



ÉDITO

Le festival *Food Temple* est un voyage autour du monde. Cette année, cap sur le Portugal !

Du 23 au 25 septembre, Le Carreau du Temple revêtira l'habit d'*Azulejos*, sous les guirlandes et lampions de la grande fête populaire de Santo Antonio.

Pour cette nouvelle escale, en plus de ses habituels producteurs passionnés, le festival s'ouvre à l'art de vivre avec l'invitation de céramistes et de designers. Jolie vaisselle, plaids tout doux et savons parfumés de Lusa Luso côtoieront les produits culinaires hauts en couleurs : fleur de sel, sardines en conserves, miel, jambons de *Pata Negra* de l'Alentejo et bien sûr l'huile d'olive, le condiment indispensable à toute cuisine portugaise. *Food Temple* est ainsi l'occasion de raconter les histoires de ces artisans exceptionnels, celle d'un Portugal où l'on retourne pour se réanimer, comme l'a fait Christelle Rasteiro de *Saudade design* qui préserve aujourd'hui les savoir-faire des tisserandes.

Du nord au sud, cette cuisine généreuse s'appuie sur la force de l'océan, la chaleur des terres, l'exotisme des épices et le goût des produits mûris par le soleil. Côté cuisine, les chefs nous proposeront quelques incontournables : sardines grillées et *caldo verde* d'Alfredo Martins, *feijoada* pour José Da Rosa, *street food* à la *moda portuguesa* pour les Papo girls, poulpe en salade ou encore beignets de morue ...

Et en dessert ?

Évidemment des *Pastéis de nata* saupoudrés de cannelle ! Ceux ou de Canelas qui installera durant ces trois jours une fabrique de *Pastéis*. Certes le secret de la recette restera bien gardé, mais on en saura néanmoins un peu plus quant à la fabrication de cette mythique pâtisserie. Ateliers sauce *Piri-Piri*, *pão com chouriço*, broderies traditionnelles ou encore masterclass nous permettront aussi d'acquérir quelques tours de main.

Cette édition sera par ailleurs particulièrement féminine. Les Cheffes Ana Moura, Angelica Salvador et Antonia Gonçalves imagineront le menu du grand déjeuner du dimanche tandis qu'une dizaine de femmes vigneronnes nous raconteront les terroirs du Douro à l'Alentejo. Place à la jeune génération aussi avec les élèves de l'École Estienne et de l'École Supérieure du Parfum, et leur memory des senteurs et des saveurs délicieuses.

Venez flâner dans la grande Halle du Carreau du Temple comme vous pourriez le faire dans les rues de Lisbonne, Porto ou Tavira. S'attabler, manger un *pastéis*, boire un porto ou du vinho verde, fermer les yeux en écoutant du fado, on entendrait presque le son des vagues au loin...

Édition dans le cadre de la Saison France-Portugal de l'Institut Français et en partenariat avec l'Office de Tourisme du Portugal.

Le Carreau du Temple et Paris 2024 collaborent dans le cadre de l'Olympiade Culturelle de Paris 2024.



SOMMAIRE

GASTRONOMIE

Le déjeuner du dimanche	6
Sardines !	6
Food truck	6
Restaurants & épiceries	7

LE MARCHÉ

Food	8
Design & arts de la table	8

CUISINER & DÉCOUVRIR

Masterclass	11
Ateliers & dégustations	11
Ateliers artisanaux	11
Démonstration de tissage	12
Le vin au féminin	12

LA FABRIQUE DE PASTEIS DE NATA

14

ET AUSSI...

Le <i>Fado</i> de Malik Djoudi	16
Jeu participatif, <i>Le Mémory des saveurs</i>	16
Expo photos, <i>Les Saveurs du Portugal</i>	16

CARNET D'ADRESSES

19

INFOS PRATIQUES

Contacts	21
Le Carreau du Temple	21



GASTRONOMIE

Tout au long du week-end, le public est invité à découvrir les spécialités portugaises à travers une sélection de restaurants, d'épiceries et de cantines d'exception. L'occasion de se régaler autour plats typiques et incontournables présentés en portions à déguster sur le pouce ou confortablement installés à l'une des tablées conviviales du marché. Déambulez dans les étals et laissez-vous bercer par la passion du produit que transmettent les producteurs invités. On y retrouve des produits à manger, à boire et surtout on ne passe pas à côté des incontournables *portos*, *vinhos verdes* et *pastéis de nata*.

LE DÉJEUNER DU DIMANCHE

Le dimanche, les plus gourmands pourront se retrouver autour d'un grand déjeuner conçu et orchestré par trois cheffes portugaises, **Antonia Gonçalves** de chez **Canelas**, qui nous régale de spécialités portugaises depuis 1982, mais aussi **Angelica Salvador** et **Ana Moura** qui viendront spécialement du Portugal pour l'occasion !

SARDINES !

Plat iconique de la fête de la San Antonio, les sardines s'invitent à la fête. Alfredo Matins de CDP emmène au Carreau du Temple les saveurs authentiques du Portugal avec ses sardines grillées avec de la *broa*.

FOOD TRUCK

Les odeurs de barbecue du food truck **Electrico Lisbon Urban Food** accueilleront le public sur le parvis du Carreau du Temple ! Les fans de churrasco (barbecue au charbon de bois traditionnel portugais) vont être contents ! Travers de porc grillés, poulet churrasco piri-piri, frites de Madère seront à la carte.

