

priceless

Dossier de presse
Juin 2025

TheFork
Awards

priceless

Le seul prix gastronomique 100% décerné
par le grand public revient pour une 6^{ème} édition,



LE GRAND PUBLIC A LA PAROLE

TheFork Awards est le seul prix gastronomique où **c'est uniquement le grand public qui décide** du palmarès final. Conçu pour **rassembler et fédérer** toute la profession — des Chefs étoilés à la nouvelle génération en passant par les passionnés de gastronomie — les TheFork Awards ont fait un pari audacieux : confier aux Chefs le soin **de repérer les talents de demain**, et au public **le pouvoir de les consacrer**.

Cette démarche s'inscrit en parfaite cohérence avec l'idée fondamentale qu'un Chef cuisine avant tout pour ses clients. Chaque année, ce sont des milliers de votants qui soutiennent leurs tables coup de cœur et révèlent les futurs étoilés.

Dès aujourd'hui et jusqu'au 30 septembre, le grand public est ainsi invité à découvrir la sélection de nouvelles tables 2025 et à voter pour leur table coup de cœur sur le site www.thefork-awards.fr, pour élire le nouveau meilleur restaurant de France.

UNE SÉLECTION D'EXCEPTION

Cette année encore, **ce sont plus de 80 Chefs étoilés**, à l'instar de Guy Savoy, Mory Sacko, Hélène Darroze, ou encore Georgiana Viou qui se sont mobilisés pour repérer et mettre en lumière les nouveaux restaurants les plus prometteurs de France, avant qu'ils ne soient consacrés par les plus grands Guides.

Bien plus qu'un simple palmarès, ce prix est porté par une valeur fondamentale : la transmission. À travers cette sélection de nouvelles tables dans toutes les régions de France, ils témoignent de leur confiance, apportent un véritable soutien à leur nommé, et incarnent cette transmission essentielle pour faire vivre la gastronomie française.

Ainsi, **tous les nouveaux restaurants en France peuvent être éligibles aux TheFork Awards s'ils répondent à 3 critères simples :**

- Avoir ouvert depuis moins de 2 ans, soit depuis janvier 2023 pour cette édition
- Ne pas être déjà récompensés par un grand guide gastronomique
- Être recommandé par un grand Chef



TheFork Awards en 3 chiffres :

- **350 restaurants nommés** depuis le lancement en 2019 (hors édition 2025)
- **30 restaurants nommés** devenus étoilés depuis 2019
- **50% des lauréats 2024** ont décroché une étoile en 2025

LE PRIX QUI RÉVÈLE LES ÉTOILES DE DEMAIN

Les **TheFork Awards** mettent en lumière celles et ceux qui osent ouvrir leur restaurant et bousculent la scène gastronomique. **Véritable tremplin, les TheFork Awards révèlent en avant-première les futurs étoilés et grands Chefs de demain.**

Depuis 2019, ce sont déjà 30 lauréats qui sont devenus étoilés depuis. Signe que cela s'intensifie : en 2024, **1 lauréat sur 2** - *Amalia (Paris)*, *Sechex-nous (Annecy)*, *Symbiose (Cabourg)* - a décroché sa **première étoile au Guide MICHELIN**, quelques mois seulement après sa distinction aux TheFork Awards.



TheFork Awards en partenariat avec Mastercard

TheFork est fier d'annoncer Mastercard comme sponsor principal des TheFork Awards dès l'édition 2025. Soutien de longue date du monde culinaire et de l'innovation, l'engagement de Mastercard apporte une nouvelle dimension à notre mission de célébrer les talents gastronomiques émergents.

Ce partenariat d'envergure marque une nouvelle étape dans un engagement commun pour l'excellence et l'innovation dans l'univers de la gastronomie.

Dans ce cadre, TheFork et Mastercard ont le plaisir de dévoiler une nouvelle distinction majeure : le **Mastercard Impact Award**, accessible aux établissements nommés aux TheFork Awards 2025.

Ce prix mettra à l'honneur les restaurants qui incarnent un leadership exemplaire dans trois domaines clés : le soutien aux communautés et aux entreprises locales, la valorisation d'un tourisme authentique et original, et l'accompagnement des jeunes talents dans leur développement et leur capacité à innover.

Ce partenariat incarne une ambition commune : faire rayonner une gastronomie engagée et tournée vers l'avenir.



