

Dossier de presse
juin 2023

TheFork Awards

2023

TheFork Awards

La nouvelle génération de chef(fe)s à l'honneur !

Après une troisième édition couronnée de succès, **TheFork Awards 2023**, 1^{er} prix food 100 % digital décerné par le grand public, revient dès cet été. Le principe ? Découvrir et soutenir de jeunes chefs venant d'ouvrir ou de reprendre un restaurant en France, en votant pour sa table préférée. Pas de jury composé de professionnels, le grand public est l'unique décisionnaire. Pour participer, les nommés sont au préalable recommandés et parrainés par des grands chefs de la gastronomie française. Un tremplin pour ces talents mis sur le devant de la scène grâce à cet événement national qui célèbre la nouvelle génération de chefs. Cette année, la cérémonie prendra place à Lille.

Le 1^{er} 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** donne la primeur de son palmarès au grand public. 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. Entièrement digital, cet événement est également le moyen de créer une sélection de restaurants récents. Les participants votent sur le site dédié **TheFork-Awards.fr**, dès le 26 juin et jusqu'au 30 septembre.



La nouvelle génération de chef(fe)s mise à l'honneur

TheFork Awards est l'occasion de découvrir de nouvelles tables à travers la France, menées avec brio et créativité par cette nouvelle génération de chefs dont le savoir-faire ne demande qu'à être (re)connu. Qu'ils aient démarré l'aventure en solo, en couple ou en famille, ils ont tous pour point commun cette passion de la cuisine qui les anime. Ces étoiles montantes de la gastronomie diffusent leur approche singulière de la cuisine française au quotidien dans leurs restaurants.

Une pré-sélection menée par des chef(fe)s de renom

Cette année, c'est une nouvelle fois la garde montante de la gastronomie française qui est à l'honneur. Face à la multitude de restaurants qui ouvrent quotidiennement aux quatre coins de la France, **TheFork Awards** a laissé le soin à **80 chefs de renom** d'établir une pré-sélection. Hélène Darroze, Alain Ducasse, Alexandre Gauthier, Gilles Goujon, Christian Le Squer, Alexandre Mazzia, Paul Pairet, Emmanuel Renaut,... pour ne citer qu'eux, partagent avec vous les adresses de leurs nouvelles tables préférées, découvertes récemment.

L'opportunité pour ces toques françaises dont la carrière exemplaire n'est plus à démontrer, d'apporter leur soutien à la nouvelle génération de jeunes chefs en leur transmettant les clés pour avancer sereinement.

Une cérémonie organisée cette année à Lille

C'est tout naturellement, cette année, que les TheFork Awards seront remis à Lille. En effet, la Région Hauts-de-France est labellisée en 2023 « Région Européenne de la Gastronomie ». De la brasserie au restaurant gastronomique, du fournil du boulanger au champ du maraîcher, de la criée au pied du food truck, ou encore dans les festivals culinaires locaux... la gastronomie est omniprésente sur le territoire. Une véritable culture culinaire conviviale.

La cérémonie de remise de prix aura lieu à l'Opéra de Lille le lundi 13 novembre 2023 !

TheFork Awards 2023 en 3 dates

26 juin

TheFork Awards dévoile les 81 restaurants, présélectionnés par 80 chefs, sur le site dédié **TheForkAwards.fr**.

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

30 septembre

Clôture des votes.

13 novembre

TheFork Awards dévoilera le palmarès du grand public lors d'une soirée d'exception à Lille en présence des restaurants nommés, des lauréats et des grands chefs parrains et marraines.

6 Awards, dont un spécial Hauts-de-France, seront remis aux talentueux chefs dont le restaurant a cumulé le plus de votes du grand public.

2023 : une édition riche de 81 nouvelles adresses pour un été gourmand. A découvrir sans modération du 26 juin au 30 septembre

Cet été, c'est le moment ou jamais de sillonner les routes de France à la découverte des restaurants sélectionnés. De Biarritz à Rennes, en passant par Lille, Lyon, Dijon, Marseille, Paris... Le temps des vacances, **TheFork Awards** trace une route gourmande à travers les plus belles régions françaises et ses tables les plus prometteuses.

Pour soutenir son restaurant coup de cœur, **il suffira alors de voter sur le site internet avant le 30 septembre.**

Région Auvergne-Rhône-Alpes



Le Restaurant 1451 par Océane & Jérémie Louis

Renaison (42)
parrainés par Patrick Bertron

À une dizaine de kilomètres à l'ouest de Roanne, dans le village de Renaison, Le Restaurant 1451 d'Océane Monnet-Guérin et de Jérémie Louis est inauguré en février 2023 dans l'ancien restaurant Jacques Coeur. Dans cette maison en pierre au centre du village, le chef propose une cuisine gastronomique qui fait la part belle aux produits dans des assiettes aux dressages soignés. Boeuf, betterave et jus au thé fumé ou lapin, blettes, shiitaké et jus au lierre terrestre, l'adresse de l'ancien chef du restaurant Le Maubourg est promise à un bel avenir.



L'Acte 2 par Julie & Lucas Degot

Saint-Bonnet-le-Froid (43)
**Parrainés par Tom Meyer
& Stéphane Manigold**

Anciennement « Chatelard », cette institution du village de Saint-Bonnet-le-Froid fait peau neuve avec L'Acte 2 piloté par Lucas & Julie Degot. Le couple se rencontre lorsqu'ils travaillent tous deux chez Régis et Jacques Marcon : elle en salle et lui en cuisine. Ils décident de se lancer et ouvrent leur premier restaurant où ils proposent une floraison de mets soignés, qui prônent les productions fermières et locales au cycle des saisons à l'image de la truite d'Andaure en mousse sur croustillant de pain, lentilles vertes et sauce aux herbes.



Le Chamarlenc par Yoan Delorme

Le Puy-en-Velay (43)
Parrainé par François Gagnaire

À la lisière de l'Aubrac et des Monts d'Ardèche, le village du Puy-en-Velay accueille depuis 2023 le restaurant Le Chamarlenc de Yoan Delorme et Cellia Boudelier. Le couple y sert une cuisine traditionnelle revue au gré de l'inspiration du chef. Le terroir auvergnat est magnifié dans des assiettes inventives comme avec cette entrée à base de gnocchis, ail des ours, échalote confite et lard suivie d'une pièce du boucher, brocolis et sauce diable. En dessert, grand épeautre du Velay, amandes et myrtilles pour ravir les papilles des becs sucrés !



Morfal par Steven Thiebaut-Pellegrino

Lyon (69)
Parrainé par Jérémy Galvan

Dans un décor branché, le long d'un bar éclairé aux néons rouges, le chef Steven Thiebaut-Pellegrino bouscule les codes de la restauration dans des assiettes à partager intuitives et pleines de malice. Moules marinières, coco, dahl et kumquat ; tête de veau sauce chimi-churri ou aubergine sauce Penjab : tout au long du repas, on découvre une cuisine d'ici aux influences venues d'ailleurs. Ne manquez pas les moules à la flamme, un incontournable de la maison. Pour finir, passage obligé par la case dessert, actuellement rhubarbe, aspérule odorante et crème fermière.



L'Armada par Thibault Martel & Baptiste Rivière

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.



Le 1217 par Antonin Buron

Bagnols (69)

Parrainé par Christophe Raoux

Au cœur du vignoble du beaujolais, le Château de Bagnols abrite la table gastronomique Le 1217 où officie Antoine Buron, le fils du chef doublement étoilé du restaurant Le Chabichou à Courchevel. Grande cheminée d'époque, tomette ancienne au sol, murs en pierre de taille : dans un décor digne d'un film de cape et d'épée, le chef compose une cuisine qui fait la part belle aux produits du terroir. Asperges vertes de Provence tiédies, vinaigrette de fèves et petits pois, émulsion au verjus et glace aux herbes ; pigeon de Bresse, jus à l'hydromel de cerisier et petit farci de courgette : la cuisine d'Antonin Buron est promise à un bel avenir.



