

[Pour voir cet email, cliquez ici.](#)

TOP CHEF

.....à la carte

Uber Eats

OFC
The Original Food Court

**Un menu imaginé par Sébastien Renard
exclusivement pour
« TOP CHEF A LA CARTE »**

Depuis le 12 mai, The Original Food Court (OFC) accompagné par M6 Publicité, Uber Eats et FUSE, proposent les menus « Top Chef à la carte ». Chaque jeudi, le candidat sortant de l'émission de la veille présente son menu exclusif. Après avoir dévoilé le menu de Mohamed Cheikh, gagnant de la saison 12, de Lilian Douchet, Michaël Braure et Pascal Barandoni, c'est au tour de Sébastien Renard de présenter son menu éphémère pour « Top Chef à la carte ».

Le menu de Sébastien Renard est disponible à Paris et à Lille, en livraison sur l'application Uber Eats parrain de l'émission, en Click & Collect sur le site et l'application de The Original Food Court mais aussi à emporter dans tous les food courts OFC.

« Top Chef à la carte » par Sébastien Renard



Originaire de Caudry dans le Nord, Sébastien Renard ne cesse d'impressionner les chefs par son grand sens du détail et sa personnalité au grand cœur. Pour lui, la cuisine c'est avant tout donner du plaisir aux gens ; "C'est beau quelqu'un qui sourit et ça ne coûte rien » lâche le candidat en toute simplicité. A 27 ans, Sébastien a déjà un beau parcours devant lui. Il perfectionne son savoir-faire auprès d'Alain Ducasse au *Meurice* comme Chef de partie avant de rejoindre le *Papillon* de Christophe Saintagne dès son ouverture. En 2016 il rejoint l'équipe du chef Marc Meurin dans sa région natale au château de beaulieu, 2 étoiles Michelin. Le Chef Meurin prendra une place importante dans le cœur du candidat et lui donnera le goût d'une cuisine mettant en valeur des producteurs passionnés et passionnants. Sébastien cherche désormais à s'installer dans les Hauts de France, son berceau natal où il officie aujourd'hui en tant que chef à domicile.

Sébastien Renard c'est avant tout une cuisine avec des produits du terroir, mêlant simplicité et rigueur. En exclusivité pour « Top Chef à la carte », Sébastien a concocté un menu qui lui ressemble : On attaque avec une chiffonade **de truite fumée**, trio de tomates, œufs de truite, asperges vertes, poudre de genièvre et vinaigrette au sureau. On continue avec un inimitable potatoe bun ultra moelleux garnit de joue de boeuf confite à la bière, endives caramélisées, mayonnaise réglisse, pickles de graines de moutarde et rattes entières rôties au beurre noisette paprika. Enfin, on termine en beauté avec son Big Up au Nord : Entremet mousse au chocolat, crémeux de betterave rouge, éclats de meringue, framboises fraîches et estragon frais.

Disponible du 9 au 16 juin

Chiffonnade de truite fumée : 10,9€

Burger de veau : 16,9€

Dessert : 7,9€



**« Top Chef à la carte »
par Mohamed Cheikh**



Pour Mohamed Cheikh, la cuisine est une vocation depuis l'enfance. Initié par sa grand-mère, ses premiers plats sont la chorba, le couscous, ou encore les crêpes algériennes. Ancien chef de cuisine du restaurant Le Drugstore sur les Champs-Élysées, c'est sa participation à l'émission Top Chef dont il sort vainqueur qui le révèle au grand public l'année dernière.

Depuis, le chef a investi les cuisines du Jardin des Plantes à Paris avec son restaurant éphémère Manzili et a collaboré avec le chef doublement étoilé Jérôme Bancetel à La Pagode de Cos, restaurant de La Réserve Paris.

Le menu du gagnant de la saison 12 de Top Chef, Mohamed Cheikh, est disponible jusqu'à la fin de l'année et évoluera au fil des saisons.

Le Chef a imaginé des plats ultra gourmands, fidèles à sa cuisine ensoleillée, aux savoureuses tonalités méditerranéennes : un **Hot-dog Merguez** de chez Matzger revisité avec une méchouia, un **Long Fish Burger** au cabillaud et au pain à l'encre de seiche,

un **Kefta Burger** avec une viande de chez Metzger et la délicieuse harissa signature du Chef et provolone fumé, un **Bowl à la grecque** à l'agneau confit, semoule infusée au thym frais, salade de pois chiche au zaa'tar et raisins blonds ou encore un onctueux **Tiramisu** à la fleur d'oranger et praliné de pistaches !

