

1^{ère} édition
2023



LES PÉPITES DU QUARTIER

DELIVEROO DÉVOILE LES RESTAURANTS PRÉFÉRÉS DE SES UTILISATEURS, À PARIS, BORDEAUX, LYON, MARSEILLE ET AIX-EN-PROVENCE

"Il n'y a pas que les restaurants gastronomiques qui méritent d'être récompensés ! Les restaurants de proximité, pour moi, c'est des instants de vie et de partage ensemble, c'est l'âme d'un quartier, c'est fédérateur ! Ce sont des valeurs qui me tiennent à cœur et qui m'ont donné envie de représenter la première édition des Pépites du Quartier de Deliveroo"
Xavier Pincemin, Chef et Maître de Cérémonie de cette première édition.



©byalizebarthelemy



Mardi 14 novembre au soir, l'excitation culinaire était à son comble dans le 10^e arrondissement de Paris, à la Fabrique, lors de la cérémonie de remise des prix des "Pépites du Quartier".

Organisée par Deliveroo pour la première fois cette année, cette compétition a permis aux utilisateurs de récompenser et célébrer leurs restaurants locaux préférés dans

5 grandes villes françaises :
Paris, Bordeaux, Lyon, Marseille
et Aix-en-Provence.

**BONNES
VIBES**
UNIQUEMENT



Plus de 500 restaurateurs en lice dans 8 catégories, chacune représentant une facette unique de la gastronomie internationale, de l'Amérique du Nord et l'Amérique du Sud, à l'Asie Pacifique en passant par le Moyen Orient, l'Afrique et l'Europe, ou encore des catégories récompensant les meilleurs adresses pour se faire livrer un repas en famille, un déjeuner sur le pouce ou encore le petit-déjeuner ou le brunch !

**TROP
BOOOON**

FRAIS!



Après des semaines d'anticipation et plus de 22,000 votes montrant l'attachement des utilisateurs à leurs restaurants favoris et à la plateforme, Deliveroo a levé le voile sur les lauréats de cette compétition gastronomique palpitante et révélé le nom des restaurateurs qui ont brillé dans ces différentes catégories, mettant en lumière la diversité et l'excellence de la scène gastronomique locale.

Le Chef Xavier Pincemin, lauréat de Top Chef 2016, était Maître de cérémonie pour l'occasion, en présence des équipes de Deliveroo et des partenaires restaurateurs gagnants.



ZOOM SUR LA SCÈNE CULINAIRE PARISIENNE, OÙ L'EXCELLENCE QUOTIDIENNE A ÉTÉ CÉLÉBRÉE COMME JAMAIS AUPARAVANT.

LES GAGNANTS :



K-TOWN

Asie Pacifique

K-town, le premier restaurant street food coréen en France, est né de l'initiative de deux amis qui ont uni leurs passions pour la cuisine et la culture asiatique en 2019. Leur vision était claire : introduire un concept novateur axé sur le partage tout en rendant accessibles les best sellers de la street food asiatique. La carte offre une expérience gustative unique, mettant en vedette le célèbre poulet frit à la coréenne, décliné dans une multitude de saveurs captivantes telles que le Korean Fried Chicken Honey Garlic, le cheddar and cream ou encore le Hot Pepper, des délices qui éveillent les papilles !



CHLEW

Amérique du Nord

Chlew incarne l'essence même du sandwich à la new-yorkaise ! Une institution où la qualité de la charcuterie est primordiale. Ce lieu emblématique offre une expérience culinaire authentique en proposant des sandwiches élaborés à partir de produits frais, méticuleusement préparés chaque jour par une équipe de passionnés toujours en quête d'innovation. Depuis deux ans à Paris, Chlew réinvente l'art du sandwich pastrami, et son fameux sandwich Signature est incontestablement à ne pas manquer, étant le joyau convoité par les amateurs de saveurs uniques.

TROP
BOOOON



SÜRPRIZ - BERLINER KEBAB

Dejeuner sur le pouce

Un Kebab Surprise, c'est d'abord un pain provenant d'un petit boulanger turc du 10e arrondissement. À l'intérieur, de fines tranches de poulet grillé et mariné (provenant du même boucher que Moustafa, aka le meilleur kebabier de Berlin), côtoient un incroyable mélange de crudités et de légumes cuisinés ; le tout saupoudré de fromage frais émietté et saucé. Difficile de faire mieux !