Kern par Jean-Philippe Lemaire

Seytroux (74)

Parrainé par Fabio Bragnolo

En Haute-Savoie, le chef propriétaire, Jean-Philippe Lemaire, originaire de Bretagne, propose une cuisine lisible aux goûts francs. Il s'inspire des produits régionaux et particulièrement des herbes aromatiques et poissons de lac pour expérimenter des associations de saveurs originales. Ses menus se construisent au fil des arrivages et se composent de produits soigneusement sélectionnés dans des assiettes aux visuels soignés comme l'asperge, roquette et pignons de pins ou la truite, dentelle et pamplemousse.



Le Bourgeon par Enzo Duchesne & Adrien Lavorel

Alby-sur-Chéran (74)

**Parrainés par Yoann Conte
et Mathieu Guibert**

Dans le paisible village d'Alby-sur-Chéran, avec sa fontaine médiévale, ses arcades et ses façades colorées, le duo de chefs Enzo Duchesne (sommelier) et Adrien Lavorel (chef de cuisine) reprennent l'ancien restaurant du bourg en 2022. Ils y font naître Le Bourgeon qui célèbre la cuisine végétale, construite au fil des saisons et respectueuse des terroirs. Menu du midi à l'excellent rapport qualité prix ou balade gastronomique carte blanche en sept temps le week-end, on se laisse porter par des assiettes créatives, accompagnées d'une sélection pointue de vins des deux Savoie.



Choral par Alban Chanteloup

Annecy (74)

Parrainé par Laurent Petit

Dans le quartier des Romains à Annecy, le chef Alban Chanteloup cuisine les produits du marché, au rythme des saisons. Il voue un intérêt prononcé aux cuissons à la flamme et au bois qu'il a apprises à maîtriser lors de ses voyages et auprès du chef Laurent Petit. Ici, la technique laisse place à l'émotion dans des assiettes créatives à l'instar de la féra (poisson endémique du lac d'Annecy) grillée et son bouillon de champignons et oignons brûlés. Une adresse prometteuse qui propose des menus à l'excellent rapport qualité prix et une belle sélection de vins d'Aymeric Velluz, l'associé d'Alban Chanteloup.



Signature par Florent Meyer

Combloux (74)

Parrainé par Emmanuel Renaut

Dans un cadre boisé et chaleureux, le chef Florent Meyer s'est installé dans un hameau au-dessous du village de Combloux face aux neiges éternelles du Mont-Blanc. Celui qui a travaillé avec de grands noms de la région (Emmanuel Renaut, Julien Gatillon) compose une cuisine où la technique est au service du goût. Huîtres juste pochées, sabayon beurre noisette & persil ; tartiflette au lard paysan et son écume de reblochon fermier ou veau et jus infusé au foin : le chef originaire de Franche-Comté met à l'honneur sa région dans une cuisine inventive.

Région Bourgogne-Franche-Comté



Le Lien par Enzo Heck

Belfort (90)

Parrainé par Chatchai Klanklong

Jade et Enzo Heck ont ouvert leur restaurant à Belfort il y a seulement un an. Tous deux issus du secteur de la restauration, Enzo Heck fait ses classes auprès d'Olivier Nasti au Chambard avant de rencontrer Jade aux Dix'vins à Belfort. Ensemble ils ont créé Le Lien qui fait référence aussi bien aux liens qu'ils développent avec leur clientèle qu'à ceux qu'ils entretiennent avec les producteurs qui les accompagnent. Pressé de bœuf et son bouillon ou tomate garnie et pastèque rôtie suivie du pavé de bar, déclinaison de brocoli et estragon ou de l'abanico de poc ibérique et aubergine en texture : le chef s'amuse à décliner les produits dans leur intégralité et prête une attention particulière aux cuissons.



Orizhon par Camila Seixas

Audierne (29)

Parrainée par Alessandra Montagne

Cap sur Audierne dans le Finistère Sud ! C'est ici que la cheffe d'origine brésilienne Camila Seixas a élu domicile. C'est dans ce joli village au bord de l'eau qu'elle trouve son inspiration, elle propose de vivre une expérience culinaire enthousiasmante. Plats réalisés à partir de produits locaux dans une démarche éco responsable, Orizhon a vocation à placer le plaisir, l'humain et l'engagement au cœur de ses propositions. Navets de Bretagne, croûte aux graines de courge, lentilles verte et aillet suivi d'un Lieu jaune, sarrasin grillé, épinards, citron confit, condiment fromage blanc au sumac et pour finir, fraises de Bretagne, compotée de rhubarbe, mousse au lait ribot : la cuisine de Camila Seixas est fraîche et bien pensée.



Restaurant Cueillette par Fany & Armand Demouy

Cesson Sévigné (35)

Parrainés par Sylvain Guillemot

& Nicolas Beaumann

Dans les environs de Rennes, le village de Cesson Sévigné abrite depuis peu la nouvelle table de Fany et Armand Demouy. Formé auprès de Michel Rostang, le chef concocte une cuisine de produits de saison dûment sourcés dans les environs quand il n'est pas en cueillette avec Fany dans le jardin potager du restaurant. Dernières coques, oignons, bouillon iodé, ou rouget, betterave et mélisse : le chef recherche des accords de saveurs percutants sans oublier la gourmandise, évidemment.

Région Bretagne



Erasmio par Matteo Vianello

Carhaix-Plouguer (29)

Parrainé par Thibault Sombardier

Dans le Finistère nord, à une heure de Brest, le nouvel établissement du chef franco-italien Matteo Vianello rend hommage à Sant'Erasmio, l'île vénitienne où il passait ses vacances lorsqu'il était enfant. Son objectif ? Faire vivre une expérience inoubliable à ses clients, comme lorsqu'il se remémore ses souvenirs d'enfance. Formé auprès de grands chefs italiens et français, Matteo Vianello propose une carte courte aux accents transalpins. Asperges, taleggio (fromage italien), orange sanguine et croutons, suivi d'un coquelet rôti, gratin de macaronis et morilles à la crème et pour terminer, incontournable tiramisu dans une version signature du chef.

Région Centre-Val de Loire



Maison Cachée par Alban Chartron

Rochefort-en-Terre (56)
**Parrainé par Tom Meyer
& Stéphane Manigold**

L'ancien chef du restaurant Cèna à Paris, formé auprès de Davy Tissot, d'Anne-Sophie Pic ou d'Éric Fréchon, orchestre une partition maîtrisée dans un village de caractère du Morbihan. Entouré de producteurs bio et d'éleveurs raisonnés, le chef propose une cuisine bistro-nomique et éthique à l'image de son veau au jus, céleri et pomme de terre de Malansac, pousse d'épinards de Questembert et mousse du jus agrémentée de cannelle du Sri-Lanka.



L'Ancolie par Kevin Hardy

Rochefort-en-Terre (56)
Parrainé par Baptiste Denieul

Dans le village morbihannais de Rochefort-en-Terre, le restaurant l'Ancolie n'a conservé que son nom. La bâtisse faite de vieilles pierres est désormais aux commandes de Kevin Hardy, un chef passionné de produits. Sa carte évolue au rythme des saisons et de ce que procurent la terre et la mer dans une cuisine bien pensée à déguster dans un cadre intimiste. Langoustinede Guilvinec, pomme, céleri, coriandre et consommé de tête ; pigeon de Pornic, betterave confite, jus de pigeon poivré et pour terminer, fraise, parfait au Poivre Voatsiperifery et son crumble aux amandes : découvrez une cuisine prometteuse aux associations de saveurs singulières.



