



LE FESTIVAL DES CHEFS

Taste

PARIS FESTIVAL

16-19 SEPTEMBRE 2021
GRAND PALAIS EPHÉMÈRE



TASTE OF PARIS DÉVOILE UNE PROGRAMMATION D'ENVERGURE DANS UN CADRE INÉDIT POUR CÉLÉBRER LE GRAND RETOUR DE LA GASTRONOMIE

Taste of Paris renouvelle son engagement auprès des chefs et cheffes qui seront plus d'une cinquantaine à venir pour faire découvrir leurs plats signatures au sein des 16 restaurants et pâtisseries et reprendre ainsi contact avec les 30 000 festivaliers attendus.

Cette année marque également l'arrivée de Taste of Paris au sein d'un nouvel écrin : le Grand Palais Éphémère. Au cœur de cette réalisation majestueuse, les festivaliers découvriront un lieu inédit et profiteront de la gastronomie sous toutes ses formes face à la Tour Eiffel.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

8 JUIN 2021

UN FESTIVAL PLURIEL ET VIVANT !

Grande nouveauté 2021, de nombreux chefs et cheffes seront présents sur une journée pour une programmation d'exception offrant ainsi aux festivaliers des rendez-vous multiples sur les quatre jours du festival.

Les femmes mèneront la danse avec la venue d'**Amandine Chaignot, Beatriz Gonzalez, Alessandra Montagne** ou encore d'**Adeline Grattard et Manon Fleury**, présentes, elles, sur le restaurant Ferrandi. Cette 6^e édition de Taste of Paris est aussi l'occasion d'accueillir, pour la première fois, les chefs qui ont marqué cette année spéciale dont **Mory Sacko, Matthias Marc, Adrien Ferrand** ou **Antonin Bonnet**.

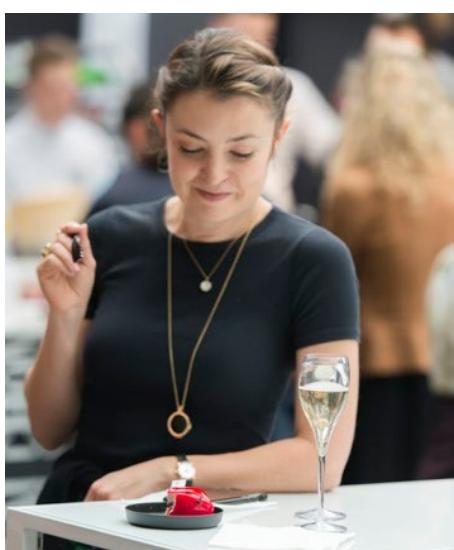
Les chefs engagés auront quant à eux un formidable espace d'expression à travers le restaurant Ecotable qui réunira de jolis duos entre Paris et la province avec, entre autres, **Alexandre Marchon, Victor Mercier** et **Florent Piétravalle**. Mise à l'honneur sur cette édition, l'association Tout le Monde Contre le Cancer – associée à METRO – accueillera notamment **Dominique Crenn**, présente pour l'occasion, et **Simone Zanoni** qui mettront leur savoir-faire au profit d'une grande cause.

La gastronomie en gare sera représentée par 'Chefs de Gare' qui rassemble cette année les plus grands chefs tels que



Éric Frechon ou **Christian Le Squer** tandis que les fans de la première heure retrouveront les incontournables **Kei Kobayashi, Frédéric Anton** ou **Romain Meder** autour de nouvelles créations.

Et pour terminer magistralement toutes ces découvertes, la programmation de pâtissiers de haut vol promet de faire vibrer tous les bœufs sucrés avec **François Perret, Claire Heitzler, Nina Metayer, François Daubinet, Jeffrey Cagnes** ou **Yann Couvreur**. Une édition record pour des retrouvailles au sommet !



PROGRAMMATION

EN RÉSIDENCE

Frédéric Anton / Pré Catelan - Le Jules Verne

Kei Kobayashi / Kei

Christophe Moret - Samuel Lee - Maxence Barbot / Shangri-La Hotel

Andreas Mavrommatis / Mavrommatis

Pierre-Sang Boyer / Maisons Pierre Sang

Dominique Crenn - Simone Zanoni - Yoni Saada - Ryuji Teshima / METRO - Tout le Monde contre le Cancer

Adeline Grattard - Manon Fleury - Nina Métayer - Ophélie Bares / Ferrandi Paris

Sébastien Monceaux - François Daubinet / Fauchon

JEUDI 16 SEPTEMBRE

Eric Frechon - Lazare / Chefs de Gare

Antonin Bonnet / Quinsou

Julia Sedefdjian / Baïeta et Cicéron

Alan Geaam / Qasti

Emmanuelle Riboud - Ressources - et
Nicolas Conraux - La Butte / Restaurant Ecotable