BOUILLON SERVICE

Europe

Bouillon Service propose la formule gagnante : de bons produits, à petits prix, gros réconfort ! Bouillon Service régale ses clients avec les plats phares de leurs célèbres brasseries : œuf-mayo (classé meilleur au monde!), saucisse-purée, bœuf bourguignon et coquillettes, Paris-Brest...



MEZZENCORE

Afrique & Moyen Orient

Mezzencore, N°1 des plats les plus tendances au monde sur Deliveroo en 2022 🏆 avec son fameux chawarma Poulet. En 2016, Bassel et Wael ont uni leurs passions et leur héritage familial pour donner naissance à Mezzencore. Ces cousins inséparables ont puisé dans les profondeurs de leur héritage pour proposer leur interprétation unique de l'art de vivre levantin. Leurs plats débordent de saveurs chaleureuses, mettant en avant une variété de mezzés, des viandes grillées exquis et des salades aux couleurs vibrantes. À travers chaque plat, ils parviennent à marier avec brio générosité et convivialité, offrant ainsi une expérience culinaire sans faille. Toutes les recettes, minutieusement élaborées, sont confectionnées quotidiennement par des artisans experts dans l'art de la cuisine méditerranéenne.

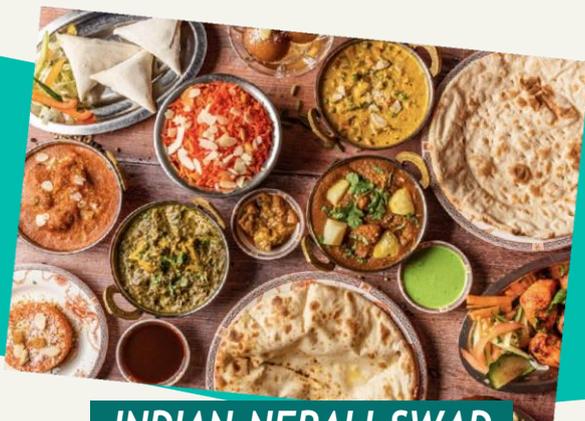


CLASICO ARGENTINO

Amérique du Sud

Clasico Argentino représente l'ultime destination pour savourer les meilleures empanadas en France, offrant un véritable voyage gustatif vers l'Argentine. La clé de leur succès réside dans une qualité de produit incomparable qui transporte les papilles directement dans les rues animées de Buenos Aires. Niché sous une pâte dorée à la perfection se trouve un mélange culinaire exquis, où chaque bouchée dévoile un festival de saveurs authentiques. Parmi les favoris incontestés figurent le "pollo" et le "fugazzeta", deux petites merveilles qui captivent les palais par leur délicatesse et leur authenticité.

MIAAAM



INDIAN NEPALI SWAD

Repas en famille

Découvrez chez Indian Nepali Swad une cuisine indo-népalaise authentique et généreuse, parfaite pour des repas en famille, où chaque plat est une invitation au voyage au cœur de l'Asie du Sud.



THE FRENCH BASTARDS

Petit déjeuner ou brunch

The French Bastards, maison fondée hier, leur carte change au gré des saisons. L'ADN foodporn, lui, ne change jamais !



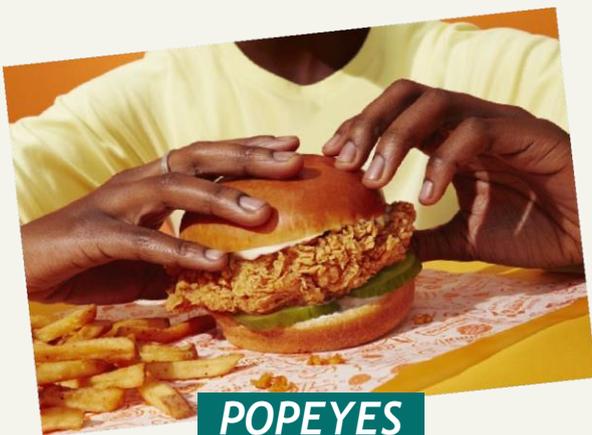
Au cours de cette cérémonie, Deliveroo a réservé une reconnaissance spéciale à 5 de ses restaurants partenaires ayant fait preuve d'excellence, d'innovation et d'engagement. Ces lauréats ont été sélectionnés par un jury composé de 4 membres de l'équipe Deliveroo, représentant les domaines du commercial, du marketing et des opérations.



