



**BADOIT**  
X *Taste* PARIS FESTIVAL

## BADOIT, ICÔNE DE L'ART DE LA TABLE À LA FRANÇAISE, FAIT SON GRAND RETOUR AU FESTIVAL TASTE OF PARIS

Du 8 au 11 mai 2025, Badoit signe son retour au Grand Palais à l'occasion du Festival Taste of Paris. La marque iconique d'eau minérale naturelle pétillante s'associe à ce rendez-vous culinaire incontournable, avec une promesse : **sublimer les plaisirs de la table à la française à travers des dégustations inédites toujours vectrices de joie et de plaisir.** Au programme : des animations mixologie ainsi que des accords mets & cocktails sans alcool, imaginés à quatre mains par le mixologue et ambassadeur **Matthias Giroud** et des Chefs de talent qui se relayeront à ses côtés pendant les 4 jours : **Danny Khezzar, Denny Imbroisi, Claire Heitzler et François Daubinet.**

## UN PARTENARIAT QUI COULE DE SOURCE

Festival emblématique de la scène culinaire parisienne, **Taste of Paris** s'associe pour la 5e fois à Badoit pour une édition 2025 placée sous le signe du partage. Un partenariat reflétant parfaitement les valeurs communes des deux acteurs : une célébration de l'art de vivre à la française, faite d'émotions, de joie, de convivialité et d'excellence.

En réinvestissant le Grand Palais pour cette édition 2025, Badoit réaffirme ainsi son attachement à la scène gastronomique française et à ceux qui la font rayonner, avec une ambition constante : **faire pétiller le quotidien avec élégance, plaisir et générosité.**

## DES EXPÉRIENCES À QUATRE MAINS, ORCHESTRÉES PAR MATTHIAS GIROUD

Badoit met son savoir-faire au service d'une expérience raffinée et accessible, fidèle à son ADN. Pendant quatre jours, en plus de son incontournable bar à eaux, la marque confie les rênes de son stand à Matthias Giroud, référence mondiale de la mixologie. Présent pendant toute la durée du festival, le mixologue accompagnera chaque jour un chef invité pour imaginer une bouchée en parfait accord avec l'un de ses cocktails créatifs composés notamment des deux références emblématiques de la marque : **La Badoit Verte Finement Pétillante et La Badoit Rouge Intensément Pétillante**. Pour l'occasion, Matthias a également conçu une collection inédite de cocktails sans alcool, proposée à la vente tout au long du festival.

*« Pour cette année exceptionnelle aux côtés de l'eau minérale Badoit, j'ai imaginé des expériences inédites, où la mixologie sans alcool rencontre l'univers de la gastronomie. Chaque jour, je partagerai cette aventure avec une cheffe ou un chef emblématique, pour offrir une expérience double : à la fois liquide et solide. »*

Cofondateur de L'Alchimiste Group, Matthias Giroud est reconnu à travers le monde entier pour son talent à marier les saveurs les plus inattendues. Visionnaire et audacieux, il a su faire du cocktail sans alcool un art à part entière. Pendant Taste of Paris, il proposera une collection exclusive de créations, pensées pour sublimer les assiettes des quatre chefs invités à savoir :



CÔTÉ SALÉ

### Danny Khezzar

Révélé dans Top Chef 2023, il s'impose comme l'un des talents les plus prometteurs de la gastronomie française. Formé à l'école hôtelière de Paris, il débute chez Pierre Gagnaire avant de rejoindre le Bayview à Genève, où il devient chef après la diffusion de Top Chef. En parallèle, il multiplie les projets : restaurants éphémères à succès comme Le Quai 96 (au pied de la Tour Eiffel) et La Casa Don Papa, puis l'ouverture en 2025 de Monsieur Claude. Danny ouvrira le bal avec ses créations salées lors de la première session, le jeudi soir.



©Le photographe du dimanche

### Denny Imbroisi

Chef italien passionné, Denny découvre la cuisine à 14 ans dans le restaurant familial à Mantoue. Formé dans des maisons prestigieuses en Italie et en France, il affine sa créativité auprès de chefs comme Mauro Colagreco, William Ledeuil et Alain Ducasse. En 2015, il ouvre IDA à Paris, première d'une série d'adresses emblématiques : Epoca, Malro, Quindici et Cucucina. En 2025, il réalise un rêve avec Ischia, hommage à ses racines calabraises et à l'île italienne qui l'inspire.