RESTAURANTS & ÉPICERIES

Une sélection de restaurateurs portugais, implantés en France et principalement à Paris, vous invite à découvrir leurs cuisines ainsi que leurs visions authentiques et contemporaines des produits d'exception des terroirs et cuisines lusitaniens.

Restaurants invités :

Passarito mon amour, Papo, CDP, Canelas, Fado à Mesa et Da Rosa



PASSARITO MON AMOUR

César De Souza source les produits des petits producteurs passionnés, qu'il rencontre lors de ses pérégrinations en France et au Portugal. Lieu incarné et authentique, cave singulière et épicerie, **Passarito Mon amour** est le point de rencontre des terroirs gallo-lusitaniens.

PAPO

Morgane Thomas et Anissa Martinho revisitent la tradition pour faire du *papo*, un *bun* à la mie ultra moelleuse, garni d'ingrédients sourcés avec soin, cuisinés à partir des recettes secrètes transmises par la grand-mère d'Anissa. Leur credo : «une carte courte pour des produits frais et deliciosos !»

DA ROSA

«Achetez ce que vous dégustez», c'est ce que propose l'épicerie-cantine **Da Rosa**. Pionnier de la quête des bons produits, le fondateur de l'épicerie fine **José Da Rosa** propose de découvrir dans son établissement des saveurs inédites du terroir gastronomique du Portugal qui ont inspiré les plus grands chefs.

LE MARCHÉ

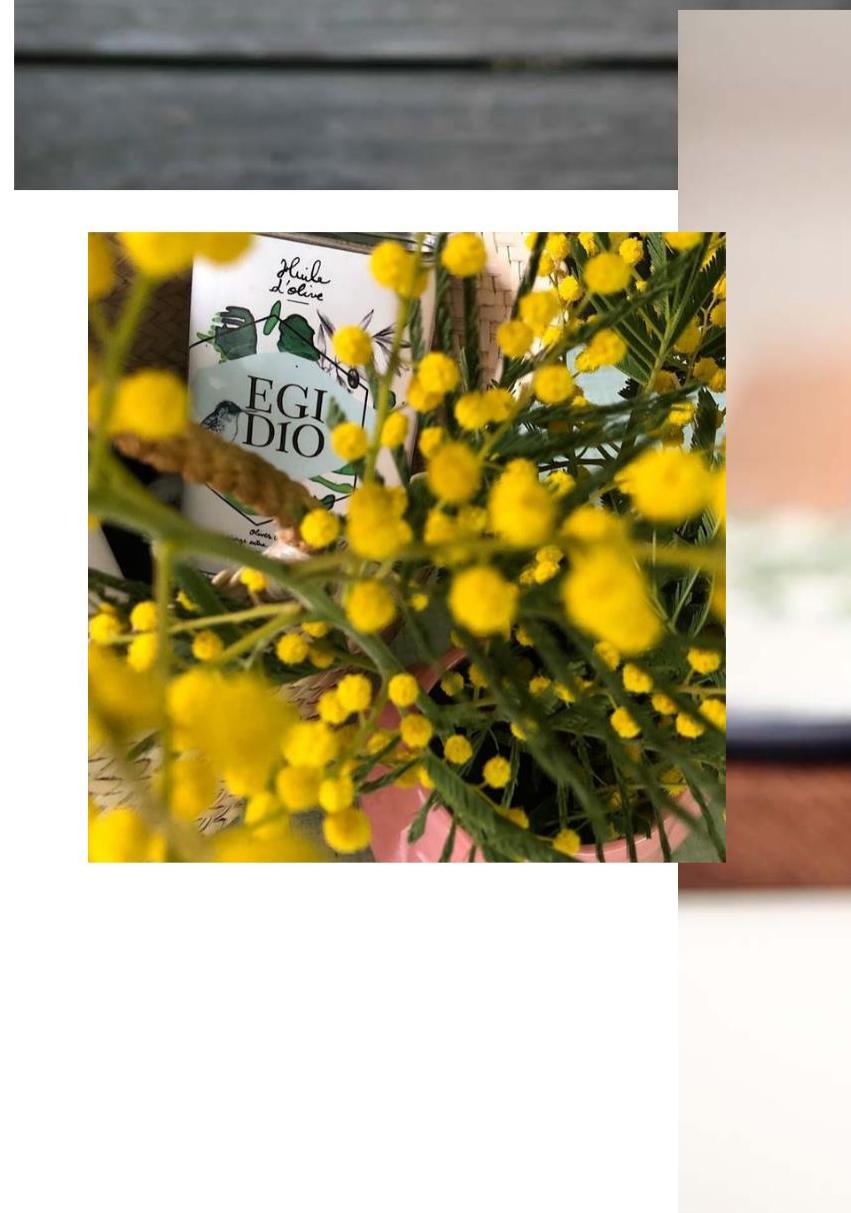
Chaque année, le marché de *Food Temple* invite une sélection de producteurs à partager leur passion des bons produits. Pour cette nouvelle édition, les étals d'huile d'olive, de *vinhos verdes* ou encore de *porto* côtoieront le meilleur de l'artisanat portugais : poteries brutes, assiettes vernissées, planches à découper, vanneries colorées, tissus manufacturés, bijoux... seront à découvrir au gré des étals du marché !

