturés et comptabilisés.

Le 22 novembre

Après un mois de comptabilisation des votes, **TheFork Awards** dévoilera le palmarès du grand public lors d'une soirée à Marseille en présence des restaurants nommés, des lauréats et des grands chefs parrains.

Avec à la clef 7 Awards dévoilés, les votes du grand public récompenseront 5 talentueux chefs venus de leur région de France.

En prime, un prix spécial récompensera un restaurant marseillais. Cet Award sera remis conjointement par l'Office Métropolitain de Tourisme et des Congrès de Marseille et **TheFork**.

L'Award de la Jeune Femme Cheffe 2021 sera décerné par le magazine *Elle à Table* et **TheFork**.



QUELQUES MOTS SUR THEFORK

TheFork une société menée par Tripadvisor®, leader de la réservation de restaurants en ligne. Sa mission est de créer un lien entre les restaurants et leurs convives grâce à un réseau de près de 80 000 restaurants dans le monde. Avec 22 millions d'avis et 28 millions de téléchargements de son application, TheFork est devenu le geste indispensable et malin pour réserver une table. Via son site et son application, ainsi que Tripadvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, le type de restaurant et le prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et réserver directement en ligne 24/7. Du côté des restaurants, TheFork leur fournit une solution logicielle, TheFork Manager, qui permet aux restaurateurs d'optimiser la gestion de leurs opérations et, finalement, d'améliorer le service. TheFork est disponible dans 22 pays : Espagne, Suisse, Portugal, UK, Danemark, Allemagne, Australie, Argentine, Brésil, Chili, Colombie, Mexique.

THEFORK.FR



Les restaurants, coups de cœur des chefs parrains, en lice dans la compétition TheFork Awards 2021

Les tables iodées tournées vers l'océan



Là DN, par Nathalie Besson et David Dole

Plescop (56)

Parrainé par le chef Glenn Viel

Célébration du bio et des produits réalisés par des artisans de la région, **Là DN** a ouvert ses portes à Plescop en Bretagne. Mené par les chefs **Nathalie Besson** et **David Hole**, formés au cœur des meilleurs palaces parisiens, le restaurant s'inscrit à mi-chemin entre le bistrot et la table gastronomique avec des recettes 100% « fait maison ».

www.restaurant-ladn.bzh



Itsasoa, par Erwann Le Pogam

Carnac (56)

Parrainé par le chef Christophe Pelé

Ancien machiniste dans le cinéma, **Erwann Le Pogam** s'offre une nouvelle vie chez **Itsasoa**. Laisant (enfin) libre cours à sa passion culinaire, cet autodidacte a choisi Carnac pour inaugurer son premier restaurant. Nommé en ode à l'univers marin et ses origines (Itsasoa signifiant « *La mer* » en basque), ce natif du Morbihan qui a grandi au Pays Basque, y signe une cuisine généreuse et savamment iodée, approvisionnée exclusivement par la pêche locale.

<https://www.facebook.com/Itsasoarestaurant>



Les Bords de Mer, par Camille Gandolfo

Marseille (13)

Parrainé par le chef Lionel Levy

Face à la Méditerranée qui scintille et accroché aux roches de la Corniche, le restaurant de l'hôtel des **Bords de Mer** à Marseille est piloté par **Camille Gandolfo**. Cheffe formée chez **Eric Frechon**, elle y propose une cuisine marine de bon ton. Cuisinant devant les îles du Frioul, cette native de la cité phocéenne y revisite les meilleures spécialités locales de la Bouillabaisse en papillote aux célèbres panisses.

<https://www.lesdomainesdefontenille.com/fr/lesbordsdemer-gastronomie.html>



Le Quai d'en Face, par Romain Murat

Sète (34)

Parrainé par la cheffe Noémie Honiat

Repéré en 2015 dans l'émission culinaire **Top Chef**, coaché par **Philippe Etchebest**, **Romain Murat** reprend les commandes du restaurant familial à Sète, **Le Quai d'en Face**. Inauguré par son grand-père, il y modernise les codes classiques de la cuisine du sud, avec des petites touches d'ailleurs, comme lorsqu'il réalise des ravioles de langoustines, un thon rouge en tataki ou un magret accompagné de conchiglioni farcis de noisettes et de champignons.