Pierre Marcolini / Pierre Marcolini Brussels

Nicolas Paciello / Fouquet's Paris

VENDREDI 17 SEPTEMBRE

Christian Le Squer - Paris Brest / Chefs de Gare

Romain Meder / Sapid

Alessandra Montagne / Nosso

Julien Sebbag / Forest

Thibaut Spiwack - Anona - et Gaël Prigent -
Le Labo Gustatif / Restaurant Ecotable

Claire Heitzler / Pâtisserie Claire Heitzler

Kevin Lacote / KL

SAMEDI 18 SEPTEMBRE

Matthias Marc / Substance

Terroirs de Lorraine / Chefs de Gare

Stéphane Buron - Le Chabichou /
Manufacture Kaviari

Amandine Chaignot / Pouliche

Moïse Sfez / Homer Lobster

Alexandre Marchon - Marchon - et
Clémence Gommy - Gomi / Restaurant Ecotable

Jeffrey Cagnes / Pâtisserie Jeffrey Cagnes

Quentin Lechat / Le Royal Monceau

DIMANCHE 19 SEPTEMBRE

Mory Sacko / MoSuke

Le Train Bleu - Michel Rostang / Chefs de Gare

Guillaume Goupil - Le Burgundy /
Manufacture Kaviari

Beatriz Gonzalez / Coretta

Adrien Ferrand / Brigade du Tigre

Victor Mercier - FIEF - et Florent Piétravalle -
La Mirande / Restaurant Ecotable

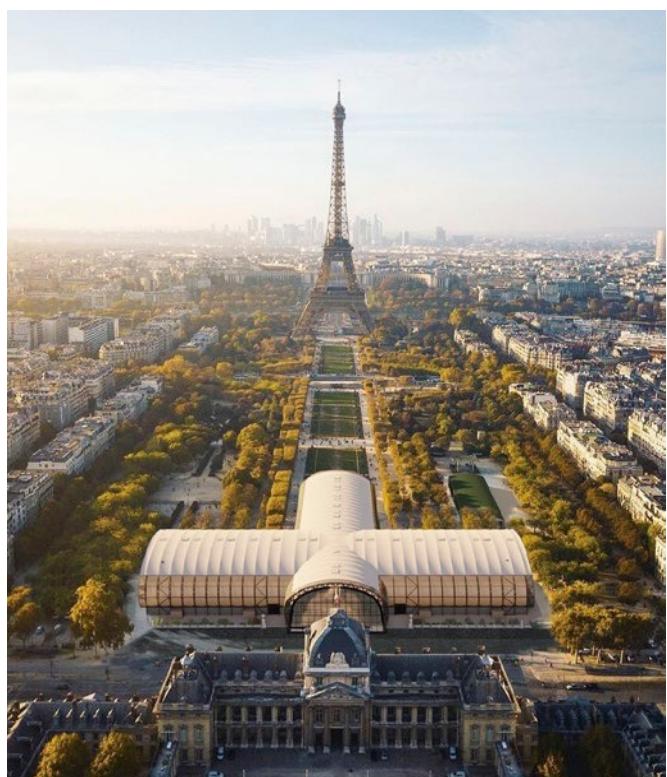
François Perret / Ritz Paris Le Comptoir

Yann Couvreur / Pâtisserie Yann Couvreur

LE GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE

Conçu par l'architecte Jean-Michel Wilmotte et installé sur le Champ-de-Mars, le Grand Palais Éphémère est un bâtiment provisoire de 10 000 m² porté par la Réunion des musées nationaux - Grand Palais et Paris 2024.

Véritable prouesse architecturale, sa charpente courbe en double voûte confère au bâtiment une typologie à l'échelle du Champ-de-Mars et s'insère sur ce site prestigieux dont l'histoire est, tout comme celle du Grand Palais, très liée aux Expositions universelles qui ont animé l'esplanade dès 1867. Cette charpente en bois, ainsi que les vertus écologiques font du Grand Palais Éphémère un bâtiment à la structure remarquable et l'expression des défis propres au XXI^e siècle.





INFORMATIONS PRATIQUES

Du jeudi 16 septembre (soir)
au dimanche 19 septembre (soir)

Grand Palais Éphémère,
Place Joffre, 75007 Paris
Métro 6/8/10- Arrêt Motte Piquet Grenelle

Session Journée de 11h30 à 16h00
Session Soirée de 19h00 à 23h30

En ligne :

Tarif Découverte - 22 € par session
Tarif Premier VIP - 70 € par session

Sur place :

Tarif Découverte - 25 € par session
Tarif Premier VIP - 80 € par session

Tarif réduit pour les 10-18 ans : 15 €
(entrée gratuite pour les moins de 10 ans)

Animations masterclasses
comprises dans le prix de l'entrée

Cours de cuisine gratuits / inscription
sur place à chaque début de session

Infos, billetterie et crédits sur
www.tasteofparis.com

INFORMATIONS PRESSE

Demandes d'accréditations
à partir de début juillet
sur www.tasteofparis.com

RESTEZ CONNECTÉS

#tasteofparis
#tasteofparis2021