FOOD

Sur le marché, on retrouvera donc des produits à manger et à boire, car il ne faudrait pas oublier, ni le célèbre *porto* - **Portologia** et sa sélection de plus de 200 vins ! -, ni le *vinho verde*, et bien d'autres vins souvent méconnus, avec une place toute particulière consacrée aux petits producteurs sélectionnés par les équipes de **Lusia** et **Defio Wine**. Les saveurs fruitées, rocallieuses et ensoleillées des huiles d'olive de la boutique parisienne **Egidio** seront à déguster, mais aussi celles d'**Olistori**, venue spécialement du Portugal pour vous livrer les saveurs chaleureuses de l'huile d'olive lisboète. Le voyage culinaire se poursuit avec les petits plats de **The Saudade Table**, nuggets de sardines, beignets portugais et *cake* sucré à l'huile d'olive et à l'orange se partagent entre amis ou en famille. La sélection de fromages typiques choisis avec soin par la fromagerie **Platini** se déguste sur le pouce et le goût des fruits des glaces bio du **Verger perdu** raviront petits et grands. Enfin **Baba Bahri** s'associe à **Azul**, pour présenter une sélection de produits d'épicerie fine et une collection de céramiques.

DESIGN & ARTS DE LA TABLE

Place au meilleur de l'artisanat portugais ! **Lusa Luso** nous invite à découvrir l'art de vivre à la portugaise avec une sélection d'objets d'arts de la table, de textiles de maison et de cosmétique. **Casa Bohémia** célèbre le savoir-faire et l'unicité de l'Algarve en exposant bijoux et bougies parfumées. Les objets de *design* choisis avec soin par la maison portugaise **Dedal** compléteront cette sélection.



CUISINER & DÉCOUVRIR

LES MASTERCLASS

Les Chefs aiment cuisiner, c'est certain, mais ils aiment aussi parler de leur cuisine et partager leur savoir-faire. Entre apprentissage de leurs plus belles recettes et dialogues, les masterclass sont des leçons de cuisine, à la découverte de l'univers des Chefs portugais. Plongez dans les univers gourmands d'**Antonia Gonçalves** qui partagera sa recette du *Bacalhau à bras* et percez tous les secrets du *polvo à lagareiro* avec Alfredo Martins. **César Da Souza, José Da Rosa, Ana Moura et Louise Bourrat** livreront également leurs secrets culinaires durant le festival.

