

TheFork Awards 2024

Dossier de presse
Juin 2024



TheFork Awards

2024

L'unique prix food décerné par le grand public
fête son 5^{ème} anniversaire !

TheFork Awards - le 1^{er} prix food 100 % digital décerné par le grand public - est de retour pour une édition plus festive que jamais ! Le cru 2024 sera notamment marqué par les 5 ans de cet événement national mettant en lumière la nouvelle génération de chefs en France. Comme pour les éditions précédentes, le principe reste inchangé : **découvrir et soutenir de jeunes chefs venant d'ouvrir ou de reprendre un restaurant en France, en votant pour sa table préférée jusqu'au 30 septembre sur le site internet dédié.** 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 chef(fe)s de la gastronomie française. Cette année, la cérémonie de remise de prix se déroulera à Paris et anniversaire oblige, la fête s'annonce grandiose !



Cérémonie des TheFork Awards - 13 novembre 2023 - Opéra de Lille

Le 1^{er} prix food 100% digital pour et par le grand public

Contrairement à la plupart des prix décernés exclusivement par des palais élitistes, **TheFork Awards 2024** 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**, jusqu'au 30 septembre 2024.

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 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 **plus de 80 Chef(fe)s de renom** d'établir une pré-sélection. Christophe Bacquié, Georges Blanc, Arnaud Donckele, Éric Fréchon, Stéphanie Le Quellec, Christian Le Squer, Paul Pairet, Michel Sarran, Georgiana Viou, etc..., 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 Paris

TheFork Awards dévoilera le palmarès du grand public lors d'une soirée exceptionnelle organisée à Paris le lundi 2 décembre en présence des restaurants nommés, des lauréats et des grands Chefs parrains et marraines.

Au total, 6 Awards seront remis aux talentueux chef(fes) dont le restaurant a cumulé le plus de votes du grand public.



Les 5 éditions TheFork Awards en quelques chiffres...

- **319 chefs nommés** recommandés par les plus grands noms de la gastronomie française
- **30 lauréats élus** par le grand public
- **plus de 120 Chef(fe)s parrains & marraines** ont participé à la sélection des nommés.



2024 : une édition riche de 90 nouvelles adresses pour un été gourmand. À découvrir sans modération du 10 juin au 30 septembre 2024

Le temps des vacances, **TheFork Awards** trace une route gourmande à travers les plus belles régions françaises et ses tables les plus prometteuses. L'occasion de partir à la découverte des restaurants sélectionnés à Nice, Bordeaux, Lille ou encore Strasbourg.

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



Région Auvergne-Rhône-Alpes



Brut par Alban Joriot

Lyon (69)

Parrainé par Christian Têtedoie

Dans le quartier d'Ainay à Lyon, Alban Joriot développe un concept inédit : la fusion entre la Street Food et la cuisine gastronomique. Pour relever ce défi, il revendique une cuisine alternative dans un cadre contemporain (comptoir en béton, fauteuils en cuir et métal, larges baies vitrées et murs vert gazon). Tartelette de shiitakés et graines de coriandre ; foccacia à l'ail noir, soubressade et jambon de juviles ou ris d'agneau, crique de pomme de terre, jus fumé et herbes fraîches : la cuisine de ce chef passé chez Christian Têtedoie est créative et audacieuse.



Osteria Matto par Thomas Asti

Lyon (69)

Parrainé par Christophe Marguin

Cette belle table italienne lyonnaise est menée d'une main de maître par Thomas Asti (ex Christian Têtedoie) qui y écrit une nouvelle page de son amour pour la gastronomie transalpine. Dans le décor chaleureux de cette osteria aux stores rayés rouge et blanc, le chef aux origines toscanes compose une cuisine précise à partir d'ingrédients sourcés. Tagliolini cacio e Pepe, vitello tonnato, raviolis et gnocchis maison puis tarte au citron : le chef révèle son savoir-faire et sa technique dans une cuisine qui allie avec brio raffinement et terroir.



Arsenic par Juliette Tuzzolino

Lyon (69)

Parrainée par Jérémy Galvan

Ce restaurant au concept original invite des chefs passés par le restaurant de Christian Têtedoie à prendre les manettes des cuisines pour y déployer leur signature. Sur cette «scène des nouveaux chefs», Juliette Tuzzolino, formée dans de grandes maisons lyonnaises, distille une cuisine généreuse de saison. Chèvre frais aux herbes, radis et pesto de fanes ; onglet de veau, chou et brocoli agrémentés d'une mayonnaise basilic ou cookie au chocolat blanc et sorbet kiwi, thym citron : ses assiettes évoquent fraîcheur et gourmandise.



Ayla par Corinne Bec & Najem Atmeh

Lyon (69)

Parrainés par Marcel Ravin

Najem Atmeh et Corinne Bec se rencontrent au Grand Réfectoire où ils partagent leur passion pour la cuisine. Ayla, qui signifie «famille» et «union», incarne leur vision commune de la convivialité et de la cuisine de partage libanaise mêlée aux savoir-faire français. Le duo dévoile une cuisine audacieuse dans cette nouvelle adresse du 6^{ème} arrondissement de Lyon. Au déjeuner, le restaurant propose un menu du marché régulièrement renouvelé et le soir, une offre de mezzés et de plats de partage à l'image de la milanaise d'aubergine, servie avec une crème crue et une vinaigrette à la lentille ou du houmous accompagné d'une salade de tentacules d'encornets et de falafels.



Circle par Bastian Ruga & Agathe Drevet

Lyon (69)

Parrainés par Christian Têtedoie

Le chef Bastian Ruga et la maître d'hôtel Agathe Drevet prônent l'authenticité dans ce restaurant gastronomique et alternatif lyonnais qui mise sur la découverte. Dans un univers culinaire rythmé par leurs albums préférés, ils reçoivent leurs convives comme s'ils étaient leurs amis. En cuisine, le chef crée des recettes à partir de produits locaux de saison qu'il travaille dans un menu à l'aveugle inventif. Kefta de truite au barbecue, jus d'arêtes perlé d'huile d'ail frit et piment harissa ou chou rave cuit à l'étouffé puis au barbecue, olive taggiasca, œufs de truites marinés aux agrumes, jus de fenouil infusé aux feuilles de citron kaffir : la créativité du chef s'exprime dans une cuisine qui réunit produits d'ici et influences lointaines.



Malva par Illia Vasvutinski

Lyon (69)

Parrainé par Jacotte Brazier

À Lyon, le jeune chef ukrainien de 18 ans, Illia Vasvutinski, formé à l'Institut Lyfe (ex Paul Bocuse) et finaliste de l'émission Master Chef à seulement 11 ans a tout d'un prodige. Son restaurant Malva, en hommage à la fleur éponyme symbole de l'Ukraine délivre une cuisine d'auteur qui revisite les traditions culinaires de son pays natal, dans une version raffinée et empreinte de sa trajectoire en France. Entouré d'une solide équipe, le chef compose des assiettes de haut vol comme les saucisses Malva faites maison, glacées au vinaigre de cerises et accompagnées de pommes Anna avec lavande gratinée au parmesan, espuma d'artichaut barigoule et verveine ou les pâtes farcies d'une viande cuite plus de trois heures, fromage frais et aneth, servies dans un jus de volaille, réduction de vin rouge, crème fumée et chips d'oignons. Cette table est la promesse d'un voyage culturel riche en découvertes.



Auberge des Églantiers par Kevin Bieber & Mélanie Laugier

Flumet (73)

Parrainés par Emmanuel Renaut

Ce restaurant gourmand fait également office de gîte dans les hauteurs d'un village de montagne, à dix minutes de Megève. Le duo de cuisiniers fait la part belle aux produits de la région dans le respect des saisons avec gourmandise et simplicité dans un cadre qui allie modernité et charme rustique. La carte évolue régulièrement et privilégie le respect des traditions et les associations de saveurs lisibles comme la terrine de cochon fermier des Alpes, l'omble chevalier sauce vierge, agrumes, sauge et racines et, pour finir, la meringue Suisse, crème double de myrtille ou le baba aux herbes et bourgeons des montagnes voisines.



Sechex-nous par Lucas Dumélie

Margencel (74)

Parrainé par René & Maxime Meilleur

En Haute-Savoie, au bord du lac Léman, le restaurant de Lucas Dumélie et Manon Moleins-Plassat proposent de vivre une expérience gastronomique autour de différents menus. Le chef d'origine charentaise formé chez Georges Blanc et René & Maxime Meilleur réalise une cuisine qui met en avant les poissons du lac voisin (omble chevalier, ferra, perche) et le végétal, tout en finesse à l'image de la pointe d'endive, gel aux herbes, noix et Etivaz (fromage des Alpes Vaudoises) ou des champignons de la Motte-Servolex accompagnés de chou de Bruxelles, chou vert frisé et œuf de caille confits.