La Pomme d'Or par Yann Tournier

Sancerre (18)
Parrainé par Laurent Trochain

Dans le Sancerrois, cet ancien relais de poste a été repris par le chef Yann Tournier et Justine Heuzé, tous deux natifs de Bretagne. Ils y proposent un concept de «gastronomie intuitive», une cuisine de légumes berrichons et de produits de la mer tout droit venus de Bretagne. Leurs menus uniques suivent l'inspiration du chef qui utilise des produits ultra-frais sélectionnés selon les arrivages de la pêche et la saisonnalité des légumes. En ce moment, œuf parfait, sauce tonkinoise et tétragone ; merlu, jardin marin et sauce sarrasin et pour finir, onctueux chocolat Guanaja et son croustillant gavotte.



Domus par Jérémy Fortier

Mont-près-Chambord (41)
Parrainé par Arnaud Faye

Dans ce village situé aux portes du Château de Chambord, Domus qui signifie «le foyer» en latin a vocation à accueillir ses hôtes comme à la maison : dans un cadre chaleureux et amical. Au cœur de ce projet, un trio composé de deux chefs, Jérémy et Benjamin passés par de prestigieuses maisons (la Tour d'Argent, le Jeu de Paume, le Ritz) et Amélie, la compagne de Jérémy, en salle. La carte évolue au gré des saisons et des arrivages avec, actuellement, des ravioles de chèvre frais et coulis de cresson suivies d'un pavé de truite meunière et son étuvée d'asperges vertes. Pour finir, onctueuse pavlova aux fraises et à la rhubarbe.

Région Grand Est



Léonor par Axelle & Mathias Stelter

Strasbourg (67)

Parrainée par Cédric Deckert

À Strasbourg, les deux chefs exécutifs, Axelle & Mathias Stelter, reconnus pour leur parcours dans de grandes maisons et la qualité de leur travail, ont pris les manettes du restaurant Léonor de l'hôtel éponyme. Du petit-déjeuner au dîner en passant par le goûter, le lieu s'adapte à tout moment de la journée dans une atmosphère qui invite au partage et à la convivialité.

La carte, quant à elle, signée Nicolas Stamm & Serge Schaal, propose des incontournables du terroir alsacien associés à des produits venus d'ailleurs avec en fil rouge : le plaisir, la gourmandise et le partage.



Restaurant Partage par Hugo Ehrhardt

Andlau (67)

Parrainé par Julien Binz

Inauguré en mai 2023 dans le village d'Andlau entre Colmar et Strasbourg, le restaurant d'Hugo Ehrhardt et Julie Soiteur accueille les visiteurs dans un lieu qui leur ressemble, où passion des produits et plaisir de partager se ressentent dans chaque assiette. Dans un cadre chaleureux (poutres et charpente apparentes, fauteuils en velours, grandes fenêtres sur l'extérieur), Julie accueille les convives tandis qu'Hugo compose des assiettes de saison créatives, en hommage à son terroir.



My Sweet's à Table par Julie Cuntz

Obernai (67)

Parrainée par Olivier Nasti

À Obernai en Alsace, Julie Cuntz élargit ses activités de traiteur avec l'ouverture de son premier restaurant. Vitrine de son savoir-faire, elle y propose une cuisine aux multiples inspirations élaborée à partir de produits de saison cultivés dans les environs. Petit déjeuner, brunch, apéro, déjeuner ou dîner : la table de Julie Cuntz est propice à la gourmandise à tout moment de la journée !



Cap d'Hag par Stéphane Griffet

Strasbourg (67)

**Parrainé par Nicolas Stamm
& Gilles Leininger**

Autrefois chef dans sa Belgique natale, ce passionné de produits de la mer s'est installé en Alsace où il a insufflé un air marin.

À Strasbourg, Obernai et Haguenau, ses établissements regorgent de trésors achalandés au fil des arrivages depuis les côtes hexagonales. Poissons, crustacés et coquillages en pêche durable sont soigneusement sélectionnés auprès de mareyeurs qui collaborent en direct avec les pêcheurs, un gage de qualité qui se ressent dans chaque bouchée. Fort de son succès, Stéphane Griffet a ouvert son restaurant Cap d'Hag qui met l'iode à l'honneur, évidemment.



La Charrue par Nicolas Laurent

Sand (67)

Parrainé par Marc Haeberlin

Le chef Nicolas Laurent a repris ce restaurant et hôtel situé dans un bâtiment de plus de deux siècles au cœur du village de Sand au sud de Strasbourg. Formé dans de belles maisons alsaciennes (Le Chambard, l'Auberge de l'Ill), le chef met à l'honneur les produits régionaux dans une carte qui change régulièrement. Filets de carpes frits, crème au raifort d'Alsace et mayonnaise à l'ail des ours ; poissons d'eau douce, jeunes pousses d'épinards et sauce au Riesling d'Alsace ou encore, carré de porc et asperges bio d'Alsace sauce au Pinot Noir sont au menu de cette adresse familiale.



Au Soleil par Anthony Schauer

Soultz-sous-Forêts (67)

Parrainé par Pascal Bastian

Dans son restaurant bistronomique Au Soleil en Alsace, le chef Anthony Schauer décline une cuisine de produits frais, locaux et de saison qui revisite autant les classiques de grand-mère alsaciens qu'elle s'inspire des envies du moment du chef. Formé auprès de Fernan Mischler puis de Pascal Bastian au Cheval Blanc à Lembach, Anthony Schauer cuisine à l'instinct, comme en témoigne son tataki d'espadon et foccacia au thym accompagné d'une salade au style niçois.



Restaurant Le Bout des Canards par Pauline Schohn & Pierre Forst

Lorquin (57)

Parrainés par Paul Stradner

Pierre Forst, ancien chef de partie à la Villa René Lalique, et sa compagne Pauline Schohn ont inauguré leur restaurant dans le village de Lorquin en Moselle. Le couple originaire d'Alsace y propose une cuisine innovante et gourmande à base de produits frais et d'associations originales. Asperges blanches d'Alsace, câpres, olives Kalamata, noisettes et mimosa ; canard, carottes fanes, cacao, cacahuètes et jus réduit ou veau, polenta, sucrine et son condiment aux abricots - raisins : le chef de cette nouvelle adresse prometteuse ne manque pas d'imagination !



Lucas & Chris par Lucas Gaertner & Chris Roldan

Colmar (68)

Parrainés par Jean-Yves Schillinger

Dans leur restaurant bistronomique de Colmar, ces deux passionnés ont uni leurs forces et proposent une cuisine gourmande faite de produits de saison. Houmous et panisse de pois chiche à partager ; poulet alsacien mariné à la bière, riz et raisins golden ou travers de porc ibérique, piperade de poivrons rouge, sauce chichurri : une adresse idéale pour s'attabler entre amis le temps d'un déjeuner ou d'un dîner.

Région Hauts-de-France



Saisons Cave à manger par Antoine Dacquin & Pierre Bleuzé

La Madeleine (59)

Parrainés par Florent Ladeyn

Ces deux passionnés de cuisine et du bien-manger se sont rencontrés derrière les fourneaux du chef Florent Ladeyn avant de s'associer pour ouvrir Saisons, un restaurant cave à manger à l'ambiance décontractée et aux assiettes 100% locales. Sucrine braisée, labneh, sauce pesto, ciboule, crumble de pain suivi d'une volaille et ketchup de tomate, courgette rôtie, purée de courgette, pommes de terre frites et mayo fumée : le duo de chefs déploie son savoir-faire dans des assiettes inventives et sans chichis !



