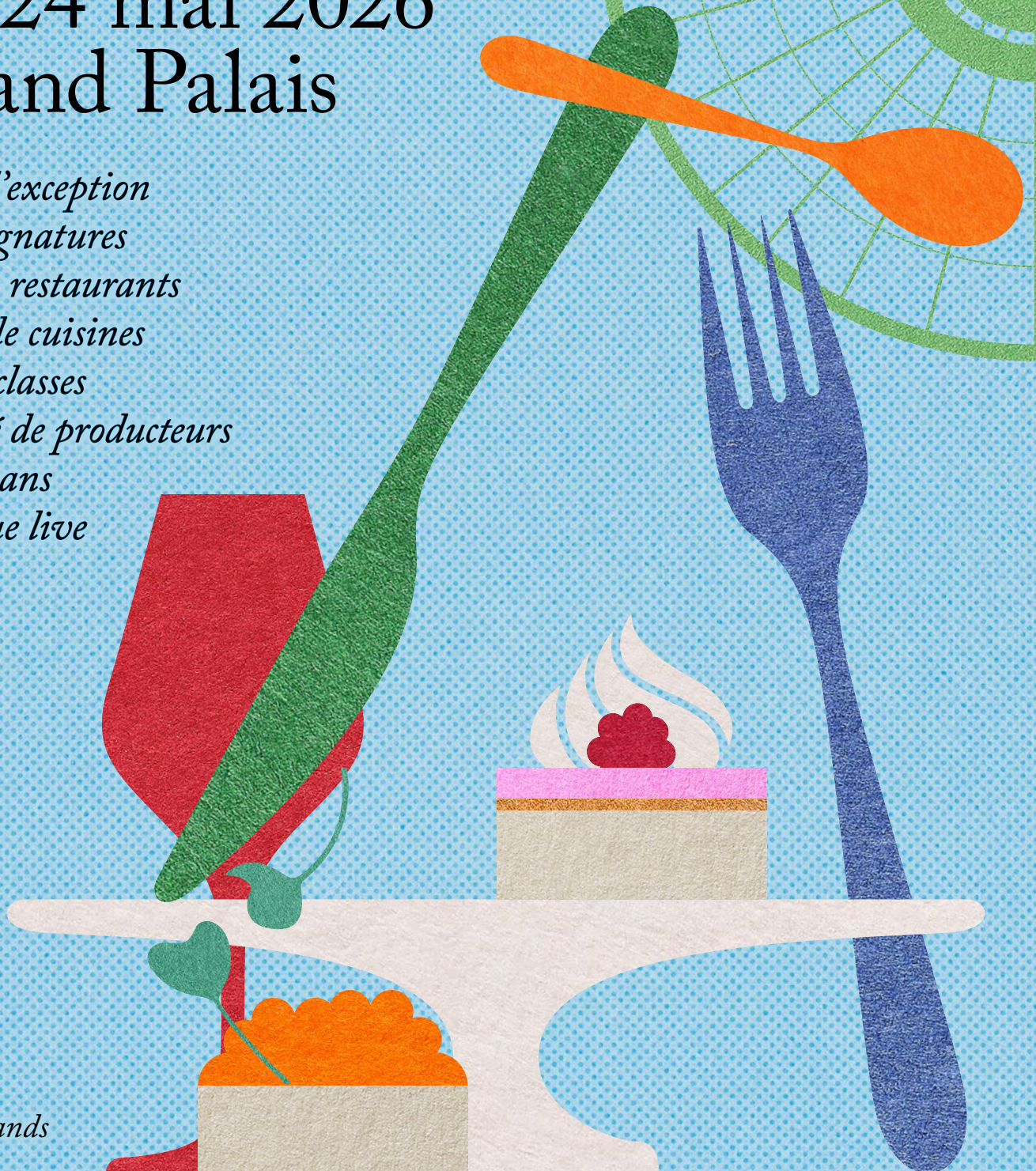


Taste 10^e
PARIS FESTIVAL

GrandPalais

*le festival des food lovers**
21-24 mai 2026
Grand Palais

*Chefs d'exception
Plats signatures
Pop-up restaurants
Cours de cuisines
Masterclasses
Marché de producteurs
& artisans
Musique live*



* Gourmands

Un événement MARI / Graphisme : Spaciotino



Laurent-Perrier
DIFFUSION

BADOIT

ROSIÈRES

Haier

Polestar

VISA
Premier

FERRANDI
PARIS

LE PETIT
BALLON

Terraillon.