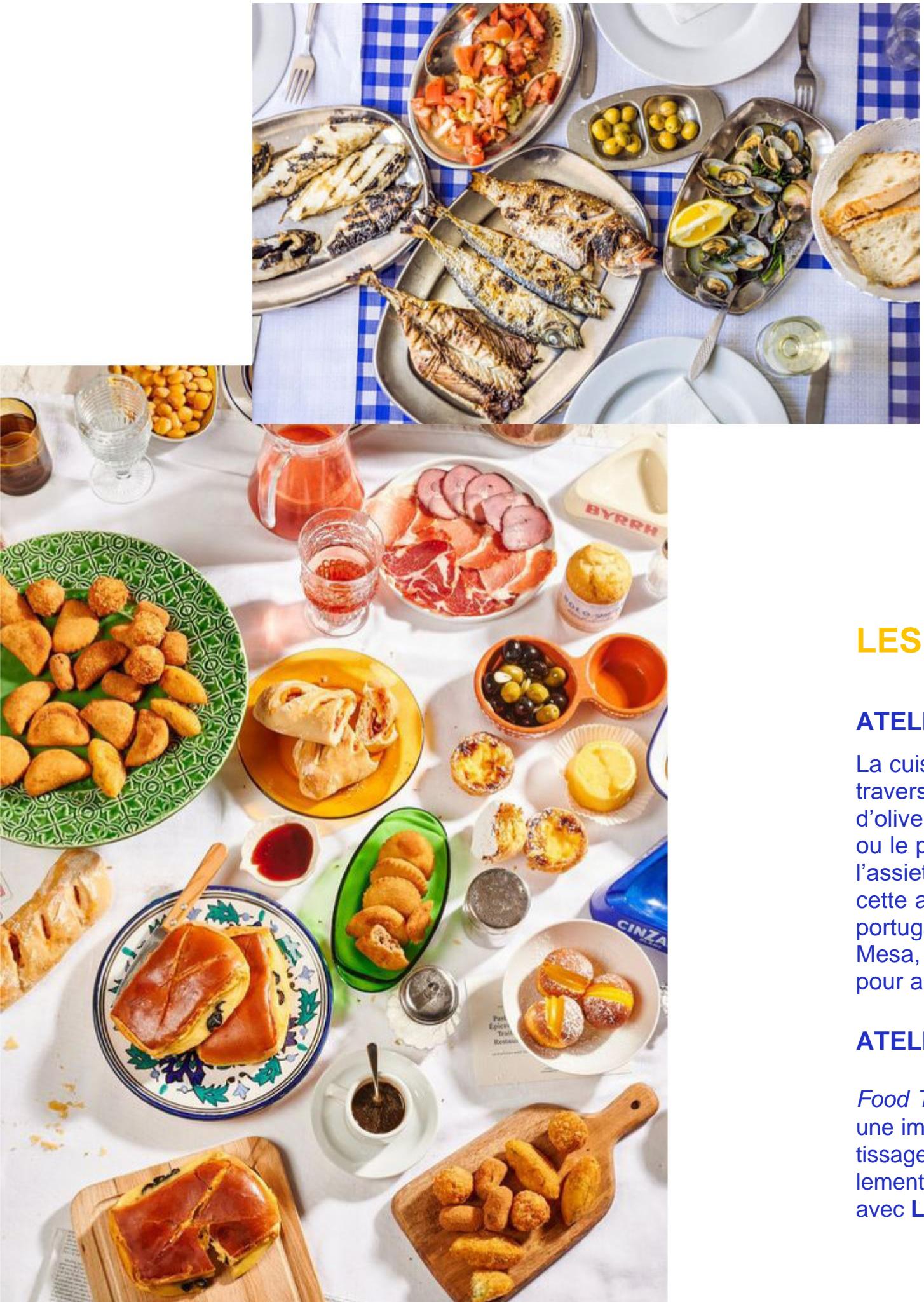
LES ATELIERS

ATELIERS & DÉGUSTATIONS

La cuisine portugaise se situe à mi-chemin entre la cuisine de l'Atlantique à travers ses poissons, la tradition méditerranéenne avec le pain et l'huile d'olive, et les arômes venus d'ailleurs grâce aux épices comme la cannelle ou le piri-piri, un petit piment. Une promesse de saveurs et de typicité dans l'assiette. Les invités de cette édition nous apprendront à confectionner cette année le célèbre *pastéis de Nata*, la *feijoada* ou encore la morue à la portugaise. Participer à ces ateliers en cercle restreint avec Papo, Fado à Mesa, ou encore Electrico Lisbon Urban Food est une occasion unique pour apprendre des recettes gourmandes à reproduire à la maison !

ATELIERS ARTISANAUX

Food Temple ce n'est pas seulement des découvertes culinaires, c'est aussi une immersion dans *the Portuguese way of life*. On pourra y découvrir l'art du tissage à partir de textiles usagés avec **Saudade design**. On apprendra également à confectionner des figurines en papier mâché et à faire de la broderie avec **Lusa Luso** et bien d'autres confections avec **Dedal** et **Casa Bohemia**...



DÉMONSTRATION DE TISSAGE

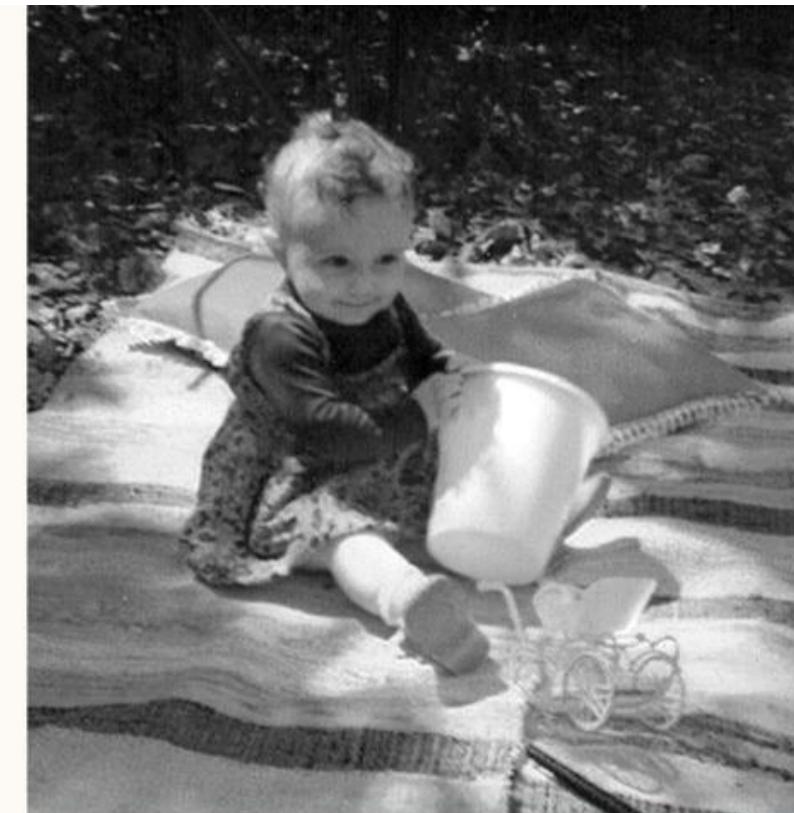
Tout le week-end, Christelle Rasteiro de **Saudade Design** nous fera découvrir les étapes de la confection de ces tapis emblématiques du Portugal ainsi que les techniques liées au tissage artisanal. Spécialement pour *Food Temple*, la marque fait venir du Portugal un métier à tisser et une tisserande portugaise qui aura le plaisir de partager ses savoir-faire tout au long du festival.