Restaurant Suzanne par Lucas Tricot & Elisa Rodriguez

Lille (59)

Parrainés par Nicolas Gautier

Elisa Rodriguez et Lucas Tricot ont privilégié les matériaux bruts et naturels, les lignes épurées et les couleurs chaleureuses pour créer un restaurant à leur image : élégant et convivial. En cuisine, Lucas a mis au point une carte courte qui privilégie les produits de saison bien sourcés dans des propositions généreuses et créatives comme le veau, patate douce et langoustine tandis qu'Elisa revisite les classiques de la pâtisserie dans des associations de saveurs inattendues comme son dessert à base de fraises, poivre vert et Yuzu.



Au Koning Van Peene par Kevin Barata

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.



Le Braque par Damien Laforce

Lille (59)

Parrainé par Christophe Hagnerelle

À Lille, Damien Laforce fait découvrir ses Flandres dans des assiettes gourmandes qui racontent des histoires inspirées par les saisons, les producteurs et les produits. Cadre moderne et épuré, service souriant et recettes originales : voici la recette gagnante de ce chef passé chez Florent Ladeyn. Formule midi efficace, assiettes à partager (croustillant de cochon, tête de veau sauce gribiche, terrine de campagne) ou formules découvertes en 5, 6 ou 7 services : quel que soit votre envie vous devriez trouver votre bonheur du côté de chez Braque.



Origines : Gastronomie & Vins par Kevin Bertouille

Villeneuve-d'Ascq (59)

Parrainé par Nicolas Gautier

Avec sa façade en brique rouge traditionnelle du Nord Pas de Calais, le restaurant de Kevin Bertouille (passé chez Marc Meurin et Nicolas Gautier) ne passe pas inaperçu dans cette commune située à une dizaine de kilomètres de Lille. Le chef accueille les visiteurs dans un cadre élégant et épuré et propose une cuisine de saison et de passion qui traduit chacune de ses relations privilégiées avec ses producteurs, éleveurs et vignerons ! Laissez-vous guider : une liste de produits du moment vous est suggérée, vous n'avez qu'à signaler vos éventuelles intolérances puis faire confiance au chef qui réalise des assiettes carte blanche.



Origine par Maëlle Poynard

Gouy-en-Artois (62)
Parrainée par Nicolas Gautier

Dans le village de Gouy-en-Artois dans le Pas-de-Calais, la cheffe Maëlle Poynard passée par le Plaza Athénée, et son compagnon Alexandre Laboureur ont transformé le café du village en restaurant gastronomique. Fauteuils en velours vert foncé, lumière tamisée, tables en bois et banquettes modernes : l'atmosphère se veut feutrée et contemporaine. La carte est renouvelée tous les quinze jours au rythme de ce qu'offre la nature et l'inspiration du duo avec un intérêt particulier pour le travail des légumes sucrés et des fruits salés.



Le Fanien par Vianney Delescluse

Lillers (62)
Parrainé par Marc Meurin

À Lillers dans le Pas-de-Calais, le chef Vianney Delescluse et son équipe ont inauguré leur restaurant bistrannique Le Fanien en mars 2023. Il y propose une cuisine qui fait la part belle à son terroir tout en s'inspirant de produits et de techniques venues d'ailleurs à l'image des beignets de maroilles et salade d'endives ; du lieu, quinoa gourmand et ail noir ou du filet de daurade sébaste, frégola sarda (pâtes typiques de Sardaigne) et courgette.



La Plage par Solène Elliott

Audresselles (62)
Parrainée par Benjamin Delpierre

À seulement 21 ans, Solène Elliott remporte le Trophée Escoffier jeunes talents, une consécration pour cette cheffe talentueuse qui vient d'ouvrir sa première table à deux pas de la plage d'Audresselles sur la Côte d'Opale. Épaulée de ses parents, elle y compose une cuisine de produits du terroir et de saison comme le haddock, salade de chou-rouge au vinaigre, parmesan, crème fraîche, vinaigrette mandarine, pignons de pin ; le vapoureux de pomme de terre, sablé de Wissant, pomme gaufrette, jus à la bière, coppa, chicorée ou le flétan, blé fumé, fenouil, poireaux, sabayon citronné, jus de viande à l'ail noir.



Maison Renard par Sébastien Renard

Béthune (62)
Parrainé par Marc Meurin

Dans le centre historique de Béthune, à une vingtaine de kilomètres de Lens, la Maison Renard prend place dans un magnifique hôtel particulier à la décoration élégante, moderne et soignée. Aux manettes du restaurant gastronomique aux murs bleu Klein, le chef Sébastien Renard (ex Top Chef), imagine une cuisine qui rassemble autour du bien manger tout en célébrant l'histoire et la culture de son territoire. Asperges vertes grillées, caillé de brebis, noisettes torréfiées, jus d'abattis parfumé à l'estragon ou maquereau et sa gelée de pomme : la cuisine de Sébastien Renard est fraîche et créative.



La Table du Château par Ludwig Ducatez

Montreuil-sur-Mer (62)
Parrainé par Florent Ladeyn

À Montreuil-sur-Mer, le restaurant où officie le chef Ludwig Ducatez propose une cuisine audacieuse, authentique et un brin fantasque. Lieu jaune en deux temps cru/cuit, courgette de notre maraîcher, œufs de poisson, fleurs de sureaux ou pigeon rôti sur coffre, kefta d'abats, rose de betterave et rhubarbe, coquelicot, jus de pigeon à la rhubarbe et pour terminer, fraises du Montreuillois parfumées à la lavande et pignon de pin : les assiettes de ce chef talentueux sont à déguster au choix dans un cadre boisé et intimiste ou dans la loggia baignée de lumière et entourée du parc verdoyant.



Restaurant N9UF par Maxime Leplat

Laventie (62)
Parrainé par Alexandre Gauthier

Situé à une trentaine de kilomètres de Lille, le village de Laventie abrite le restaurant N9UF du chef Maxime Leplat au sein du superbe manoir Sainte-Paule. Il y propose une cuisine généreuse et conviviale dans un cadre moderne et rétro. Cappuccino glacé de petits pois, émulsion de morilles, lait d'amandes ; cochon de Steenwerck, fumé, confit et snacké, lentille noire d'Allouagne, jus de cochon et émulsion à l'estragon et pour finir, on craque pour le régressif twix fait maison.

Région Normandie



Bons Vivants Victor Lebas & Elisabeth Martz

Douvres-la-Délivrande (14)

Parrainés par Stéphane Carbone

Au nord de Caen, Victor Lebas et Elisabeth Martz ont ouvert leur restaurant au décor moderne et chaleureux. Le duo, qui s'est rencontré pendant leurs études hôtelières, y propose une cuisine élaborée au gré des arrivages de leurs producteurs amis. Raviole de cochon, épinards et jus de cochon à déguster sous les premiers rayons de soleil ; betterave, sauce hollandaise au miso ou crème infusée au jambon de Bayeux, potimarron rôti et mizuna, découvrez une table de bons vivants engagée dans l'écoresponsabilité !



Auberge de la Vallée par Ludivine & Allan Vassor

Nassandres-sur-Risle (27)

Parrainés par David Gallienne

Allan et Ludivine Vassor soufflent un vent nouveau en reprenant l'Auberge de la Vallée, un lieu emblématique de ce village normand. Originaire d'Avignon, Allan fait ses classes dans les restaurants d'Anne-Sophie Pic à Londres puis à Valence où il rencontre Ludivine. Après plusieurs années dans les cuisines de la cheffe triplement étoilée, retour en Normandie, la région d'où est originaire Ludivine, pour ouvrir leur propre établissement dans un esprit d'auberge où l'on découvre une cuisine de produits locaux agrémentés de touches provençales comme la noix de veau, lotte et son jus au curcuma.