Rendez-vous à Marseille le 1^{er} décembre



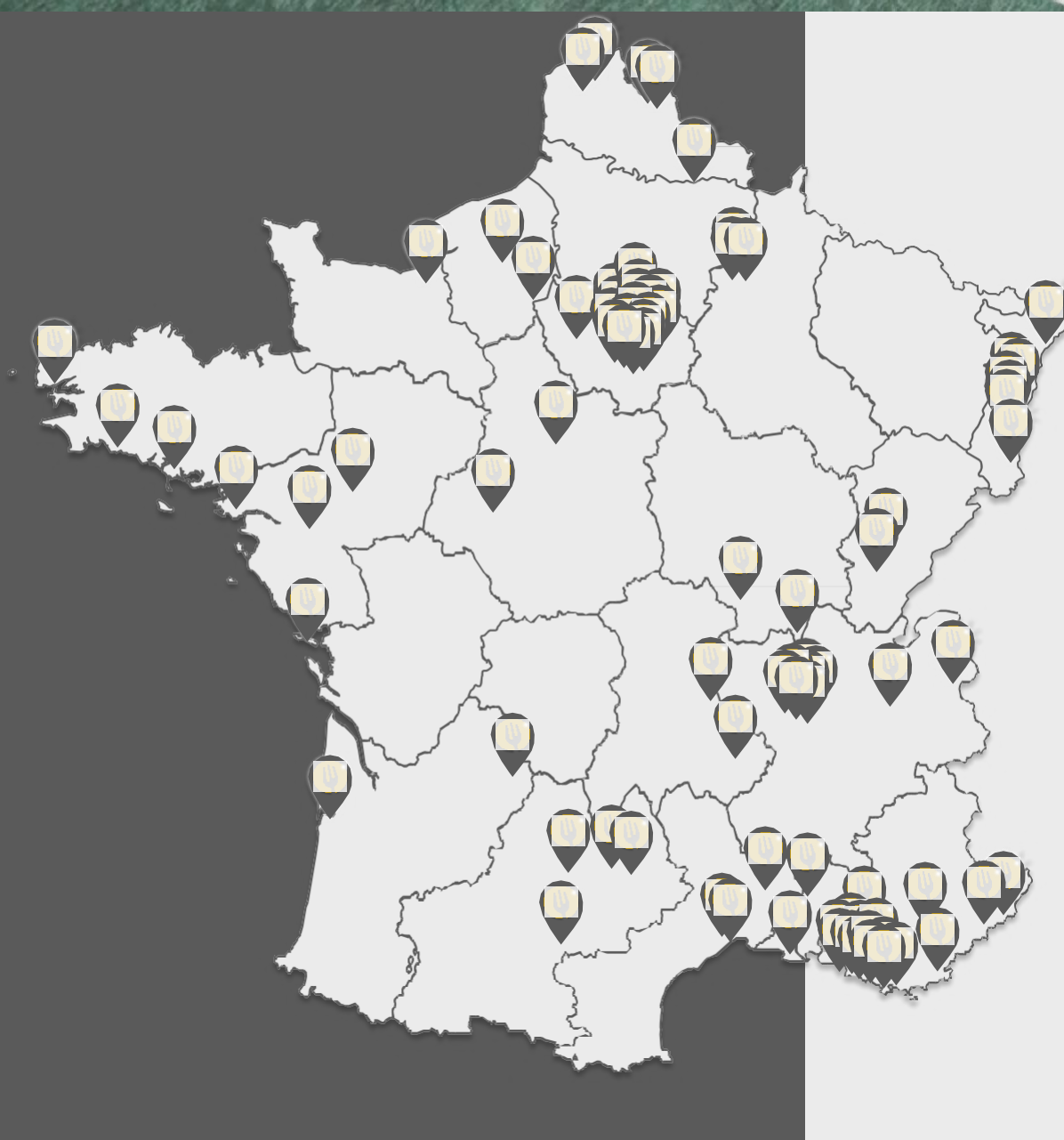
Les lauréats 2025, dont le Grand Prix du Public qui aura reçu le plus de votes, devenant ainsi le Nouveau meilleur restaurant de France, seront dévoilés lors d'une soirée d'exception le 1^{er} décembre 2025, au Palais du Pharo à Marseille.

Marseille sera mise à l'honneur comme partenaire majeur de cette édition, affirmant sa place de choix sur la carte gastronomique française. Bien plus qu'un simple partenaire, la cité phocéenne incarne une scène gastronomique dynamique, riche en ouvertures récentes, et accueille de nombreux talents émergents, symbolisant à la fois la diversité et l'énergie du secteur dans son ensemble.



Qu'ils soient installés dans un petit village ou au cœur d'une grande ville, les restaurants nommés aux **TheFork Awards avec Mastercard 2025** racontent tous une belle histoire de transmission, de passion et d'audace.

Anciens de grandes maisons, formés auprès des plus grands Chefs — dont certains sont aujourd'hui leurs parrains et marraines — ces talents tracent aujourd'hui leur propre chemin. Derrière chaque ouverture se cache une aventure humaine : reprises familiales sur plusieurs générations, projets portés en couple ou entre amis, ou premières adresses ouvertes avec enthousiasme.



Dans l'assiette, une offre variée et généreuse : plats à partager, menus en plusieurs temps, cuisine de terroir revisitée ou gastronomie intuitive. Tous ont en commun un engagement fort : valoriser les circuits courts et les producteurs locaux, faire rayonner leur région, et inscrire leur cuisine dans une démarche durable et responsable.

Région Auvergne-Rhône-Alpes



MAISON FORTE

Par Mickaël Marcoux

Farnay (42)

Parrainé par Cedric Burtin

La Maison Forte mêle charme rustique et style scandinave grâce à Mickaël Marcoux en cuisine et Marie-Jeanne Rault en salle. Leur cuisine locavore et de saison sublime produits bio et circuits courts dans un cadre raffiné.



CASA VERDE

Par Robin Carrot

Monistrol-sur-Loire (43)

Parrainé par François Gagnaire

Casa Verde allie tradition et modernité dans un cadre chaleureux, porté par les frères Robin et Tom Carrot. Leur cuisine créative, engagée et inspirée, s'appuie sur des produits locaux, des menus à thème et une cave soignée pour offrir une expérience sensorielle unique.



LES CHÊNES

Par Léo Fafournoux

Augerolles (63)

Parrainé par Tom Meyer

À 25 ans, Léo Fafournoux reprend Les Chênes à Augerolles, perpétuant l'héritage familial avec une cuisine sincère et enracinée. Formé chez Marcon et Meyer, il sublime les produits auvergnats et le savoir-faire local dans un cadre paisible et inspirant.



