

LE
CARREAU
DU TEMPLE



DU 24 AU 26
SEPTEMBRE 2021

FOOD TEMPLE
AUSTRALIE

Festival des cuisines

MARCHÉ, BRUNCH,
MASTERCLASS,
ATELIERS



Australian Government



Australia
now

FOOD TEMPLE AUSTRALIE

Depuis maintenant cinq années, le festival *Food Temple* imaginé par Le Carreau du Temple met à l'honneur la gastronomie.

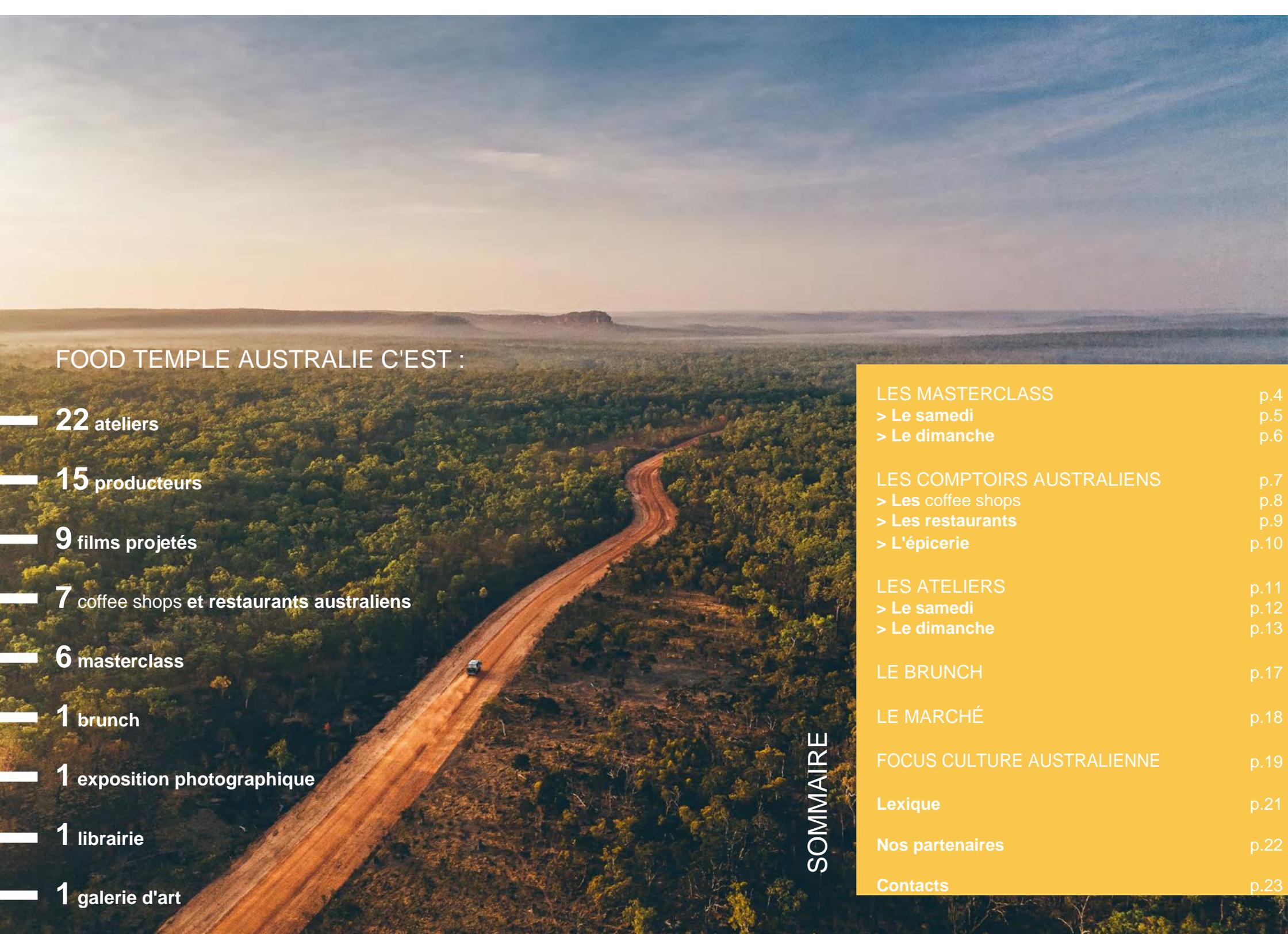
Pendant trois jours, la cuisine et ses valeurs — partage, transmission de savoir-faire, santé et respect des produits sont à l'honneur. On y promeut une alimentation saine et de saison portée par des professionnels engagés, une gastronomie populaire et accessible à tout.e.s aux couleurs d'un pays, d'un thème ou d'un continent.