Région Nouvelle-Aquitaine



Cueillette par Julie & Oscar Garcia

Altiliac (19)

Parrainés par Franck Putelat, Jacky Ribault et Quentin Bourdy & Noémie Honiat

Le chef franco-espagnol, formé aux côtés de Franck Putelat décroche une première étoile au Guide Michelin lorsqu'il est chef de cuisine de la Maison Uzès. En 2020 et avec l'envie de voler de leurs propres ailes, Oscar et sa compagne, Julie, ouvrent leur restaurant Cueillette, à Altiliac, un village à la frontière du Lot et de la Corrèze. Jeux de textures et associations audacieuses, le chef compose une cuisine à base de produits locaux. Saumon de fontaine, asperge, fraise, vin blanc et mélisse ou veau, anguille fumée, fleurs de choux, brocoli et aillet : des recettes de saison savoureuses à accompagner d'un délicieux pain aux noix et beurre de Corrèze aux fleurs.



Les Singuliers par Louis Festa

Saint-Astier (24)

Parrainé par Nina Métayer & Jacky Ribault

Ancien second de Jacky Ribault auprès de qui il a rapidement gravité les échelons au restaurant Qui Plume la Lune puis à l'Ours, Louis Festa rentre en Dordogne sur ses terres de cœur en 2020. Après avoir proposé une offre de cuisine gastronomique à emporter pendant le confinement, il saute le pas avec sa compagne, Cerise, et ouvre son premier établissement à Saint-Astier, dans une ancienne institution du village. La majorité des produits qu'il travaille sont cultivés dans un rayon de 60km et travaillés dans une cuisine gourmande et créative où le végétal tient le premier rôle.



Lil'Home par Lilian Douchet

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 du gléré : le chef passé par les cuisines du Georges V ne manque pas de créativité.



Le Restaurant des Allées par Antoine Latry

Saint-Justin (40)

Parrainé par Jean Coussau

Dans un décor moderne et boisé, le Restaurant des Allées d'Antoine Latry (ancien chef pâtissier du Relais de la Poste à Magesq dans les Landes) propose une cuisine gastronomique et moderne. À sa table : raviole de gambas, foie gras, sauge et bouillon de crustacés ; côte de veau en croûte d'herbes, champignons à la pointe d'échalote, carottes rôties et jus corsé avant de terminer en douceur avec un sablé citron, confit de rhubarbe et opaline.



Acacia par Edgar Pradier

Arcachon (33)

Parrainé par Stéphane Carrade

Mur en briques, cuisine ouverte sur la salle et mobilier contemporain, voici le décor cosy à l'atmosphère confortable du nouveau restaurant Acacia du chef Edgard Pradier. C'est sur le bassin d'Arcachon qu'il a choisi d'ouvrir cette adresse où l'on peut déguster de délicieuses assiettes de saison à l'image du dos d'aiglefin, beurre blanc aux citrons confits, œufs de hareng et caviar d'aubergines ou du carré d'agneau de l'Aveyron, gnocchis et légumes printaniers. Les becs sucrés se régaleront du gros chou, craquelin cacao, chocolat, crème praliné noisette et glace vanille.



Après-Demain par Matthias Leuliette

Biarritz (64)

Parrainé par Patrice Ibarboure

Voilà un concept original ! Tenu par le chef Matthias Leuliette (finaliste de Master Chef en 2011), le restaurant Après-Demain propose une cuisine d'expérience sur-mesure. Le chef élabore chaque jour un repas unique, au gré des arrivages et des préférences de ses clients. Au début du service, une liste des produits disponibles en cuisine est présentée aux clients et, selon leurs goûts, le chef réalise un menu dégustation à la minute. Les fournisseurs du restaurant se situent tous dans le Pays Basque et travaillent de façon responsable. En plus de proposer un concept créatif unique en son genre, les assiettes de Matthias Leuliette sont techniques, visuelles et gouteuses.



Nacre par Marc-Antoine Lepage

Arès (33)

Parrainé par Stéphane Carrade

Au cœur d'Arès sur le Bassin d'Arcachon, Marc-Antoine Lepage et Adeline Lesage ont ouvert leur premier restaurant en février 2023. Lui a fait ses classes auprès de chefs de renom (Mauro Colagreco, Mathieu Guibert ou Arnaud Donckele), elle, est passionnée de pâtisserie et de naturopathie. À eux deux, ils proposent une cuisine qui combine créativité, technique mais aussi aspects liés à la nutrition et au bien-être. Dans un cadre moderne et épuré où les matières organiques sont privilégiées, le couple distille une cuisine d'émotions dans des menus uniques qui font la part belle aux produits de l'océan.



Maison Joanto par Maxime Vaillant

Briscous (64)

Parrainé par Jérôme Bancstel

Convivialité, terroir et savoir-faire à la française sont au rendez-vous dans ce restaurant du village de Briscous dans le Pays-Basque. Jean-Martin Etcheverry, enfant du pays, a confié les pianos de son restaurant au chef Maxime Vaillant formé auprès d'Hélène Darroze et passé par La Réserve et le Lucas Carton à Paris. Le chef insuffle un vent nouveau teinté de modernité dans cette maison chaleureuse à l'architecture traditionnelle basque. À la carte, délicieux pâté en croûte de Joanto, piquillos, volaille, cochon et piment d'Espelette ; fondant agneau de lait des Pyrénées, confit, jus de cuisson et petits pois à la française ou turbot rôti, asperges vertes et son sabayon au poivre vert, sans oublier le baba du sud-ouest à l'Armagnac, évidemment.



La Trabenia par Peio Nesi

Ascaïn (64)

**Parrainé par Sébastien Sanjou,
Gaël & Mickaël Tourteaux et Vivien Durand**

Membre du Collège culinaire de France depuis 2022 et installé dans une bâtisse de plus de deux siècles, la cuisine de cette ancienne ferme est tenue d'une main de maître par le chef Peio Nesi (passé chez Les Frères Ibarboure et La Réserve). Il y concocte une cuisine fumée au barbecue (pluma ibérique, poulet fermier, pigeonneau ou merlu) accompagnée de légumes de saison et de céréales de la région. Les producteurs partenaires de La Trabenia se situent tous dans les environs, dans un cadre à couper le souffle.



Maison de l'Uhabia par Jules Dupouy

Bidart (64)

Parrainé par Hélène Darroze

Dans cette bâtisse traditionnelle basque proche de Bidart, le chef Jules Dupouy cuisine au feu de bois des produits frais soigneusement sélectionnés dans les environs. Le système de grill qu'il a mis en place lui permet de cuire avec une formidable précision les légumes, viandes et également les poissons tous droits venus de la criée de Saint-Jean-de-Luz. Adresse décomplexée et décor chaleureux, ceux qui souhaitent s'y attarder peuvent occuper l'une des chambres de l'hôtel.



Région Occitanie



La Table d'Abyss par Kevin Bouchard

Rodez (12)

Parrainé par Quentin Bourdy
& Noémie Honiat

Légumes d'excellence sélectionnés au plus près des producteurs, produits de la mer en direct des pêcheurs, la Table d'Abyss de Kevin Bouchard à Rodez propose des assiettes créatives et gourmandes comme ces accras artisanaux et leur sauce chien, la foccacia à l'encre et sa crème d'anchois ou le tartare de daurade au soja et pommes rôties.

Les amateurs de desserts se régaleront du chocolat, sarrasin soufflé et sa sauce caramel ou des fraises, fenouil confit et mousse au yaourt.