Choral par Alban Chanteloup & Aymeric Velluz

Anancy (74)
Parrainés par Jean Sulpice

Dans le quartier des Romains à Anancy, le duo a installé sa table d'accueil, un lieu choral qui s'adapte à chaque moment de partage. Alban Chanteloup (formé aux côtés de Laurent Petit) et Aymeric Velluz à la sommellerie composent une partition de qualité dans un cadre épuré, moderne où le mobilier en bois clair et les larges baies vitrées confèrent une belle luminosité au lieu. Depuis la petite cuisine ouverte, le chef prépare des assiettes où les produits de saison sont sublimés comme avec le «feuille à feuille» de butternut, jus de courge aux épices douces, chèvre frais et pourpier d'hiver ou la poire rôtie, yaourt givré et praliné de courge.



La Table du Grapiot par Vivien Sonzogni

Pupillin (39)
Parrainé par François Gagnaire

L'ancien chef du restaurant Le Parc à Besançon est aux manettes des cuisines du Grapiot non loin d'Arbois dans le Jura depuis mai 2024. Entouré de quatre associés parmi lesquels son épouse et maître-sommelière Noémie Paris, il compose une cuisine personnalisée dans un cadre convivial qui accorde une place importante aux matières naturelles (bois, pierre). Au Grapiot, l'équipe de cinq passionnés et associés déploie leur amour du travail bien fait, dans une aventure collective et atypique qui s'articule autour d'une table et d'un bar à vins et sa carte d'assiettes à partager.



Le Lien par Enzo Heck

Belfort (90)
Parrainé par Chatchai Klanklong

Jade Valentin et Enzo Heck (formé aux côtés d'Olivier Nasti au Chambard) se rencontrent au Dix Vins à Belfort. Ensemble ils créent Le Lien, leur première table 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. Raie et safran ; trio d'asperges et guaniciale mais aussi bonite, rhubarbe et petits pois ou tomate, fraise et basilic, le chef s'amuse à décliner les produits dans leur intégralité et prête une attention particulière aux cuissons.

Région Bretagne



Rolland par Pierre Bonnefont

Plourhan (22)
**Parrainé par Quentin Bourdy
& Noémie Honiat**

À la sortie de Saint-Quay-Portrieux, dans la belle bâtisse en pierre d'un ancien moulin modernisée par de larges baies vitrées, le restaurant de Pierre Bonnefont mise sur un décor contemporain et boisé, dans un cadre verdoyant. Le chef y propose une cuisine savoureuse élaborée à partir de produits de la mer accompagnés de légumes cultivés par son frère Emmanuel dans le champ adjacent au restaurant. Une expérience locavore et inattendue dans un écrin de nature exceptionnel !



L'Atelier Mélanie par Laura Martinon & Jean-Baptiste Caillarec

Riec-sur-Bélon (29)
Parrainés par Michel Roth

La mémoire de Mélanie Rouat, cheffe bretonne dont le restaurant de Riec-sur-Bélon fut auréolé de deux étoiles au Guide Rouge en 1934, perdure dans le nouvel établissement de Laura et Jean-Baptiste qui lui rendent hommage. Situé au centre du bourg, le tandem (Jean-Baptiste au salé et Laura au sucré) formé dans de célèbres palaces, compose une cuisine inspirée des produits de Bretagne (poissons, gibiers, légumes et fruits) dans des recettes créatives comme avec cet émietté d'araignée de mer, émulsion de tête, tartare d'artichaut ou le faux-filet mûré issu des environs, gyoza aux shiitakés, légumes et chou pak choi braisé.



Entre Nous par Romain & Léonie Vettier

Vitré (35)
Parrainés par Mathieu Pérou

À Vitré, le restaurant de ce couple de passionnés a été récemment auréolé d'un Bib au Guide Michelin, cinq mois seulement après son ouverture. Au sein d'une bâtisse du XVI^{ème} siècle, le couple formé dans de belles maisons propose une cuisine de produits locaux dans une carte courte et créative qui emprunte à la cuisine traditionnelle dans des recettes revisitées au gré de l'inspiration du chef.



Bvañ par Romain Le Cordroch

Vannes (56)
Parrainé par Nicolas Sale

«Bvañ», qui signifie à la fois «vivre» et «nourrir» en breton est le nom qu'à choisi de donner Romain Le Cordroch à son restaurant. Le chef qui a parcouru le monde avant de s'installer dans sa région natale distille une cuisine de terroir, vivante et engagée qui valorise l'agriculture biologique et la pêche raisonnée dans un décor boisé contemporain. Poulpe de Loctudy en camouflage de basilic travaillé en pressé aux poireaux crayons grillés et gelée légère de civet ou Saint-Jacques à l'huile de baies roses, tartare de christophines, gel de litchi et bouillon de bardes à l'eau de rose : les assiettes du chef sont créatives et techniques.

Région Bourgogne-Franche-Comté



JK Restaurant par Jeanne-Louise Jondot & Kevin Pontoglio

Chassy (71)
Parrainés par Cédric Burtin

Dans ce joli village de Saône-et-Loire qui attire les touristes à la découverte de son château médiéval, ce duo complémentaire propose de découvrir une cuisine guidée par leurs sens. Jeanne-Louise Jondot (ex Anne-Sophie Pic) puise son inspiration dans ses racines bourguignonnes et Kevin Pontoglio dans sa Ligurie natale (Italie) pour créer, à quatre mains, une cuisine d'émotions éco-responsable. Au menu, des préparations fraîches et pleines de saveurs à l'image du poireau braisé, condiment citron brûlé, mayonnaise fumée, citron caviar et vinaigrette lactée ou du faux-filet de bœuf charolais et son jus suave à la mûre sauvage.



L'Inattendu Domaine de Locguénolé par Yann Maget

Kervignac (56)

Parrainé par Franck Putelat & Éric Guérin

Le restaurant L'Inattendu se dévoile dans la superbe véranda végétalisée avec vue sur le Blavet, un bras de mer longeant la propriété du Domaine de Locguénolé. Après trois ans de rénovation, le décor a été repensé en s'inspirant de la Route des Indes dont l'histoire est intimement liée à ce coin de Bretagne. C'est ici que le Meilleur Ouvrier de France Yann Maget façonne depuis bientôt un an une cuisine créative, entre terre et mer, dans le respect des saisons à l'instar du «bar, artichauts, coques et épinards» ou du «pigeon, petits pois, aillet et gin».



Au Fil des Saisons par Dylan Le Hen

Pluméliau-Bieuzy (56)

Parrainé par Jean-François Girardin

Dans la vallée du Blavet située en Bretagne, le village de Pluméliau-Bieuzy abrite depuis peu le restaurant de Dylan Le Hen. Le médaillé d'or du concours national du Meilleur apprenti de France a opéré un retour dans sa région natale après avoir fait ses armes auprès de Christophe Le Fur et de Frédéric Anton. Poissons en provenance de la criée de Lorient et légumes de saison cultivés par les producteurs locaux sont les rois de ses assiettes. On y découvre une belle adresse où déguster un gaspacho de tomates du jardin, moules de Pénestin, pickles d'oignons rouges, basilic ou des noix de Saint-Jacques sautées, légumes de saison, émulsion au thym et jus de viande.

Région Centre-Val de Loire



Case par Rodolphe Boidron

Tours (37)

Parrainé par Akrame Benallal

Cette nouvelle adresse du Vieux Tours propose depuis mars une cuisine où le végétal occupe une place de choix dans un cadre contemporain. Aux beaux jours, sa grande terrasse pavée et arborée invite à vivre un moment suspendu, loin de l'agitation du centre-ville. En cuisine, Rodolphe Boidron compose une cuisine de marché moderne dans une carte courte qui met en valeur les produits et les producteurs des environs à l'image du gravelax de truite issue d'un vivier ligérien, radis d'une ferme locale et mayonnaise fumée.



