



LE
FESTIVAL
DES
CHEFS

Taste
FESTIVAL
PARIS

12 - 15 MAI 2022

GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE



J-3

AVANT TASTE OF PARIS

Dès ce jeudi, Taste of Paris sera de retour au Grand Palais Ephémère pour une 7^e édition exceptionnelle jusqu'à dimanche. Désormais incontournable, le festival réunissant le meilleur de la scène culinaire parisienne annonce un casting inédit de **plus de 40 chefs** de tous horizons - des toques étoilées aux figures de la jeune garde, en passant par les icônes de la pâtisserie.

Durant ces 4 jours, les festivaliers auront l'opportunité de **déguster 86 créations** proposées à travers **17 restaurants et pâtisseries** éphémères. Ils pourront également arpenter un immense marché gourmand, assister à des **masterclasses** de grand.e.s chef.f.es au Théâtre Laurent-Perrier et s'initier à la **cuisine responsable** sur l'Atelier Dine for Change. Que la fête commence !





Durant 4 jours, les visiteurs auront le privilège de **rencontrer les plus grand.e.s chef.fe.s du moment dans une ambiance festive**. Ils dégusteront **la cuisine haute couture des chefs de palaces parisiens et de tables étoilées**, découvriront **les plats riches en saveurs du Paris cosmopolite et les créations des jeunes chef.fe.s** qui agitent la scène culinaire actuelle. De nombreux chef.fe.s, notamment **Pascal Barbot** (Astrance), **William Ledeuil** (Ze Kitchen Gallery), **Amaury Bouhours** (Le Meurice), **Boris Campanella** (Hôtel de Crillon), **Thomas Chisholm** (Chocho) ou **Kelly Rangama** (Le Faham) viendront cuisiner sur place pour la première fois à Taste of Paris.

Le partage étant l'essence même de la cuisine et une valeur clé de Taste of Paris, le festival poursuit et renforce son engagement solidaire. Ainsi, des chefs comme **Xavier Pincemin**, **Yann Couvreur**, **Justine Piluso** ou encore **Alessandra Montagne** cuisineront auprès des restaurants éphémères **Les Halles Metro x Tout le monde contre le cancer** et **Reussette x En avant toute(s)**.



Les stars de la pâtisserie seront aussi à l'honneur. **Quentin Lechat** (Royal Monceau - Raffles Paris), **Claire Heitzler**, **Julien Alvarez** (Maison Ladurée), **Pascal Hainigue** (Le Bristol Paris) et **Nicolas Guercio** (Le Lutetia) seront de la partie pour ravir les becs sucrés.

**ACCÉDER À LA
PROGRAMMATION
COMPLÈTE DES CHEFS**

**ACCÉDER
AUX MENUS DE
TASTE OF PARIS**

LES TEMPS FORTS DE TASTE OF PARIS

Pour vivre pleinement la gastronomie, Taste of Paris propose aux festivaliers de nombreuses expériences à partager entre amis ou en famille.



Direction **le Théâtre Laurent-Perrier** pour assister à des **masterclasses** (accès libre et gratuit). Des chef.fe.s renommé.e.s prendront possession de la scène pour **des shows culinaires et des moments d'échanges** avec le public. **Christian Le Squer** (Le Cinq – George V), **Alexandre Mazzia** (AM), **Nina Metayer** (Delicatisserie) et **Olivier Bellin** (Auberge des Glazicks) seront spécialement présent.e.s au Grand Palais Éphémère pour se prêter à l'exercice.

À l'initiative de Diners Club International, **l'Atelier Dine for Change** accueillera des chefs labélisés **Ecotable** tels que **Josselin Marie** (La Table de Colette), **Ninon Gouronec** (Fondation GoodPlanet) ou encore **Mehdi Favri** (Maslow), qui partageront leurs conseils et astuces pour apprendre à cuisiner éco-responsables et de manière vertueuses

pour l'environnement. Toutes ces recettes intégreront des fanes, des tiges, du pain rassis, des cosses, des talons de fromage et de la poudre de pelure... De bons réflexes anti-gaspi et une source d'inspiration que les participants pourront ramener à la maison et démontrer ainsi que l'on peut se régaler sans rien gâcher et mettre en action la gastronomie responsable et ses engagements. Cette démarche s'inscrit dans la volonté

de Taste of Paris de mettre en avant des actions responsables, conscient des enjeux environnementaux dans l'univers de la gastronomie.