Pour cette cinquième édition, *Food Temple* invite l'Australie à sa table. Un voyage inédit dans la cuisine australienne contemporaine où les origines indigènes se mêlent aux influences britannique, méditerranéenne et asiatique. *Food Temple Australie* sera ainsi l'occasion de découvrir la diversité de cette cuisine, notamment la cuisine aborigène, peu connue en Europe. Cette culture culinaire se base sur le « *bush tucker* » (nourriture provenant de la nature), terme qui désigne l'ensemble des espèces animales et végétales vivant sur le continent et permettant à l'homme de s'alimenter dans le *bush* (l'arrière-pays australien). Cette relation de l'homme à son environnement est particulièrement intéressante aujourd'hui, alors qu'en Europe et partout dans le monde, notre relation à la nature diminue. Un focus particulier sera donc mis sur la cuisine des plantes, très présentes dans la cuisine aborigène, et tombée dans l'oubli de bien des cuisines européennes.

À travers une vingtaine d'ateliers, un brunch, des masterclass de chefs australiens et aborigènes, un marché et une programmation culturelle sur-mesure, Le Carreau du Temple invite petits et grands gourmands à un voyage culturel et culinaire dans un esprit de fête et de partage.

En partenariat avec l'Ambassade d'Australie dans le cadre de la saison Australia Now.





FOOD TEMPLE AUSTRALIE C'EST :

22 ateliers

15 producteurs

9 films projetés

7 coffee shops et restaurants australiens

6 masterclass

1 brunch

1 exposition photographique

1 librairie

1 galerie d'art

LES MASTERCLASS

> Le samedi

> Le dimanche

p.4

p.5

p.6

LES COMPTOIRS AUSTRALIENS

> Les coffee shops

> Les restaurants

> L'épicerie

p.7

p.8

p.9

p.10

LES ATELIERS

> Le samedi

> Le dimanche

p.11

p.12

p.13

LE BRUNCH

p.17

LE MARCHÉ

p.18

FOCUS CULTURE AUSTRALIENNE

p.19

Lexique

p.21

Nos partenaires

p.22

Contacts

p.23

SOMMAIRE





LES MASTERCLASS

AU PROGRAMME

Les masterclass



Samedi - De 11h à 18h30 - Entrée libre

Les Chefs aiment cuisiner, c'est certain, mais ils aiment aussi parler de ce qu'ils cuisinent et partager leur savoir-faire. Entre apprentissage de leurs plus belles recettes et dialogues, les masterclass sont des leçons de cuisine à la rencontre de l'univers des Chefs australiens. Gratuites et ouvertes à tou.te.s au cœur de la Halle pour les Chefs présents, et diffusées dans la salle de spectacle du Carreau du Temple pour les masterclass en direct d'Australie.



11h

Salle de spectacle

RODNEY DUNN & SÉVERINE DEMANET
THE AGRARIAN KITCHEN
Lachlan, Tasmanie

Rodney et sa femme Séverine ont ouvert en 2008 l'école de cuisine The Agrarian Kitchen Cooking School à Lachlan, en Tasmanie. L'école propose à ses clients une expérience unique, de la ferme à l'assiette, au cours de laquelle ils récoltent des produits du jardin qui seront utilisés dans l'expérience culinaire, dirigée par Rodney. Préparez des côtes d'agneau avec du saltbush et du poivre de Tasmanie. Le magazine Australian Traveller l'a désigné comme la "plus grande expérience gastronomique d'Australie".

Masterclass en partenariat avec Tourism Australia



12h30

Salle de spectacle

MARK OLIVE
LA CUISINE DU BUSH
Wollongong, Australie

Mark Olive, surnommé "The Black Olive", est un chef Bundjalung reconnu pour son approche créative de la cuisine aborigène. Révélé au grand public par l'émission *The Outback Café*, il voyage aujourd'hui à travers le monde pour faire découvrir les richesses de la cuisine du *bush*. La masterclass sera suivie de la projection du film *Le cuisinier du Bush*, avec Mark Olive.