<https://restaurantquaidenface.com>



Sources, par Nicolas et Mathieu Le Tirrand

Lorient (56)

Parrainé par le chef Yannick Alléno

Avec pour Pygmalion **Yannick Alléno**, avec qui il a travaillé 5 ans dans les cuisines du restaurant triplement étoilé **Pavillon Ledoyen**, **Mathieu le Tirrand** est finalement rentré au pays. Dans son Morbihan natal, aux côtés de son frère Nicolas, il ouvre **Sources**. Une brasserie chic qui fait tanguer les papilles avec des recettes iodées et/ou végétales. Une vision brute et sans concession de la Bretagne et des subtilités gastronomiques.

<https://restaurant-sources.com>



Le chef est une femme par Sarah Atlas

Gujan-Mestras (33)

Parrainé par le chef Christophe Girardot

Le Bassin d'Arcachon compte désormais la belle table de la cheffe **Sarah Atlas**. Tourné vers l'Océan Atlantique, servi dans un décor épuré habillé de bois clair, le restaurant annonce la couleur. Mené par cette toque au palais aiguisé, les visiteurs y dégustent des huîtres n°5 du bassin, accompagnées de terrine de cochon, de poisson qui évolue selon la pêche du jour ou encore d'un magret de canard du Sud-Ouest.

<https://www.facebook.com/lechefestunefemme33>



Iodé, par Sophie Reigner

Vannes (56)

Parrainé par le chef Alan Geaam

Plongeon gustatif en territoire breton chez **Iodé**. Cette table de caractère, située à Vannes, pour laquelle **Sophie Reigner** prend la barre. Finaliste du concours de **La Cuillère d'Or** et passée derrière les fourneaux d'**AG Les Halles** d'**Alan Geaam**, la cheffe decline une cuisine très personnelle inspirée par cette région natale. Les papilles éveillées par les embruns, le terre-mer y prend une tournure audacieuse avec un foie gras accompagné d'algues ou encore du pigeon aux sardines.

<https://www.restaurant-iode-vannes.com>



La Coquerie, par Guilhem Blanc-Brude

Sète (34)

Parrainé par Amélie Darvas & Gaby Benicio

Les yeux dans le bleu de la Méditerranée, **La Coquerie** est ce restaurant intimiste mené





son apogée



Cédrat, par Éric Maillet

Marseille (13)

Parrainé par Gérard Passédat

A quelques encablures du vieux port à Marseille, **Eric Maillet** s'inspire du terroir provençal derrière les fourneaux du restaurant **Cédrat**. Entre Maquis et Méditerranée, le chef réinterprète, avec inventivité et poésie, la pêche locale : merlan grillé, filet de daurade sur un lit de pêches, maquereau brûlé... Mais aussi des viandes de caractère (dont un agneau de Camargue), ou encore des agrumes (clin d'oeil au nom de son restaurant) trié sur le volet qu'il magnifie à travers une myriade de recettes plus délicieuses les unes que les autres.

www.cedrat-restaurant-marseille.com



Les Petits Parisiens, par Rémy Danthez

Paris (75)

Parrainé par Suzanne Grimal

Quintessence du bistrot à la parisienne, comme la ville Lumière fait de mieux, Les Petits Parisiens compte en cuisine le talentueux **Rémy Danthez**. Formé à l'ancienne Régalade de **Bruno Doucet**, cet amoureux de la cuisine bistrotière, propose une cuisine simple et savoureuse élaborée à partir de bons produits du marché.