Menna par Clémentine & Jonathan Coute

Nîmes (30)

Parrainés par Nicolas Fontaine

Menna c'est d'abord une histoire de famille. Celle de Clémence et Jonathan Coute et du papa de Clémence, Pascal. La cuisine du chef s'inspire des saveurs méditerranéennes et se construit à partir de produits du terroir sélectionnés avec beaucoup d'attention. À la carte, taureau de Camargue, petit épeautre du Mont Ventoux, agneau des Alpilles, pigeon des Costières de Nîmes et bien sûr, pain maison.



Casa Bomba par Théo Mandement, Fabrice Mignot & Guillaume Corona

Toulouse (31)

Parrainés par Quentin Bourdy
& Noémie Honiat

Vous en rêviez ? ils l'ont fait ! Les trois amis d'enfance Théo Mandement, Fabrice Mignot et Guillaume Corona ont ouvert en mars 2023 leur Casa Bomba avec la promesse de faire passer des moments festifs et méditerranéens à leurs convives. Pari réussi, on se sent ici comme à la maison, l'ambiance est décontractée et joyeuse avec un twist festif bienvenu et des assiettes qui nous font voyager dans le pourtour méditerranéen. Tajine aux palourdes revisitée, huîtres «condimentées», tartare de thon mais aussi pièce du boucher à la braise ou tapas, sans oublier les desserts de compét de Justine Grenet comme ce crémeux chocolat, mousse de chocolat noir intense, praliné pécan et déclinaison d'agrumes.



Hortus par Clément Lessoud

Toulouse (31)

Parrainé par Pierre Lambinon

Vous aimez la cuisine du sud, depuis les prés verdoyants du Pays-Basque jusqu'aux champs de lavande de Provence ? Alors découvrez vite cette nouvelle pépite toulousaine menée d'une main de maître par le chef Clément Lessoud. Originaire du sud-ouest et formé en partie auprès de Ludovic Turac à Marseille, il compose une partition réussie qui valorise le travail des producteurs locaux autant qu'elle s'engage à réduire son impact environnemental et à mettre en valeur des produits oubliés. Lotte maturée, artichauts et ail noir ou asperge de Lavernose et poutargue marseillaise s'accompagnent merveilleusement bien d'un beurre infusé à l'huile d'olive et pain à la farine de maïs cuit en cocotte.



Marcelle **par Alexandre Caillaud**

Castelnau-le-Lez (34)
Parrainé par Nicolas Sale

Situé au nord de Montpellier entre vignes et champs, le restaurant Marcelle du Domaine de Verchant invite à la déconnexion dans un cadre enchanteur. Le chef Alexandre Caillaud compose des préparations goûteuses grâce à une belle sélection de produits régionaux à l'image de l'asperge violette de Camargue simplement colorée, sabayon d'asperge, café torréfié et kumquat ou de l'huître de la lagune de Thau juste raidie enveloppée de daikon, persil plat et son granité vinaigre à l'échalote.



Céna **par Clément** **Briand-Seurat**

Montpellier (34)
Parrainé par Gilles Goujon
et Jacques & Laurent Pourcel

Au cœur de Montpellier, place Pétrarque, Clément Briand-Seurat a inauguré son premier établissement Céna en février 2023. Dans un cadre magnifique fait de voutes et de verrières, le chef met en valeur les producteurs de la région dans une «cuisine d'auteur» portée par son inspiration. Ses expériences auprès du chef triplement étoilé Gilles Goujon et dans des établissements prestigieux (Pic Saint-Loup à Matelles et Burgundy à Paris) lui permettent de composer une cuisine gastronomique remarquable et personnelle.



Mamma **par Antoine Cormoretto**

Collioure (66)
Parrainé par Denny Imbroisi

Dans un cadre fascinant avec vue sur la mer, le restaurant Mamma de l'Hôtel Les Roches Brunes à Collioure sert une cuisine conviviale qui célèbre les saveurs méditerranéennes et transalpines. Le chef Antoine Cormoretto travaille avec les producteurs des environs et imagine des recettes qu'il souhaite aussi élaborées que réconfortantes. Artichauts, parmesan et noisettes ; risotto au pesto d'ail des ours et asperges ou agneau, yaourt fumé, fèves et petits pois figurent ainsi à la carte.

Région Paris Île de France



Alfred Paris par Paul Vidal

Paris (75)

Parrainé par Michel & Louis Chabran

Dans un décor contemporain qui fait référence aux bistros du siècle dernier et à l'artiste Mondrian, Alfred Paris doit son nom au célèbre poète Alfred de Musset qui vivait non loin de là. Le chef, Paul Vidal, y propose une cuisine de bistrot revisitée et modernisée aussi réconfortante que créative comme les œufs mimosa, ciboulette, crumble de pain ; le thon mi-cuit, caviar d'Aquitaine, vierge de légumes, purée de patate douce ou la tarte au citron meringuée et verveine.



Nhome par Matan Zaken

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 pré-dessert à base de rhubarbe, asperge blanche, lait d'amande et huile de calendula.



Maison Cluny par Franck Bellanger & Matthieu Nadjar

Paris (75)

Parrainés par Stéphane Jego

Franck Bellanger et Matthieu Nadjar ont ouvert leur nouvelle adresse contemporaine entre la Sorbonne et le musée de Cluny dans le 5^{ème} arrondissement de Paris. Dans ce bistro chic avec sa grande terrasse arborée et son décor chaleureux, le chef propose des classiques de bistrot revisités comme les poireaux crayons mimosa tiédés, jus de viande vinaigré aux herbes fraîches ; la poitrine de cochon grillée, asperges vertes, sauce sarrasin ou la mousse choco onctueuse aux mendiants caramélisés.



L'Aube par Thibault Nizard

Paris (75)

Parrainé par Philippe Mille

Dans la rue Richelieu à deux pas des jardins du Palais Royal à Paris, Thibault Nizard distille une cuisine créative et raffinée. Saucier de formation, le chef accorde une grande importance aux classiques de la gastronomie qu'il revisite dans des créations modernes et audacieuses. Black Cod sauce vigneronne, aubergine en millefeuille, en caviar et en extraction et raisins blancs ; artichaut poivrée de Bretagne, jus d'oignons rôtis et champignons ou vol-au-vent veau et langoustine, ris, poitrine et quenelle de veau, feuilletage au beurre et bisque de veau sont autant de créations originales de ce chef talentueux.



Tracé par Clément Vergeat

Paris (75)

Parrainé par Cybèle Idelot

Dans un cadre moderne et épuré qui fait la part belle aux matières organiques (verre, marbre, bois, céramique) et situé à deux pas du Palais Royal, le chef Clément Vergeat délivre une cuisine d'auteur locale, saisonnière et zéro déchet. Il magnifie les produits qu'il travaille notamment avec la fermentation, la salaison et le fumage, des procédés qu'il maîtrise allègrement. Ses associations sont ingénieuses à l'image des asperges, ail des ours et levure ; du faux-filet de bœuf de Salers surmonté de caviar servi avec un ragoût de céleri déshydraté et réhydraté dans une crème de palourde ou de la pomme dauphine contisée, œuf de hareng fumé, voile de pomme de terre fermentée et poudre de poireau brûlé.



Ambos par Cristina & Pierre Chomet

Paris (75)

Parrainés par Michel Sarrau

Face au Jardin du Luxembourg, le duo à la ville comme derrière les fourneaux invite au voyage. Dans un cadre moderne et boisé où charpente d'époque côtoie mobilier moderne, l'ancien candidat de Top Chef et sa compagne, Cristina Chomet, composent des assiettes signatures qui font écho à leurs escapades autour du globe. De la galette saucisse revisitée à manger avec les doigts à l'emblématique soupe thaïlandaise Tom Kha Kai, en passant par l'agneau de lait fermier, céleri et chimichurri iodé, on se laisse embarquer dans un univers qui leur ressemble, au-delà des frontières.