L'Audace par Francisco Agostinho

Montbazou (37)

Parrainé par Thibaut Ruggeri

Le tourangeau Francisco Agostinho (passé par le Château d'Artigny, les cuisines de l'Élysée, et le restaurant Paul Bocuse) et son associé Enzo Villette ouvrent leur restaurant «Audace» à Montbazou en juin 2024. Le duo (Francisco aux fourneaux et Enzo en salle) se rencontre au lycée hôtelier avec la ferme volonté de créer un projet commun. Âgés de 22 ans seulement, leur établissement place le client au cœur de l'expérience puisque la cuisine est réalisée spécifiquement pour la prestation en salle. Ici, le contact avec les convives occupe une place de premier choix, tout en déployant une cuisine française élaborée et gourmande.



Nemrod par Nicolas Gaulandau

Chinon (37)

Parrainé par Thibaut Ruggeri

Chasseur à l'arc, pêcheur et cueilleur, Nicolas Gaulandau voue un amour à la nature et au terroir qu'il transmet dans une cuisine technique qui accorde une large place à la fermentation, au fumage des aliments et à la cuisson sous vide. Dans une carte courte et de saison qui met notamment les produits des environs à l'honneur, le chef propose également un poisson ou une viande à partager pour plus de convivialité. Morilles farcies aux langoustines, voilée au lard de noir de Bigorre et émulsion de bisque ou lotte de St Guénolé rôtie au chèvre de Sainte Maure, piquillos, basilic, petits pois et espuma fumée : la cuisine de Nemrod est aussi élaborée que créative.

Région Grand-Est



L'Extra par Philippe Joly

Reims (51)

Parrainé par Arnaud Lallement

Au cœur du quartier des Halles à Reims, le restaurant inclusif au cadre Art Déco de Philippe Joly s'inscrit dans une vision éco-responsable de l'entrepreneuriat coopératif. Approvisionnement en circuits courts, eau filtrée sur place et limitation du gaspillage alimentaire sont au cœur du projet. Œuf parfait, velouté d'asperge et noisette du Piémont ; magret de canard rôti sauce maltaise, navet glacé et cébette poêlée ou tartelette au chocolat grands crus, sorbet fruit de la passion et éclat de noix de pécan caramélisées : la cuisine de produits frais de l'Extra se veut gourmande, dans une carte courte et régulièrement renouvelée.



Bistrot Coco par Constant Meyer

Strasbourg (67)

Parrainé par Gilles Leininger

Après avoir évolué en tant que sous-chef puis chef de ce bistrot à Strasbourg, Constant Meyer reprend les rênes de l'établissement pour en faire un lieu convivial, dans un décor moderne et chaleureux (lumières tamisées, murs en pierre et miroirs, mobilier en bois). On y déguste des assiettes travaillées et inventives où les produits sont choisis selon les saisons et dans le respect de la tradition culinaire française. Son menu carte blanche est une véritable expérience, pleine de surprises et de découvertes gustatives comme avec le thon blanc aux notes printanières, le paleron de bœuf, ail noir, enoki et jaune d'œuf ponzu ou ce dessert à base de riz et de rhubarbe.



Huna le Restaurant par Antoine Huguenin

Waldersbach (67)

Parrainé par Yannick Germain

«Huna» est la fusion des noms de famille d'Antoine Huguenin et de sa compagne Nadège Monna qui accueillent autour de leur première table en Alsace, d'où est originaire Nadège. Leur potager de 13 ares situé à l'arrière du restaurant permet au duo de s'approvisionner en fruits, légumes et plantes aromatiques quand ils ne sont pas en cueillette dans les forêts voisines. Dans un unique menu en sept temps, leur partition se joue dans une salle de 14 couverts seulement, l'occasion de vivre un moment suspendu.



Bistro by Foreign local Tariq Ali & Justine Defrasne

Ribeauvillé (68)

Parrainés par Marc Haeberlin

Leur Bistro se situe dans une ancienne épicerie du village viticole de Ribeauvillé en Alsace. Il invite à découvrir une cuisine américaine moderne aux influences métissées, inspirée de la nouvelle scène culinaire outre-Atlantique d'où Tariq est originaire. Forts de nombreuses expériences à l'étranger, Tariq et Justine décident d'unir leur passion du métier en ouvrant leur première adresse au décor accueillant et chaleureux. À la carte, des assiettes inspirantes et colorées, pleines de saveurs et d'épices, qui rendent hommage aux États-Unis et célèbrent les produits alsaciens (et les vins, évidemment !)



Restaurant Partage par Hugo Ehrhardt

Andlau (67)

Parrainé par Bernard Leray

Inauguré en mai 2023 dans le village d'Andlau entre Colmar et Strasbourg et récompensé quelques mois plus tard du trophée Jeune Talent Grand Est, le restaurant d'Hugo Ehrhardt (ex Plaza Athénée) et Julie Soiteur accueille les visiteurs dans un cadre chaleureux (poutres et charpente apparente, fauteuils en velours, grandes fenêtres sur l'extérieur). Ici, la passion des produits et leur plaisir de partager se ressentent dans chaque assiette imaginée par Hugo. Betterave de la ferme Saint Blaise, yuzu, cassis & chèvre frais ou quasi de veau de lait cuit sur le grill accompagné d'artichauts en deux façons, autant de créations de saison, en hommage à leur terroir.



La Charrue par Nicolas Laurent

Sand (67)

Parrainé par Pascal Bastian

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'III), 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.



Utopie par Tristan Weinling & Camille Besson

Guebenschwihr (68)

Parrainés par Thierry Schwartz

En Alsace, Tristan (cuisinier alsaco-réunionnais) et Camille (passionnée franco-suisse) cultivent l'art de recevoir à leur façon. Après une première aventure réussie à Strasbourg, le duo s'installe dans cette auberge de village située sur la route des vins et transformée en restaurant gastronomique. Le chef compose un unique menu en «sept curiosités» au gré de son inspiration avec, par exemple, les Saint-Jacques, citron Meyer, haricots de mer, bisque de bardes, vinaigrette au shekwascha (agrumes japonais) ; les navets au barbecue, sauce gribiche, pourpier d'hiver et miso de pois chiches ou la patate douce, coing confit, caramel au vin jaune, sablé breton et crème crue.



Le Faudé Hôtel & Restaurant par Jérôme Gonigam

Lapoutroie (68)

Parrainé par Olivier Nasti

Jérôme Gonigam est aux commandes de cet hôtel-restaurant d'étape qui se situe dans l'authentique village de Lapoutroie, à quelques encablures des Vosges. Le chef qui a fait ses classes en Suisse aux côtés de Philippe Chevrier puis de Christophe Raoux compose une cuisine de produits locaux guidée par son instinct. Son credo ? Faire redécouvrir des saveurs méconnues dans des menus carte blanche. Filet de truite saumonée d'Orbey en ballotine au naturel et lentilles corail d'Alsace, tiramisu revisité en millefeuille et sa sauce café caramélisé mais aussi fondue et raclette ou repas insolite dans le chalet grill : il y en a pour toutes les envies !



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 !

Région Hauts-de-France



Maison Georges par Corentin Descheemaeker

Tourcoing (59)

Parrainés par Christophe Hagnerelle

La table d'hôtes de l'ancien finaliste d'Objectif Top Chef invite à découvrir une fusion audacieuse de saveurs et de techniques culinaires qui valorise les produits frais et de saison. Tous les soirs, un nouveau menu est concocté. Ces dîners privés proposés dans un cadre intimiste visent à partager une autre approche de la gastronomie, où les repas deviennent de véritables moments de partage, tout en créant des souvenirs durables entre le chef et les convives.



La Table des Jardins par Sébastien Hédoux

Bois-Grenier (59)

Parrainé par Marc Meurin

Le chef Sébastien Hédoux est aux commandes de ce restaurant situé à la lisière du Nord et du Pas-de-Calais et entièrement repensé (cadre feutré et chaleureux, belle hauteur sous plafond, fauteuil moelleux et boiseries). Sa cuisine valorise les viandes d'exception, mûries dans des caves disposées à même la salle, à l'instar du carpaccio de bœuf mûré, jaune d'œuf et sablé au comté 18 mois ou du Tomahawk et sa trilogie de sauces à partager. Végétariens, n'ayez crainte, la carte fait également la part belle au végétal et au poisson.



Brasserie Dufour par Thibault Dufour

Lille (59)

Parrainé par Eugène Hobraiche

Au cœur du Vieux-Lille, dans une authentique bâtisse du 18^{ème} chargée d'histoire, le restaurant de Thibault Dufour a été intégralement rénové par des artisans gardiens du patrimoine local, selon les codes de l'époque. En cuisine, le chef (ex champion sportif formé chez Georges Blanc, Christophe Bacqué et Serge Vieira) place naturellement l'exigence et l'excellence au cœur de sa démarche et au service du goût. En salle, Claire Dufour incarne l'âme de la brasserie, avec un service attentif. À la carte, les incontournables des grandes brasseries d'époque (pâté croûte, escargots mais aussi tournedos Rossini, ris de veau à la meunière ou charlotte aux fraises) sont élaborés à partir d'ingrédients soigneusement choisis et mêlent tradition et modernité à la fois.