<https://www.facebook.com/restaurantlespetitsparisiens>



Le Cochon qui boit, par Nicolas Lhôte

Lyon (69)

Parrainé par le chef Christian Têtedoie

A la place de l'**Ourson qui boit**, fermé en 2019, **Nicolas Lhôte** a repris les commandes de ce restaurant historique en plein cœur de Lyon. Ne gardant du passé, qu'une moitié de nom qu'on n'oublie pas (**Le Cochon qui boit**), le chef formé à la table gastronomique de **Christian Têtedoie**, met à l'honneur les petits producteurs du coin. Accompagné par les pépites du sommelier **Tristan Picot**, le menu rassemble un veau de lait d'Haute-Loire servi avec des girolles et des gnocchis, des haricots tièdes au cochon et vinaigrette de pêche ou encore un clafoutis de framboises gourmand.

<https://www.lecochonquiboit.fr>



La Tête de l'Art, par Hugo Charcolin et Marie Guérin

Guérande (44)

Parrainé par le chef Eric Guérin

Entre les murs du Manoir de la Porte Calon, escaladé de vigne vierge, **Hugo Charcolin et Marie Guérin** diffusent leur amour de la cuisine réconfortante et de saison aux portes de la Guérande. Privilégiant les circuits courts, le menu est réalisé avec des algues du Croisic, de la charcuterie fine de Saint-Malo, des pigeons de Mesquer... Le tout sublimé avec beaucoup de créativité.

<https://www.restaurantlatetedelart.fr>



Louis Vins, par Mélanie Serre

Paris (75)

Parrainé par le chef
François Gagnaire

Après avoir fait ses armes à l'**Atelier Robuchon Étoile**, **Mélanie Serre** a rejoint les cuisines du **Louis Vins**. Célèbre table parisienne, dans le 5ème arrondissement, où la cheffe fait flirter terroir rustique réconfortant et touches gastronomiques bien maîtrisées. Un équilibre gustatif qui marche avec des plats plus alléchants les uns que les autres, du pâté en croute sortant du four à la délicate pavlova de pêche blanche.

<https://louisvins.fr>



Ourea, par Mathieu Roche

Marseille (13)

Parrainé par le chef
Lionel Levy

Nommé en clin d'œil au dieu des Montagnes, **Ourea** est ce fabuleux comptoir de poche qui a élu domicile face au tribunal de grande instance à Marseille. Depuis sa cuisine ouverte, **Mathieu Roche** (ex **Ritz** et **Pré Catelan**) rend hommage à la cuisine provençale et aux beaux produits du sud, dénichés chez les petits producteurs locaux.

<https://www.ourea-restaurant.com>



La Femme du Boucher par Laetitia Visse

Marseille (13)

Parrainé par les chefs Lionel
Levy, Pierre Gagnaire et
Amandine Chaignot

Passée par les cuisines des **Arlots** à Paris ou encore de **La Relève** à Marseille, **Laetitia Visse** a finalement planté sa tente rue de Village dans la cité phocéenne. À la place d'une ancienne boucherie, la cheffe réjouit les amateurs de bonnes viandes (mais pas que) et de recettes d'antan, simples et délicieuses : purée-saucisses, steak-frites de haut vol ou encore moules à la chair de merguez mitonnées au barbecue.

<https://www.instagram.com/lafemmeduboucher>



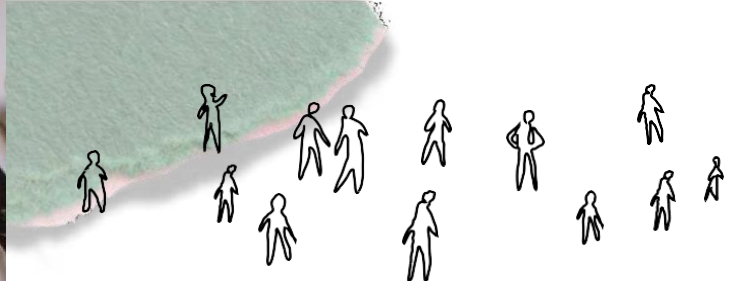
Le Dupin, par Nathan Helo

Paris (75)

Parrainé par les chefs
Michel et Louis Chabran

Originaire de Hyères, **Nathan Helo** a finalement misé sur Paris pour prouver l'étendue de son talent culinaire. Installé dans la rue éponyme, **Dupin**, tout de poutres apparentes vêtu, affiche un menu de bistrot pimpant. Avec une petite préférence pour le végétal et les produits de saison, chaque recette s'inscrit, en prime, dans une démarche éco-responsable et durable.