BRUTAL

Par Alban Joriot

Lyon (69)

Parrainé par Christian Têtedoie

Alban Joriot imagine une fusion inédite entre street food et gastronomie, dans un cadre contemporain et assumé. Passé chez Christian Têtedoie, il signe une cuisine audacieuse aux associations surprenantes, entre finesse et esprit urbain.



ASTRAL

Par Ronan Lavillaugouet

Lyon (69)

Parrainé par Jeremy Galvan

Au restaurant Astral, le chef propose une cuisine de saison, authentique et inspirée par ses voyages ainsi que par les produits locaux. Ce lieu simple et chaleureux invite à savourer des plats passionnés, sans prétention, pour un moment convivial et gourmand.



CARBONE

Par Martin Venien

Lyon (69)

Parrainé par Mathieu Perou

Avec sa cuisine ouverte et des cuissons à la braise, Carbone propose une expérience sincère et transparente, au comptoir ou à table. Produits soigneusement sourcés, viandes d'Aveyron : tout est maîtrisé de bout en bout.



SÖMA

Par Sarah Hamza

Lyon (69)

Parrainée par Thomas Belval-Sanna

Söma offre une expérience chaleureuse dans un cadre intimiste avec une cuisine ouverte et une carte courte, axée sur des produits frais et de saison. Ce bistrot moderne allie convivialité, simplicité raffinée et une touche méditerranéenne subtile.



MURMURES

Par Noé Saillard

Lyon (69)

Parrainé par Thomas Belval-Sanna

Murmures est un restaurant intime où l'on reçoit les clients comme des amis, sans carte, pour une expérience surprise. En cuisine, Noé sublime les produits simples avec Rémi, tandis que Jade et Alexandra assurent une pâtisserie audacieuse et un service attentif.



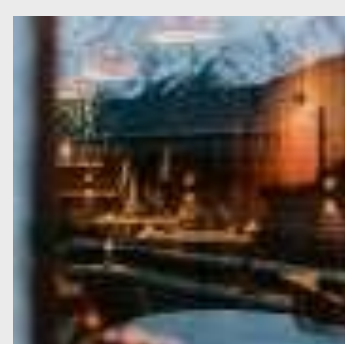
CASA LUPITA

Par Sandra Alvarez

Lyon (69)

Parrainée par Christophe Marguin

Casa Lupita, dans le 6^e arrondissement de Lyon, est menée par la cheffe Sandra Alvarez, qui propose une cuisine inventive et savoureuse. Chaque plat célèbre des produits de qualité pour une expérience authentique et conviviale.



LA FERME DE CUPELIN

Par Lauriane & Florian Langelier

Saint-Gervais-les-Bains (74)

Parrainés par Louis Gachet

Ce restaurant célèbre les saveurs des montagnes et des lacs à travers une cuisine qui rend hommage au terroir savoyard et transalpin. En collaboration étroite avec producteurs et artisans, il raconte des histoires empreintes des parfums d'épicéa et de génépi, symboles de rencontres et de partage.

Région Bourgogne-Franche-Comté



AGAPES A TABLE

Par Kevin & Clémence

Chevagny-les-Chevrières (71)

Parrainés par Eric Pras

Agapes à table célèbre la convivialité autour d'une cuisine généreuse portée par Clémence et Kévin, couple complice formé dans de belles maisons comme Lameloise ou La Villa Madie.



VERTFEUILLE

Par Léa Sénot & Clément Bourdiaux

Arc et Senans (25)

Parrainés par Yoann Conte & Hugo Bourny

Vertfeuille réunit Léa Senot et Clément Bourdiaux, deux chefs passionnés qui modernisent la cuisine de Franche-Comté. Installés à Arc-et-Senans, ils créent une cuisine d'auteur ancrée dans le terroir, portée par leur maîtrise des cuissons et l'équilibre des saveurs.



LA TABLE DU GRAPIOT

Par Vivien Sonzogni

Pupillin (39)

Parrainé par Louis Gachet

La Table du Grapiot, lancée par cinq associés, célèbre les produits du terroir avec des inspirations venues d'ailleurs. En respectant les saisons et en collaborant étroitement avec les producteurs locaux, chaque assiette sublime la simplicité des ingrédients par des créations authentiques et inspirées.



ERRE

Par Marine Mateos & Clément Vergeat

Chassy (89)

Parrainés par Nina Métayer

Chez Erre, Clément Vergeat mêle influences nordiques et soleil du Sud autour de produits de la mer et techniques de conservation. Les desserts de Marine Mateos complètent l'expérience avec une touche de gourmandise aux accents régionaux.

Région Bretagne



LA TENTATION DES METS

Par Alan Lescot

Brest (29)

Parrainé par Nicolas Conraux

Le chef signe une cuisine locale et créative, inspirée par ses racines et ses voyages. Avec son équipe, il défend une table conviviale, axée sur le partage et le terroir.



ATELIER MÉLANIE

Par Laura Martinon & Jean-Baptiste Caillarec

Riec-sur-Bélon (29)

Parrainés par Olivier Bellin

Jean-Baptiste et Laura, tous deux formés dans de grandes maisons, unissent leur savoir-faire en ouvrant L'Atelier Mélanie. Ce lieu reflète leur passion commune pour une gastronomie précise et généreuse, inspirée par leurs parcours en palaces.

Région Centre-Val de Loire



AUDACE

Par Francisco Agostinho

Montbazon (37)

Parrainé par Philippe Mille

À Montbazon, Audace propose une cuisine inventive et raffinée, où chaque assiette révèle l'inspiration du chef et la richesse des produits locaux. Dans un cadre intimiste, saveurs inattendues et créativité font de chaque repas une véritable expérience sensorielle.