JUNK

Meilleur Restaurant Éditions

À la quête d'un burger sans compromis ? Junk est l'adresse incontournable où les règles classiques volent en éclats ! Adieu la salade traditionnelle, les oignons et les rondelles de tomate ! Ce lieu propose un burger singulier, fusionnant une sauce entièrement faite maison, un pain brioché et une viande d'origine française (Limousine/Charolaise) délicatement smashée, le tout enveloppé d'un fromage à l'américaine ! Chez Junk, l'expérience du burger se réinvente à travers une combinaison audacieuse et exquise, défiant les conventions pour ravir les palais avides de saveurs uniques.



POPEYES

Révélation de l'Année

Popeyes, le Big Boss du poulet, tire sa richesse culinaire d'un lieu tout particulier : la Louisiane, réputée pour être un véritable melting-pot culturel. Les saveurs authentiques de Popeyes sont ancrées dans deux héritages distincts de cette région : le Créole et le Cajun. Ces traditions, mêlant les goûts et les techniques, se sont métissées au fil du temps pour engendrer des saveurs uniques.



POKAWA

Prix de l'Innovation

Maxime Buhler et Samuel Carré, ont rencontré le Poké, ce plat typiquement hawaïen 🌺, en 2016.

Et devinez quoi ? It's a match 😊

À mi-chemin entre le Chirashi et le Ceviche 🥗, le

Poké Bowl marie à l'origine du poisson cru

mariné 🐟, des fruits et des légumes frais, le tout

dressé sur une base de riz vinaigré. Cette fusion

entre "Poké" et "Hawaï" reflète parfaitement nos

fondateurs : une célébration du voyage ✈️ tant

par les recettes exotiques, colorées et

savoureuses qu'elle propose, que par le décor

dépaysant et convivial de ses restaurants 🌴🌈

Gourmands, sains et équilibrés, les Poké trouvent

leur harmonie à la frontière du bien-être et de

l'alimentation saine.





G LA DALLE

Ascension de l'Année

G LA DALLE, le snackfood qui abat la Dalle depuis 2014 ! 🍔🍟🔥 Depuis son lancement en 2014, cette enseigne de snack food 100 % halal n'a cessé de s'étendre dans les grandes villes. Les établissements de G La Dalle offrent une diversité de plats savoureux et abordables comprenant une gamme variée de spécialités : sandwiches, hamburgers, kebabs et desserts délicieux.



LE CAMION QUI FUME

Restaurant de l'Année

Pionnier dans le domaine des food trucks, Le Camion Qui Fume est devenu une référence en matière de hamburgers haut de gamme. Ses créations culinaires emblématiques, les "smash burgers", ont conquis les amateurs de burgers avec leur viande parfaitement grillée et leurs accompagnements soigneusement sélectionnés.

TROP BOOON



Les "Pépites du Quartier" incarnent la volonté de Deliveroo de promouvoir et de soutenir les restaurants de quartier, mettant en avant la richesse de la scène culinaire qui fait de la Ville Lumière une capitale cosmopolite. Ces lauréats reflètent l'authenticité de leur cuisine et résultent de l'engagement passionné des restaurateurs envers leur art, visant à offrir des expériences gustatives authentiques et gratifiantes à leurs clients.

À propos de Deliveroo

Deliveroo est une entreprise primée à plusieurs reprises fondée en 2013 par William Shu et Greg Orlowski. Deliveroo collabore avec plus de 182 000 restaurants et commerces et 135 000 livreurs partenaires, afin de proposer la meilleure expérience de repas et courses en ligne au monde. L'entreprise, dont le siège est situé à Londres, est présente dans 10 marchés géographiques : la Belgique, la France, Hong Kong, l'Italie, l'Irlande, Singapour, les Émirats arabes unis, le Koweït, le Qatar et le Royaume-Uni.