<https://www.restaurantdupin.com>



Le Presbytère, par Romain Vienne

Lecelles (59)

Parrainé par le chef Nicolas Gautier

Accoudé à l'Église de Lecelles, **Le Presbytère** est le nouveau terrain de jeu culinaire de **Romain Vienne**. Adoubé par le guide **Gault&Millau**, le chef a d'abord étudié le catéchisme entre ses murs étant enfant, avant d'y décliner une cuisine dans l'air du temps, fraîche et de saison. A découvrir à la carte ou en un menu raffiné en 5 services.

<https://le-presbytere.eatbu.com>



Chez Colette, par Alexandre Bourany

Toulouse (31)

Parrainé par le chef Patrice Ibarboure

A Toulouse, la table d'**Alexandre Bourany** fait d'ores et déjà partie des adresses fétiches des palais affûtés. Inauguré en 2019, par cet ancien bras droit de **Christian Constant** (chef du **Biben**), le lieu rend hommage à la cuisine de la grand-mère du chef (la fameuse Colette). Le tout préparé avec la crème des fruits et légumes bio et des viandes et poissons locaux.

<https://www.restaurant-colette.fr>



Baca'V, par Émile Cotte

Paris (75)

Parrainé par le chef Patrice Ibarboure

À mi-chemin entre l'auberge urbaine et la cave à manger, **Baca'V** est le nouveau restaurant d'**Émile Cotte**. Chef à qui l'on doit le renouveau de **Drouant**, et qui a également posé ses valises au **110 Taillevent** et au **Pré Catelan**. A deux pas du Jardin des Plantes, les visiteurs y dégustent, à l'ardoise, un poulet de 140 jours, des terrines maison ou encore du canard à l'orange. Tandis que **Denis Braud**, fait tourner des bons crus dénichés à travers la France, dans les verres.

<https://www.bacav.paris>



Le Pied de Poule, par Orianne Journeau

Villefranche-de-Rouergue (12)

Parrainé par la cheffe Noémie Honiat

Originaire du Finistère, **Orianne Journeau** a jeté son dévolu sur Villefranche-de-Rouergue pour ouvrir les portes de son restaurant. Avec à l'ardoise un menu simple et efficace, la cheffe suit ses inspirations du moment et les belles trouvailles du marché : buratta dodue saupoudrée de truffes d'été et servie avec une crème d'artichaut et un confit d'oignons de Lezignan, rillettes de poisson à la coriandre ou encore pan con tomate.

<https://www.facebook.com/Le-Pied-de-Poule-267281607448186/>



Le Jardin des Causses, par Laura Pelou

Villeneuve d'Aveyron (12)

Parrainé par la cheffe
Noémie Honiat

Inspirée par ses racines aveyronnaises, **Laura Pelou** redouble d'inventivité derrière les fourneaux du restaurant **Le Jardin des Causses** à Villeneuve d'Aveyron. Ode au terroir local, chaque recette est mitonnée avec de la viande des fermes du coin, des poissons issus de la pêche responsable et du végétal provenant des maraîchers établis à deux pas.

<https://www.instagram.com/jardindescausses>



Le Prélude, par Élodie Ouchelli et Thibault Etienne

Saint-Vit (25)

Parrainé par le chef
Romuald Fassenet

Direction la Franche Comté, et plus spécifiquement Saint-Vit, pour goûter la cuisine fine d'**Élodie Ouchelli** et **Thibault Etienne**. Deux toques passionnées qui ont remporté en automne 2018 le grand concours culinaire de la ville, chapeauté par le MOF **Romuald Fassenet**. Table gastronomique à 360 degrés, **Prélude** réveille les sens avec des recettes fines élaborées à partir de légumes du potager et des bons produits de petits producteurs du coin.