Pulpe par Clémence Taillandier & Philippe Platel

Lille (59)

**Parrainés par Pascal Barbot
& Florent Ladeyn**

Dans ce bistrot moderne lillois au style épuré scandinave et parsemé de touches aux couleurs vives, la «pulpe» évoque la passerelle entre l'univers du vin et celui de la cuisine. Les classiques de bistrot sont réveillés dans une carte courte qui valorise les produits de saison, accompagnés de vins en accord avec les valeurs du duo rencontré à l'Astrance auprès du chef Pascal Barbot. Au menu : maquereau en escabèche et concombres aux herbes ; lieu jaune de ligne confit, asperges vertes et beurre blanc fumé au foin ou tagliatelles maison au homard bleu de Bretagne, bisque et gremolata à partager, sans oublier la profïterole, glace praliné et sauce chocolat.



La Conciergerie par Guillaume Riffaut

Sailly-sur-la-Lys (62)
Parrainé par Marc Meurin

Sur les bords de la Lys, dans les paysages envoûtants des Flandres françaises, le chef Guillaume Riffaut célèbre le terroir dans son restaurant gastronomique avec vue imprenable sur le château de Bac-Saint-Maur. Sa cuisine de saison valorise des produits issus des marchés locaux ce qui lui a permis d'obtenir le titre de Maître Restaurateur en 2024. En ce moment, on y déguste des escargots de Fleurbaix, sabayon à l'ail noir et coques ; du cochon rôti au foin, oignon et hareng doux ou une assiette végétale et condiment acidulé.



Restaurant Roze par Clémence Goupil & Axel Néel

Mathieu (14)
Parrainés par Stéphane Carbone

Dans ce charmant village normand où la plaine rencontre la mer, Clémence Goupil et Alex Néel partagent leur amour pour cette région qui les a vus naître ainsi que leur passion pour la cuisine. Leur fil rouge ? L'émotion qui se dégage de chaque assiette, dans une expérience à part entière. Formés dans de prestigieuses maisons, les deux chefs associent leurs talents dans une cuisine fraîche, lisible et technique qui réinvente la tradition culinaire et célèbre le terroir à l'image de la tartelette, maïs, échalote, crème d'Isigny et croustillant au maquereau fumé ou du poisson sauvage au beurre d'algues, chou pointu de Luc-sur-Mer, lard fumé, couteaux et bouillon Dashi. Pour terminer, la pomme évidemment, caramélisée au beurre salé, tuile d'amandes et glace à la crème crue d'Isigny.



Paul Arthur par Paul-Arthur Berlan

Rouen (76)
Parrainé par David Gallienne

À Rouen, dans un cadre décontracté et chaleureux (mur vert canard, fauteuils en cuir beige, poutres d'époque), l'ancien finaliste de la saison 2 de l'émission Top Chef (formé chez Franck Putelat, Michel Sarran et au Meurice) écrit une carte qui sublime les produits locaux de saison. Ses recettes sont ponctuées de saveurs et de techniques du Sud-Ouest à l'image de l'agneau en deux cuissons, petits pois et pistou à l'ail des ours ou du poulpe à la plancha sauce chimichurri, cacahuètes et fregola sarda, une fusion de bonne augure entre la Normandie et le Sud-Ouest d'où est originaire le chef.



Opaline par Charlotte Troi & Alexis Guillon

La Rochelle (17)
Parrainés par Nina Métayer

Dans ce bistro inventif le midi et gastro décomplexé le soir aux murs colorés de jaune et d'orange, le couple, à la ville comme derrière les fourneaux, propose une cuisine de cœur. Formés chez Alexandre Mazzia, le duo lauréat de la Dotation Jeunes Talents du guide Gault&Millau, réalise une cuisine guidée par leur amour des produits dans des recettes gourmandes à l'image de la tartelette maison, crème d'artichauts, artichauts à la barigoule et œuf confit à la sauce soja ; du merlu brûlé au chalumeau, haricots verts, cassis et beurre blanc ou du flan à la vanille maison à tomber.

Région Normandie



Symbiose par Charles-Antoine Jouxte & Charlotte Schwarb

Cabourg (14)
**Parrainés par Christophe Bacquié,
Stéphane Carbone, Arnaud Donckele
& David Gallienne**

La table de Charlotte Schwarb et Charles-Antoine Jouxte est la symbiose de deux personnalités avec chacune leur histoire. Originaire de la Manche, Charles-Antoine Jouxte se forme auprès d'Arnaud Donckele, Emmanuel Renaut et Christophe Bacquié. Le choix des vins et le service en salle est assuré par Charlotte Schwarb, originaire de Provence et formée auprès de Christophe Bacquié, à la Réserve à Ramatuelle et au Blizzard à Val d'Isère. Le duo compose une partition à quatre mains et déploie sa créativité autour d'une table gastronomique et d'un bar à dégustation.



Quindici Trattoria par Florent Relland

Rouen (76)
Parrainé par Denny Imbroisi

Dans cette trattoria située à quelques pas de la Cathédrale de Rouen, Florent Relland réalise une cuisine traditionnelle transalpine, à la fois inventive et authentique. Pizzas et pâtes mais aussi poulpe, escalope à la milanaise, tagliata de bœuf et filet de daurade royale sont élaborés à partir de produits frais, fabriqués avec tout le savoir-faire des producteurs italiens avec qui le restaurant travaille en direct.

Région Nouvelle-Aquitaine



Annette par Audrey Ravard & Dale Deakin

La Rochelle (17)
Parrainés par Nina Métayer

Dans ce bistrot moderne à l'atmosphère conviviale et authentique, les produits de saison et de qualité sont les stars des préparations. Ce tandem amoureux de la cuisine réalise des préparations gourmandes, dans une cuisine bistronomique d'inspiration traditionnelle et moderne à la fois. Entrée en matière avec un tartare de veau, mayonnaise fumée, pickles d'oignons rouges et chips de pain suivi d'un pot-au-feu de légumes nouveaux et welsh puis d'un lemon curd, crumble sarrasin, mousse fromage blanc et main de bouddha confite. Leurs assiettes aux dressages bien pensés sont aussi gourmandes que visuelles.



Le Zèbre par Floriane & Thibault Robert

La Rochelle (17)
Parrainés par Nina Métayer

Ils ont choisi le zèbre pour incarner l'originalité de leurs parcours et l'expression de leurs personnalités guidées par une envie commune : sortir du cadre et se différencier ! Ancien ingénieur, Thibault prend le virage de la cuisine il y a quelques années pour vivre de sa passion. Il est rejoint par sa femme, Floriane, qui laisse derrière elle plus de 15 ans dans le secteur de l'immobilier. Le couple propose une expérience à quatre mains, dans une cuisine qui rassemble, élégance et gourmandise. Tempura d'aiguillettes de rouget, sauce tartare aux algues suivi d'un audacieux boudin blanc de chou-fleur aux cèpes, pommes grenailles, sauce veloutée aux cèpes. Pour finir, pavlova à l'orange et citron noir d'Iran. Une table où le sens de l'accueil et le goût sont au rendez-vous !



Aga par Alexandre Goniak & Gerie Jenner

Cadillac-sur-Mer (33)

Parrainés par Jérôme Schilling

Dans cette bastide située sur les bords de la Garonne, le couple rencontré en Australie dévoile une table signature qui célèbre la cuisine bistrotière contemporaine. Ici, pas de carte, seulement l'inspiration du chef guidée par les produits locaux, en fonction des arrivages. Dans des assiettes qui allient tradition et originalité, leurs savoir-faire s'expriment à travers des alliances originales à l'instar du maquereau rôti, chou-fleur et prune ; du bar rôti, sauce champagne, petits pois et menthe ou de l'œuf mollet en gelée de sauce barbecue et légumes de saison.



