



LE  
FESTIVAL  
DES  
CHEFS

Taste  
FESTIVAL  
PARIS

12 - 15 MAI 2022

GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE



## TASTE OF PARIS DÉVOILE SA PROGRAMMATION 2022

Du 12 au 15 mai prochain, pour sa 7<sup>e</sup> édition, Taste of Paris célèbre une nouvelle fois toute l'essence de la scène culinaire française et parisienne, toujours avec la volonté de continuer à démocratiser l'accès à la gastronomie. Portée par cette envie, la programmation 2022 sera marquée par la présence inédite de palaces parisiens, offrant aux visiteurs l'occasion unique de découvrir leurs univers prestigieux. Chefs de renom, représentants de la jeune garde et chefs pâtissiers, seront bien entendu au rendez-vous, tous viendront animer à leur façon les quatre jours d'un festival désormais incontournable.

Taste of Paris reste parallèlement fidèle à la recette qui fait son succès avec des masterclasses de haut vol accueillant les plus grands chefs étoilés français tandis que les visiteurs pourront aller à la rencontre de nombreux exposants qui présenteront leurs produits et leur savoir-faire.

Enfin, les cours de cuisine, qui rencontrent chaque année un franc succès, mettront à l'honneur des recettes éco-responsables. Une initiative soutenue par l'engagement Dine for Change mené par Diners Club International, qui s'investit dans des actions en faveur d'une restauration raisonnée et positive pour la planète.



## LA HAUTE GASTRONOMIE AU RENDEZ-VOUS

Temps fort de cette édition, deux chefs d'exception, considérés l'un et l'autre comme des figures de la gastronomie françaises depuis plus de deux décennies, feront leurs premiers pas au sein du festival. Ainsi, **Pascal Barbot** viendra proposer sa cuisine inspirée au sein d'un restaurant éphémère avec le soutien de ses producteurs. **William Ledeuil**, qui vient de fêter les 20 ans de son premier restaurant, mettra lui à l'honneur un menu mêlant les créations de ses trois adresses Ze Kitchen Galerie, Kitchen Galerie Bis et Kitchen Ter(re), épaulé par ses chefs **Martin Maumet** et **Pandora Metayer**.

Taste of Paris renouera également avec sa mission première de démocratiser l'accès à la haute gastronomie en ouvrant les portes des palaces parisiens. Les festivaliers pourront ainsi découvrir la cuisine d'**Amaury Bouhours**, chef du Meurice, et celle de **Boris Campella**, chef du Crillon qui sera accompagné de **Matthieu Carlin**, son chef pâtissier.

Le chef triplement étoilé **Kei Kobayashi**, grand fidèle du festival sera de nouveau présent au Grand Palais Éphémère.

## LA JEUNE GARDE PARISIENNE

Depuis sa création Taste of Paris n'a de cesse d'inviter les jeunes chefs qui agitent la scène food parisienne. Ainsi le duo formé par **Matthias Marc** et **Jarvis Scott** fera vivre aux festivaliers l'expérience de Substance et de Liquide dans une ambiance décomplexée. En parallèle, **Thomas Chisholm** sera pour la première fois à l'affiche avec son pertinent Chocho ouvert il y a seulement quelques mois.





## UNE GASTRONOMIE SOLIDAIRE

Fort de l'engouement reçu lors de la précédente édition, Taste of Paris renouvelle son engagement avec **Tout le monde contre le cancer**, soutenu par **Les Halles METRO**. Le restaurant solidaire, qui vendra ses plats et ses desserts au profit de l'association, accueillera les chefs **Xavier Pincemin**, **Julien Sebbag** et **Yann Couvreur**.

De son côté, l'association **Reussette x En avant toute(s)**, qui soutient les femmes dans la gastronomie, invitera **Gloria Kabe** le jeudi 12 mars, **Alessandra Montagne** le vendredi 13 mai, **Justine Piluso** le 14 mars et **Clémence Gommy** le dimanche 15 mars.

## LES SAVOIR-FAIRE À L'HONNEUR

Revenue sur le devant de la scène ces dernières années, la charcuterie sera, elle aussi, présente à Taste of Paris avec le retour de **Gilles et Nicolas Vérot** (Maison Vérot) qui seront accompagnés cette année par le talentueux **Arnaud Nicolas** (M.O.F) pour des créations inédites.



La **Manufacture Kaviari**, maison au savoir-faire reconnu depuis plus de 40 ans accueillera les chefs **Mohamed Cheikh** et **David Rathgeber** qui sublimeront ses produits d'exception mis à l'honneur au sein de leur Delikatessen.

**Ferrandi Paris**, l'école qui forme les grands chefs de demain, proposera cette année encore un casting de chefs issus de ses bancs avec une programmation aussi riche qu'hétéroclite : **Kelly Rangama** du restaurant Le Faham, **Raphaël Rego** de OKA, **Anne Coruble**, cheffe pâtissière du Peninsula et **Erwan Blanche** et **Sébastien Bruno** de la boulangerie-pâtisserie Utopie.