Masterclass en partenariat avec l'ambassade d'Australie



17h30

Halle

ALEXIS BRACONNIER
STREET FOOD AUSTRALIENNE
Restaurant Aussi(e), Paris 11^{ème}

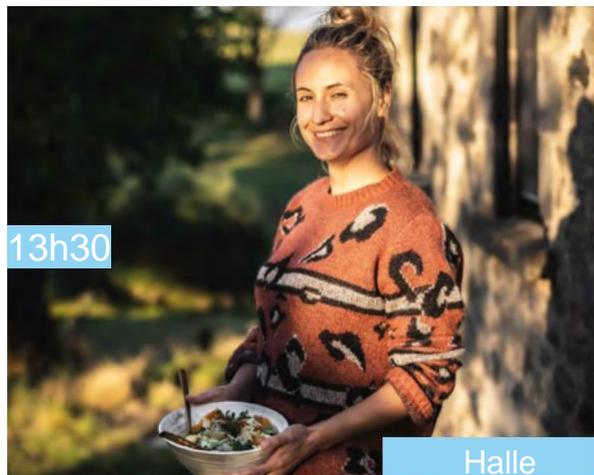
Le jeune chef franco-australien, ancien candidat de Top Chef et gagnant de la 30^e bourse Badoit, Alexis Braconnier nous fait découvrir une *street food* australienne contemporaine, aux accents bistro-bonomiques, héritée de son apprentissage dans les restaurants étoilés comme Le Bristol à Paris et des Chefs comme Thierry Marx et Gilles Goujon.

AU PROGRAMME

Les masterclass

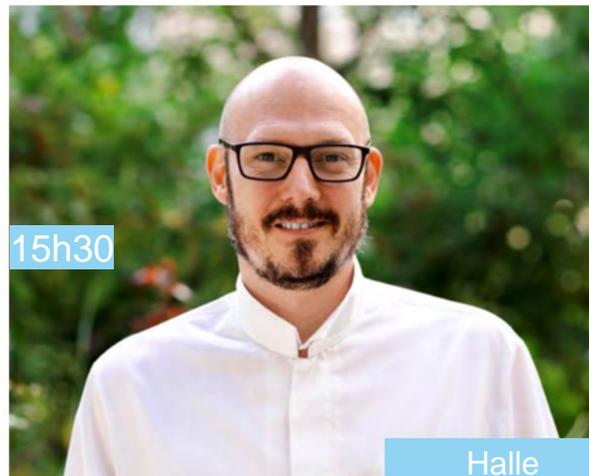


Dimanche - De 13h30 à 18h30 - Entrée libre



JENNIFER HART-SMITH
PLANTES SAUVAGES ET
AROMATES DU BUSH
Tookies, Paris

Allier légèreté, conscience et pâtisserie peut sembler antinomique, mais pas pour Jennifer Hart-Smith. Graphiste avant d'être pâtissière et naturopathe, toujours en quête de nouveaux ingrédients et d'une manière de sucrer beaucoup plus naturelle, elle insuffle un véritable vent de fraîcheur dans ses gâteaux.



TOM VICKERS
AUSTRALASIAN CREATIONS
Chef indépendant, Paris

Inspiré par la cuisine moderne australienne, le Chef Tom Vickers utilise des ingrédients australiens de luxe et proposent deux recettes, présentées sous la forme d'un raw bar. Au menu :

- Thon, ponzu, citron caviar
- « Seared Wagyu » (boeuf), Australian Ponzu, Crispy Shallots



LUKE MACLEOD & SADAYUKI YAMANAKA
PRODUITS D'ICI,
SAVEURS D'AILLEURS
Sandikala, Galan

Le Chef australien Luke MacLeod et le Chef japonais Sadayuki Yamanaka ont exercé dans les plus grandes cuisines du monde, notamment sous la direction de Chefs renommés comme Michel Bras ou encore Alain Senderens. Pour leur masterclass, les Chefs réaliseront des plats inspirés du grand brunch dominical de Food Temple. Au menu:

- Carpaccio de Kingfish, Naam Yam, Condiment Cacahuète Gingembre, Citronnelle, Chou chou de Macadamia, Citron Caviar
- Entrecôte de Bœuf Wagyu Australien, Sambal Ulek Piment, Miel Manuka, Anchois, Piment de Galan



LES COMPTOIRS AUSTRALIENS

AU PROGRAMME

Les comptoirs australiens

Tout au long du week-end, le public est invité à découvrir les spécialités de la cuisine australienne à travers une sélection de *coffee shops*, pâtisseries et restaurants. L'occasion de se régaler de plats incontournables présentés en portions à déguster sur le pouce ou confortablement installés à l'une des tables conviviales du marché. Bar à vins et épicerie fine viendront compléter cette sélection des incontournables de la gastronomie australienne.