AUBERGE DU CHEVAL BLANC

Par Corentin Poyau

Selles-Saint-Denis (41)

Parrainé par Christophe Hay

À l'Auberge du Cheval Blanc en Sologne, Corentin Poyau et sa compagne Odeline perpétuent avec passion l'héritage familial transmis par Ludovic Poyau. Dans ce relais de poste du XVIIIe siècle, Corentin valorise les produits locaux et les circuits courts, offrant une expérience authentique.

Région Grand Est



MA.MAISON

Par Manon Nasti & Lucas Di Palma

Guémar (68)

Parrainés par Olivier Nasti, Jean-Yves Schillinger & Nicolas Stamm-Corby

À Guémar, Ma Maison réunit Manon Nasti et Lucas di Palma autour d'une cuisine italienne élégante et maîtrisée. Arancini, risotto safrané ou agneau saltimbocca composent un menu raffiné, complété par des desserts soignés et de beaux vins au verre.



BISTRO BY FOREIGN LOCAL

Par Tariq Ali & Justine Defrasne

Ribeauvillé (68)

Parrainés par Marc Haeberlin

Dans une ancienne épicerie de Ribeauvillé, Justine et Tariq ont ouvert un bistrot chaleureux mêlant influences américaines et produits alsaciens. Leur cuisine moderne, épicée et colorée s'inspire de la nouvelle scène culinaire des États-Unis, patrie d'origine de Tariq.



BRION

Par Geoffrey Lengagne

Sélestat (67)

Parrainé par Christian Le Squer

Geoffrey Lengagne incarne une nouvelle génération de chefs, formée auprès de figures comme Viannay, Gagnaire ou Keller. Avec Brion, il signe une cuisine d'auteur libre et raffinée, mêlant produits d'exception, créativité saisonnière et élégance contemporaine.



ACOLYTES

Par Lucas Engel

Sélestat (67)

Parrainé par Nicolas Stamm-Corby

Pour Lucas Engel, chef du restaurant Acolytes, la générosité se mesure dans le lien humain plus que dans l'assiette. Chaque plat, chaque geste vise à créer un moment de partage sincère, où la cuisine devient prétexte à la rencontre.



LA BELLE ÉPOQUE

Par Michaël Jakovljev

Habsheim (68)

Parrainé par Chatchai Klanklong

La Belle Époque est un bistrot authentique qui fait revivre les saveurs d'autrefois en revisitant les recettes de nos grands-mères avec passion. Leur cuisine sincère, gourmande et accessible privilégie le partage, tout en restant abordable pour tous.



CÉLESTE

Par Dorian Lagier & Léa Demay

Reims (51)

Parrainés par Arnaud Lallement

Léa et Dorian offrent un bar à manger chaleureux où les bruschettas gourmandes et fromages fondus à base de produits de saison ravissent les papilles. Après plusieurs mois de préparation, le couple s'apprête à proposer des soirées cocktails et musique pour compléter cette expérience conviviale.



LE PIRAS

Par Marco Piras & Charles Pinat

Reims (51)

Parrainés par Philippe Mille

Charles Pinat et son équipe proposent une cuisine bistronomique savoureuse, en menus ou à la carte renouvelée tous les 2-3 jours. Ambiance conviviale, belle sélection de vins et décoration moderne complètent cette belle adresse.



MOZZARÉMOIS

Par Jérémy Hoerner

Reims (51)

Parrainé par Arnaud Lallement

Chez Mozza Rémois, Jérémy Hoerner sublime la mozzarella sous toutes ses formes en l'associant avec créativité aux spécialités locales. Une fusion réussie entre l'Italie et Reims, à savourer autour de tapas, plats du jour et vins soigneusement choisis.



LE 1617

Par Margaux Pic & Pierre-Philippe Buliard

Rodern (68)

Parrainés par Gilles Leninger

Depuis 2023, le restaurant 1617 à Rodern propose une cuisine bistronomique raffinée et locale signée Pierre-Philippe Buliard. Un caveau de 60 places ouvrira en 2025, avant la renaissance de l'hôtel.



AUBERGE DU PONT DE LA ZORN

Par Joffrey Kientzel

Weyersheim (67)

Parrainé par Cédric Deckert

Dans un décor alsacien mêlant marqueteries d'art et bois brut, le restaurant propose à la dégustation de savoureuses spécialités régionales, dont d'excellentes tartes flammées. Joffrey Kientzel accueille sa clientèle dans un cadre bucolique avec sa terrasse en bord de Zorn.

Région Hauts-de-France



RENÉE

Par Charles Bruneval

Dunkerque (59)

Parrainé par Eugène Hobraiche & Camille Delcroix

Le chef Charles Bruneval ouvre Renée, une brasserie moderne inspirée par la cuisine de sa grand-mère. Il y revisite les classiques avec générosité, dans une ambiance chaleureuse et conviviale.



OSMOSE

Par Florine Dewulf & Baptiste Avetand

Armentières (59)

Parrainés par Nicolas Gautier

Osmose propose une cuisine généreuse et créative au pied du beffroi d'Armentières. Depuis 2024, le duo insuffle une nouvelle énergie à l'ancien restaurant Nature, transformé en un lieu chaleureux et plein de sens.