L'Auberge du Bassin par Mélanie Serre

Lège-Cap-Ferret (33)

Parrainée par Nina Métayer

Dans le paysage à couper le souffle du Bassin d'Arcachon, Mélanie Serre (formée chez Joël Robuchon et Jeune Talent Gault&Millau 2021) ouvre avec son mari Bertrand Guillou-Valentin un restaurant à l'ambiance guinguette sur la presqu'île du Cap Ferret. Dans un menu unique le midi et des assiettes à partager plus gastronomiques le soir, cette cheffe talentueuse dévoile son savoir-faire et sa technique dans des préparations pleines de saveurs à l'image de la tarte fine aux morilles et petits pois, pâté croûte de haute volée ou des langoustines et poissons maturés.



Restaurant Naissain par Thomas Iglésias

Le Teich (33)

Parrainé par Stéphane Carrade

Le chef originaire du Bassin d'Arcachon distille une cuisine de saison et de proximité dans une carte régulièrement renouvelée. Guidé essentiellement par son instinct, Thomas Iglésias fait confiance à ses fournisseurs au fil des saisons pour créer des recettes inventives à déguster dans un décor chaleureux (bois clair, fresques murales du Bassin). Langoustine, boudin noir et yuzu ; lotte, nori, crabe vert et asperge ou poulet jaune, pleurotes et échalote, mais aussi huître naturelle du Bassin d'Arcachon travaillée dans des recettes salées et... Sucrées sont au menu de cette table de qualité !



Diu Biban par Thibault Leblais, Antton Lesobre & Thomas Dassé

Soorts-Hossegor (40)

Parrainés par Vivien Durand

Cette adresse tenue par trois amis d'enfance typiquement landaise invite à découvrir une cuisine de terroir gourmande et élaborée à partir de produits soigneusement sélectionnés, dans des assiettes à partager. Cochon de lait, caille farcie, truite des Pyrénées, jambon de porc noir gascon et paleron «Axuria» : les producteurs locaux sont mis à l'honneur de même que les vins du Sud-Ouest, dans une carte qui ne compte pas moins de 700 références.



Ja'ayl par François & Meshair Szpala

Fourques-sur-Garonne (47)

Parrainés par Nina Métayer

Le pâtissier de formation et sa femme Meshair Szpala, tous deux passionnés de voyages, ouvrent leur premier établissement en décembre 2023 dans une bâtisse du 19^{ème} siècle à l'abandon depuis plusieurs années. Au bord d'un canal, dans un décor à la fois rustique et contemporain, ils concoctent une cuisine de marché et de voyage qui privilégie les produits français élaborés de façon artisanale. Soupe de betterave, émulsion au chèvre et huile de noisettes ; beignet de fenouil et yaourt au citron ou ragoût d'épinards, riz de Camargue, cacahouète et fête combinent goût et découvertes gustatives. Pour finir, crumble noisette, crème pistache et sorbet eau de rose : la cuisine de cette nouvelle table est aussi gourmande qu'inventive !



Nuance par Margaux Le Baillif & Brice Gœuriot

Bayonne (64)

Parrainés par Cédric Béchade

Le duo à la ville comme au restaurant se rencontre à l'école Ferrandi à Paris. Après des expériences dans de belles maisons, ils décident d'écrire ensemble la première page de leur histoire commune à Bayonne, inspirée de leurs racines et du terroir basque. Dans un décor soigné qui fait la part belle aux matières organiques, le couple compose une cuisine tout en nuances comme le pigeon local cuisiné avec du raisin et de la pomme de terre ou le kiwi rouge landais et sauge ananas.



Erroa par Mathieu Moity

Saint-Jean-de-Luz (64)

Parrainé par Patrice Ibarboure

À la fois bar à tapas et restaurant gastronomique «Erroa» signifie «la racine» en langue basque. Mathieu Moity fait ses classes auprès de Michel Bras et d'Iñaki Aizpitarte auprès de qui il réalise l'importance de la créativité qui incombe à tout cuisinier. Dans son restaurant, il laisse donc place à l'expérimentation avec une attention particulière portée aux herbes, condiments, épices et jus. À la carte, tapas à partager comme avec la truite des Pyrénées en gravelax, yaourt fumé, gel mandarine - timut, pickles de carottes, carottes confites ou plat à déguster, à l'image de la langue de bœuf rossini, sauce au pain brûlé, chutney d'oignons au jus de chou rouge et vin rouge.



Lore Tipia Auberge Ostapé par John Argaud

Bidarray (64)

Parrainé par Christophe Bacquié

Le chef John Argaud est aux commandes du restaurant de cette ancienne ferme de caractère du 17^{ème} siècle, transformée en auberge contemporaine au charme certain. Il puise son inspiration au fil des saisons dans les sept provinces basques des environs et délivre une cuisine où le feu révèle des associations de saveurs liées de l'alliance entre les produits de la terre et de la mer. Asperges blanches au barbecue, condiment huîtres et citron, sabayon fumé au jus iodé mais aussi foie gras poché, navets infusés au sureau, poulpe à la flamme et consommé végétal ou longe de veau travaillée comme un lomo, asperges aux algues et olives, cassolette de jus aux anchois fumés et condiment fromage blanc : ses assiettes aux associations uniques sont la promesse de saveurs nouvelles.



Région Occitanie



L'Atelier par Damien Espeillac

Villefranche-de-Rouergue (12)
Parrainé par Quentin Bourdy & Noémie Honiat

Situé à Villefranche-de-Rouergue, L'Atelier de Damien Espeillac est le fruit de la passion et du talent du chef éponyme, formé notamment auprès d'Alain Ducasse. Dans son restaurant au décor élégant et contemporain, il distille une cuisine inventive et éco-responsable guidée par les saisons. Le pigeon en trois services, légumes d'hiver et jus corsé à la truffe ou le gravelax de truite sont représentatifs de la cuisine de ce chef qui revisite les classiques français en version contemporaine, tout en reflétant le patrimoine culinaire Aveyronnais.



Opéra Restaurant par Vasco Baldisserotto

Rodez (12)

Parrainé par Sébastien Bras

Originaire de Venise, Vasco Baldisserotto apprend à cuisiner entre l'Italie et la Suisse lors de ses apprentissages dans de grandes maisons (Albereta d'Erbusco et La Calandre, entre autres). Arrivé en France en 2014, il intègre les Maisons Bras où il réalise une cuisine vivante, authentique et ouverte sur le monde. Ses expériences l'amènent à ouvrir son propre établissement en Aveyron, au cœur de Rodez où il élabore une cuisine qui voyage de la France à l'Italie, dans le respect des saisons et des traditions françaises.



Maison Gaujac par Ludovic Davouze

Gaujac (30)

Parrainé par Jérôme Nutile

Après un parcours riche en apprentissages (auprès de Gilles Dauteuil, Jean-Marie Gauthier, Andrée et Stéphane Rosier, Bernard Roth), Ludovic Davouze s'associe à Jérôme Feral. Cette rencontre marque le début de leur collaboration avec la reprise du restaurant La Maison en 2023 et leur engagement à en faire un lieu incontournable des gourmets à Gaujac dans le Gard. Au menu : retour de criée rôti à l'ail des ours, poulpe caramélisé et riz arborio crémeux ; oignon des Cévennes, chorizo Bellota et sauce à l'encre de seiche ou filet de bœuf rôti, asperge, confiture d'olives, amandes fumées, petits pois et girolles au beurre de romarin, jus à la graine de moutarde : de quoi ravir les papilles des visiteurs !



Hortùs par Clément Lessoud

Toulouse (31)
Parrainé par Ludovic Turac

Cette adresse toulousaine invite à découvrir la cuisine du Sud, depuis les prés verdoyants du Pays-Basque jusqu'aux champs de lavande de Provence. Originaire du Sud-Ouest et formé en partie auprès de Ludovic Turac à Marseille, Clément Lessoud compose une partition réussie qui valorise le travail des producteurs du Sud du pays, dans un décor «Riviera» végétalisé. Saint-Pierre confit dans une huile aux agrumes, asperges blanches des Landes en velouté et rôties à la flamme, crémeux de carottes à la fleur d'oranger, copeaux d'asperges et carottes et sabayon à la bergamote : sa cuisine haute en couleurs enchante les yeux et les papilles.



Céna par Clément Briand-Seurat

Montpellier (34)
Parrainé par Stephan Paroche & Gilles Goujon

Passionné de gastronomie depuis son enfance, Clément Briand-Seurat fait ses armes auprès de Gilles Goujon avant de s'envoler pour l'Angleterre où il poursuit ses apprentissages. Son retour en France et son goût du challenge le poussent à voler de ses propres ailes en ouvrant son restaurant à Montpellier avec le groupe Tandem. Dans un lieu décomplexé et propice au partage où le décor chaleureux est mêlé à de l'ancien (magnifiques pierres de taille sculptées), il réalise une cuisine gastronomique sincère avec un sens du détail pointu. Au menu : balade autour de la lagune de Thau ; asperges, morilles et sapin, agneau de l'Aveyron, suivi d'un dessert à la verveine «du jardin de mamie».