Les coffee shops



Tous les jours - En continu - Halle



Alice Quillet & Anna Trattles
Ten Belles, Paris

Anna est anglaise et Alice française de son père et anglaise de sa mère. Un pied dans le terroir français, l'autre dans le monde anglophone, Ten Belles confectionne des pains biologiques au levain, des sausage rolls ou encore des scones !



Fox McInerney
Good News Coffee Shop, Paris

Good News Coffee Shop est un spot lumineux et cosy à Paris. Les principes ? "*Good food, good coffee, good news*". Cafés de spécialité, méthodes douces, *Prana* chaï, thé glacé, *Buddha bowls*, granola, pâtisseries maison, tartine d'avocat ou *Hash brown stack*, de quoi sublimer un bon brunch à l'Australien !

AU PROGRAMME

Les comptoirs australiens : la restauration



Tous les jours - En continu - Halle



Alexis Braconnier
Aussi(e), Paris

Le pétillant Alexis Braconnier a dédié son restaurant parisien Aussi(e) à la cuisine australienne. Il propose à ses clients des spécialités australiennes avec un twist gastronomique comme des *meat pies* gourmandes, des *banana bread* au caramel, et des pavlovas qui s'adaptent aux fruits de saison.



Jennifert Hart-Smith
Tookies, Paris

Jennifer Hart-Smith est pâtissière et naturopathe. Récemment diplômée d'une mention complémentaire en phytologie, elle est l'auteure de *Pâtisserie naturelle* et *Desserts à la vapeur* aux éditions Marabout. Elle vient de lancer un guide estival de naturopathie locale et accessible pour prendre sa santé en main.



Tom Vickers
Chef indépendant, Paris

Après vingt ans dans la restauration, le Chef australien Tom Vickers s'inspire de ses diverses expériences, entre cuisine française et australienne mais aussi italienne, japonaise et thaï, pour créer des menus mélangeant des idées contemporaines aux techniques classiques.

AU PROGRAMME

Les comptoirs australiens : l'épicerie



Tous les jours - En continu - Halle



Alexandra McCarthy
Antipodes Wine, Aoxe Corton

Originaire de Melbourne et de Hong Kong, Alexandra McCarthy s'est passionné dès son plus jeune âge pour la gastronomie et le vin ; passions qui ont amené cette trentenaire à vivre dans une demi douzaine de pays sur quatre continents. Sur son comptoir, retrouvez des vins naturels de petits producteurs australiens.



Emily Gaudichon
L'Épicerie Australienne, Paris

D'habitude, Emily concocte de bons petits plats comme cuisinière traiteur. À l'occasion de *Food Temple Australie*, elle retrousse ses manches pour jouer à la marchande et tenir une épicerie australienne avec *vegemite*, *tim tam* et autres spécialités.



LES ATELIERS

AU PROGRAMME

Les ateliers



Samedi - De 11h30 à 18h30 - Halle

Tarif unique : 10 euros

Une vingtaine d'ateliers culinaires attendent petits et grands gourmands pour se familiariser avec des recettes ou des produits *made in* Australie : pavlova, *sausage rolls*, *meat pie*, *lamington*, sauce barbecue, dégustation de vins australiens...

Sans oublier des ateliers spécifiquement dédiés à la cuisine des plantes sauvages et comestibles, très présentes dans la cuisine aborigène.



11h30

ANZAC FLEURIS

Jennifer Hart-Smith, Tookies

Une grande spécialité australienne à base de biscuits de flocons d'avoine, de noix de coco râpée et de sirop d'érable. Le tout rehaussé de fleurs comestibles.



11h30

TARTE AU CHOCOLAT VEGAN CRUE

Andréa Rocagel, Luna Création

Apprendre à préparer des Lunes, pâtisseries *vegan*, uniques et minutieuses, élaborées exclusivement à partir d'ingrédients naturellement sans gluten et savoureux.