PALAIS DES THÉS
PARIS

Pâtisserie

Konbini

LE FIGARO



Taste of Paris dévoile le casting de sa 10^e édition

Du 21 au 24 mai 2026

*Une ÉDITION
ANNIVERSAIRE
exceptionnelle :*

CHRISTOPHE ADAM
MARC ALÈS
MEROUAN BOUNEKRAF
MOHAMED CHEIKH
PIERRE & CRISTINA CHOMET
AURÉLIEN COHEN
PHILIPPE CONTICINI
FRANÇOIS DAUBINET X COUTUME
OMAR DHIAB
ALAN GEAAM
ASSAF GRANIT
CHRISTOPHE HATON
DENNY IMBROISI
PIERRE MARCOLINI
THIERRY MARX & THIERRY MARTIN & RICARDO SILVA
MAISON MAVROMMATIS
NINA MÉTAYER
CHARLES NEYERS & PHILIPPINE JAILLET
PAUL PAIRET
CLOTAIRE POIRIER
STÉPHANIE LE QUELLEC
GABRIELE RAVASIO
WILFRIED ROMAIN
YONI SAADA
ESTEBAN SALAZAR
TAL SPIEGEL
THIBAUT SPIWACK
GILLES & NICOLAS VÉROT
SIMONE ZANONI



Taste¹⁰ PARIS FESTIVAL



Le GRAND PALAIS *se met à table*

Pendant quatre jours, les chefs investissent le Grand Palais et transforment la nef en un gigantesque restaurant éphémère pour un écrin immersif dédié à la gastronomie.

Du 21 au 24 mai, Taste of Paris célèbre son édition anniversaire, confirmant plus que jamais son statut de rendez-vous incontournable de la scène culinaire.

RENCONTRER LES CHEFS

Depuis une décennie, le festival propose un espace unique où les chefs, étoilés, iconiques ou en pleine ascension, quittent leurs restaurants, pour venir cuisiner au plus près du public. Figures médiatiques, talents émergents, artisans passionnés et grands noms de la gastronomie s'y retrouvent avec une ambition commune : partager leur cuisine.

APPRENDRE LEURS GESTES

Entre découvertes culinaires, masterclasses au Théâtre Laurent-Perrier où les chefs partagent leurs secrets et leurs parcours, cours de cuisine à l'Atelier Rosières dédiés à la bistronomie et dégustations à l'aveugle dans la Boîte Noire proposées par Les Halles METRO, Taste of Paris met à l'honneur une gastronomie ouverte et accessible. Pendant quatre jours, la verrière du Grand Palais devient un lieu de rencontres, de transmission et de dégustation.

FLÂNER AU MARCHÉ

Le traditionnel marché de producteurs et d'artisans de Taste of Paris, véritable vitrine des terroirs, rassemble produits d'exception, spécialités régionales et maisons engagées. Se promener dans les allées, de jour comme de soir, fait partie de l'expérience : l'occasion de rencontrer producteurs et jeunes marques artisanales et de repartir avec une sélection du savoir-faire français.

TRINQUER ET ACCORDER

Les bars Laurent-Perrier, Le Petit Ballon, Gallia, Badoit et Palais des Thés ponctuent le parcours et accompagnent les dégustations avec une sélection de champagnes, de vins, de bières, d'eaux minérales, de mocktails et de matcha, en accord avec les plats proposés.