<https://restaurantprelude.com>



La Vraie Vie, par Élodie Guérin et Matthieu Evrard

Caen (14)

Parrainé par le chef
Stéphane Carbone

Passionnés, **Élodie Guérin** (passée par la case **Taillevvent**) et **Matthieu Evrard** (ex **Tour d'Argent**) ont choisi Caen pour inaugurer leur premier restaurant. Riches de leurs expériences gastronomiques, ils misent sur une cuisine bistrotière légère et authentique. Avec un menu court qui se réinvente selon les saisons, où tout est fait maison (à part le pain gourmand provenant de la boulangerie de l'hippodrome).

<https://restaurant-lavraievie.fr>



Ema, par Margot et Emilien Aucagne

Avenas (69)

Parrainé par la cheffe
Eugénie Bréziat

Héritiers d'un certain savoir-faire gastronomique lyonnais, **Margot** et **Emilien Aucagne** ont misé sur la belle région du Beaujolais pour inaugurer **Ema**. Face à une verdure à perte de vue, cette table singulière mêle des belles recettes bistrotières élaborées par cette première, des créations sucrées de haut vol mitonnées par ce dernier et la crème des crus du coin.

<https://www.emarestaurant.fr>





L'Acte 2, par Lucas et Julie Degot

Saint-Bonnet-le-Froid (43)

Parrainé par les chefs Régis et Jacques Marcon

Foie gras de canard mi-cuit, truite d'Andaure, volaille fermière... **L'Acte 2** de **Lucas et Julie Degot** mise sur une cuisine de terroir, généreuse et réconfortante. À Saint-Bonnet-le-Froid, ce restaurant remplace une institution locale (feu Chatelard), réinventant le terroir du coin sans pour autant perdre l'ADN des lieux.

<http://www.lacte2-restaurant.fr>



Expression, par Marion Togansco

Salernes (83)

Parrainé par le chef Marc Veyrat

Mordue de gastronomie, **Marion Togansco** fait partie des étoiles montantes de la scène culinaire actuelle. Passé par les cuisines de **Gérald Garcia** et **Marc Veyrat**, elle dirige désormais le restaurant **Expression** à Salernes. Partisane d'une cuisine aussi gourmande que délicate, la cheffe y décline du foie gras de canard et son chutney, des concombres croquants accompagnés de pitas tièdes, du bœuf au jus d'Hydromel et des desserts qui subliment les fruits de saison.

<https://expression-restaurant-salernes.eatbu.com>



Auberge Ostapé, par Manon Grasset

Bidarray (64)

Parrainé par Andrée Rosier

Difficile de faire plus typique, que cette charmante auberge blanche et rouge, perchée dans la nature sauvage du Pays Basque. À Bidarray, c'est là que **Manon Grasset** livre son interprétation fine de la gastronomie navarraise, tant à travers les beaux produits de la région, dûment sélectionnés, que par le menu qui revisite les spécialités du terroir d'antan et d'aujourd'hui.

<https://www.ostape.com>



Chez Pimousse, par Pierre-Michaël Martin

Lyon (69)

Parrainé par le chef Mathieu Vianney

Quai Saint-Vincent, au cœur du Vieux Lyon, cet ancien bistrot a été revampé par **Pierre-Michaël Martin**. Clin d'œil à son surnom « Pimousse », le chef y livre son interprétation des grands classiques de la cuisine lyonnaise, twistés d'inspirations du Sud-Ouest. Preuve en est, le jambon noir de Bigorre affiné 24 mois, le chou farci de volaille de Bresse au foie gras et à la truffe, mais aussi le poulpe rôti et un ris de veau accompagné d'escargots et de champignons.

www.chezpimousse.com



Arbre & Sens, par Clément Dumont

Loches (37)

Parrainé par le chef
Christophe Hay

À l'ombre de la citadelle royale de Loches, sous la glycine en fleurs, cette ancienne auberge locale s'est muée en belle table gastronomique sous les auspices de **Clément Dumont**. En connexion totale avec son environnement, le lieu convoque à sa table le végétal, des saveurs parfumées florales, sans pour autant oublier les viandes de qualité et les poissons issus de la pêche raisonnée.