Les allées du festival réuniront **un marché gourmand** de plus de **60 producteurs, artisans et pépites de la foodtech**. Les festivaliers profiteront d'une épicerie fine hors norme pour découvrir des savoir-faire traditionnels ou innovants et des produits uniques comme les hydromels pétillants **Bulles de Ruche**, les pasteis de nata cuits minute de **Canelas**, les chocolats d'exception d'**Alleno & Rivoire**, les poivres de **Plantation Kampot** ou les fromages vegan des **Nouveaux Affineurs**.



Les festivaliers pourront trouver l'accord met/boisson parfait au bar à champagne **Laurent-Perrier**, au comptoir **Petit Ballon** ou au bar à cocktails **Grey Goose**, sans oublier l'offre bière proposée par **Gallia**.



Taste of Paris sera également l'occasion de temps forts composés par les partenaires du festival avec au programme notamment : la découverte de la cuisine des monastères de la Corée, les spécialités culinaires de la Turquie, les yaourts glacés Grom à composer soi-même, les pâtes revisitées par les chefs italiens Barilla, des rencontres avec des artisans epicery, des battles de chefs sur le stand ALL, etc. De quoi vivre la gastronomie sous toutes ses formes pendant les quatre jours.

Enfin, **le Diners' Club® VIP Lounge** accueillera les visiteurs munis de billets « Premier » avec une vue incroyable sur la Tour Eiffel. Cuvées Laurent-Perrier, vins et autres boissons y seront servis à discrétion, mêlés à des animations culinaires sélectionnées avec soin.



PROGRAMMATION

EN RÉSIDENCE LES 4 JOURS

Pascal Barbot / Astrance
Kei Kobayashi / Kei

William Ledeuil - Martin Maumet - Pandora
Metayer / Ze Kitchen Galerie / Bis / Ter(re)

Thomas Chisholm / Chocho

Matthias Marc / Substance x Liquide

Denny Imbroisi / IDA x Amici

Amaury Bouhours / Le Meurice

Boris Campanella - Matthieu Carlin
/ Hôtel de Crillon

Xavier Pincemin - Julien Sebbag -
Yann Couvreur / Les Halles METRO
x Tout le monde contre le cancer

Gilles & Nicolas Verot /
Maison Vérot

Kelly Rangama - Raphaël Rego -
Anne Coruble - Erwan Blanche &
Sébastien Bruno / FERRANDI Paris

Manoj Sharma / Jugaad

Julien Alvarez / Maison Ladurée

JEUDI 12 MAI

Mohamed Cheikh / Kaviari Delikatessen
Gloria Kabe / Reussette x En avant toute(s)
Amandine Sepulcre Huang / Bao Family
Alessandro Lorenzin / IDA x Amici Nicolas
Guercio / Le Lutetia

SAMEDI 14 MAI

Justine Piluso / Reussette x En avant toute(s)
Tania Cadeddu / IDA x Amici
Kamal Mouzawak
David Rathgeber / Kaviari Delikatessen
Quentin Lechat / Le Royal Monceau

VENDREDI 13 MAI

Mohamed Cheikh / Kaviari Delikatessen
Alessandra Montagne /
Reussette x En avant toute(s) Kobi Villot
Malka / Magniv Alessandro Lorenzin / IDA
x Amici
Claire Heitzler / Claire Heitzler & producteurs

DIMANCHE 15 MAI

Mory Sacko / MoSuke x MoSugo
Tania Cadeddu / IDA x Amici
Clémence Gommy - Victoria Mekkoui /
Reussette x En avant toute(s) David
Rathgeber / Kaviari Delikatessen Pascal
Hainigue / Le Bristol Paris



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