11h30

ART DU CAFÉ

Fox McInerney, Good News Coffee Shop

En Australie, les baristas utilisent le *latte art* — technique de réalisation de dessins sur la surface d'un café en versant le lait — pour sublimer chaque tasse servie. Les motifs les plus courants restent le cœur, la *rosetta* ou encore la tulipe, mais les baristas rivalisent parfois d'ingéniosité afin de mettre en valeur le café commandé.



13h

SAUCE BARBECUE

Ranwa Stephan, Les délices de l'Ogresse

La cuisson au barbecue est légendaire en Australie. Découvrons l'art et la manière de fabriquer une bonne sauce barbecue maison pour accompagner ses grillades !

AU PROGRAMME

Les ateliers



Samedi - De 11h30 à 18h30 - Halle

Tarif unique : 10 euros



13h

PAVLOVA GLACÉE

Glazed

Redécouverte de ce fameux dessert australien avec un twist ! Jeanne Moulec propose une pavlova à la glace feuille de figuier, figues et/ou fruits de saison, accompagnée d'une chantilly infusée à l'eucalyptus.



14h30

LÉGUMES LACTO-FERMENTÉS

Esther Alcover et Ghita Taghi, Limoune

La lacto-fermentation est un procédé de conservation connu depuis le néolithique ! De l'eau, du sel, des légumes, un bocal. Tout pour apprendre à préparer soi-même ses légumes et les conserver toute l'année.



14h30

CONFITURES DE SAISON

Didier Pépin, Les Jardins de Courances

Didier Pépin s'amuse avec les saveurs et a fabriqué des confitures aux saveurs inédites : rhubarbe-épices, courges-vanille, fraises-lapsong-souchong, fraises-rhubarbe ou physalis.



15h30

SCONES À L'AIL DES OURS ET AU VIEUX CHEDDAR

Arnaud Bachelin, Thé-ritoires

Savourez une version salée de ces délicieux gâteaux, grâce à une recette à l'ail des ours et au vieux cheddar revisitée par Arnaud Bachelin !

AU PROGRAMME

Les ateliers



Samedi - De 11h30 à 18h30 - Halle

Tarif unique : 10 euros



SAUSAGE ROLL

Fox McInerney, Good News Coffee Shop

Un incontournable du continent australien pour égayer vos brunchs et apéros !



DÉGUSTATION DE MIEL

Jean-Philippe Haulin, Miel de Village

Une dégustation de miels d'exception partagée avec un apiculteur engagé et passionné.



DÉGUSTATION ŒNOLOGIQUE DE VINS NATURELS

Alexandra McCarthy, Antipode Wine Imports

Ces dernières années, l'industrie viticole australienne s'oriente vers des vins d'une plus grande finesse. Cet atelier propose d'explorer ces terroirs méconnus.



COOKIES ET HERBES SAUVAGES

Habib Bahri, Baba Bahri

Découvrez comment préparer de délicieux cookies aux herbes, pour un dessert sain et original !

AU PROGRAMME

Les ateliers



Dimanche - De 11h30 à 18h30 - Halle

Tarif unique : 10 euros



PAVLOVA

Emily Gaudichon

L'iconique pâtisserie australienne : une grande meringue croustillante dehors et moelleuse dedans, que vient napper une épaisse couche de crème fouettée, et pour couronner le tout, une farandole de fruits de saison.



SÉRIGRAPHIER SON PANCAKE

Laura Albrier, Studio Mille Feuilles

Un atelier pour confectionner les traditionnels pancakes avec sa touche personnelle ! La sérigraphie à la crème pâtissière permet d'imprimer l'iconographie australienne (koala, kangourou, etc.) directement sur les desserts, avant de les déguster.



PICKLES DE PETITS FRUITS DE SAISON

Lila Djeddi, La cantine vagabonde

Apprendre à faire des *pickles* de fruits ou baies : raisins, cassis, framboises, groseilles à maquereau ou dernière découverte de Lila Djeddi, les baies de casseille, qui ont des saveurs de cassis et de groseille... Attention, ce sera la surprise selon la récolte de la veille !



MEAT PIE

Max Tuckwell & Libby Conwell

Cet atelier nous apprend à réaliser cette tourte individuelle de la taille d'une main réalisée avec une pâte brisée fourrée d'une farce à la viande.

AU PROGRAMME

Les ateliers



LA CUISINE AUX ANTIPODES Roï Hendel, Épices Shira

Nous avons l'habitude en France de prendre l'Australie pour le point antipode absolu. En regardant le globe, on constate que la ville de Sydney est au point antipode parfait de la ville de Ponta Delgade, aux Açores. Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge et élevé en Israël, Roï réinterprète la recette australienne des biscuits ANZAC avec les ingrédients et les techniques culinaires des Açores.