<https://restaurant-arbre-et-sens.fr>



Au Jardin des Carmes par Justine Imbert

Avignon (84)

Parrainé par la cheffe Coline
Faulquier

Ancienne candidate de l'émission culinaire **Top Chef**, **Justine Imbert** a pris les commandes des cuisines du **Jardin des Carmes**. Situé à Avignon, cet écrin de verdure permet à la cheffe de renouer avec ses racines provençales. Fidèle à ses valeurs culinaires, elle s'adapte aux saisons, travaillant aussi bien les tomates anciennes en été qu'un chapon truffé en croûte de sel à l'arrivée de l'hiver.

<https://www.aujardindescarmes.com>



Contre-Pied, par Anaïs Sadek

Toulouse (31)

Parrainé par la cheffe Laura
Portelli

Après avoir fait ses armes en Provence, à l'**Oustau de Baumanière**, **Anaïs Sadek** pose ses valises à Toulouse. Dans le quartier des Carmes, elle ouvre les portes du bistrot **Contre-Pied**, aux côtés du sommelier **Thibaut Martin**. Intraitable sur la provenance des produits, la cheffe réalise ses recettes aussi savoureuses qu'inventives avec (entre autres) des viandes d'Aveyron et des poissons pêchés à Saint-Jean-de-Luz.

<https://www.contrepiedtoulouse.fr>



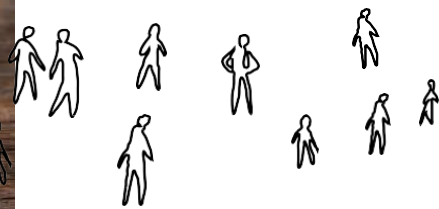
Noisette, par Amandine Carreau

Paris (75)

Parrainé par la cheffe Chiho
Kanzaki

Bien confortablement installé entre la Gare de Lyon et le quartier d'Aligre, **Noisette** mise sur un décor nordique qui célèbre la nature et le bois clair. Mené par la cheffe **Amandine Carreau**, le lieu décline une carte courte, qui se réinvente, au gré des semaines, et qui célèbre les bons produits de saison : chou-fleur rôti au sésame noir, bouillon de crustacés, paniers de légumes... Rien n'est laissé au hasard.

<https://www.facebook.com/restaurantNoisette>



La Laiterie, par Édouard Chouteau

Lambersart (59)

Parrainé par la cheffe Chiho Kanzaki

Table mythique installée à Lille, La Laiterie vient de gagner en cuisine le talentueux **Edouard Chouteau**. Présent depuis le mois de juin 2020, ce natif de Bretagne, passé derrière les fourneaux d'**Alain Passard** et de **Pierre Gagnaire**, y travaille les beaux produits du terroir local, allant du cochon Mangalitza au bar de ligne en passant par les fromages de la région.

<https://www.lalaiterie.fr>

Les restaurants qui font voyager les papilles



Sadarnac, par Lise Deveix

Paris (75)

Parrainé par le chef Akrame Benallal

C'est au beau milieu de la paisible rue Saint-Blaise, dans le 20ème arrondissement à Paris, que la talentueuse **Lise Deveix** a inauguré son premier restaurant. Habillé de papier peint onirique et ouvert sur une terrasse (baignée de soleil en été), le lieu initie les visiteurs à la cuisine de cette passionnée formée chez **Taillevent** et qui a également piloté la table **Akrame** à Hong Kong. Revisitant les grands classiques de la bistronomie, le menu, que la cheffe propose « à l'aveugle », mêle bons produits du terroir, savoir-faire gastronomique et légères influences venues d'Asie.

<http://www.restaurantsadarnac.fr>



Le Mezquité, par Julien et Laura Szyndler

Le-Touquet-Paris-Plage (62)

Parrainé par le chef Alexandre Gauthier

Un vent mexicain souffle sur le Touquet depuis l'ouverture fracassante du restaurant **Le Mezquité**. Piloté par **Julien** et **Laura Szyndler**, lui en cuisine, elle en salle, le tandem y fait voyager le palais de la France au Mexique. Avec un menu fusion qui se réinvente sans cesse, on y partage (ou pas) des tacos d'asperges aux œufs fumés, une daurade rôtie à la noix de Pécan ou encore un pâté en croûte au chorizo, porc et poulpe.