RESTAURANT POTO

Par Thomas & Pauline Deligne

Zudausques (62)

Parrainés par Camille Delcroix

Ouvert en 2024 par Thomas et Pauline Deligne, Restaurant Poto s'installe dans un ancien estaminet de Zudausques, revisité avec modernité. Porté par les racines du chef Thomas Deligne, le lieu propose une cuisine locale, sincère et de saison, dans une ambiance chaleureuse.



LIMPIDE

Par Karl Widmer

Lambersart (59)

Parrainé par Christophe Hagnerelle

Sous la direction du Chef Karl Widmer, fort d'une expérience auprès de grands noms tels que Damien Lafore, Christophe Hagnerelle ou Yannick Alléno, Limpide est le symbole d'un nouveau chapitre gastronomique pour la métropole lilloise.

Région Île-de-France



ARGILE

Par Romain Lamon

Paris (75)

Parrainé par Jean-François Girardin

Chez Argile, Romain Lamon sublime des produits d'exception avec une cuisine généreuse et précise. Dans une ambiance intimiste, la bistronomie s'exprime entre partage, finesse et vins naturels.



ARIETIS

Par Romuald Scaramuzza

Suresnes (92)

Parrainé par Jean-François Girardin

Arietis, fondé par le chef Romuald Scaramuzza et Camille, propose une cuisine de saison engagée et inspirée des classiques français. Produits locaux, vins vivants et ambiance chaleureuse en font une table à la fois gourmande et responsable.



PANORAMA

Par Pierre-Louis Sauvage
& Grégoire Larenaudie

Paris (75)

Parrainés par Valérie Vrinat

Grégoire Larenaudie et Pierre-Louis Sauvage ont transformé un café en un lieu cosy mêlant pain au levain et vins naturels, avec des plats créatifs comme la pinsetta aux datterini et anchois. Une sélection soignée de vins naturels et des cocktails originaux, comme le Gin Bread Tonic, complètent cette expérience gourmande.



COLÈRE

Par Eloi Spinnler

Paris (75)

**Parrainé par Yannick Tranchant
& Thibaut Spiwack**

Situé près des Folies Bergères, Colère propose une cuisine française où chaque plat raconte l'émotion de la colère sous la direction d'Eloi Spinnler. Entre bistrot et expérience immersive, ce restaurant réinvente chaque soir un menu théâtral, exprimant la colère à travers la gastronomie.



NAAM

Par Anne Coppin

Paris (75)

Parrainée par François Adamski

Naam est né de la passion d'Anne Coppin pour la Thaïlande, sa cuisine de rue et son ambiance vibrante, qu'elle recrée à Lille puis à Paris. Forte de 30 ans de pratique et formée chez Bo.lan et Err, elle propose une cuisine thaï authentique, fraîche et généreuse, à son image.



RESTAURANT F

Par Francisco Merino

Paris (75)

Parrainé par Guy Savoy

Originaire de Burgos, Francisco Merino met son parcours auprès de grands chefs comme Hélène Darroze et Éric Frechon au service d'une cuisine française raffinée aux touches méditerranéennes. Rue Saint-Didier à Paris, il propose chaque semaine un menu créatif et de saison.



IRWIN

Par Irwin Durand

Paris (75)

Parrainé par Guy Savoy

En avril 2025, le chef Irwin Durand ouvre IRWIN à Paris, un restaurant à son image, intime et raffiné. Inspiré par ses racines et son amour du terroir, il y propose avec la cheffe pâtissière Tessa Ponzo une cuisine moderne et sensible, guidée par la transmission et l'émotion.



ROSEMARIE

Par Philippe Cadeau

Paris (75)

Parrainé par Stéphane Jégo

À deux pas des Invalides, ce bistrot parisien chaleureux célèbre la cuisine française dans sa version la plus réconfortante. Le chef Philippe Cadeau y revisite les classiques avec justesse, en mettant à l'honneur les produits de saison dans une ambiance conviviale.



BRU

Par Julia de Laguarigue

Paris (75)

Parrainée par Stéphane Jégo

L'adresse mêle avec audace cuisine créole et esprit bistrot. Le midi, un menu à composer façon cantine chic ; le soir, des assiettes généreuses où volaille effilochée, sauce chien et agrumes s'invitent avec panache.



FANA

Par Gabriel Gras Fernandez

Paris (75)

Parrainé par Omar Dhiab

À Montmartre, Gabriel Gras Fernandez et Jorice Sardain offrent une cuisine de saison inventive et raffinée, pensée à quatre mains. Dans leur restaurant intimiste, chaque assiette révèle une créativité gourmande et maîtrisée.



HESTIA

Par Loïc Dantec

Paris (75)

Parrainé par Kelly Rangama

Chez Hestia, le chef Loïc Dantec signe une cuisine raffinée et sincère, nourrie par ses racines normandes et ses expériences parisiennes. Sa carte évolutive rend hommage aux artisans, aux beaux produits et à l'art du partage.



LAVA

Par Wilfried Romain

Paris (75)

Parrainé par Denny Imbroisi

Chez LAVA, le chef Wilfried Romain, ancien Top Chef, célèbre la braise à travers une cuisine mêlant terroir français et inspirations venues d'ailleurs. Chaque plat, sublimé par une sélection de vins audacieuse, raconte un voyage sensoriel au cœur de la Montagne Sainte-Geneviève.



LE BORÉAL

Par Philippine Jaillet & Charles Neyers

Paris (75)

Parrainés par Mallory Gabsi & Hélène Darroze

La cheffe Philippine Jaillet et Charles Neyers vous accueillent dans un troquet parisien au charme authentique. Leur cuisine de saison mêle créativité et audace, avec des plats comme le chawanmushi aux champignons ou le pithiviers végétarien.



