

Premiers noms dévoilés! un avant-goût d'une programmation incroyable à venir

Après avoir annoncé la présence de Mauro Calogreco, célèbre chef triplement étoilé, le Lyon Street Food Festival, plus grand festival de cuisine de France, continue de mettre l'eau à la bouche en dévoilant les premiers noms des chefs exceptionnels qui participeront à la prochaine édition. Des noms prestigieux qui ne sont que le début d'une programmation riche et dingue, annoncée bientôt. Prêt à plonger dans ce grand bouillon ? Le LSFF#8 promet un nouveau festin composé de la crème de la scène food ! Au menu, plus de 200 recettes sucrées salées détonantes, 120 chefs locaux, français et internationaux, 5 destinations et beaucoup de décibels ! Le festival propose une expérience exclusive pour vibrer, festoyer au cœur de la nef centrale des Grands Locaux, ça va fumer, ça va bouillonner du 13 au 16 juin!



FLORENT LADEYN

Cuisinier autodidacte et véritable électron libre enraciné dans son terroir, Florent Ladeyn fait partie de la génération de chefs qui fait bouger les lignes. Il est aujourd'hui à la tête de 5 restaurants, l'Auberge du Vert Mont étoilée au Guide Michelin à Boeschepe en Flandres, Bloempot au cœur du Vieux Lille, Bierbuik Lille et Béthune sa version du brewpub et de l'estaminet et KLOK à Bruxelles.

Il sera présent les 4 jours.

ELOI SPINLER

Eloi est un jeune chef de 29 ans. Propriétaire et chef du restaurant « Orgueil » et dans quelques semaines, il ouvre son deuxième « Colère », il a été récompensé par le prix Gault et Millau pour saluer ses engagements eco-responsable et de management moderne. Il est entré à l'école Ferrandi à l'âge de 13 ans pour une durée de 7 ans. Il vient de signer la carte d'un nouveau restaurant à Annecy "Lisca". Il est chef bénévole au refettorio. **Il sera présent le jeudi.**



NICOLAS PACIELLO

Chef pâtissier, entrepreneur formé dans des institutions parisiennes prestigieuses telles que Fauchon, l'hôtel de Crillon, la Réserve Paris ou le Prince de Galles, Nicolas Paciello déploie aujourd'hui tout son savoir-faire dans ses deux boutiques et son restaurant à Paris. Sa pâtisserie est unique, particulièrement innovante, savoureuse et gourmande.

Il sera présent les 4 jours.

TEHEIURA TEAHUI

Le Lyon Street Food Festival se distingue par sa capacité à surprendre en fusionnant divers univers et en favorisant les rencontres avec des chefs atypiques. Parmi eux, Téheiuira Teahui, chef ambassadeur de la Polynésie Française et aventurier reconnu, notamment grâce à sa participation à Koh-Lanta. Ce chef incarne parfaitement la rencontre entre le sportif aventurier et le cuisinier créatif. Il est prêt à faire découvrir les saveurs captivantes de son île à travers ses créations uniques qui mêlent héritage polynésien et touches exotiques..

Il sera présent le samedi et dimanche.





HUGO RIBOULLET ET ALBANE AUVRAY

Hugo Riboulet, vainqueur de Top Chef 2023, et Albane Auvray, candidate pétillante de la même saison, dévoilent leur adresse commune sous le nom de Groot. C'est dans le 2e arrondissement de Paris, du côté de Montorgueil, que les deux amis ouvrent un concept de street-food gastronomique totalement inédit. Pour cette première adresse, Albane et Hugo mettent à l'honneur les tourtes, ces généreux dômes de pâte feuilletée qui renferment des ingrédients bien sourcés et cuisinés avec la technique imparable des plus grands chefs. Chaque création met en lumière le travail du cuisinier à travers un beau produit de savoir-faire français traditionnel. À tous deux 25 ans, Hugo et Albane avaient l'envie sincère de rendre la gastronomie accessible et beaucoup plus spontanée.

Ils seront présents le samedi et dimanche.

JEAN COVILLAULT

Ce chef haut en couleurs, diplômé de l'institut Paul Bocuse, sorti tout droit de Top chef saison 14, est là cette année aux fourneaux sur le Festin Français. Authentique et sympathique, bistrotier dans l'âme, son délire c'est la cuisine française. Simple et bonne, et qui en un mot, est là pour régaler les festivaliers avec la banane (enfin, le sourire !) **Il sera présent samedi et dimanche.**



**De quoi passer un moment ultra gourmand et festif entre amis ou en famille !
La programmation complète sera dévoilée le 23 mai!**



UN ÉVÉNEMENT PRODUIT PAR L'AGENCE FOOD



UN LIEU ACCESSIBLE

LES GRANDES LOCOS

12 Rue Gabriel Péri 69350 La Mulatière
Gare d'Oullins : 15 min de Bellecour

lyonstreetfoodfestival.com

Conférence de Presse
Jeudi 23 mai 2024

[@lyonstreetfoodfestival](https://www.instagram.com/lyonstreetfoodfestival)