CÉLÉBRER LA GASTRONOMIE

Chaque année, Taste of Paris rassemble près de 30 000 visiteurs, fins gourmets comme jeunes foodies curieux, venus découvrir les créations des chefs invités et s'immerger dans l'effervescence d'une scène culinaire en constante évolution. Laboratoire du goût et observatoire des tendances, l'événement met en lumière les expressions de la cuisine d'aujourd'hui et de demain.

Polestar, partenaire mobilité du festival, accompagne l'expérience Taste of Paris avec une vision contemporaine et engagée de la mobilité.

Dégustations, rencontres et musique rythment le festival, qui s'impose, dix ans après sa création, comme le rendez-vous majeur de la scène gastronomique parisienne.



Des CHEFS qui font RÊVER

Pour cette 10^e édition, Taste of Paris réunit les stars de la gastronomie française. Admirés à la télévision et très suivis sur les réseaux sociaux, ils viennent partager pendant quatre jours leur cuisine avec un public passionné, curieux de découvrir leurs univers.



Stéphanie Le Quellec, fidèle du festival depuis ses débuts, revient avec un menu inédit inspiré des plats de ses restaurants La Scène et Vive, ainsi que de son épicerie-traiteur Mam. Chef à la stature internationale, **Paul Pairet** participera pour la première fois à Taste of Paris avec Nonos, son restaurant installé au palace parisien Hôtel de Crillon.

Thierry Marx sera présent avec **Ricardo Silva** pour proposer une sélection de plats signatures de son restaurant étoilé Onor, ainsi que plusieurs classiques de son Bouillon du Coq à Saint-Ouen, bouillon contemporain qui revisite la tradition des grandes tables populaires, aux côtés de **Thierry Martin**.

La pâtisserie sera également à l'honneur avec **Nina Métayer**, doublement élue meilleure cheffe pâtissière au monde, fidèle de Taste of Paris avec de nouvelles créations de Délicatissierie. **Pierre Marcolini**, virtuose de la chocolaterie belge et champion du monde de pâtisserie, participera pour la première fois au festival avec Le Goût des Capitales, une collection de desserts entre Paris, Bruxelles et Tokyo. Enfin, la star des réseaux sociaux **Aurélien Cohen** présentera les réalisations iconiques et virales de sa pâtisserie éponyme.

Présence des chefs :

- **Stéphanie Le Quellec** du jeudi 21 au dimanche 24 mai
- **Paul Pairet** du jeudi 21 au dimanche 24 mai
- **Pierre Marcolini** du jeudi 21 au dimanche 24 mai
- **Aurélien Cohen** le vendredi 22 mai
- **Thierry Marx** le samedi 23 mai
- **Nina Métayer** du samedi 23 au dimanche 24 mai



Une NOUVELLE GÉNÉRATION *qui s'impose*

Depuis sa création, Taste of Paris agit comme un révélateur de talents et accompagne l'émergence d'une nouvelle scène culinaire parisienne. Fraîchement étoilés, chefs propriétaires ou globe-trotteurs décomplexés, ces jeunes chefs incarnent une vision personnelle et engagée de la gastronomie.

Finaliste très remarqué de Top Chef 2024, **Clotaire Poirier**, électron libre de la nouvelle génération, viendra présenter des créations inédites. **Wilfried Romain**, chef du restaurant Lava, fera découvrir les nouveautés de sa cuisine inspirée par le feu et les voyages. Chef de file d'une génération engagée, **Thibaut Spiwack** apportera la signature de sa cuisine responsable. **Pierre et Cristina Chomet**, couple complice de la scène parisienne, proposeront les signatures de leurs restaurants Ambos et Tina. L'histoire gastronomique s'écrit aussi à deux pour **Philippine Jaillet** et **Charles Neyers**, qui déploieront la complicité gourmande de leur restaurant Le Boréal.