FAIRE SON KÉFIR MAISON Maria Vololona, Kefir and me

Le kéfir d'eau et de fruits est une boisson fermentée, pétillante, non pasteurisée, obtenue par fermentation de fruits et de sucre avec l'aide de « grains de kéfir, d'eau et de fruits ». La boisson obtenue est acidulée, naturellement pétillante et riche en micro-organismes.



Lila Djeddi, La cantine vagabonde

GINGER BUG & GINGER BEER

Un atelier pour apprendre à confectionner *ginger bug* et *ginger beer* aux fruits d'été, délicieuse boisson pétillante pleine de probiotiques bons pour la santé.



LAMINGTON

Julia Bell, Ten Belles

Que de saveurs avec ces pâtisseries traditionnelles constituées d'un gâteau éponge en forme de rectangle enrobé de glaçage aux chocolats, le tout saupoudré de noix de coco râpée !



CHEESYMITTE SCROLL

Julia Bell, Ten Belles

Un rouleau de fromage cuit au four typiquement australien ! Proche d'un pain aux raisins, cette spirale de pain cuit au four est fourrée avec de la Vegemite et du fromage.

Dimanche - De 11h30 à 18h30 - Halle

Tarif unique : 10 euros

AU PROGRAMME

Le brunch

> Dimanche - De 11h30 à 14h - Halle - Sur réservation



Luke MacLeod
restaurant Sandikala, Galan



Le brunch dominical de *Food Temple* sera cette année concocté par le Chef Luke Macleod, en partenariat avec la Cheffe de l'ambassade d'Australie en France, Katherine Witbreuk.

Tarif : plein 25 €* | réduit : 15 €* (- de 12 ans) *hors boisson

AU MENU

Mise en bouche : Gressins au dukkha de Kangaroo Island

Entrée 1 : Carpaccio de king fish, piment, citron caviar macadamia, sauce poisson, échalotes, gingembre, tamarin, coriandre

Entrée 2 : Pain au Levain, crème de pignons de pin, courgette grillée, chèvre fouetté avocat

Plat : Bœuf Wagyu d'Australie Grillé au BBQ sambal piment, anchois, miel manuka, salade d'haricots verts aubergine fumée, riz gluant

Dessert : Pavlova à la Rose, compote d'hibiscus - rhubarbe fraises, mûre, menthe, crème mascarpone



AU PROGRAMME

Le marché

Tous les jours - Halle - Entrée libre



Tout au long du festival, le marché de *Food Temple* invite la crème des artisans et producteurs investis dans la qualité et le respect des produits. Le marché sera cette année revisité dans un esprit *bush* francilien qui fera la part belle aux plantes, herbes et produits naturels.

Baba Bahri - Habib Bahri - Paris - Herbes et harissa traditionnels **Brewsticks** -

Paris - Sticks de drêche bruts, locaux et provenant de l'économie circulaire

Épices Shira - Roï Hendel - Paris - Épices du terroir biologiques

Épione - Laure Sonveau - Saint-Privé - Plantes aromatiques et fleurs

comestibles **Glazed - Paris** - Glaces artisanales aux plantes

Kefir and me - Maria Vololona - Paris - Production artisanale de kéfir d'eau aux fruits de saison 100% biologiques

Les délices de l'Ogresse - Ranwa Stephan - La Courneuve - Confitures & sauces faites main, équitables et biologiques

Limoune - Esther Alcover et Ghita Taghi - Chatou - Légumes lacto-fermentés

Lissip - Paris - Sirops biologiques

Luna Création - Andréa Rocagel - Paris - Pâtisseries végétales

Maison Hamelle - Jérôme Hamelle - Paris - Fabrique de spiritueux

Miel de village - Jean-Philippe Haulin - Miel d'Île-de-France Rrraw

Cacao Factory - Paris - Chocolat cru, bio et sans gluten **Studio**

Mille Feuilles - Paris - Sérigraphies culinaires **Thé-ritoires - Arnaud**

Bachelin - Paris - Maison de thés naturels

Une Ferme du Perche - Tom Rial, Safran du Perche - Julien

Leblanc, Les cochons sont dans le pré - Jérôme Lepoivre et

Escargot du Perche - Le Perche - Légumes, fleurs bios, safran



LA LIBRAIRIE CULINAIRE

Sabine Buquet, des éditions de L'Épure, présente une sélection de livres culinaires qui seront dédiés sur place :