Hectar par Benjamin Schmitt

Paris (75)

Parrainé par Thibault Sombardier

Avec sa devanture vert sapin et ses grandes verrières qui apportent de la luminosité au restaurant, Hectar est l'adresse où découvrir l'univers de Benjamin Schmitt, l'ancien sous-chef du restaurant L'Oiseau Blanc aux côtés de David Bizet. Décor épuré où murs en pierre et colonnes industrielles côtoient mobilier moderne en bois, les assiettes du chef revisitent avec brio des classiques de bistro à l'image du mimosa de poireaux, vinaigrette et câpres ou de la déclinaison d'agneau, anchois fumés et blettes de jardin.



Boutary par Christophe Boucher

Paris (75)

Parrainé par Kelly Rangama

Dans cette maison du caviar fondée en 1888, le chef Christophe Boucher imagine des recettes qui font la part belle au caviar mais pas seulement. Tacos de galette de sarrasin, rémoulade de tourteaux et carottes en pickles ; asperges vertes imprégnées à l'huile d'ail des ours, gel au yuzu, olives noires déshydratées et kumquat confit sur une royale de comté 36 mois d'affinage ou bien petits pois en crémeux et blanchis, pousses, sorbet orange-carotte, riz soufflé et crème de riz : saveurs et textures sont au rendez-vous dans la cuisine de ce chef inventif.



Restaurant Chenapan par Bruno Laporte & Florentin Fraillon

Paris (75)

Parrainés par Alessandra Montagne

Dans le 9^{ème} arrondissement de Paris, le chef Bruno Laporte (ex Ze Kitchen Gallery et Noma à Copenhague) et le directeur de salle Florentin Fraillon (ex Joël Robuchon et William Ledeuil) ont créé un lieu qui leur ressemble. Avec deux menus uniques qui changent chaque jour au gré des arrivages et une belle sélection de vins français, Chenapan est une table intimiste de moins de 20 couverts qui bouscule les codes. Betterave, katsuobushi et cacahuète en entrée suivie du homard rôti, satay, jus de volaille et pomme paille et pour finir, un dessert «madeleine de Proust» du chef à base de blé. La cuisine de Chenapan est au service du goût, gourmande, ludique et ponctuée d'inspirations asiatiques.



Perception par Sukwon Yong

Paris (75)

Parrainé par Stéphane Buron

Le chef franco-coréen, formé auprès de William Ledeuil et passé par La Maison Rostang, propose chez Perception une cuisine française teintée de touches coréennes. Il s'approvisionne auprès de producteurs responsables et crée des assiettes goûteuses et créatives à l'image du saumon mariné au Doenjang (pâte de soja fermentée coréenne), fromage de chèvre assaisonné, pomme Granny Smith, fenouil, navet Daikon et vinaigrette au Ponzu ou de la ballotine de lapin au kimchi, petits pois, oignons nouveaux, blettes et jus de lapin au curry rouge.



Sapid **par Charlotte Bringand**

Paris (75)

Parrainée par Alain Ducasse

Dans ce réfectoire du 10^{ème} arrondissement de Paris, la cheffe Charlotte Bringand propose une cuisine saine, de saison, savoureuse et surtout accessible au plus grand nombre. Elle élabore des recettes fraîches à partir de produits cultivés avec soin et engagement. Velouté glacé de betterave, hareng doux, amarante ; burger de laitue, pickles, sardines fumées ; asperges vertes grillées, œufs de truite émulsionnés, leche de tigre d'asperge et pour finir, poire rôtie, pralin, glace caramel ou fraises au naturel, peau de lait, gelée de fleur de sureau : découvrez une cuisine pleine de goûts et de créativité dans des assiettes à partager le midi ou le soir.



Octave **par Juliette Ju**

Paris (75)

Parrainée par François Adamski

Arrivée en France en 2003 et destinée à une carrière de médecine, Juliette Ju se réoriente et entame une formation à Ferrandi et à l'école du Cordon Bleu. Elle fait ses classes auprès de Éric Fréchon et de Joël Robuchon et ouvre sa première adresse, Octave à deux pas du Trocadéro à Paris. Shiitakés (champignons) farcis aux crevettes, bouillon de légumes au soja, champignons et tofu ; penne au kimchi ; poulet et ses garnitures de saison ; profiteroles banane - passion : la cuisine gastronomique franco-coréenne de Juliette Ju est raffinée, savoureuse, colorée et ses dressages soignés et originaux.



Géosmine **par Maxime Bouttier**

Paris (75)

Parrainé par Mory Sacko

Si le 11^{ème} arrondissement de Paris concentre bon nombre d'adresses où bien manger, en voici une nouvelle qui ne manque pas de cachet ! Originaire de la Sarthe, Maxime Bouttier a inauguré son adresse parisienne dans un ancien atelier textile qui fait la part belle aux matériaux bruts (bois, béton, verre).

Il y propose des créations inédites et originales dans des assiettes aux présentations soignées. Tartelette anguille fumée et herbes fraîches, crèmeux à l'ail noir ou cracker crème crue, caviar primeur, sarrasin et fleurs séchées : dès les amuse-bouche, le ton est donné.



Janine **par Hitoshi Minatani**

Paris (75)

Parrainé par Akrame Benallal & Denny Imbroisi

L'ancien directeur de salle des restaurants IDA et Brigade du Tigre à Paris a inauguré Janine en janvier 2023. Dans le quartier des Batignolles et en hommage à sa grand-mère, il propose, aux côtés du chef Hitoshi Minatani, un retour aux fondamentaux de la cuisine de bistro. Céleri rémoulade réhaussé d'encornets, moules et poireaux grillés ; joue de cochon braisée, radis glacés et polenta crémeuse aux herbes ; poire au vin rouge, mousse au miel et crumble au sésame : Janine sélectionne des produits locaux et biologiques mis en valeur dans des assiettes gourmandes et généreuses.

Région Pays de la Loire



Bonnotte par Manon & Antoine Guichard

Boulogne (92)

Parrainés par David Bizet

Bonnotte c'est l'histoire d'un duo, celui de Manon Negretti-Guichard et d'Antoine Guichard. L'une a grandi en Provence, l'autre sur l'île de Noirmoutier, deux terroirs qu'ils célèbrent dans une cuisine fraîche et gourmande. À quatre mains, ils composent une partition aux multiples facettes dans le respect de la saisonnalité. En ce moment, carpaccio de butternut, oignon rouge, menthe, condiment citron suivi du colin de ligne, écrasé de pomme de terre, fenouil, vierge citron et câpres. Pour terminer, ne manquez pas le fondant à la noisette et salade d'oranges confites au miel.



L'Inattendu par Émilien Rouable

Villecresnes (94)

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

Formé au Maxim's, au Fouquet's puis à l'Orangerie (la table du président de BNP Paribas), Émilien Rouable ouvre sa première table dans sa ville natale de Villecresnes en septembre 2022. 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.



Jaleo par Albert Riera

Nantes (44)

Parrainé par Éric Guérin

Après des expériences auprès d'Éric Guérin à la Mare aux Oiseaux et à la Finca Santa Ponsa à Minorque, Albert Riera ouvre Jaleo, un «gastro-bar» à Nantes qui célèbre la cuisine Ibérique. Tapas revisitées en version gastronomique (croquetas, tortilla, patatas bravas, pan con tomate) ou iconique paëlla sont à accompagner d'une délicieuse sangria. Un aller simple pour l'Espagne au cœur du quartier Chantenay.