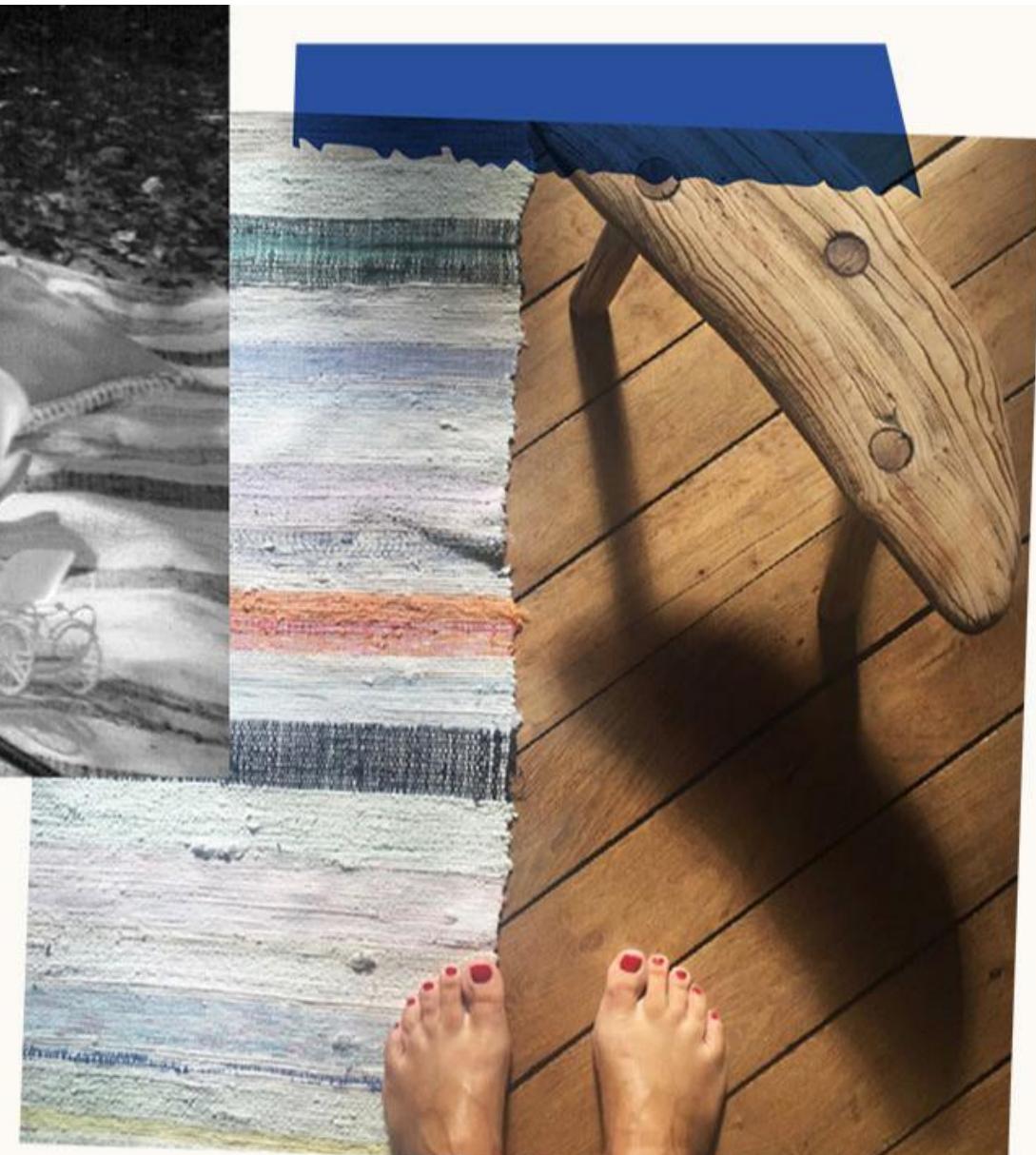
À l'origine du projet **Saudade**, un geste séculaire des paysans portugais : déchirer des draps et linges usagés en lanières de tissus pour fabriquer des *mantas de trapos* ou *farrapos*, ces couvertures résistantes à usage multiple, devenues des tapis *vintage* recherchés pour leur beauté brute.

Au Portugal, il ne reste que très peu de tisserands exerçant encore cette pratique et technique ancestrale. C'est au nord du pays, notamment dans la région de la Beira Alta, que nous les avons trouvés.

Les créations **Saudade** reflètent le fruit d'une rencontre, celle de ce savoir-faire artisanal d'antan et d'une interprétation artistique d'aujourd'hui. Des regards croisés entre le Portugal et la France. Comme une réconciliation avec le passé à travers un métissage créatif.



↑
Dans mon jardin
au Blanc-Mesnil,
1977



LE VIN AU FÉMININ

L'égalité homme-femme est un des grands axes de cette saison croisée France-Portugal. Julia Kemper, Inês Afonso, Susana Ferreira, Sandra Tavares et Joana Maçanita partageront leurs expériences lors d'une table ronde et des dégustations tout au long du week-end.

Table ronde : vendredi 16h-17h

En collaboration avec l'Agence pour l'Investissement et le Commerce Extérieur du Portugal / Ambassade du Portugal en France.