*« Matthias Giroud sait sublimer les saveurs méditerranéennes et les subtilités de l'eau pétillante Badoit avec créativité et raffinement. Des associations d'arômes et d'épices qui viennent enrichir mes plats offrant une expérience sensorielle unique, entre tradition italienne et modernité. »*



## Claire Heitzler

La Cheffe Pâtissière viendra sublimer les assiettes avec ses pâtisseries de saison. Claire incarne une pâtisserie engagée, responsable et respectueuse de la nature, où la saisonnalité et le goût authentique des produits sont au cœur de chaque création. Formée auprès des plus grands chefs, elle propose aujourd'hui ses desserts via une boutique-atelier à Levallois, privilégiant des ingrédients sourcés auprès de petits producteurs et des emballages écoresponsables. Son approche mêle excellence, durabilité et poésie gourmande.



©Benoit Linero

*« C'est un vrai plaisir de partager ce moment avec l'équipe Badoit et Matthias. Nous avons des valeurs communes et une sensibilité similaire dans notre approche du produit : exigence, respect et passion. Collaborer dans un lieu aussi féérique, est une véritable chance pour transmettre notre passion et réussir à rendre les gens heureux lors de cet événement synonyme de rencontre et de partage. »*



©Géraldine Martens

## François Daubinet

Pâtissier formé chez les Compagnons du Devoir, François a fait ses armes à New York et à Paris aux côtés de grands noms comme Jérôme Chausse et Christophe Michalak. Révélé en 2015 au Taillevent, puis directeur de la création sucrée chez Fauchon, il se distingue par une approche libre et artistique de la pâtisserie. Il vient d'ouvrir sa première adresse à Los Angeles et a publié son livre Inspirations.



**Un rendez-vous de haute volée, placé sous le signe de la créativité, de l'élégance et du plaisir partagé !**



# QUELQUES RECETTES DE MOCKTAILS SIGNÉES BADOIT

## SPRITZ SANS ALCOOL

### Ingrédients

- 5 cl de bitter sans alcool
- 2 rondelles d'orange
- 33 cl de Badoit intense
- 4 cl de sirop d'orange

### Préparation

- Verser 5 cl de bitter sans alcool dans le verre Badoit
- Placer une rondelle d'orange
- Piller le tout et ajouter quelques glaçons
- Ajouter le sirop d'orange et terminer avec la Badoit intense
- Mélanger à l'aide d'une cuillère, décorer le verre avec la seconde rondelle d'orange et déguster !



## MOCKTAIL JASMIN & FLEUR DE SUREAU

### Ingrédients

- 2 cl de sirop de fleur de sureau
- 6 cl de thé vert au jasmin
- 2 tranches de citron vert
- 33 cl de Badoit Intense

### Préparation

- Faire infuser 1 sachet de thé vert au jasmin dans une tasse d'eau chaude. Laisser refroidir
- Verser 2 cl de fleur de sureau dans le verre Badoit
- Ajouter 6 cl de thé vert au jasmin
- Remplir de glaçons et déposer les 2 tranches de citron
- Compléter le verre avec la Badoit intense

### À propos de Badoit

L'eau Badoit jaillit naturellement pétillante à Saint-Galmier<sup>1</sup>. Au fil d'un voyage dans le sol granitique, elle acquiert sa pétillance<sup>2</sup>, sa finesse et son équilibre minéral unique. Afin de préserver à long terme les qualités exceptionnelles de cette eau minérale naturelle, les Hommes protègent l'écosystème de la source. Retrouvez tous nos engagements de protection sur le site [badoit.fr](http://badoit.fr).

Toute en joie et en raffinement, Badoit est une eau idéale pour le repas et permet de s'hydrater<sup>3</sup> chaque jour, à tout moment de la journée<sup>3</sup>.

[badoit.fr](http://badoit.fr)

<sup>1</sup> Eau minérale naturelle avec adjonction de gaz carbonique ou renforcée au gaz de la source

<sup>2</sup> L'eau (2L/jour, toutes sources confondues) contribue au maintien de fonctions physiques et cognitives normales (EFSA 2010)

<sup>3</sup> Sauf en cas de régime hyposodé



ZMIROV COMMUNICATION

66 rue Jean-Jacques Rousseau  
75001 PARIS 1