Maison Nipa par Sharon & Jason Leglatin

Fillé-sur-Sarthe (72)

Parrainés par Thibaut Ruggeri

Le mot «Nipa» fait référence aux maisons traditionnelles fabriquées en bambou et feuilles de palmier que l'on retrouve aux Philippines d'où est originaire Sharon Leglatin, la femme du chef Jason Leglatin. Tous deux passionnés de cuisine, elle est au sucré et lui au salé de ce restaurant situé dans la Sarthe. Le couple s'engage chaque jour à proposer une cuisine plus verte où traçabilité des produits et rapport direct avec les producteurs sont au cœur de leur démarche. Merlan de ligne accompagné d'une sauce aigre douce, légumes de saison et petits pois travaillés en royale et en crémeux surmonté d'une émulsion d'ail noir : la cuisine de Maison Nipa est une rencontre entre la France et les Philippines dans des assiettes gouteuses et créatives.

Région Provence Alpes-Cote d'Azur



L'Alchimie par Arnaud Collin

Nice (06)

Parrainé par Arnaud Faye & Marcel Ravin

Formé aux côtés de Christian Le Squer et de Jean-François Piège, cet amoureux de la Provence est attaché à la saisonnalité des produits. Il compose ses menus au gré de ce qu'il trouve sur les étals des marchés, en accord avec ses inspirations. Ses recettes fraîches, savoureuses et ensoleillées se dégustent dans un cadre chaleureux et convivial, à l'extérieur de préférence lorsque les beaux jours arrivent. Suprême de volaille et légumes printaniers en persillade ; pavé d'ombrine, bisque de homard et écrasé de pommes de terre provençale ou raviolis de blette et ricotta aux tomates concassées, chacun trouve son bonheur dans l'assiette.



A Moro par Benjamin Moro

Marseille (13)

Parrainé par Ludovic Turac

À quelques encablures de l'Opéra de Marseille, dans un décor de bistro d'époque (grand bar en marbre et son comptoir en zinc, miroirs, murs décrépis, chaises dépareillées), A Moro met à l'honneur la cuisine italienne. Oubliez la tomate burrata ou les pâtes au pesto, ici on mitonne de la cuisine italienne de grands-mères, traditionnelle et rustique. Vitello tonato, ragoût de saucisse au fenouil ou gnudi (boulettes de ricotta) rissolés au beurre de sauge : la cuisine de Benjamin Moro ravit les papilles autant que le cœur.



Copains par Pauline Lagon & Jules Girandon

Marseille (13)

Parrainés par Lionel Levy

Le duo de Pauline Lagon et Jules Girandon a élu domicile à Marseille à quelques pas de l'église Notre-Dame-du-Mont. Entourés de fournisseurs dûment sélectionnés, le couple de cuisiniers invite à l'évasion dans des menus du marché qui changent chaque semaine. Les jeux de textures et les assaisonnements sont particulièrement réussis et leur créativité s'exprime librement comme avec le cabillaud juste nacré, sauce grenobloise, purée de pommes de terre et émulsion d'arêtes ou le filet de bœuf fumé au foin, joue de bœuf confite au vin rouge, purée de topinambours et salsifis rôtis relevés d'un gruë de cacao.



Restaurant Lacaille par Nicolas Montel

Marseille (13)

Parrainé par Coline Faulquier

Entre La Plaine et le Cours Julien à Marseille, le chef Nicolas Montel a repris les rennes du restaurant Lacaille en septembre 2022. Au fond de ce petit établissement tout en longueur, une courette verdoyante accueille les premiers (et plus chanceux) visiteurs dès les beaux jours. En cuisine, le chef élabore des assiettes gourmandes et créatives comme ces makis de poivron rouge à la ricotta, guanciale, pistou et ail des ours. Il fait également preuve de malice côté dessert, à ne manquer sous aucun prétexte.



Restaurant Kin par Hugues Mbenda

Marseille (13)

Parrainé par Cheffe Anto

Lorsque la nuit tombe, le restaurant de street-food d'Hugues Mbenda (ex Taillevent, Apicius, Céladon) à Marseille se transforme en table bistronomique où le chef compose une partition franco-congolaise contemporaine. En hommage à la ville de Kinshasa où il est né, il a imaginé un décor boisé, épuré et végétalisé où les matières brutes sont mises à l'honneur. Côté assiette, c'est une véritable invitation au voyage à travers un menu en six étapes qui change tous les 10 jours selon la saisonnalité et la créativité du chef. En ce moment, chips de manioc, piment doux, crème d'oignons brûlés suivi d'un pagre de Méditerranée rôti, salade d'asperge, vinaigrette de gingembre et son émulsion de poisson séché. On termine en douceur avec un cheesecake avocat, citron et combava qui décoiffe !



Ekume par Edgar Bosquez

Marseille (13)

**Parrainé par Alexandre Mazzia,
Emmanuel Perrodin et Thibault Sombardier**

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 !



Première Édition par Aurélie & Jonathan Thomassin

Avignon (84)

Parrainés par Florent Piétravalle

Au rez-de-chaussée d'une ancienne imprimerie à Avignon, Aurélie et Jonathan Thomassin ont inauguré leur restaurant Première Édition en juillet 2022. Aux pianos, Aurélie propose une cuisine responsable en direct des éleveurs, pêcheurs et autres maraîchers de la région. Crudo de daurade, huile pimentée au sésame, lime, cébette et pourpier ; brochette de bœuf, polenta verte de maïs Grand Roux et mayonnaise aux herbes : l'inventivité de la cheffe se ressent dans chacune de ses assiettes aux dressages graphiques et colorés. Mention spéciale pour les desserts, tarte citron-sauge et crème caramel-verveine de compétition.



La Table de l'Ours par Fabien Augusto

Marseille (13)

Parrainé par Guillaume Sourrieu

Dans le quartier Saint Marcel à l'est de Marseille, le chef Fabien Augusto propose une cuisine raffinée élaborée à partir de produits frais. Ses menus changent chaque semaine pour le plus grand bonheur des habitués qui s'y pressent depuis son ouverture en 2023. Gaspacho de pastèque, feta et menthe ; pêche du jour marinée au curcuma, caponata d'aubergines et panisses ou ballotine de volaille, coppa, mozzarella et basilic accompagnée de courgettes et pommes de terre : la cuisine de Fabio Augusto est instinctive et pleine de gourmandise.

A propos de TheFork

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe & Australie. Défenseur de la gastronomie et du secteur de la restauration, TheFork connecte restaurateurs et gourmets grâce à ses outils digitaux de pointe. Avec une communauté de près de 55 000 restaurants partenaires à travers 12 pays, et près de 40 millions de téléchargements de l'application et plus de 20 millions d'avis vérifiés, TheFork est l'application incontournable pour tous les foodies qui souhaitent vivre des expériences inoubliables au restaurant. Avec TheFork, les foodies peuvent facilement trouver un restaurant selon leurs envies, vérifier la disponibilité en temps réel, réserver directement en ligne 24/7 tout en profitant d'offres exclusives et payer leur addition au restaurant directement depuis l'application.

TheFork permet également aux restaurateurs de développer de façon pérenne leur activité, grâce à son logiciel de gestion de restaurant tout-en-un, TheFork Manager. Celui-ci leur permet de centraliser toutes leurs réservations 24/7, de maximiser leur taux d'occupation, de lutter efficacement contre les no-shows, d'engager le dialogue avec leurs clients et d'augmenter leur visibilité en se connectant à la plus large et la plus fidèle communauté de gourmets.

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

