



## **Cocktail Street**

**Les accords gastronomie et spiritueux imaginés par les trois chefs présents lors de l'événement**

**Thomas Chisholm, Wilfried Romain et Adrien Cachot dévoilent leurs accords gastronomie et spiritueux, à déguster à la Cocktail Street, sur l'espace « Accords Parfaits »**

Pour la 9<sup>e</sup> édition de la Cocktail Street, un nouveau chapitre s'ouvre à la croisée de la gastronomie et des spiritueux. Pendant trois jours, du 27 au 29 septembre 2025, les chefs Thomas Chisholm, Wilfried Romain et Adrien Cachot revisitent l'art du *food pairing* à travers une série de créations exclusives. Une alchimie maîtrisée où chaque élément sublime l'autre, à découvrir et déguster à la Cocktail Street.



## **Un rendez-vous où gastronomie et spiritueux se répondent**

Événement incontournable depuis sa création, la Cocktail Street célèbre l'art de la mixologie tout en démocratisant l'univers des cocktails avec son accès libre et ouvert

à tous. Grâce à une programmation portée par des marques historiques ou nouvellement créées, des scénographies immersives et 250 recettes de cocktails proposées - des grands classiques aux plus audacieux - elle agit comme un catalyseur des tendances, en les anticipant au contact direct d'un public de passionnés.

Cette dynamique innovante se révèle de la même manière avec la culture *food* qui représente depuis 2016, un socle important de l'événement. Au travers d'un partenariat fort noué dès la première édition avec Le Food Market, la *street food* s'est ancrée durablement dans l'ADN de la Cocktail Street.

### **« Accords Parfaits » : un *pairing* au service du goût**

Avec « Accords Parfaits », cette édition va encore plus loin : elle provoque une rencontre inédite entre l'univers de la gastronomie et des spiritueux, en conviant trois chefs aux identités affirmées — Thomas Chisholm, Wilfried Romain et Adrien Cachot. Pour la Cocktail Street, ils ont imaginé des accords créatifs subtils entre un spiritueux et son association salée ou sucrée, chaque accord étant pensé comme un dialogue. Que ce soit du whisky écossais, américain ou français, du rhum jamaïcain ou encore de la tequila, les chefs ont eu la même exigence : trouver le point d'harmonie parfaite afin de proposer une expérience de dégustation à part entière.

**Tandis que la *street food* incarne le versant réconfortant de la Cocktail Street, « Accords Parfaits » en est le complément plus recherché mêlant accords ciselés et éventail de saveurs démultipliées. Les deux approches se complètent avec comme seul objectif, le goût.**

### Le programme par jour

**Samedi 27 septembre** : Thomas Chisholm, chef de ChoCho

**Ocho 2024 Blanco** : Crudo de sériole, courge zapallito du Roussillon, pâte de citron préservée et aguachile au sapin

**Michter's US 1 Single Barrel Rye** : Crémeux de vieux pain torréfié et vanille bourbon grillé



**Dimanche 28 septembre** : Wilfried Romain, chef de Lava

**Benromach 10 ans** : Tartare de veau, crème de poivrons verts rôtis, pecorino au poivre et gelée de whisky

**Domaine des Hautes Glaces « Indigène »** : Chaud-froid au chocolat 70% et whisky, rose des sables au quinoa



**Lundi 29 septembre** : Adrien Cachot, chef de Vaisseau

**Hampden 1753** : accords salé et sucré à découvrir prochainement.



### **Informations pratiques**

#### **Cocktail Street**

Samedi 27 septembre de 12h30 à 00h

Dimanche 28 septembre de 12h30 à 22h

Lundi 29 septembre de 10h à 20h

Entrée libre

Prix « Accords Parfaits » : **11 €**

Prix cocktail : **8 €**

Prix *street food* : entre **5** et **20 €**

#### **Adresse**

La Grande Halle de la Villette

211, avenue Jean Jaurès  
75019 Paris

### **Accès**

Métro : Porte de Pantin (ligne 5)

Tram : Porte de Pantin Parc de la Villette (ligne 3B)

Parking : Q-Park Paris Philharmonie  
185, boulevard Sérurier 75019 Paris

### **À propos de Whisky Live Paris**

Depuis sa création en 2004 par La Maison du Whisky, le Whisky Live Paris est devenu le plus grand événement de dégustation de whiskies et de spiritueux au monde. Incontournable pour les professionnels du secteur et les amateurs de spiritueux, il attire chaque année des milliers de visiteurs français et internationaux. Le Whisky Live Paris offre une occasion unique de déguster toutes les catégories de spiritueux - whiskies, rhums, gins, sakés, agaves, etc – et de découvrir des distilleries de renommée mondiale ou émergentes, mais aussi les dernières tendances et les innovations du secteur. En Asie, La Maison du Whisky organise également l'édition singapourienne du Whisky Live depuis 2010.