CLUTCH

Par Pierre Rieder

Paris (75)

Parrainé par Pierre Sang

Clutch, mené par le chef Pierre Rieder, revisite l'esprit bistrot avec une cuisine de saison inventive et précise. Les classiques français y côtoient des accords surprenants, pour une expérience à la fois élégante et originale.



MATKA

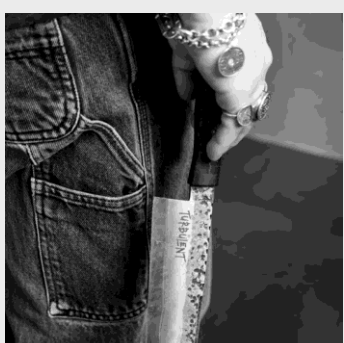
Par Piotr Korzen

Paris (75)

Parrainé par Mory Sacko

Matka, un restaurant au cœur de Paris qui offre une expérience culinaire unique, mêlant saveurs d'Europe de l'Est, notamment polonaises, et finesse de la gastronomie française. Le chef Piotr Korzen y sublime produits locaux et recettes traditionnelles avec authenticité et créativité.

Région Normandie



TURBULENT

Par Jarvis Scott

Trouville-sur-Mer (14)

**Parrainé par Valérie Vrinat
& Christophe Raoux**

Après dix ans dans de grandes maisons, Jarvis Scott ouvre Turbulent à Trouville-sur-Mer. Formé chez Ferrandi et passé chez Arpège et Albert Adrià, il propose une cuisine créative et audacieuse, à son image, pour dynamiser la scène gastronomique normande.



BLOSSOM

Par Gabin Rodes

Vernon (27)

Parrainé par David Galienne

Chez Blossom, Gabin Rodes mêle cuisine de bistrot, techniques internationales et produits locaux. Dans un cadre chaleureux face à Giverny, il propose une cuisine créative et maîtrisée.



LA TABLE D'ALVA

Par Alice Picard & Valentin Harou

Le Vaudreuil (27)

Parrainés par Alan Geeam

Situé dans l'Eure, La Table d'Alva révèle le talent de Valentin Harou et d'Alice Picard à travers une cuisine locale et de saison dans un cadre élégant. Inspirée de la Normandie, leur carte inventive mêle tradition et modernité, accompagnée d'une belle sélection de vins.

Région Nouvelle-Aquitaine



FLEUR DES PINS

Par Grégory Colantuono

Arcachon (33)

Parrainé par Stéphane Carrade

Grégory Colantuono propose à Fleur des Pins une cuisine généreuse et raffinée inspirée du Bassin d'Arcachon. Dans un cadre chaleureux, il célèbre avec passion les produits locaux, offrant une expérience alliant convivialité, élégance et créativité.



L'ÉCAILLER

Par Louis Grizeau & Arthur Da Costa Adao

La Flotte, Ile de Ré (17)

Parrainés par Nina Metayer

Dans une maison du XVIIe siècle sur le port de La Flotte, L'Écailler renaît sous l'impulsion de Louis Grizeau et Arthur Da Costa Adao, complices formés chez les plus grands. Leur cuisine épurée et marine rend hommage aux producteurs de l'Île de Ré, entre goût, partage et exigence.



WILLNY'S CAFÉ

Par William Grangier & Fanny Hilaire

Montignac (24)

Parrainés par Glenn Viel

Willny's Café, ouvert le 1er mai 2025 à Montignac Lascaux, est le fruit de la passion de William Grangier, agriculteur formé auprès du chef étoilé Glenn Viel, et de Fanny Hilaire. Ensemble, ils proposent un lieu convivial où se mêlent authenticité du terroir et savoir-faire culinaire pour des plats gourmands et sincères.

Région Occitanie



L'OBÉLIA

Par Léonie Salles & Guilhem Fines

Naucelle (12)

Parrainés par Noémie Honiat

Guilhem et Léonie ont ouvert leur restaurant à Naucelle fin 2023, valorisant les produits locaux de l'Aveyron et du Tarn. Dans une maison à colombages, ils offrent une cuisine responsable et créative, avec des plats savoureux.



AUPRÈS D'ANGÈLE

Par Audrey Besson

Marcillac-Vallon (12)

Parrainée par Sébastien Bras

L'hôtel-restaurant honore Angèle en célébrant l'amour familial à travers des plats de saison inspirés des traditions de l'Aveyron. Chaque recette revisite avec respect le patrimoine culinaire et viticole local.



ALIRO BY GARY-BOBO JEAN

Par Jean Gary-Bobo

Montpellier (34)

Parrainé par Georgiana Viou & Georges Blanc

Près des halles Castellane, Jean Gary-Bobo signe un menu surprise, adapté à l'appétit des clients et aux produits locaux du jour. Dans un décor végétalisé et apaisant, ses plats de saison s'accompagnent d'accords mets-vins soignés et de crus régionaux au verre.



L'ATTABLÉE

Par Maxime Schiebold

Perpignan (66)

Parrainé par Sylvain Sendra

Fort de son expérience en gastronomie, le chef Maxime Schiebold s'associe à Alexandre Mounier pour ouvrir un restaurant à Perpignan, installé dans un lieu atypique et convivial. Ils y proposent une cuisine sincère et de saison, dans une ambiance décontractée, à deux pas du Castillet.