Côté sucré, le pâtissier **Tal Spiegel** surprendra les visiteurs avec les créations graphiques de sa pâtisserie Abra, ouverte récemment dans le Marais.

Présence des chefs :

- **Clotaire Poirier**
du jeudi 21 au samedi 23 mai
- **Wilfried Romain**
du jeudi 21 au dimanche 24 mai
- **Thibaut Spiwack**
du jeudi 21 au vendredi 22 mai
- **Tal Spiegel**
le jeudi 21 mai
- **Pierre et Cristina Chomet**
le samedi 23 mai
- **Philippine Jaillet et Charles Neyers**
le dimanche 24 mai



L'ART *culinaire* du VOYAGE

Le restaurant est aussi un voyage, une exploration de saveurs et de cultures. Taste of Paris embarque les visiteurs vers des horizons lointains avec des chefs qui incarnent la diversité de la scène parisienne et interprètent la cuisine de leurs origines.



Le plus italien des chefs parisiens, **Denny Imbroisi**, accompagné de sa brigade, proposera les plats de son tout premier restaurant IDA, récemment repensé. Le chef israélien **Assaf Granit** dévoilera la cuisine végétarienne de son restaurant Tekés. **Omar Dhiab** revient à Taste of Paris avec Elbi, sa nouvelle table aux accents égyptiens et tunisiens, où il revisite les saveurs de ses origines à travers une cuisine contemporaine et généreuse. Reconnu pour son interprétation des saveurs méditerranéennes, **Mohamed Cheikh** fera découvrir les plats de ses restaurants Meïda, Meatpack Steakhouse et Chik'Chill. Enfin, direction l'Amérique du Sud avec **Esteban Salazar** et son nouveau restaurant Finka, qui participera pour la première fois au festival.

Présence des chefs :

- **Clotaire Poirier** du jeudi 21 au samedi 23 mai
- **Denny Imbroisi** du jeudi 21 au dimanche 24 mai
- **Assaf Granit** du jeudi 21 au dimanche 24 mai
- **Omar Dhiab** du jeudi 21 au vendredi 22 mai
- **Esteban Salazar** du jeudi 21 au vendredi 22 mai
- **Mohamed Cheikh** le dimanche 24 mai



De véritables INSTITUTIONS

Les institutions françaises sont toujours au cœur de Taste of Paris. Qu'elles soient caritatives, fleuron de la formation culinaire ou emblèmes de l'art de vivre, elles témoignent d'un engagement fort, d'un savoir-faire unique et d'un patrimoine préservé.



Depuis 2019, Taste of Paris accueille une résidence collégiale en partenariat avec Les Halles METRO et l'association Tout le monde contre le cancer. L'intégralité des bénéfices des ventes est reversée à l'association afin d'apporter des instants de joie aux enfants hospitalisés. Cette année, les chefs **Alan Geam**, **Yoni Saada** et **Simone Zanoni** se mobilisent aux côtés de l'association.

Autre partenaire historique de Taste of Paris, l'école FERRANDI Paris joue un rôle essentiel dans l'événement grâce à ses étudiants, qui viennent renforcer les brigades des restaurants et assurer le service des espaces réceptifs. Cette année, l'école invite les chefs MOF et professeurs **Marc Alès** et **Christophe Haton** à partager leur expertise.

Présence des chefs :

- *École FERRANDI Paris du jeudi 21 au dimanche 24 mai*
- *Les Halles METRO x Tout le monde contre le cancer du jeudi 21 au dimanche 24 mai*
- *Maison Vérot du jeudi 21 au dimanche 24 mai*
- *Merouan Bounekraf et Christophe Adam du jeudi 21 au vendredi 22 mai*
- *Yoni Saada et Philippe Conticini le samedi 23 mai*
- *Maison Mavrommatis et François Daubinet le dimanche 24 mai*

Le savoir-faire français se transmet de génération en génération au sein de la maison charcutière parisienne Maison Vérot. **Gilles et Nicolas Vérot**, aux côtés de **Gaël Radigon**, représenteront fièrement leur discipline entre tradition et modernité.