## LA WORLD FOOD AU GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE

Taste of Paris est aussi une invitation au voyage. Durant les quatre jours du festival, le chef **Manoj Sharma** transportera les visiteurs à la découverte d'une cuisine indienne créative et résolument contemporaine, qu'il déploie depuis quelques mois chez Jugaad.

Cette richesse de la cuisine du monde s'exprimera également au restaurant éphémère qui recevra chaque jour un chef différent : **Amandine Sepulcre Huang** de la nouvelle adresse chinoise Bleu Bao (jeudi 12 mai), **Kobi Villot Malka** et son restaurant Magniv dédié à la cuisine israélienne (vendredi 13 mai), **Kamal Mouzawak** et les cuisinières de Tawlet, la référence libanaise tout récemment lancée (samedi 14 mai) et **Mory Sacko** pour MoSuke x



MoSugo et ses influences oscillant entre Japon, Afrique et France (dimanche 15 mai).

L'Italie sera, quant à elle, représentée par le chef **Denny Imbroisi** qui prendra les commandes d'un restaurant dédié à la gastronomie de la botte où il sera rejoint par **Alessandro Lorenzin**, venu spécialement à Paris pour l'occasion et **Tania Cadeddu**, candidate Top Chef de la cuvée 2022.



## LE SUCRÉ SUBLIMÉ

Pour terminer en beauté leur parcours, les festivaliers pourront profiter de deux pop-ups rassemblant la crème de la crème des chefs pâtissiers.

Toujours dans cette envie de rendre la cuisine de palace accessible au plus grand nombre, la pâtisserie tournante accueillera les chefs des plus beaux établissements parisiens dont **Quentin Lechat** du Royal Monceau (samedi 14 mai), **Pascal Hainique** du Bristol (dimanche 13 mai) tandis que tout l'élégance et la finesse du travail de **Claire Heitzler**, aux manettes de sa boutique Claire Heitzler & Producteurs, illuminera les palais les plus exigeants le vendredi 13 mai.

Enfin, l'institution parisienne **Maison Ladurée** et son talentueux chef **Julien Alvarez** fraîchement arrivé régaleront les festivaliers pendant les quatre jours du festival.



## PROGRAMMATION

### EN RÉSIDENCE LES 4 JOURS

Pascal BARBOT  
 Kei KOBAYASHI  
 William LEDEUIL / Martin MAUMET  
 / Pandora METAYER  
 Thomas CHISHOLM  
 Matthias MARC  
 Denny IMBROISI  
 Amaury BOUHOURS  
 Boris CAMPANELLA / Matthieu CARLIN

Xavier PINCEMIN / Julien SEBBAG  
 / Yann COUVREUR  
 Gilles et Nicolas VEROT  
 / Arnaud NICOLAS  
 Kelly RANGAMA / Raphaël REGO  
 / Anne CORUBLE / Erwan BLANCHE  
 et Sébastien BRUNO  
 Manoj SHARMA  
 Julien ALVAREZ

### JEUDI 12 MAI

Mohamed CHEIKH  
 Gloria KABE  
 Amandine SEPULCRE HUANG  
 Alessandro LORENZIN

### VENDREDI 13 MAI

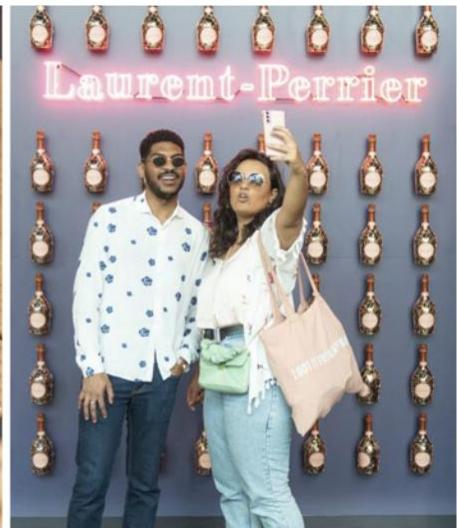
Mohamed CHEIKH  
 Alessandra MONTAGNE  
 Kobi VILLOT MALKA  
 Alessandro LORENZIN  
 Claire HEITZLER

### SAMEDI 14 MAI

Justine PILUSO  
 Tania CADEDDU  
 Kamal MOUZAWAK  
 David RATHGEBER  
 Quentin LECHAT

### DIMANCHE 15 MAI

Mory SACKO  
 Tania CADEDDU  
 Clémence GOMMY  
 David RATHGEBER  
 Pascal HAINIGUE





## INFORMATIONS PRATIQUES

Du jeudi 12 mai (soir)  
au dimanche 15 mai (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](http://www.tasteofparis.com)

Korea!

L'EUROPE DÉFEND SES TERROIRS

AIRFRANCE

LEXUS

M.

AL BRONZO  
Barilla  
LA DELIZIOSA GRELLO

Patisserie

VIVANT

par

BFM

bleu

Laurent-Perrier

All  
EATON  
LIVE  
LIMITLESS

Diners Club  
INTERNATIONAL

goturkiye.com

MIDO.

FERRANDI

chronofresh

les halles  
METRO

GRO