DOMAINE DU CUQ-EN-TERRASSE

Par Bastien Salvatge & Charline Mage

Cuq-Toulza (81)

Parrainés par Michel Sarran

Perché dans un ancien presbytère du XVIIIe siècle, le restaurant de Charline Sage et Bastien Salvatge offre une vue imprenable sur la vallée du Girou. Le duo valorise les produits locaux et leur potager pour créer des plats signatures comme le Wellington de daim aux girolles ou le cabillaud à l'ail des ours.



LE P'TIT MERCIER

Par Hugo Mercier

Saint-Siffret (30)

Parrainé par Fabien Ferré

Originaire du Gard, Hugo Mercier s'est formé auprès de chefs étoilés avant d'ouvrir Le Petit Mercier à Saint-Siffret, sa première table. Il y propose une cuisine méditerranéenne conviviale à base de produits frais, avec notamment des repas barbecue chaque dimanche.



AMBEIS

Par Loli-Rose Soubeiran & Hector Cresienzo

Montpellier (34)

Parrainés par Julien Caligo

Ambeis signifie « à deux, ensemble » et reflète notre lien sincère avec les producteurs locaux. Hector en cuisine et Loli-Rose en salle unissent leurs talents pour offrir une expérience authentique et engagée.



LE HOUX EST OÙ

Par Keith Manship

Saint Antonin Noble Val (82)

Parrainé par Emmanuel Perrodin

Nichée à Saint-Antonin-Noble-Val, Le Houx Est OÙ séduit par ses pizzas napolitaines au feu de bois et ses vins naturels triés sur le volet. Une adresse chaleureuse et vivante, au cœur du Sud-Ouest.

Région Pays de la Loire



LE CLÉMENCE

Par Philippe Maizières

Saint-Julien-de-Concelles (44)

Parrainé par Mathieu Guibert

À Saint-Julien-de-Concelles, le restaurant Clémence perpétue l'héritage de la célèbre sauce au beurre blanc avec une cuisine moderne et raffinée. Le chef sublime les produits locaux de saison dans un lieu chargé d'histoire.



POPS

**Par Corentin Leverger
& Océane Maisonneuve**

Pornichet (44)

Parrainés par Eric Guerin

Corentin Leverger sublime les produits locaux de la presqu'île Guérandaise avec une cuisine raffinée, tandis qu'Océane Maisonneuve assure un service chaleureux. La carte met à l'honneur distilleries locales et vins bio, avec des produits artisanaux de qualité.



LUEURS

Par Romain Zarazaga

Bouchemaine (49)

Parrainé par Thibaut Ruggeri

Dans un manoir du XVIIIe siècle surplombant la Maine, Lueurs propose une expérience gastronomique à la fois poétique et sensorielle. Le chef signe une cuisine inventive et précise, sublimant les produits locaux.

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur



DAME JEANNE

Par Samy Leroy Ohannes

Marseille (13)

Parrainé par Lionel Levy

Dame Jeanne, près du Vieux-Port de Marseille, sert une cuisine méditerranéenne raffinée et locale. Ouvert du mardi au samedi, il propose aussi un service traiteur.



PAOU

Par Théo Vallin

Arles (13)

Parrainé par Christophe Michalak

Parrainé par Christophe Michalak Théo Vallin propose une cuisine traditionnelle, fraîche et locale, conçue pour être partagée dans une ambiance conviviale. Ses plats revisités, accompagnés d'une sélection de vins bio et naturels, offrent une expérience savoureuse et authentique.



MIJOBA

Par David Mijoba

Marseille (13)

Parrainé par Emmanuel Perrodin

Au pied de Notre-Dame de la Garde, Mijoba reflète la cuisine instinctive et voyageuse du chef vénézuélien David, nourrie par les saisons, ses racines andines et ses rencontres. Chaque jour, il propose un menu en mouvement, affiné au fil de son apprentissage, pour une expérience culinaire vivante et personnelle.



BERCAÏL

Par Aurélien Baron

Marseille (13)

Parrainé par Emmanuel Perrodin

Bercaïl ouvre en juin 2025 à Marseille avec le chef Aurélien Baron, qui y célèbre une cuisine méditerranéenne généreuse cuite au four à bois. Ancrée dans le Sud, la table met à l'honneur produits de saison, marché et vins de vignerons indépendants dans une ambiance conviviale.



EPICENTRE

Par Selim M'Nasri

Nice (06)

Parrainé par Marcel Ravin

Sélim M'Nasri dévoile une cuisine précise et vibrante chez Épicentre, sa première adresse à Nice. Formé auprès de grands chefs et nourri de voyages, il place les épices et l'émotion au cœur de créations sensibles et maîtrisées.



MARLOW

Par Sebastien Blin

Monaco (98)

Parrainé par Marcel Ravin

Sebastien Blin, insuffle à Marlow une élégance décalée et chaleureuse. Du breakfast au tea time en passant par le Sunday Roast ou les cocktails raffinés, il y cultive une version audacieuse et hédoniste de l'art de vivre à l'anglaise.



LUCIOLE

Par Margaux Fary

Marseille (13)

Parrainée par Coline Faulquier

Amis d'enfance, Margaux Fary et Arthur Gozlan-Dantoni ont ouvert Luciole, un bistrot créatif où textures, couleurs et équilibre se rencontrent. Leur cuisine végétale et savoureuse, inspirée notamment par le travail du maraîcher Bruno Cayron, séduit par sa justesse et son accessibilité.



LA PETITE MAISON

Par Damien Levivien

Cogolin (83)

Parrainé par Arnaud Donckele

Damien a créé La Petite Maison, un lieu chaleureux où est proposée une cuisine généreuse, mêlant tradition et modernité. Ils privilégient les produits locaux et de saison, guidés par leur passion du goût.



