



LE
CARREAU
DU TEMPLE

7^e édition

DU 22 AU 24
SEPTEMBRE 2023

FOOD TEMPLE VEGETAL

Festival des cuisines

MARCHÉ - MASTERCLASS
REPAS - ATELIERS

DOSSIER DE PRESSE



© Claire Vallée

ÉDITO

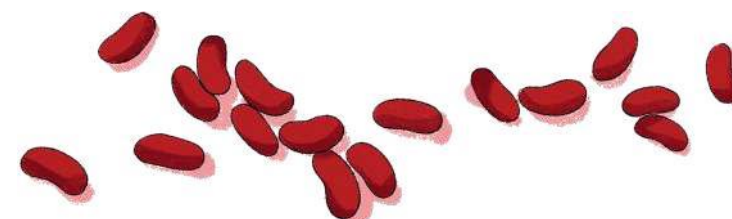
Le corps est au cœur du projet du Carreau du Temple qui défend les enjeux actuels liés à l'environnement, l'éco-responsabilité ou encore l'inclusivité. Ce que l'on cultive et comment on le cultive, ce que l'on mange, ce que l'on partage, contribue à ces réflexions.

Depuis 7 ans, *Food Temple* invite Chef·fe·s, artisan·e·s, producteurs·rices et jeunes marques engagées provenant du monde entier à faire découvrir leurs cultures et traditions gastronomiques, le temps d'un week-end. Cette nouvelle édition s'attache à explorer non pas un territoire géographique (comme c'était le cas pour les précédentes éditions), mais un ingrédient fondamental de notre alimentation : **le végétal.**

Poétique et sensible, en cuisine comme dans toutes les formes d'art, le végétal nous nourrit, nous soigne, nous enchante. Il n'a pas de frontières. Le végétal en gastronomie n'est pas chose nouvelle. Indienne, japonaise, libanaise, marocaine, mexicaine... la cuisine du monde regorge de recettes dans lesquelles le végétal joue une place centrale. En France, des Chef·fe·s comme Michel Bras, William Ledeuil, Alain Passard pour n'en citer que quelques uns l'ont érigé en star depuis de nombreuses années au travers de recettes extraordinaires sublimant l'incroyable diversité que la nature nous offre. Leur démarche a fait école. Les enjeux climatiques et la nécessaire protection de la planète sont passés par là. Dans leur sillon, nombreux·ses sont, aujourd'hui, les Chef·fe·s en France qui s'engagent dans cette démarche et affichent des cartes centrées sur le végétal. Bien sûr certain·e·s sont végétarien·ne·s, d'autres vegans, et d'autres pas. Le végétal n'est pas forcément exclusif dans ces cuisines, mais il devient l'ingrédient principal. Il glisse peu à peu de la périphérie au centre de l'assiette dans des recettes gourmandes, incroyablement diverses et tellement créatives.

Et si la nourriture demeure notre première médecine, les fleurs et les plantes regorgent de vertus pour nous soigner et nous parfumer. Tisanes, huiles essentielles, parfums aux essences naturelles, de l'herboristerie à la naturopathie, *Food Temple* a choisi de mettre en avant le bien-être végétal. Un moment hors du temps offert au public pour se ressourcer et se reconnecter aux bienfaits du végétal au-delà de l'assiette.

Food Temple Végétal est une ode à la nature et sa beauté.
Fêtons-la avec gourmandise au Carreau du Temple du 22 au 24 septembre 2023.



SOMMAIRE

Programme en cours

GOÛTS

À boire et à manger
Épiceries et marché
Transmission : masterclass et ateliers culinaires

SOINS ET PARFUMS

Les officines de *Food Temple*
Carrousel des parfums
Ateliers de bien-être

PROGRAMME

Masterclass et ateliers culinaires & bien-être

ART ET CULTURE

Soirée d'ouverture / DJ set
Librairie & signatures
Exposition photographique
Design & arts de la table

CARNET D'ADRESSES

INFOS PRATIQUES

Contacts

7

13

15

19

21

23



© L'Agrumiste

GOÛTS

LE VÉGÉTAL QUI NOURRIT : DU VERT DANS L'ASSIETTE

Tout au long du week-end, le public est invité à découvrir toute la diversité du végétal à travers une sélection de restaurants, d'épiceries, d'étals de marché et de cuisines d'exception. L'occasion de découvrir des plats gourmands et créatifs à déguster sur le pouce ou confortablement installé·e·s à l'une des tables conviviales du marché. Et pour celles et ceux qui souhaiteraient mettre la main à la pâte, un programme de masterclass et d'ateliers animera la Halle tout au long du week-end.

