

Le Grand Fooding® S.PELLEGRINO® fait son festival de rentrée

LA TABLE FRONDE

Samedi 4 septembre 2021, S.PELLEGRINO® sera à nouveau à côté des Chefs et des Artisans du bon goût avec un événement-hommage pour célébrer la résilience. Après avoir lancé en mai 2020 en partenariat avec le FOODING® le site Plat de Résistance !, recensant la crème des Chefs reconvertis à la vente à emporter ou à la livraison, les deux partenaires récidivent à la rentrée avec l'organisation d'un mini-festival pour célébrer les talents, l'agilité, l'innovation, tout ce que cette crise a initié comme nouvelles habitudes et tendances.

Pour célébrer ces lendemains qui mangent, ce mini-festival gastro-pensant intitulé « LA TABLE FRONDE » nous projette dans une analyse joyeuse et expérimentale, en mode CONFEX, avec

★ De 11h30 à 13h30 : une CONFérence animée par la journaliste Laurianne Melierre pour débattre, échanger et valoriser toutes les initiatives locales, constructives et solidaires observées depuis le début de la pandémie.

★ De 11h à 13h et de 14h à 16h : deux sessions d'EXPériences Culinaires, quartier Vertbois (Paris, 3^e) transformé en véritable food court avec une dizaine de Chef.fe.s, épicier.e.s et producteurs pour donner à voir et à manger à tous les foodies curieux, gourmets et épiciuriens.



confinées. Pour le monde de la restauration et tou.te.s

Des mois durant, qui nous ont parfois semblé des années, nos horizons ont été rétrécis à des cuisines acteur.rice.s, la crise sanitaire marque un tournant : il y a désormais le monde d'avant et le monde d'après – incertain, mais plein d'espoir.

Car à crocs vaillants, rien d'impossible ! Chef.fe.s, producteur.rice.s, penseur.se.s, en pleine Corozina, ils et elles ont mené leur propre guérilla, à base d'initiatives solidaires et créatives. Puisque la vie jusque dans ses plus petits interstices était chamboulée, tout était à réinventer ! Après avoir soutenu l'offre take-away de leurs restos préférés avec la plateforme Plat de Résistance !, le Fooding® et S.Pellegrino® prennent la parole le temps de se retourner sur une période extraordinaire en tous points. Pour ne rien oublier et pour continuer à créer, rejoignez le mouvement à l'occasion d'un rassemblement frondeur !

Au programme de cette nouvelle édition du Grand Fooding® S.Pellegrino® ? Une grande conférence au Théâtre Déjazet en compagnie des guérillero.ine.s de la crise, qui tablent sur la résistance culinaire pour bâtir la food de demain. Un événement de haute volée qui se poursuivra avec une expérience en plusieurs services dans l'étonnant quartier du Vertbois, investi pour l'occasion par une sélection de projets joyeux et combattants – du néoresto à l'épicerie chérie*. Le tout à la carte, grâce à une billetterie qui vous permet de personnaliser votre expérience**.

Bref, le meilleur est avenir !

Sincères dégustations,
Le Bureau du Fooding 2021

* Conformément aux mesures annoncées par le gouvernement, un pass sanitaire et un justificatif d'identité vous seront demandés pour accéder à l'événement.

** 100 % des bénéfices des billets pour la Conférence ainsi que 5 € sur chaque billet payé pour l'Expérience seront reversés à l'association La Tablée des Chefs.

Programme

★ LA TABLE FRONDE ★

★ De 11h30 à 13h30 : Conférence au théâtre Déjazet, Paris, 3^e, avec la journaliste Laurianne Melierre en maîtresse de cérémonie.

Autour de la table, 8 intervenant.e.s. éclairé.e.s

- Céline Maguet, Journaliste et Co-Fondatrice du Marché Vert, une Google Map collaborative recensant tous les points de vente de « produits vivants ».
- Christopher Coutanceau, Chef étoilé-pêcheur, qui est resté ouvert pour soutenir ses équipes et ses amis pêcheurs.
- Sarah Mouchot et Nicolas Alary, Fondateur.trice de Holybelly, qui ont revu entièrement leur business model et sont passés de l'anti-livraison au delivery-friendly.
- Christophe Pelé, Chef du Restaurant gastronomique Le Clarence, qui a créé de nombreuses offres gastronomiques « deux étoiles à la maison ».
- Emmanuel Rubin, Journaliste gastronomique, fervent soutien dès le début de la crise des restaurateurs et de la culture, à travers son compte Instagram et ses diverses prises de position dans les médias.
- Marie Robert, Philosophie, apportera une conclusion éclairante pour aider à surmonter les situations de crise.

Avec la participation amicale de Alain Ducasse.



★ De 11h à 13h et de 14h à 16h : Expériences Culinaires,

le quartier Vertbois se transforme en véritable rue de la food et prête ses échoppes à des chef.fe.s, artisan.es et épicer.ère.s résistants, dont les actes frondeurs ont été remarqués.