Disponible à partir du 12 mai et jusqu'à fin décembre

Boneless chicken : 8,9 €
Bourek au thon : 6,9 €
Sambousek feta épinards : 8,9 €

Long Fish Burger : 15,9 €
Hot Dog Merguez : 11,9€
Kefta Burger : 16,9 €
Gluten Free Veggie Bun : 10,9 €
Bowl d'agneau confit : 19,9 €

Tiramisu fleur d'oranger et praliné pistache : 6,9 €
Panna cotta poire cacao : 6,9€

Entrée / plat : 21,90 €
Plat / dessert : 19,90 €
Entrée / plat / dessert : 27,90 €

OFC reste fidèle à son concept Mix & Match. Il est donc possible de combiner en une seule commande les plats de Mohamed avec ceux des candidats de la saison.

INFORMATIONS PRATIQUES

TOP CHEF A LA CARTE

Disponible à Paris et à Lille

En livraison exclusivement sur l'application Uber Eats

En Click & Collect sur sur <https://www.originalfoodcourt.com> et sur [son application](#)

A emporter dans les food courts OFC :

Paris 16 : 18 avenue du Président Kennedy 75016

Paris 12 : 54 boulevard de Picpus 75012

Boulogne : 1 rue Traversiere 92100

Levallois : 68 ter rue marjollin 92300

Lille : 149 rue Nationale 59800

Entrée et plat : 21,90 €
Plat et dessert : 19,90 €

Entrée, plat, dessert : 27,9 €

À propos d'OFC

OFC s'impose sur le marché de la livraison comme un acteur unique en son genre. La marque rassemble en effet les cartes de restaurants déjà existants et reconnus au sein d'un même espace, devenant ainsi le premier food court digital en France. Loin des clichés des cuisines-labo cachées qui ne sont pas destinées à accueillir du public, les food courts d'OFC invitent au click & collect et à la vente à emporter spontanée. Le design extérieur et intérieur de chaque OFC a été créé par le célèbre studio international d'architecture Crosby Studios. Les façades colorées et les espaces d'accueil sont conçus comme des lieux de vie urbains et s'inscrivent au cœur des villes.

Avec son nouveau service de Mix & Match, OFC propose désormais de se faire livrer son propre assortiment de produits en choisissant parmi les plats iconiques des restaurants du catalogue, et ce en une seule et même commande. Une offre inédite sur le marché.

Fort de son succès à Paris, en proche banlieue et à Lille, de prochaines ouvertures OFC sont déjà prévues dans le reste de la France à commencer par Nice, Nancy, Bordeaux ou encore Marseille au printemps/été 2022.

À propos de M6 Publicité

M6 Publicité accompagne ses clients dans leurs enjeux de communication en mettant à leur disposition une large palette de solutions sur mesure pour toucher les plus de 32 millions de Français qui consomment chaque jour les médias du groupe M6. 2e régie plurimédia de France, M6 Publicité met à disposition de ses clients annonceurs une multitude de solutions s'appuyant sur les actifs du groupe M6 en TV ([M6](#), [W9](#), [6ter](#), [Gulli](#), [Paris Première](#), [téva](#), [Tiji](#), [Canal J](#), [serieclub](#), [M6 Music](#)), radio ([RTL](#), [Fun Radio](#), [RTL2](#)), digital ([6play](#), [CuisineAZ](#), [Passeport Santé](#), [Turbo](#), [Deco...](#)) et influence ([Ctzar](#)). Ces dispositifs vont de la vente d'écrans publicitaires à la conception d'opérations de brand content plurimédia en passant par le parrainage d'émissions ou l'influence marketing.

À propos d'Uber Eats en France

L'application Uber Eats est disponible dans plus de 300 agglomérations françaises et permet de se faire livrer les plats et les produits du quotidien de plus de 40 000 restaurants et commerçants partenaires, en moyenne en moins de 30 minutes, 7 jours sur 7 sans minimum de commande. La technologie et le savoir-faire d'Uber sont mis au service des restaurants pour simplifier la livraison de repas et faire bénéficier de la meilleure expérience aux utilisateurs.