Arnaud Bachelin, *Manuel pour s'initier au thé naturel et L'ail des ours, dix façons de le préparer*

Véronique Chapacou, *Manifeste pour la saisonnalité et Les Rillettes, 10 façons de les préparer*

Angélique Dailcroix, *Marché Libre, portraits croisés*

Jacky Durand, *Cuisiner, un sentiment*

Luna Kyung, *Les Invisibles, dix façons de les préparer*

Martine Camillieri, *Jamais sans mon Kmion, slow travel et cuisine de peu*

Alessandra Pierini, *Le fenouil, dix façons de le préparer et La sauge, dix façons de la préparer.*

AU PROGRAMME

Culture australienne



Tous les jours - Halle - Entrée libre



PROJECTION

Le cuisinier du bush australien
Samedi - 14h30 - Salle de spectacle

L'Australie offre des expériences gustatives uniques et depuis la nuit des temps, larves, vers, lézards, serpents et plantes locales composent des mets de choix pour les Aborigènes. Le chef australien Mark Olive a su créer des délices culinaires originaux inspirés des recettes ancestrales de son peuple. Parmi les spécialités, les saucisses au miel et au gingembre.

43min (2012 - France / Allemagne)
Tino Schrödl / Arte Geo 180°



VIDEOBOX

L'Australie en audio et vidéo
Projections en continu

L'Australie est un pays aux couleurs vives auxquelles s'ajoutent des sons uniques et exotiques. Une série de vidéos immersives en propose l'expérience et plonge le public dans un voyage visuel et auditif à travers le pays.

En partenariat avec Tourism Australia



GALERIE D'ART ABORIGÈNE

Galerie IDAIA
Œuvres, décorations et accessoires aborigènes éthiques

La Galerie IDAIA Paris est dédiée à l'exposition et à la vente de créations aborigènes contemporaines et éthiques, en collaboration avec les artistes et les coopératives d'artistes aborigènes officielles dont elles-ils font partie.



EXPOSITION PHOTOGRAPHIQUE

Saveurs d'Australie

En partenariat avec l'agence Wipplay, un concours photographique a été lancé sur les "Saveurs d'Australie", les clichés des lauréats seront exposés sur les vitrines de la halle tout au long du festival *Food Temple*.

LE DJ SET

Vendredi de 20h à 23h

On se retrouve le vendredi soir pour une soirée musicale aux sonorités australiennes avec la DJ Cléa Vincent !

AU PROGRAMME

Culture australienne

LE MARCHÉ DES MARMOTS

Tarif unique : 10 euros

Espace enfants

Food Temple pense aussi aux enfants et propose un espace de jeux et des ateliers, développés cette année avec l'ambassade d'Australie et les éditions Salmantina autour du magazine Baïka. Les apprentis cuistots et explorateurs pourront partir à la découverte de la culture Australienne.



Atelier "Les Petits Explorateurs en Australie"

Samedi & dimanche - de 14h30 à 15h30 | durée : 1h | Public : 7-12 ans

Explorez l'Australie avec ce petit jeu de piste ! Les enfants décodent les cartes postales qu'ils ont reçues d'une exploratrice et résolvent une série d'énigmes afin de compléter leur carte de l'Australie. Ils effectuent un voyage de papier d'un bout à l'autre de la plus grande île du monde, de l'île aux kangourous jusqu'à la Grande Barrière de Corail.

Atelier "L'Australie à la Une"

Samedi & dimanche - de 16h30 à 18h | durée : 1h30 | Public : 8-12 ans

Comment construit-on une couverture de magazine ? Après une introduction à la presse pour enfants et aux Unes des différents magazines, les enfants sont invités à réaliser eux-mêmes leur couverture sur le thème de l'Australie.

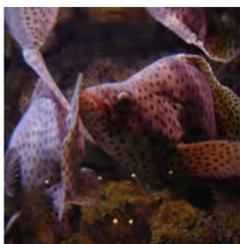


A



Les biscuits **Anzac** sont des biscuits de flocons d'avoine, de noix de coco râpée et de sirop d'érable.

B



Le **Barramundi**, poisson, est un des mets favoris des aborigènes qui sont aussi très friands des reptiles (serpent, iguane, lézard, etc.), ou des insectes (les fourmis sont souvent utilisées comme friandises).