Pour la toute première fois, les Galeries Lafayette Le Gourmet s'installeront dans la Nef du Grand Palais et mettront à l'honneur les talents culinaires qui rayonnent chaque jour au sein de ce grand magasin emblématique de la capitale. Cette résidence haute en saveurs réunira **Christophe Adam** (L'Éclair de Génie), **Merouan Bounekraf** (Terre-Terre), **Philippe Conticini** (Maison Philippe Conticini), **François Daubinet** (François Daubinet chez Coutume), la **Maison Mavrommatis** et **Yoni Saada** (Bagnard).



Programmation globale

En résidence

du jeudi 21 au dimanche 24 mai

Stéphanie Le Quellec – *La Scène, Vive, Mam*
Paul Pairet – *Nonos par Paul Pairet à l'Hôtel de Crillon*

Assaf Granit – *Tekés*

Gabriele Ravasio – *Gordon Ramsay au Trianon*

Denny Imbroisi – *IDA & Ischia*

Wilfried Romain – *Lava*

Esteban Salazar – *Finka*

Marc Alès & Christophe Haton – *Ferrandi Paris*

Alan Geaam, Yoni Saada & Simone Zanoni –
Les Halles METRO x Tout le monde contre le cancer

Gilles & Nicolas Vérot – *Maison Vérot*

Pierre Marcolini – *Le Goût des Capitales*

Le jeudi 21 mai

Clotaire Poirier

Thibaut Spiwack – *Anona*

Omar Dhiab – *Elbi*

Merouan Bounekraf – *Terre-Terre*
aux Galeries Lafayette Le Gourmet

Christophe Adam – *L'Éclair de Génie*
aux Galeries Lafayette Le Gourmet

Tal Spiegel – *Abra*

Le vendredi 22 mai

Clotaire Poirier

Thibaut Spiwack – *Anona*

Omar Dhiab – *Elbi*

Merouan Bounekraf – *Terre-Terre*
aux Galeries Lafayette Le Gourmet

Christophe Adam – *L'Éclair de Génie*
aux Galeries Lafayette Le Gourmet

Aurélien Cohen
– *Aurélien Cohen Pâtisserie*

Le samedi 23 mai

Clotaire Poirier

Thierry Marx & Ricardo Silva – *Onor*

Pierre & Cristina Chomet – *Ambos et Tina*

Yoni Saada – *Bagnard*
aux Galeries Lafayette Le Gourmet

Philippe Conticini – *Maison Philippe*
Conticini aux Galeries Lafayette Le Gourmet

Nina Métayer – *Délicatissérie.com*

Le dimanche 24 mai

Thierry Marx & Thierry Martin
– *Le Bouillon du Coq*

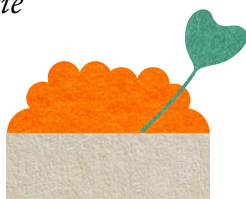
Mohamed Cheikh – *Meida,*
Meatpack Steakhouse, Chik'Chill

Philippine Jaillet & Charles Neyers
– *Le Boréal*

Maison Mavrommatis
aux Galeries Lafayette Le Gourmet

François Daubinet chez Coutume
aux Galeries Lafayette Le Gourmet

Nina Métayer – *Délicatissérie.com*





Informations pratiques

Du jeudi 21 mai (soir) au dimanche 24 mai (soir)
Grand Palais, Avenue Winston Churchill, 75008 Paris
Métro lignes 1/9 - Arrêt Franklin D Roosevelt
Métro lignes 1/13 - Arrêt Champs Elysée Clémenceau

TASTE, COMMENT ÇA MARCHE ?