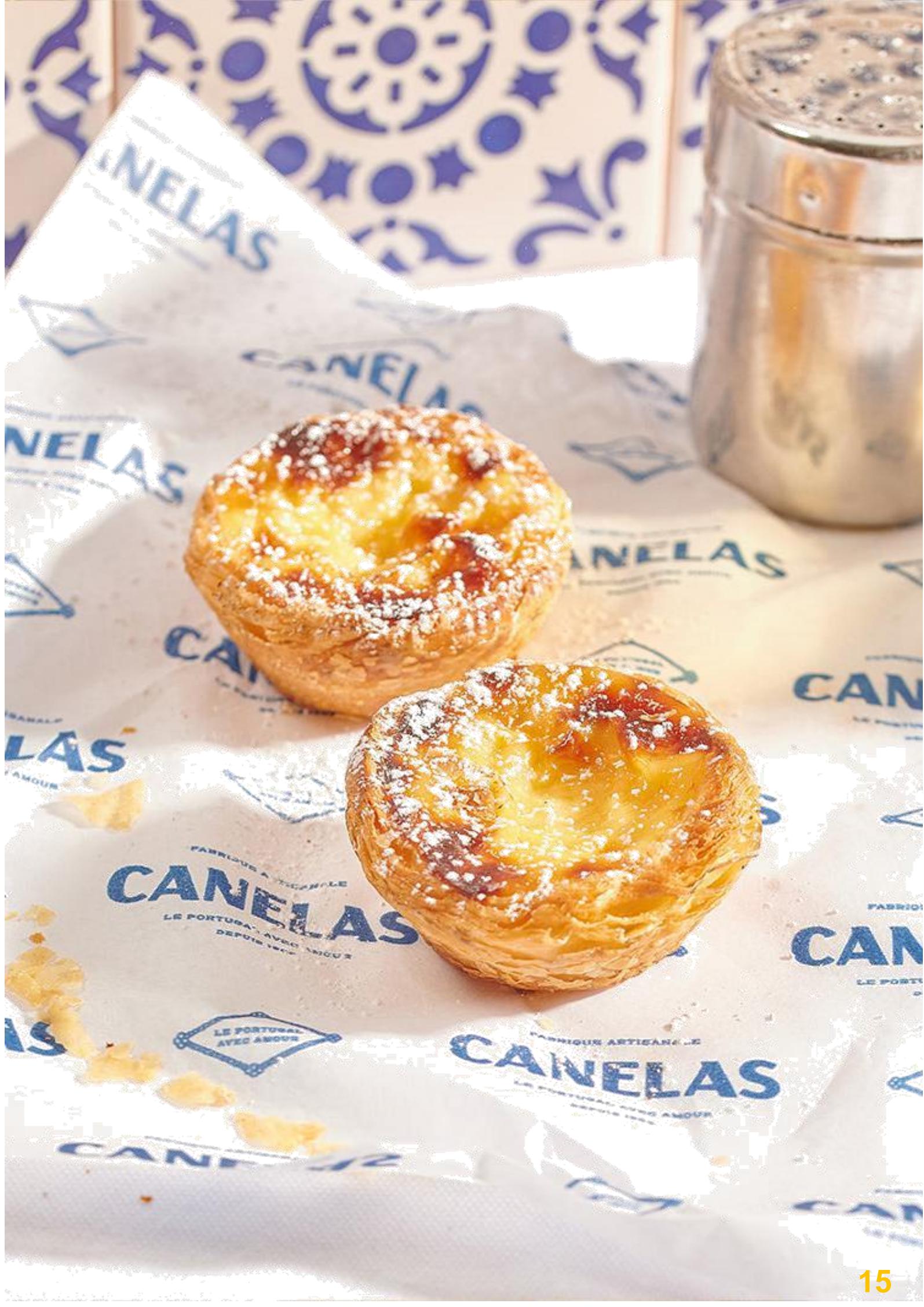
LA FABRIQUE DE PASTEIS DE NATA

Durant tout le week-end, **Canelas** nous plonge en immersion dans son atelier de fabrication de *pastéis de nata* et des pâtisseries les plus emblématiques du Portugal. Dès le matin, les *pastéis* sortiront tout chaud du four, prêts à être dégustés avec un café.



Crée en 1982, **Canelas** est une entreprise artisanale et familiale de pâtisseries portugaises, qui est devenue la référence hexagonale des *pastéis de nata*, ces spécialités lisboètes gorgées de soleil qui ont conquis le cœur des Français. Riche d'un savoir-faire artisanal, la marque tient ses engagements du fait-main et une attention toute particulière est portée à la recherche de l'essence de chaque mets, au soin dans chaque geste ainsi qu'à la préservation des traditions.

Depuis 40 ans, **Canelas** raconte son histoire au féminin, d'abord avec **Antonia Gonçalves**, qui recrée les douceurs de son enfance. Et désormais sa fille **Sandra**, qui reprend le flambeau et donne un nouveau rythme à Canelas, toujours en alliant tradition et modernité.



ET AUSSI...

OUVERTURE DU FESTIVAL EN FADO



Fruit de l'âme portugaise, le *Fado* est la chanson urbaine de Lisbonne. La soirée d'ouverture du festival fera résonner ces chants mélancoliques dans la Halle du Carreau du Temple avec, en première partie le Fado parisien de Fado clandestino.