Le terme **bush tucker** est typiquement australien et signifie « nourriture provenant de la nature ». Il désigne l'ensemble des espèces animales et végétales vivant sur ce continent et permettant à l'homme de s'alimenter dans le *bush* (l'arrière-pays australien). Il existe près de 2500 espèces végétales comestibles dans le *bush* australien.

D



Le **damper**, petit pain typiquement australien.

G



Le **garlic bread** est à la base anglais mais les Australiens en mangent tout le temps !



Le **gravy** est une sauce classique au jus de viande, qui accompagne de nombreux plats.

L



Les **lamingtons**, gâteaux traditionnels constitués d'un gâteau éponge en forme de rectangle enrobé de glaçage aux chocolats, le tout saupoudré de noix de coco râpée.

M



La **Meat Pie** (tourte à la viande) est un plat typiquement australien.

P



La **pavlova**, dessert à base de meringue, nommée en honneur de la gracieuse légèreté de la ballerine russe Anna Pavlova venue de nombreuses fois en tournées en Australie dans les années 1930..



Le **poulet parmigiana** ou *chicken parma*, est une escalope de poulet, garnie de jambon, de sauce Napoli et d'une tranche de fromage fondu.

T



Les **Tim Tam**, deux biscuits au chocolat, séparés par un fourrage au chocolat, le tout enrobé de chocolat.

V



La **vegemite**, pâte à tartiner très salée et presque noire à base de levure de bière, e s s e n t i e l l e m e n t utilisée en Australie et en Nouvelle-Zélande.

NOS PARTENAIRES 2021

INSTITUTIONNELS



Australian Government



Australia
now

FOURNISSEURS OFFICIELS



araku
COFFEE



PARTENAIRES PROJETS



AKTUEL
Comptoir
des bons espaces



avec leur photo
WIPPLAY



FOOD TEMPLE AUSTRALIE ENTRÉE LIBRE

VENDREDI 24 SEPTEMBRE : 19H30-23H

SAMEDI 25 SEPTEMBRE : 10H-20H

DIMANCHE 26 SEPTEMBRE : 10H-18H30

LA PRÉSENTATION DU PASS SANITAIRE
EST OBLIGATOIRE POUR TOUS LES ADULTES
AFIN D'ACCÉDER AU CARREAU DU TEMPLE.

LE CARREAU DU TEMPLE

Ancien marché couvert construit en 1863 en plein cœur du 3^e arrondissement, Le Carreau du Temple est un équipement polyvalent composé d'une grande Halle, d'une salle de spectacles et de salles de sport, proposant une programmation sportive, culturelle et événementielle.

Il offre au grand public, ainsi qu'aux publics associatifs et scolaires, sur de larges créneaux horaires, des activités de service public dans les domaines sportif, artistique et culturel. Parallèlement, sur les créneaux restants disponibles, le site développe des activités commerciales essentiellement événementielles, afin d'assurer son équilibre économique et de disposer des ressources nécessaires pour réaliser sa propre programmation.

Le Carreau du Temple est un espace hors normes qui rassemble et élargit le champ des possibles en s'affranchissant des frontières disciplinaires et sociales. Son objectif est de faire vivre, découvrir et partager les disciplines artistiques et sportives à des publics dans leur diversité, des amateurs aux professionnels. À l'image de sa programmation éclectique, Le Carreau du Temple accueille une pluralité d'acteurs : associations, artistes, scolaires, voisins, chefs cuisiniers, chercheurs, enseignants... Tous ont ici leur place !



© Fernando Javier Urquijo - Le Carreau du Temple

FOOD TEMPLE

Une production du Carreau du Temple

Le Carreau du Temple travaille avec Linkee, la solution solidaire au gaspillage alimentaire.

CONTACTS

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

#foodtemple

Facebook : @lecarreaudutemple / Twitter : @carreaudutemple
Instagram : @lecarreaudutemple

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Le Carreau du Temple
4 rue Eugène Spuller - 75003 Paris

WWW.CARREAUDUTEMPLE.EU

LE
CARREAU
DU TEMPLE

DU 24 AU 26
SEPTEMBRE 2021

**FOOD TEMPLE
AUSTRALIE**

Festival des cuisines

MARCHÉ, BRUNCH,
MASTERCLASS,
ATELIERS


Australian Government


Australia
now