- Hélène Darroze, Cheffe étoilée et à la tête de Jòia et Marsan à Paris, Villa La Coste (13) et The Connaught à Londres.
Tombée dans la marmite quand elle était petite, Hélène Darroze incarne la quatrième génération de cuisinier.ère.s de la famille, et partage son temps et son talent entre les deux capitales, et maintenant la Villa La Coste. Durant la crise, elle a régalé les Parisien.ne.s de réconfortants burgers sauce landaise. Aujourd’hui, Hélène Darroze continue de régner sur la cuisine française en n’ouvrant pas une, ni deux, mais trois nouvelles adresses cette année.
- Alain Ducasse, Romain Meder et Marvic Ledina : Les trois fourchettaires.
Il était une fois une toque régnant sur 25 restaurants, éparpillés dans plus de dix pays, réunissant pas moins de vingt étoiles. Derrière cette collection en or massif se cache l’un des chefs français les plus reconnus de sa génération. Durant la crise, c’est dans les cuisines du Plaza Athénée, où il partage questions et réflexions avec son Chef exécutif Romain Meder, que l’histoire prend un nouveau tournant : celui de la naturalité. Son dernier fait d’arme ? Sapid, un restaurant engagé prônant une cuisine anti-gaspi, végétale et accessible, pensée avec Romain Meder et exécutée par la Cheffe péruvienne Marvic Medina.
- Alessandra Montagne-Gomes, Cheffe de Noso, nouvellement ouvert. Alessandra ne recule devant aucun obstacle. Les problèmes ? Elle les résout. Les opportunités ? Elle les saisit. Et les montagnes, elle les déplace ! C’est ainsi que, durant le premier confinement, elle est devenue DG d’un laboratoire spécialisé dans la phytothérapie et les compléments alimentaires, histoire d’ajouter une nouvelle corde à son arc.
- Antonin Bonnet, Chef étoilé de Quinsou et de la Boucherie Grégoire.
Chef du Quinsou et à la tête de la boucherie Grégoire restée ouverte pendant les deux confinements, Antonin Bonnet a été une des figures de la résistance avec sa terrasse, véritable destination pour gouter ses hot-dogs, son œuf mayo et aussi les betteraves des jardins limitrophes. Contrairement à de nombreux confrères, Antonin Bonnet refuse de faire de la vente à emporter.
- Jessica Yang et Robert Compagnon, Chef.fe du Rigmarole et des Glaces Folderol
En couple à la ville comme aux fourneaux, Robert Compagnon et Jessica Yang ont ouvert Le Rigmarole, élue Meilleure table du Guide Fooding 2019. C’est la porte à côté qu’ils décident en plein confinement d’ouvrir une drôle de chambre froide, nommée Folderol, le top glacier dont tout le monde raffole.
- Emmanuelle Marie, Pêcheuse normande de la Petite Laura.
Emmanuelle aime la pêche, et ce depuis qu’elle est même. Très vite, elle prend la mer et pourvoit en poissons et crustacés ultra-frais les restos avisés ! Durant la crise, la pêcheuse engagée a redoublé d’efforts et s’est tournée vers les particulier.ère.s en espérant modifier leur consommation et leur façon d’acheter.
- James Edward et Shawn Kelly, Le Doyenné.
Depuis cinq ans, ils cultivent la crème de la crème des fruits et légumes au Doyenné, qu’ils dealent ensuite aux plus grandes tables parisiennes. Durant la crise, ils décident d’écouler leur production en ligne et à travers des relais citadins qui ravitaillent les particulier.ère.s avides de végétaux permacultivés et archi-frais.
- Apollonia Poilâne, Boulangère éponyme.
Bercée dans une panière à pain, Apollonia a traversé la crise comme elle sillonne la vie, se frayant un chemin à force de travail et de résilience. Son expérience, elle la partage depuis peu avec d’autres femmes à travers le Parabere Forum, une organisation mondiale créée en 2015, qui promeut la diversité, l’inclusivité et l’égalité dans le monde de la gastronomie. Cela lui a permis de se rapprocher des autres là où la crise sanitaire érigait des barrières.
- Adrien Ferrand et Galien Emery, fondateurs & chefs de Brigade du Tigre. Adrien Ferrand est tombé dans la marmite asiatique quand il était petit. Après Eels (élu Meilleur sophistroquet du Guide Fooding 2018), il ouvre avec Galien Emery, son pote de toujours, Brigade du Tigre. La crise ? ils l’ont domptée à coup d’assiettes pousse-au-kif, à emporter ou se faire livrer.
- Lina Caschetto, Cheffe volante.
Lina sème joie et allégresse dans ses différents projets, entre la France et le Canada jusqu’à ce que le premier confinement lui coupe brutalement les ailes. Pourtant, lentement mais sûrement, les opportunités réapparaissent : un pop-up à l’hôtel Les Cabanettes à Arles, puis la naissance de Homebuddy, un concept de comfort food idéal. Ces initiatives lui ont fait réaliser que les choses avancent toujours, et qu’il faut rester convaincus qu’un jour, tout reprendra son cours.
- Alexis Poirson, Marc Almeida et Thomas Crand, aux commandes de l’épicerie hybride Superfrais.
Alexis Poirson multiplie les lieux pour mieux nous régaler. Il commence en 2007 avec Orange Mécanique, un bar de copains dans le 11e parisien, puis remet ça avec le speakeasy Moonshiner et la pizzeria Louie Louie, entre autres hot spots. Le petit dernier ? Super Frais, mi-supérette mi-comptoir de quartier, comme « un garde-manger » idéal près de chez soi, mais aussi un lieu de vie où boire son café le matin et l’apéro le soir. Une arche de Noé des provisions, où l’on trouve de tout – y compris du lien pour les habitant.e.s du coin. Parce que Manger est un acte social.

Le Grand Fooding® S.Pellegrino® : samedi 4 septembre 2021

Billets à réserver sous peu sur lefooding.com