<https://lemezquite.fr>



Adar, par Tamir Nahmias

Paris (75)

Parrainé par Sophie Cornibert

Caché en plein cœur du beau **Passage des Panoramas** à Paris, **Adar** est l'adresse food du talentueux **Tamir Nahmias**. A la fois cantine aux accents orientaux et israéliens, mais aussi épicerie méditerranéenne, le lieu propose de délicieuses petites assiettes et des mezzes qui font voyager les papilles. Du caviar d'aubergines libanais à la focaccia maison, en passant par le poulpe grillé, le taboulé ou encore la matbukha aux poivrons grillés pimentés.

<https://www.adar-paris.com>



Arsenic, par Alexandre Delteil

Lyon (69)

Parrainé par le chef Christian Têtedoie

Véritable laboratoire à talents culinaires, **Arsenic** est l'œuvre d'**Alexandre Delteil**. Toque créative et bien inspirée, qui y convoque, un florilège de chefs, à qui il donne carte blanche. Seule constante ? Leur approche moderne, fraîche et nouvelle de la cuisine française.

<https://arsenicrestaurant.com>



Mano, par Maximilien Kuzniar

Boulogne-Billancourt (92)

Parrainé par le chef Denny Imbroisi

Passé par les cuisines de l'**Acajou** de **Jean Imbert**, **Plantxa** de **Juan Arbelaez** ou encore **La Réserve** de **Jérôme Bancet**, **Maximilien Kuzniar** a finalement élu domicile à Boulogne-Billancourt. Misant sur une cuisine colorée et de partage, le menu mêle des cocottes de légumes au curry, un burger revisité mais aussi des ceviches.

<https://www.manoboulogne.com/>



Fidélis, par Ronan Mahé

Saint-Malo (35)

Parrainé par le chef Guy Savoy

Exit le **Jacques Cartier**, place à **Fidélis**. Installé sous les remparts de Saint-Malo, ce restaurant mené par **Solène** et **Ronan Mahé** (ex **Jules Verne**, **Hôtel de Crillon...**), célèbre une cuisine de marché toute en finesse et qui s'inspire de recettes latines, d'Orient et nippones. Au menu ? Un homard au beurre d'épices d'Inde, des tacos d'araignée ou encore des makis croustillants au saumon, concombre et aioli péruvien.

<https://fidelis.metro.rest/?lang=fr>





Lamacotte, par Guillaume Maccotta

Nantes (44)

Parrainé par le chef Eric
Guérin

Ancien de chez **Eric Guérin**, **Guillaume Maccotta** pilote désormais **Lamacotte**. Table nantaise de caractère qui attire les férus de gastronomie tout comme les amateurs de cuisine authentique dûment sourcée. Défilé d'assiettes aux inspirations fusions, le menu rassemble des asperges croquantes, du pesto à l'ail des Ours ou encore du canard mariné.

<https://www.lamaccotte-restaurant-nantes.com/restaurant-lamacotte-nantes>



La Cuisine par Gagny, par Gagny Sissoko

Marseille (13)

Parrainé par Marie-Josée
Ordener

C'est un aller-retour entre Bamako et Marseille que **Gagny Sissoko** propose dans son fief phocéén. Inspiré par sa cuisine natale malienne et les belles trouvailles du marché, le chef décline, à l'ardoise, une myriade de recettes innovantes : rouget poêlé au gingembre, cocotte de légumes de saison ou encore lieu noir pané à la ratatouille croquante.

<https://www.instagram.com/lacuisinedegagny>



Le Camondo, par Fanny Herpin

Paris (75)

Parrainé par la cheffe
Alessandra Montagne

Renfermant l'une des plus jolies cours intérieures de Paris, **Le Camondo** est désormais piloté par **Fanny Herpin**. Passée derrière les fourneaux **d'Allard**, **Le Taillevent** ou encore le **Meurice**, cette toque au CV irréprochable y propose une cuisine inspirante, entre bons produits et recettes d'ailleurs.