La Table de Charrou par Lucie Escrozailles & Charles Fuan

Limogne-en-Quercy (46)
Parrainés par Quentin Bourdy & Noémie Honiat

Nichée à Limogne-en-Quercy, La Table de Charrou est l'œuvre de Lucie Escrozailles et Charles Fuan, tous deux amoureux de bonne cuisine et de vins d'auteurs. Lucie, cheffe inventive et Charles, expert en vins fins, proposent une expérience conviviale dans un décor rustique et un cadre qui fait la part belle aux pierres sèches du Quercy. Parmi leurs spécialités, les croquettes de tête de veau sauce gribiche, les frites cuites dans la graisse de bœuf ou les pièces de viande au feu de bois à déguster dans une ambiance conviviale.



Le Petit Mercier par Hugo Mercier

Saint-Siffret (30)
Parrainé par Fabien Ferré

Originaire du Gard, Hugo Mercier se forme auprès de chefs de renom à la table étoilée de La Maison d'Uzès et au restaurant doublement étoilé du Castellet, sous la houlette de Christophe Bacqué et de Fabien Ferré. Ses expériences et son amour pour sa région natale renforcent son envie de voler de ses propres ailes avec Le Petit Mercier, sa première table située dans le village provençal de Saint-Siffret. Il y déploie une cuisine aux accents méditerranéens élaborée à partir de produits frais à déguster dans un cadre chaleureux. Une première table placée sous le signe de la convivialité avec des repas barbecue chaque dimanche.



Le Prieuré Saint-Nicolas par Julien Lavandet

Saint-Anastasie (30)
Parrainé par Michel Kayser

Julien Lavandet est aux commandes des cuisines de ce lieu d'exception datant du XII^{ème} siècle et situé à proximité du Pont du Gard. Il y distille une cuisine de produits frais et locaux (miel, chocolat, huiles, charcuteries et fromages) dans des préparations soignées. Au menu, des recettes en partie réalisées dans l'ancien four à pain du Prieuré et concoctées à partir des richesses gastronomiques de Provence, de Camargue et des Cévennes.



Monique par Julien Caligo

Calvisson (30)
Parrainé par Matan Zaken

Dans le village de Calvisson près de Nîmes, le restaurant de Julien Caligo se déploie dans une ancienne grange agricole du 18^{ème} siècle. À l'ombre du patio ou dans la salle au décor épuré, Monique se définit comme un lieu de vie, de gastronomie et d'expression. Julien Caligo, ancien chef de Duende, le restaurant doublement étoilé de Pierre Gagnaire à l'hôtel Imprator de Nîmes, compose une cuisine méditerranéenne qui accorde une place de choix au végétal. Les associations terre et mer sont réalisées avec justesse, dans des assiettes qui convoquent fraîcheur et naturalité, au plus près des producteurs locaux.



Touosto par Édouard Albaret & Émilie Fleys

Rodez (12)

Parrainés par Quentin Bourdy & Noémie Honiat

Leur histoire commence par des livraisons de brunchs à domicile le week-end dans les environs de Rodez. Leur notoriété croissante et le succès de cette initiative les pousse à ouvrir leur propre adresse dans le centre en avril 2022. Dans ce restaurant vivant, de partage au cadre chaleureux, Émilie compose une cuisine délicate de marché et de saison en quête de goûts comme avec le potimarron rôti, orge perlé, échalotes confites, scorsonères, écume citronnelle et brocolis. À ses côtés, Édouard a mis au point une carte des boissons rythmée par ses découvertes.



Erassens Table pyrénéenne par Julia Clavé & Julien Saltet

Saillhan (65)

Parrainés par Stéphane Carrade

Dans le Pays d'Aure, au cœur des Hautes-Pyrénées, le duo a construit son restaurant de toute pièce. La salle de 25 couverts se déploie dans un cadre épuré et authentique (bois, pierre, verrière, poêle à bois). Le chef qui a travaillé aux côtés des frères Ibarboure dans la Pays-Basque y délivre une cuisine de terroir entre terre et mer à l'image de la truite des Pyrénées, déclinaison de carottes et bouillon thaï ; du pigeon de Souraïde, aubergines, abricots et jus corsé ou encore du thon rouge de Saint-Jean-de-Luz, fenouil, panisse au romarin et marinière. En salle, Julia Clavé assure un service à l'écoute et bienveillant.



Domaine de Cuq-en-Terrasses par Bastien Salvatge & Charline Sage

Cuq-Toulza (81)

**Parrainés par Michel Sarran
& Pierre Lambinon**

Sur les hauteurs de la vallée du Girou dans le Tarn, le restaurant de Charline Sage (ex Jardins de l'Opéra*) et Bastien Salvatge (ex second de Py'R**) se situe dans un ancien presbytère du 18e siècle au sein d'un magnifique domaine avec vue dégagée. À leur table, le duo met en avant sa région, en étroite collaboration avec les producteurs locaux et grâce à leur propre potager attenant. Parmi les plates signatures, ne manquez pas le Wellington de daim aux giroles et jus corsé au sapin ou le cabillaud à l'ail des ours et petits pois.

Région Paris - Île-de-France



Yabaï Sando par Walter Ishizuka

Paris (75)

Parrainé par Jean-François Girardin

Dans le quartier de l'Odéon à Paris, le chef originaire du Japon revisite le concept de street food japonaise et précisément le «sando», célèbre sandwich confectionné dans deux tranches de pain de mie moelleuses (le «shokupan», à la croisée du pain au lait et du pain de mie). Dans ce coffee shop au concept novateur, l'ancien chef du Hoxton également passé chez Paul Bocuse et au Ritz dévoile un lieu chaleureux et unique en son genre où le sando est sublimé en version gastronomique et garni de produits de qualité. Un restaurant hommage à la Street Food nipponne à découvrir dès que possible !



Oktobre par Martin Maumet

Paris (75)

Parrainé par William Ledeuil

L'ancien chef associé de William Ledeuil au Kitchen Galerie Bis inaugure sa table «Oktobre» à Paris en septembre 2023. Dans un décor chaleureux et enveloppant, il propose une cuisine audacieuse avec une attention particulière portée aux condiments. Les produits de saison sont travaillés dans des recettes françaises relevées d'épices, de vinaigres ou de piments comme avec le quasi de veau, aubergine laquée, radicchio et pleurote, condiment olive et moutarde violette.



Passionné par Satoshi Horiuchi

Paris (75)

Parrainé par Yuichiro Akiyoshi

Dans ce nouveau restaurant au décor contemporain et épuré du 9^{ème} arrondissement, le chef Satoshi Horiuchi compose une cuisine élégante et raffinée qui revisite les classiques de la cuisine française avec passion. Les techniques (cuissons, textures, températures) sont revisités pour créer des assiettes uniques en leur genre. Au menu de cette nouvelle adresse en vogue : filet mignon de veau rôti parfumé au thym et à l'ail, joue de bœuf braisée, sébaste meunière ou suprême de poulet jaune rôti. Pour les becs sucrés : terrine de chocolat, ruelle de mousse au café ou blanc-manger coco.



Dante par Rebecca Beaufour

Paris (75)

Parrainée par Giuliano Sperandio

Niché rue de Paradis à Paris, le restaurant de Rebecca Beaufour mise sur une cuisine ouverte et de grandes tables d'hôtes propices à la convivialité. Cette ancienne étudiante en économie change de voie à l'issue d'un stage chez Alain Passard. Elle cumule ensuite les expériences dans de prestigieux établissements (Ritz, Véfour, cuisines du Sénat) lors de son cursus à Ferrandi. Dans son premier restaurant, elle réalise une cuisine de produits inventive dans des assiettes ou des plats à partager à l'image de l'huître granité Daïquiri, du saucisson brioché et jus moutardé, des poireaux nouveaux, kiwi, vanille et bergamote ou de la porchetta au beurre d'herbes, asperges blanches et oseille.



Vaisseau par Adrien Cachot

Paris (75)

**Parrainé par Stéphanie Le Quellec,
Paul Pairet, Michel Sarran
& Thibault Sombardier**

Dans son vaisseau de la rue Faidherbe, l'ancien finaliste de Top Chef embarque ses convives dans un voyage gustatif singulier. Le décor minimaliste (murs noirs et lumières tamisées) enveloppe les clients dans une autre dimension, le temps d'un repas carte blanche qui se déploie dans un unique menu le midi et le soir. Terre, mer mais aussi abats signature sont au rendez-vous dans des propositions hautement inventives, tout au long du voyage.