LE MÉMORY DES SAVEURS



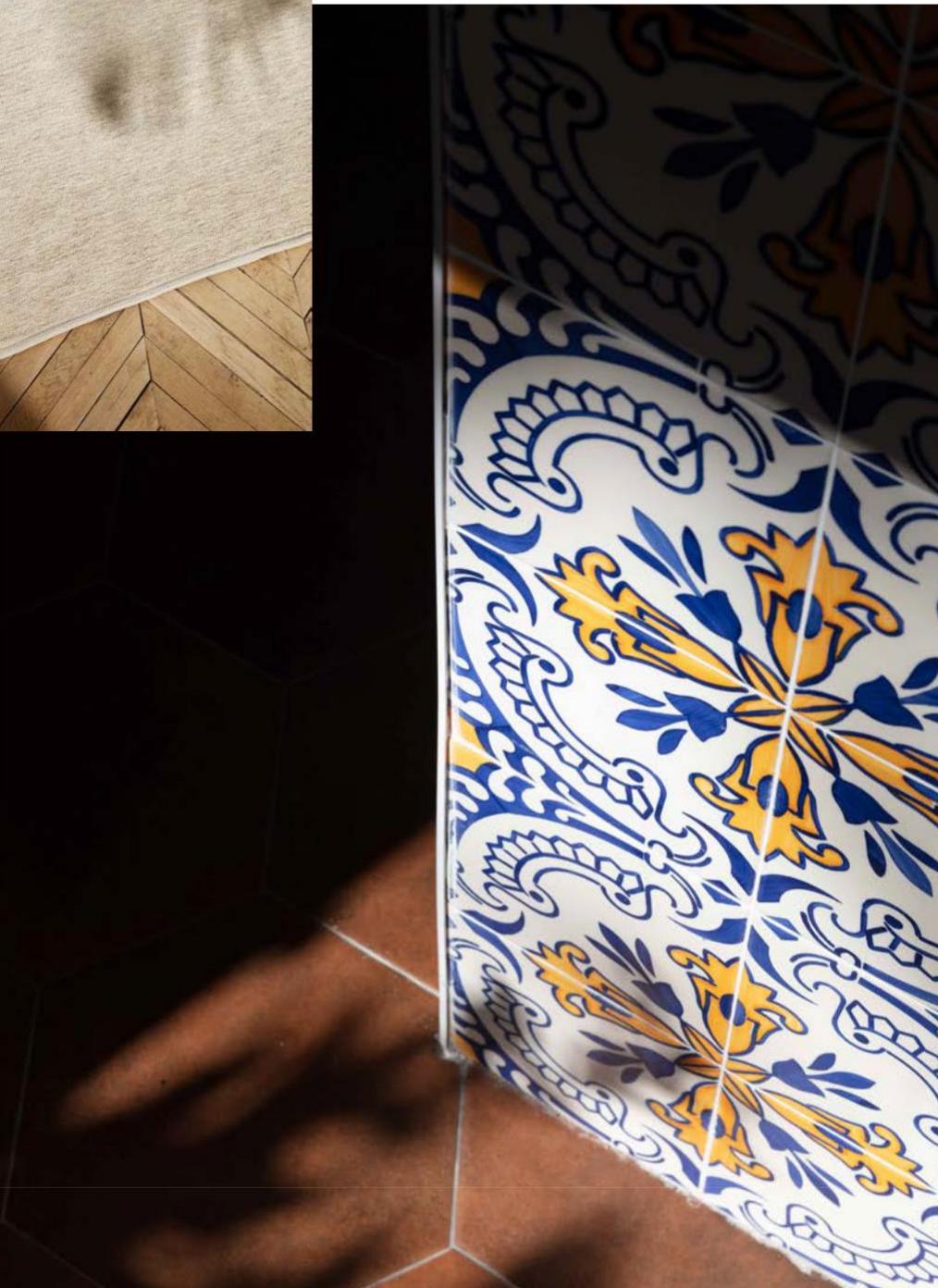
Et pour prolonger ces saveurs culturelles, les étudiants de l'École Estienne et l'École Supérieure du Parfum coréalisieront un *memory* des saveurs. Accessible au public durant tout le festival, ce jeu au très grand format comportera une dimension picturale et olfactive, et nous permettra de composer, rêver, retrouver des petites madeleines de Proust.

EXPO PHOTO



Aventure culinaire et olfactive, *Food Temple* vous propose également un voyage photographique. Les clichés des lauréats d'un concours photo organisé en partenariat avec l'**agence Wipplay** seront exposés sur les vitrines de la Halle tout au long du festival.