<http://lecamondo.fr>



Limmat, par Lilian Gadola

Marseille (13)

Parrainé par la cheffe
Georgiana Viou

Derrière une devanture azurée, installée au milieu des escaliers du cours Julien, **Limmat** fait partie des adresses food fétiches des marseillais. Avec aux commandes **Lilian Gadola**, le menu à l'ardoise oscille entre inspirations suisses, spécialités transalpines et bons produits méditerranéens. Comme le prouvent les raviolis sardes au parmesan, les boulettes de sardines aux herbes fraîches ou encore le thon rouge snaké.

<http://limmatmarseille.com>



Les Frangins, par Thomas Picoult

Rennes (35)

Parrainé par le chef Sylvain Guillemot

Ancien de l'**Auberge du Pont d'Apigné**, **Thomas Picoult** a finalement misé sur Rennes pour prouver son amour de la cuisine régionale. Ultra convivial et gourmand, le restaurant assume son fort penchant pour un esprit bistrot aux recettes généreuses. A l'ardoise ? Un craquant d'haricots verts au beurre de noisette, un houmous coco/huile de persil ou encore des poivrons farcis.

<http://www.lesfranginsrennes.com/le-bistrotpar-notre-chef-thomas-picoult>



Table Mëtis, par Romuald Mëtellus

Paris (75)

Parrainé par la chef Anto

Installé dans le 11ème arrondissement de Paris, **Table Mëtis** propose un voyage culinaire en direction de l'Afrique. Enrichi de bons crus de la région d'Afrique du Sud, le restaurant assume son penchant pour la cuisine végétarienne, mais pas que ! Mené par le chef **Romuald Mëtellus**, inspiré de recettes afro-antillaises, le menu mêle un mafé vegan, un yassa de canard ou encore des alokos bien croustillants.

<https://tablemetis.com>

Tout schuss sur la montagne



NOUS, par Julien Gatillon

Megève (74)

Parrainé par le chef Emmanuel Renaut

Doublement étoilé lorsqu'il menait le restaurant gastronomique **1920** à Megève, et avec pour mentors **Yannick Alleno** ou encore **Philippe Rochat**, **Julien Gatillon** s'offre un tournant culinaire inspirant avec **NOUS**. Une table très intimiste, installée dans le chalet megévan du chef et de sa compagne Sonia. Pouvant accueillir de 2 à 12 personnes, le menu Signature est élaboré à partir de bons produits alpins et des envies du moment de cette fine toque.

<https://www.juliengatillon.fr>



L'Auberge du Bachelard, par Jérémÿ Vella

Uvernet-Fours (04)

Parrainé par le chef Guillaume Sourrieu

Perchée au cœur du vieux village d'Uvernet-Fours, en tête-à-tête avec le torrent du Bachelard et la Montagne, cette auberge gourmande est menée d'une main de maître par **Jérémÿ Vella**. Célébrant un terroir montagnard, généreux et franc, le menu rassemble une truite fraîche cuite « au bleu », des écrevisses du torrent, des ravioles de fours accompagnées de gigot du pays ou encore une crème brûlée glacée à la violette.

<https://aubergedubachelard.com/le-restaurant.html>



Le restaurant du Grand Hôtel du Soleil d'Or, par Mélanie Martin

Megève (74)

**Parrainé par les cheffes Anne-
Sophie Pic et Flora Mikula**

Au pied des cimes de Megève, la table de **Mélanie Martin** a élu domicile au **Grand Hôtel du Soleil d'Or**. Flambant neuf, ce cocon des montagnes feutré, mise sur une cuisine généreuse qui magnifie le terroir local. A déguster ? Un agneau de Savoie, de la charcuterie fine, des fromages d'Alpage ou encore une terrine rustique. Le tout dans un décor alpin très accueillant.

<https://www.lesoleildor-megeve.com/fr/le-restaurant>