Baillotte par Satoshi Amitsu

Paris (75)

Parrainé par Georges Blanc

Dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés, Satoshi Amitsu (ancien sous-chef de Georges Blanc) propose une cuisine contemporaine de produits des terroirs français mêlés à ses origines nipponnes. Dans un décor intégralement conçu en matériaux naturels (chaus, granit, céramique, bois et cuir), il compose des recettes élaborées avec attention et raffinement comme le gravelax de mulet noir, chimichurri, choux-raves, pommes, œufs de truite et jus de concombres ou la pintade, navet boule d'or et émulsion vin jaune. Passage obligé par la case dessert avec le tiramisu, espuma café, glace de lait à la cannelle, crumble et mousse chocolat au café ou le vacherin de main de Bouddha.



Momen par Romain Moreau & Louis Amen

Paris (75)

Parrainés par Kelly Rangama

À proximité du Boulevard Haussmann à Paris, le restaurant au décor de bistrot moderne des chefs Romain Moreau et Louis Amen propose une cuisine colorée, où chaque produit est sélectionné de façon à valoriser au mieux les circuits courts. Leurs recettes évoluent selon leurs envies et les saisons, et révèlent une cuisine imprégnée des bases de la gastronomie française, revisitée au gré de touches originales qui font leur signature. Pavé de cabillaud, chou rouge braisé au cidre, condiment myrtille, gaufrette de pomme de terre et pomme fruit ou filet de pintade fermière, fricassée de gnocchis, maïs, chorizo et sauce légère au chorizo : de quoi ravir les papilles de leurs convives.



Benjamin Schmitt Restaurant par Benjamin Schmitt

Paris (75)

Parrainé par Guy Savoy

Avec sa devanture vert sapin et ses grandes verrières qui apportent de la luminosité au restaurant, Benjamin Schmitt partage son univers dans un décor épuré où murs en pierre et colonnes industrielles côtoient mobilier moderne en bois et banquettes bleu-marine moelleuses. L'ancien sous-chef de David Bizet. Au restaurant L'Oiseau Blanc, revisite avec modernité des classiques de bistrot, dans le respect de la tradition comme la sardine bretonne en robe de sarrasin, crémeux de fenouil, raisin sec, pignons, jus de têtes ou le cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition. Côté desserts, mousse au chocolat, pavllova ou baba, eux aussi, revisités de touches inventives.



Le Bonhomme par Matthieu Charriaud

Paris (75)

Parrainé par Julien Binz

Ce projet à l'initiative de trois amis vise à rassembler autour de la gourmandise, du partage et de la convivialité. Après avoir sillonné la France à la recherche des meilleurs produits qui composeront leurs recettes, le trio développe une carte qui vise à tisser un lien fort entre leurs convives et les producteurs passionnés avec qui ils travaillent. Dans un cadre moderne et chaleureux (murs en briques, appliques lumineuses disséminées sur les murs, tables rouges et chaises en bois), Bonhomme propose une formule midi selon les arrivages et une carte du soir plus élaborée. Matthieu Charriaud dévoile son talent dans des assiettes inspirantes à l'instar des asperges vertes et blanches, pesto pistache et ail des ours, copeaux de Rodez Vieux ou du gigot d'agneau, tapenade à l'ail confit, carottes, citron confit et jus corsé au romarin. «Des copains, du terroir et des quilles» : une table où la bonhomie est de mise, sans aucun doute !



Restaurant Elsass par Guillaume Keush

Paris (75)

Parrainé par Julien Binz

Ce restaurant du 10^{ème} arrondissement invite à vivre une expérience alsacienne contemporaine et élaborée au cœur de la capitale. Côté vins, l'établissement opte pour une sélection 100% alsacienne à accompagner d'assiettes qui revisitent les traditions de cette région, dans des préparations aussi gourmandes que raffinées. Fricassée d'escargots, coulis vert, ail confit, beurre d'ail et crème légère de pomme de terre ; artichaut poivrade mijoté au riesling, fenouil, sauce végétale au safran d'Alsace ou belle côte de cochon, spaetzle et jus corsé : dans un décor qui mêle modernité et style industriel, le chef délivre une bistronomie travaillée, en hommage à sa région.



Amâlia par Eugenio Anfusio & Cecilia Spurio

Paris (75)

**Parrainés par Amandine Chaignot
& Christian Le Squer**

Cette ancienne juriste reconvertie en pâtissière étoilée et ce chef cuisinier passionné de haute gastronomie unissent leurs savoir-faire et l'amour de leur Italie natale autour d'une table commune à Paris. Amâlia ose une réinterprétation audacieuse et modernisée de la cuisine française, dans des assiettes raffinées qui valorisent les produits de qualité. On y déguste de véritables créations aux dressages léchés et aux inspirations multiples à l'image des raviolis farcis aux gambas, condiment nduja et noix de cajou, hollandaise aux crustacés et citron vert ou de la mangue en mousse et en sorbet, tagète, pomelo chinois et nuage léger au safran.



Dandelion par Antoine Villard

Paris (75)

Parrainé par Jean-François Girardin

Cette table intitulée «Dandelion» en référence à la «dent-de-lion» (autrement dit, le pissenlit) se niche dans une petite rue gourmande du XX^{ème} arrondissement de Paris à quelques encablures de la Place de la Réunion. Le cadre agréable de bistrot (murs en pierre, boiserie d'époque, chaises et tables en bois, colonnes industrielles) laisse entrer la lumière grâce à de larges baies vitrées. Au menu, le chef passé chez Septime et Double Dragon élabore une cuisine de marché instinctive, dans la veine néo-bistrot, ponctué d'influences asiatiques. Sardine grillée avec pâte de piment aux graines de tournesol, jus de têtes et épinards ; ris de veau braisé au barbecue et pak-choï croquant ou chou à la tropézienne, leurs assiettes goûteuses valent le détour !



La Table du Château par Elisabeth Passédât

Dampierre-en-Yvelines (78)

Parrainée par Laurent Trochain

La cheffe qui a exercé pendant longtemps au Royaume-Uni est de retour dans l'hexagone et accueille ses convives à cette charmante table nichée au cœur de la Vallée de Chevreuse. Sa cuisine mêle authenticité et modernité dans des assiettes hommage à la cuisine française où le végétal, les poissons et les crustacés sont sources d'inspiration. Tartare de langoustines, consommé de carapaces, shiso ; filets de sole grenobloise, pommes cocotte, asperges blanches, salicorne ou soufflé à la pomme Chantecler et poire Conférence, glace au Calvados : sa cuisine célèbre les produits et les terroirs, dans le respect des saisons.



Café César par Charles Boixel

Clichy (92)

Parrainé par Éric Fréchon

Ses expériences auprès de chefs prestigieux (Joël Robuchon, Pierre Gagnaire, Christian Le Squer ou Éric Fréchon) ont permis à Charles Boixel d'acquiescer une solide maîtrise de la cuisine. Associé à Baptiste Guégan, le duo ouvre sa table à Clichy en octobre 2023 dans un décor moderne et chaleureux (chaises orange en aluminium, murs bleu foncé, et bar contemporain aux inspirations Art Déco). La carte se décline en plusieurs versions, en continu du petit-déjeuner au dîner avec, par exemple, les cromesquis d'agneau façon tajine, yaourt menthe et citron confit ; la tarte croustillante aux champignons, œuf parfait et mimolette et pour finir, le cookie chaud à partager.



Alegria par Baptiste Junaro

Paris (75)

Parrainé par Rocco Seminara

Accompagné de Fiona Granjon (ex Groupe Eclaire), sa compagne dans la vie et derrière les fourneaux, Baptiste Junaro (ex Anne-Sophie Pic et Tom Meyer) inaugure Alegria à Paris dans le 16^e arrondissement. Leur table chaleureuse s'attache à diffuser un esprit de joie, de bonheur et d'allégresse aussi bien dans le service que dans l'assiette. Leur expérience gastronomique place la convivialité et le plaisir des mets au cœur de son projet.

Dans l'assiette, on découvre une cuisine française modernisée et réinventée au rythme des saisons et des inspirations du chef avec, par exemple, l'œuf mollet pané, asperges vertes et noisettes onctueuses, torrifiées et en émulsion mais aussi, la côte de cochon rosée, polenta à la sauge, maïs grillé, pop corn et consommé de champignons.

