



**Juan Arbelaez** sera présent à Taste of Paris le jeudi 8 mai sur le restaurant Laurent-Perrier

Né en Colombie à Bogota, Juan depuis tout petit rêve de venir s'installer à Paris. La raison ? Sa passion. Admirateur de la cuisine française, Juan prend son courage à deux mains, quitte sa famille, sa ville natale et débarque à Paris. Âgé alors de 18 ans, le jeune homme plein d'ambition mais sans un sou en poche, intègre en tant qu'assistant la prestigieuse école du Cordon Bleu pour en sortir major de sa promotion. S'en suivent des expériences prestigieuses. C'est aux côtés de Pierre Gagnaire, triplement étoilé, que Juan débute sa carrière. Juan intégrera à la suite deux palaces Parisien de la rive droite : le George V avec Éric Briffard et le Bristol avec Éric Frechon. Grandi de ses expériences, c'est une carrière en son nom que Juan souhaite écrire en prônant une cuisine accessible et de partage. Il est aujourd'hui à la tête de plus de 10 restaurants.



**Christian Le Squer** sera présent à Taste of Paris le vendredi 9 mai sur le restaurant Laurent-Perrier

Christian Le Squer, chef triplement étoilé depuis 2002, un cuisinier toujours en mouvement, en perpétuel recherche de l'excellence sans oublier ses racines : La Bretagne. Sa cuisine entre Terre et Mer évolue en toute liberté et mène harmonieusement Tradition et Modernité pour définir une gastronomie française au sommet : L'Art de Vivre à la Française ! Si sa plus grande fierté est de graver un plat, un moment, une sensation, dans les mémoires, il souhaite avant tout offrir une expérience gastronomique mémorable. Déterminé et serein, Christian Le Squer se définit comme un créateur de saveurs et un compositeur de goûts. Tel un couturier ou un parfumeur, il façonne et assemble les produits pour les sublimer et obtenir les saveurs les plus abouties, en parfaite cohérence.



**Mauro Colagreco** sera présent à Taste of Paris le vendredi 9 mai sur le restaurant Laurent-Perrier

Mauro Colagreco, chef engagé, place l'écologie au cœur de sa cuisine. En 2006, il fonde Mirazur à Menton. En 2019, son restaurant est récompensé par trois étoiles Michelin, une étoile verte et élu Meilleur Restaurant du Monde au classement du World's 50 Best Restaurant. Premier à obtenir la certification Plastic Free (2020) et le label B Corp (2024), le chef prône une gastronomie circulaire respectueuse de la nature. À la tête de plus de 25 restaurants, il sensibilise aux enjeux environnementaux et devient en 2022 le premier chef nommé Ambassadeur de bonne volonté pour la biodiversité par l'UNESCO.



**Jessica Préalpato** sera présente à Taste of Paris le vendredi 9 mai sur le restaurant Laurent-Perrier

Après un apprentissage dans le sud-ouest de la France, Jessica Prealpato intègre en 2015 le restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, auréolé de trois étoiles au Guide Michelin en 2016. Cheffe pâtissière, elle y incarne la Desseralité, écho à la Naturalité, qui rompt avec les classiques pour se concentrer sur l'essence de chaque produit, sublimé mais jamais dénaturé. En 2019, elle est la première femme à obtenir le titre de « Meilleure pâtissière du monde » par le World's 50 Best Restaurants. Un titre suivi par celui, la même année, de « Cheffe Pâtissière de l'année » par le guide Gault & Millau. Elle met depuis septembre 2023 son talent au service d'un goûter exceptionnel à l'Hôtel San Régis et est depuis l'automne dernier la première cheffe pâtissière dans le monde à signer la carte sucrée de la classe Premier d'Eurostar.



**Guillaume Goupil** sera présent à Taste of Paris le samedi 10 mai de 11h30 à 16h sur le restaurant Laurent-Perrier

Après avoir travaillé dans les cuisines des plus grands palaces et hôtels 5 étoiles tels que La Scène\*\*, Le Baudelaire\* ou le Domaine de Fonteville, Guillaume Goupil décroche en 2023 le titre de Meilleur Ouvrier de France. Le jeune et talentueux Chef prend aujourd'hui les rênes des restaurants EPISODES et FOGO.



**Alan Geaam** sera présent à Taste of Paris le samedi 10 mai de 19h à 23h30 sur le restaurant Laurent-Perrier

Alan Geaam grandit à Tripoli, au Liban, où la guerre civile sévit. En 1999, il arrive à Paris, enchaîne petits boulots de travaux dans le bâtiment et de plonge dans un restaurant libanais et obtient par la suite son premier poste de chef. En 2017, il ouvre le Restaurant Alan Geaam, où il mêle gastronomie française et influences libanaises. Un an plus tard, en 2018, il obtient sa première étoile au Guide Michelin et devient ainsi le premier et unique chef étoilé d'origine libanaise en France. Depuis, de nombreux projets naissent en hommage à la cuisine libanaise : le bistrot Qasti, le restaurant de street-food Qasti Shawarma & Grill, son adresse végétarienne Qasti Green... À travers ceux-ci, le chef Alan Geaam souhaite faire rayonner la gastronomie libanaise au cœur de Paris.



**Mickaël Meziane** sera présent à Taste of Paris le dimanche 11 mai de 11h30 à 16h sur le restaurant Laurent-Perrier

Mickaël Meziane est un chef cuisinier français, fondateur du restaurant LA PASSERELLE à Issy les Moulineaux. Né en 1988, il se passionne très tôt pour la gastronomie, influencé par son père restaurateur. Après une formation à l'école de Paris des métiers de la table, il travaille aux côtés de grands chefs comme Joëlle Robuchon et Alain Senderens. En 2014, il ouvre LA PASSERELLE, où il propose une cuisine raffinée mettant en valeur des produits d'exception. Son style allie modernité et respect des traditions culinaires française.



**Vivien Durand** sera présent à Taste of Paris le dimanche 11 mai de 19h à 23h30 sur le restaurant Laurent-Perrier

Ce chef non formaté, à l'allure rock et décontractée et à l'accent du Sud-Ouest, aime à déjouer les conventions car il est le premier à décrocher une étoile Michelin pour un bar à vin qui propose des tapas à la carte, du jamais-vu ! Ce disciple d'Alain Ducasse, passé par les plus belles maisons, pose ses couteaux dans les cuisines du Prince Noir en 2014 à Lormont où il confirmera son étoile neuf mois plus tard. Dans ce lieu exceptionnel, il fait évoluer sa cuisine au gré de produits dans un format hors cadre. Car sous ses airs décontractés, Vivien Durand est accro aux produits et aux hommes..Depuis, il enchaîne les concepts et notamment une offre de street-food hyper gourmande tout en signant la prochaine carte du Musée du Louvre sous l'égide du Groupe Alain Ducasse et Musiam Paris.