Taste of Paris fonctionne sur le modèle d'un restaurant éphémère avec deux sessions par jour.
Journée : 11h30 à 16h00 (sauf le jeudi 21 mai) / **Soirée** : 19h00 à 23h30

BILLETTERIE

Billet "Découverte" donne accès au festival. *Tarifs à partir de 23€ (sans crédits).*

Billet "Premier" donne accès au festival par l'entrée VIP et permet d'accéder à l'espace privatif VIP Lounge où sera servi une coupe de Champagne (ou équivalent). *Tarifs à partir de 60€ (sans crédits).*

Billet "Prestige" donne accès au festival par l'entrée VIP et permet d'accéder à l'espace privatif VIP Lounge où les boissons seront servies à discrétion (Champagne, vins, bières et softs). *Tarifs à partir de 90€ (sans crédits).*

Billets "Découverte +", "Premier +", "Prestige +" incluent 36€ de crédits à dépenser selon les souhaits, soit l'équivalent de 3 plats (2 plats signature et 1 plat ou dessert jusqu'à 10€).

Envie de vivre le FESTIVAL AUTREMENT ?

Découvrez les Taste Tables, une expérience gastronomique exclusive installée sur les balcons du Grand Palais. Dans un cadre privilégié et confortable, à l'écart de l'effervescence du festival, les convives profitent d'un service à table comprenant trois plats signature imaginés par les chefs présents sur l'événement, accompagnés de pairings de champagne Laurent-Perrier.

Cette offre, ouverte au grand public, est proposée au tarif de 230 € TTC par personne, du jeudi au samedi soir.

Réservations : www.tasteofparis.com

SOLUTIONS DE PAIEMENT

Taste of Paris est équipé de deux solutions pour régler vos achats dans les restaurants (le prix des plats varie entre 7€ et 13€), bars et chez les exposants.

Carte bancaire sans contact :
Tous les achats peuvent être réglés directement par carte bancaire sans contact auprès des restaurants et exposants.

Cashless :
Lors de l'achat d'un billet, il est possible de pré-charger un compte avec des crédits pour dépenser sur place.



À propos

MARI

MARI est une entreprise mondiale spécialisée dans les événements et les expériences, dont le portefeuille compte parmi les événements live les plus emblématiques au monde dans les domaines du sport, de l'art, du lifestyle et du divertissement.

Des tournois internationaux de tennis tels que le Madrid Open et le Miami Open aux foires d'art contemporain Frieze, en passant par Hyde Park Winter Wonderland, les plateformes de billetterie numérique TodayTix Group et les ventes aux enchères de voitures de collection Barrett-Jackson, le portefeuille de MARI reflète une ambition commune : proposer des expériences live qui rassemblent les publics, inspirent les audiences et contribuent à façonner la culture à l'échelle mondiale.

TASTE FESTIVALS

Taste Festivals est une plateforme culinaire internationale qui organise des festivals dans des villes à travers l'Europe, l'Amérique du Sud et le Moyen-Orient. Mettant en avant une cuisine d'exception préparée par les meilleurs restaurants du monde, des chefs de renommée internationale, des masterclasses, des marchés d'artisans et de producteurs, ainsi que des animations culinaires, Taste se distingue comme un leader des expériences culinaires à l'échelle mondiale.

LE GRAND PALAIS

Véritable joyau en plein cœur de Paris, le Grand Palais a été édifié pour l'Exposition universelle de 1900. Pendant plus d'un siècle, il a abrité expositions, foires, salons et événements d'envergure internationale.

En 2021, le monument a fermé ses portes pour entrer dans une phase d'importants travaux. Après la réouverture de sa Nef emblématique, qui a accueilli les épreuves d'escrime et de taekwondo durant les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, c'est dans l'intégralité du bâtiment que se déploie depuis 2025 une programmation foisonnante, festive et inclusive. Les publics sont invités à redécouvrir dans toute sa splendeur d'origine ce lieu unique où dialoguent les regards et les disciplines, où se rencontrent les artistes et les publics, où se donnent rendez-vous toutes les formes de culture.

INFORMATIONS PRESSE