Région Pays de la Loire



Bairoz par Estelle Méheust & Jérôme Berdelou

Nantes (44)

Parrainés par Mathieu Pérou

Cuisine de marché le midi et carte gastronomique le soir, les assiettes de ce duo talentueux sont élaborées à partir de produits frais et locaux, dûment sélectionnés. Estelle Méheust en cuisine et Jérôme Berdelou à la pâtisserie : le tandem assure également le service en salle pour s'assurer d'être au plus proche de ses clients. À la carte : asperges, champignons, pistou aux herbes et écume au vin jaune ; poisson de la criée, artichaut poivrade, petits pois, fèves citronnées et émulsion à l'aillet confit ou riz au lait, mousse de lait et crème glacée au sarrasin, cette table vaut le détour !



Sens par Nicolas Adamopulos

Angers (49)

Parrainé par Christopher Hache

Sa trajectoire de haut vol (Christopher Hache, Éric Fréchon, David Toutain, Vincent Neveu) confère à Nicolas Adamopulos les savoir-faire pour ouvrir sa première table à Angers. Il y revendique une cuisine française moderne et puissante qui met en avant les terroirs avec audace, technique et précision. Courgette et cerise ; maigre et abricot ; bœuf et tomate ou melon et câpres : des associations inventives qui rassemblent autour des produits, des hommes et des gestes, trois piliers fondamentaux de sa cuisine.

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur



Les Petits Tabliers par Jean Chaillan

Vence (06)

Parrainé par Alain Llorca

Dans l'arrière-pays niçois, ce petit écrin de verdure situé dans le centre-ville de Vence est l'endroit idéal pour faire étape. Murs en pierre, patio arboré et boiseries : le cadre chaleureux est propice à une parenthèse pleine de gourmandise. Le chef compose une cuisine fraîche et de saison qui célèbre les produits du marché et les retours de pêche comme avec les Saint-Jacques au sarrasin, le poisson denté et sa minestrone automnale ou les ris de veau aux épinards.



Le Socle par Dominique Roca & Mikhaël Lyoubi

Nice (06)

Parrainés par Gaël & Mickaël Tourteaux

Dans leur restaurant niçois, Dominique Roca et Mikhaël Lyoubi ont choisi un décor lumineux et épuré où prédominent les matières naturelles (bois, osier, verre). Le couple formé dans de grandes maisons s'emploie désormais à retranscrire au plus près leur personnalité et leur sincérité dans une cuisine sans esbrouffe, qui va à l'essentiel. On y déguste par exemple une tortilla et soubressade, mayonnaise au piment Chipotle ; un zaalouk aux aubergines mais aussi des poissons ou de belles pièces de viandes à accompagner de garnitures.



Prémices par Benoît Cadot & Léa Marzullo

Marseille (13)

Parrainés par Georgiana Viou

Les deux associés se rencontrent à la Mercerie à Marseille avant d'inaugurer leur première adresse où s'écrit les prémices d'une histoire commune prometteuse. Mi-bistrot, mi-gastro, leur table accueille les marseillais comme les touristes de passage dans une ambiance décontractée. Aux fourneaux, Benoît Cadot propose une cuisine axée sur les produits dans des formats conviviaux. Ici, ce ne sont pas les assiettes que l'on partage mais bien les plats : courge rôtie ; gigot d'agneau, tombée de blettes, raisins frits, ajo verde à la pistache et ail confit ou tatin aux kakis, autant de préparations réconfortantes à arroser de la sélection de vins pointue de Léo Marzullo.



Mercato par Justine Pruvot

Marseille (13)

Parrainée par Georgiana Viou

La cheffe itinérante a posé ses valises dans ce bar à vin et restaurant de la cité phocéenne. Celle qui a longtemps travaillé dans la publicité avant de se reconvertir dans la cuisine concocte une cuisine de produits où le végétal est sublimé dans des recettes audacieuses. Jardinière de printemps en croûte et son condiment mûres, lacto, harissa ; pappardella ripiena ail des ours, bouillon de légumes ; croquettas de chou-fleur et comté ou riz au lait à la violette : les assiettes de Justine Pruvot sont fraîches et pleines de créativité.



Inari par Céline Pham

Arles (13)

Parrainée par Christophe Michalak

À l'été 2022, l'ancienne cheffe itinérante Céline Pham ouvre Inari, son premier restaurant situé à Arles dans une magnifique chapelle du 13^{ème} siècle. Ici, elle exprime toute sa créativité dans une cuisine qui fait le pont entre ses racines vietnamiennes et la gastronomie française. Dans un menu unique le soir imaginé au gré des arrivages, des saisons et de ses inspirations du moment, la cheffe nous transporte dans son univers, là où tout est permis pourvu que cela provoque des émotions.



Les Saisoniers par Florent Manini & Anna Thillaye

La Croix-Valmer (83)

Parrainés par Jean-Rémi Caillon

Dans cette cité balnéaire située à côté de Saint-Tropez, Florent Manini et Anna Thillaye accueillent locaux et vacanciers à leur table chaleureuse. Si le duo fait ses armes dans de grands restaurants (Vague d'Or*** et Sarkara**), leur volonté de proposer une expérience en harmonie avec leur personnalité prend le dessus. Dans leur restaurant et épicerie gourmande, à l'écart du bord de mer, ils confectionnent leurs propres viennoiseries ainsi qu'une cuisine simple et gourmande à l'image des gnocchis à la française, ricotta fumée et pastorale herbacée ou de la daurade marinée, fenouil en salade et vinaigrette vanille de Tahiti parfumée au citron. Une cuisine méditerranéenne de saison, aux goûts véritables où le sucré est aussi prometteur que le salé.



Restaurant du Val de Sault par Jean & Julie Launay

Sault (84)

Parrainés par Benoît Vidal

Face au Mont Ventoux, le Val de Sault est un petit coin de paradis ensoleillé de Provence. C'est ici que le chef Jean Launay et sa compagne Julie ont posé leurs valises, précisément dans le restaurant du Domaine du Val de Sault. Le chef propose une cuisine provençale gourmande et conviviale qui célèbre le terroir du Vaucluse comme avec la brochette d'agneau et son jus lavande et cassis ou l'effiloché de cochon du Ventoux et sa sauce chimichurri qui s'accompagne brillamment d'une purée à la truffe noire du Vaucluse. Pour terminer, ne passez pas à côté de la crème brûlée à la lavande de Sault.



L'Estevão par Charlène Estevão

Pernes-les-Fontaines (84)

**Parrainée par Coline Faulquier
& Lionel Levy**

Sous cheffe de Lionel Levy à l'Intercontinental Marseille, puis sous cheffe de Coline Faulquier dans son restaurant Signature, Charlène Estevao prend son envol en inaugurant sa propre table à Pernes-les-Fontaines dans le Vaucluse. Elle y propose une cuisine inspirée de ses expériences, ses voyages et aussi des concours qu'elle a mené avec persévérance et conviction (lauréate du Jeune Chef Roger Vergé en 2018 et de la Cuillère d'or en 2022). Pêche du jour, petits pois, fèves, réglisse, yaourt aux herbes et jus d'arêtes ou bœuf fumé, carottes en texture, royale curry et son jus de bœuf corsé : sa table est une ode subtile à la Méditerranéenne et à la Provence.



Le Saint-Gabriel par Romain Janin

Toulon (83)

Parrainés par Fabien Ferré

Romain Janin a inauguré sa table bistro-nomique sur le port de Toulon dans un décor de bistrot chaleureux (bancs en cannage tressé, damier revisité en plancher, bar en bois et fleurs suspendues). Dans ses assiettes, il propose une cuisine généreuse, gourmande et sans esbrouffe pleine de saveurs. On y retrouve des classiques de bistro (pâté croûte, chou façon Paris-Brest) et des recettes réinterprétées à la sauce du chef comme ce « gambas roll » aux légumes croquants et mayonnaise épicée ou les accras de Saint-Jacques et mayonnaise à l'avocat.

À propos de TheFork

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe. 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 11 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.

www.TheFork.fr

Contact presse

B.R/P

Bertrand Chenaud

Tél. 06 13 54 26 55

bertrand.chenaud@b-rp.fr

Victoria Loeung

Tél. 06 73 67 51 05

victoria.loeung@b-rp.fr



Partenaires

Partenaires Officiels



Fournisseurs Officiels



Partenaires médias



Remerciements