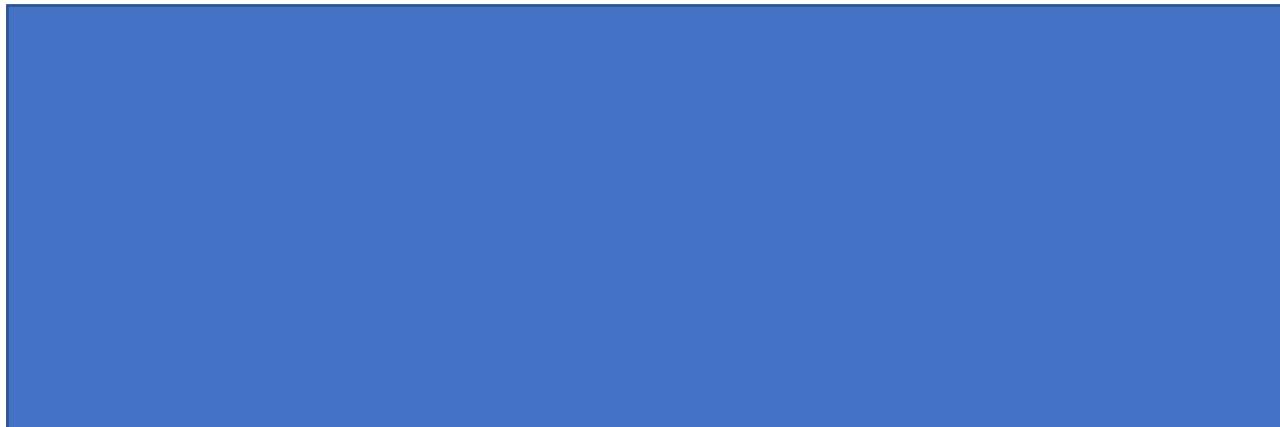




CARNET D'ADRESSES FOOD TEMPLE PORTUGAL

- AZUL : 73 rue Francis Davso, 13001 Marseille
- BABA BAHRI : Lille - <https://www.bababahri.com/>
- CANELAS : 23 rue Camélinat, 93380 Pierrefitte-sur-Seine
- CASA BOHEMIA : Fonte do Touro, 8150-037 São Brás de Alportel Algarve
- CDP : 43 rue Saint-Lazare, 75009 Paris
- DA ROSA : 19bis rue du Mont Thabor, 75001 Paris
- DEDAL : Portugal - <https://www.dedal.pt/>
- DEFIO WINE : Portugal - <https://www.facebook.com/defio.wine/>
- EGIDIO : <https://www.huiledegidio.com/>
- ELECTRICO LISBON URBAN FOOD : Food truck Lille - <http://electrico.fr/>
- FADO À MESA : 83 rue JJ Rousseau Dijon 21000
- FROMAGERIE PLATINI : 25 rue de Montreuil, 94300 Vincennes
- LE VERGER PERDU : LIEU DIT, Le Guern, 56250 Elven
- LUSA LUSO : 92 bd Voltaire, 75011 Paris
- LUSIA : 128 rue la boétie, 75008 Paris
- OLISTORI : R. da Madalena 137, 1100-006 Lisboa, Portugal
- PASSARITO MON AMOUR : 10 rue des Goncourt, 75011 Paris
- PAPO : 217 rue du Faubourg Saint-Antoine, 75011 Paris
- PORTOLOGIA : 42 rue Chapon, 75003 Paris
- SAUDADE DESIGN : Lx Factory, rue Rodrigues Faria 103, Espace 4.01B, 1300-501 Lisbonne
- THE SAUDADE TABLE : 34 rue des Bourdonnais, 75001 Paris

INFOS PRATIQUES



FOOD TEMPLE EN CHIFFRES

FOOD TEMPLE
5 éditions depuis 2017
Colombie
Corée du sud
Méditerranée
Afrique
Australie

FOOD TEMPLE PORTUGAL
16 ateliers & dégustations
20 stands de marché
5 masterclass
1 déjeuner XXL
1 exposition photographique
1 démonstration de tissage
1 Fabrique de Pastéis de Nata

... Et 3 jours de gourmandises

FOOD TEMPLE PORTUGAL

VENDREDI 23 SEPTEMBRE : 19H30-23H

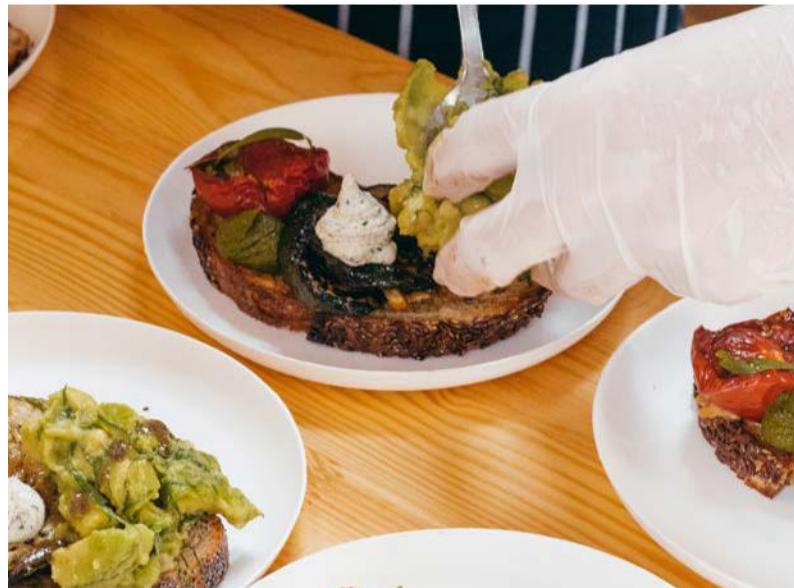
SAMEDI 24 SEPTEMBRE : 11H-20H

DIMANCHE 25 SEPTEMBRE : 11H-19H

ENTRÉE LIBRE

LE CARREAU DU TEMPLE

Bâtiment typique de l'architecture industrielle du XIX^e siècle qui abrita l'un des marchés parisiens les plus emblématiques, Le Carreau du Temple est depuis 2014 un établissement culturel et sportif de la Ville de Paris. Son projet est unique dans le paysage culturel de la capitale, puisqu'il allie les pratiques sportives et artistiques à une programmation de spectacles et de grands événements publics.



NOS PARTENAIRES

INSTITUTIONNELS



Manifestation organisée dans le cadre de la Saison France-Portugal 2022



REPÚBLICA
PORTUGUESA



GEPAC

GABINETE DE ESTRATÉGIA,
PLANEAMENTO E AVALIAÇÃO CULTURAIS



Comité des mécènes de la Saison France-Portugal 2022



FOURNISSEURS OFFICIELS DU CARREAU DU TEMPLE



PARTENAIRES PROJETS FOOD TEMPLE PORTUGAL