QUAI DES SAVEURS

Par Saïd Soumaila

Avignon (84)

Parrainé par Xavier Mathieu

Au Quai des Saveurs, la cuisine de saison est portée par de jeunes talents en formation, accompagnés de professionnels aguerris. Ce restaurant-école offre bien plus qu'un repas : une plongée vivante dans l'apprentissage et la transmission des métiers de la gastronomie.



SOLEA

Par Valentine Lorcher & Adrien Antelme

Aups (83)

Parrainés par Fabien Ferré

Adrien et Valentine, chefs aux parcours complémentaires, ont créé Solea, un restaurant à taille humaine où leur cuisine gourmande et créative se dévoile. Installés à Aups, ils célèbrent le terroir varois dans un cadre chaleureux, pour des moments de partage sincères.



SAGE

Par Loris de Vaucelles

Marseille (13)

Parrainé par Romain Besseron

Sage est un restaurant marseillais locavore où chaque plat reflète les saisons, le terroir et l'émotion du moment. Produits locaux, vins d'artisans et cuisine sensible s'y conjuguent pour une expérience juste et authentique.



LES GALINAS

Par Florent Sonnery, Florent Mondejar & Mathieu Castelbou

Aix-en-Provence (13)

Parrainés par Romain Besseron

Dans une ruelle du centre d'Aix-en-Provence, Les Galinas célèbre la cuisine provençale à travers des produits locaux et de saison. Le chef Florent Mondejar y sublime le terroir avec simplicité, générosité et justesse.



GARRIGUE

Par Nicolas Seibold

Ansouis (84)

Parrainé par Christian Têtedoie

Nicolas Seibold signe une cuisine moderne, végétale et poétique, profondément ancrée dans la nature et les saisons. Une démarche éthique et locale qui célèbre les producteurs et vignerons du territoire avec sensibilité et créativité.



HONORÉ

Par Benjamin Mathieu

Marseille (13)

Parrainé par Ludovic Turac

Après ses adresses en bord de mer, le chef Benjamin Mathieu revient en ville avec Honoré, une table ensoleillée sur le Cours Estienne d'Orves. Cuisine généreuse aux influences méditerranéennes et asiatiques, ambiance festive et plats vibrants font de ce lieu une véritable ode à Marseille.



PROSPER

Par François Roche

Marseille (13)

Parrainé par Grégory Marchand

François Roche et Santiago Michel unissent leurs talents chez Prosper, transformant un bistrot discret en un lieu chaleureux. Leur cuisine généreuse met à l'honneur les produits locaux avec des plats savoureux et un dessert maison délicat.



CLUBHOUSE EN GOGUETTE

Par Maxime D'Orio

La Seyne-sur-Mer (83)

Parrainé par Bruno Oger

Depuis janvier 2025, le chef Maxime D'Orio a ouvert Le Club House en Goguette au Tennis Padel Club de Barban, mêlant passion culinaire et esprit de convivialité.



CHEZ TOTO

Par Antonin Tiné

Marseille (13)

Parrainé par Ludovic Turac

Chez Toto, Thomas Carassic célèbre le bistrot de quartier avec une cuisine française simple, généreuse et conviviale. Ambiance chaleureuse, service détendu et bar en zinc incontournable : l'authenticité est au rendez-vous.

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.

À propos de TripAdvisor

Tripadvisor est la plus grande plateforme de voyage au monde*, qui aide des centaines de millions de voyageurs chaque mois** à faire de chaque voyage leur meilleur voyage, de la planification à la réservation jusqu'à chaque étape de leur voyage. Les voyageurs du monde entier utilisent le site et l'application Tripadvisor pour découvrir où séjourner, quoi faire et où manger en se basant sur les conseils de ceux qui y sont déjà allés. Avec plus d'un milliard d'avis et d'opinions sur presque 8 millions d'entreprises, les voyageurs se tournent vers Tripadvisor pour trouver des offres d'hébergement, réserver des expériences, activités, pour réserver de délicieux restaurants et découvrir les meilleurs endroits à proximité. En tant que véritable guide de voyage, disponible dans 43 marchés et en 22 langues, Tripadvisor facilite et simplifie l'organisation, quel que soit le type de voyage souhaité. Les filiales de Tripadvisor, Inc. (Nasdaq : TRIP), possèdent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de médias de voyage, opérant sous divers sites web et applications.

*Source : SimilarWeb, utilisateurs uniques dédoublés mensuellement, Mars 2023 **Source : Fichiers internes de Tripadvisor

À propos de l'Office de Tourisme de Marseille

Dans la ville où le verbe est roi, la ville qui a inventé la « tchache », on parle en mangeant. Autour d'une pizza, d'un couscous, d'une soupe de poissons, de panisses, on se retrouve, on se parle et on partage. Chez nous, vous savez, manger est affaire tout autant ludique que sérieuse. Manger à Marseille, c'est aussi voyager. Voyage dans la ville, avec des tables nichées dans les collines, sur les toits, au cœur des Calanques, des ruelles du centre, dans des jardins cachés ou bien encore sur des bateaux à l'amarre.

www.marseille-tourisme.com

Partenaires

Sponsor Principal



Partenaire Destination



Partenaires Médias

le Bonbon

LE CHEF

Partenaires Officiels



NESPRESSO
PROFESSIONNEL



STURIA
caviar français



S.PELLEGRINO



Fournisseurs Officiels



Remerciements

ab3c



NG
Nouvelles
GASTRONOMIQUES