À BOIRE ET À MANGER

Chef·fe·s et restaurants, pâtissier·ière·s et glacier·ière·s sont invités à partager leur passion du végétal avec le public. De nombreux stands et comptoirs où l'on pourra se restaurer, boire un verre et échanger. Il y en aura pour tous les goûts, de la petite salade fleurie aux bouillons aux plantes, en passant par la nouvelle pâtisserie, la *street food* intelligente, la cuisine du monde ou les glaces aux parfums exotiques.

Un seul mot d'ordre : délicieux !



CUISINES DE COMPTOIR

- Jules Blot | Princesse Café
- Chloé Charles | Lago
- Anthony Denon | Restaurant Le Baudelaire (1 étoile Guide Michelin)
- Alain Ducasse | Burgal (Chef multi étoilé)
- Flore Granboulan
- Eqbal Hossain | Dehli Bazaar
- Julien Sebbag | Micho
- Rebecca Rohmer | Riv'K

CARTE BLANCHE À

- Bastien de Changy & ses invité·e·s | Chef itinérant

BAR VÉGÉTAL

- Cocktails parfumés et vins nature

ÉPICERIES ET MARCHÉ

Pour les amoureux du goût, le voyage culinaire se poursuit à la découverte des étals du marché et des épiceries de *Food Temple*. Une variété de produits à découvrir : des thés à l'huile d'olive aux pâtisseries végétales à l'esthétique moderne et épurée, en passant par les épices et l'étonnant rayon des agrumes. On y retrouvera des producteur·rice·s et artisan·ne·s responsables et investi·e·s dans la qualité de leurs produits.



SALON DE THÉ & PÂTISSERIES

- Arnaud Bachelin | Thé-ritoires | Thés naturels ·
- Anaïs Galpin | Pâtisseries fines végétales ·
- Andréa Rocagel | Luna Création | Pâtisseries vegan ·

ÉPICES

- Habib Bahri | Baba Bahri | Un nouveau goût de Tunisie ·
- Jean-Pierre Galera | Une bonne nature | Produits de chefs ·
- Roï Hendel | Épices Shira | Épices bio de petits producteurs ·
- Lauren Lovatt | Mesa de Hoy | Cuisine végétale ·
- Laure Mannessier | Carrés Sauvages | Chocolat cru biologique ·

AGRUMES

- L'Agrumiste | L'agrumes des chefs | Agrumes, jus, tartelettes et sorbets ·

FRUITS

- Nos Jardins Imparfaits | Fruits, nectars, jus et confitures éthiques & atypiques ·
- Le Verger Perdu | Glaces paysannes ·
- La Tropicale Glacier | Moichis glacés | Triporteur ·

PORTRAITS DE CHEF·FE·S



ANTHONY DENON

RESTAURANT LE BAUDELAIRE DE L'HÔTEL LE BURGUNDY (1 ÉTOILE DEPUIS 2011)
6-8 RUE DUPHOT, 75001 PARIS

Jeune chef étoilé, Anthony Denon, invite le public à un voyage aux mille sensations. S'inspirant des grands classiques de la gastronomie française, ses créations sont subtiles et esthétiques. Le Chef propose une cuisine engagée, où il privilégie le végétal – légumes, fleurs et agrumes. Conscient des enjeux de son époque, Anthony Denon fait la chasse au gaspi, d'une peau d'ananas ou d'un bouquet de persil fan, il crée des merveilles ! Food Temple offre cette occasion unique de déguster les plats d'un Chef étoilé dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

CHLOÉ CHARLES

LAGO 25 RUE SEDAIN, 75011 PARIS

Ancienne candidate de Top Chef (2021), Chloé Charles est une Cheffe indépendante connue dans le milieu pour son engagement contre le gaspillage alimentaire. Formée auprès de François Pasteau (L'épi Dupin, premier restaurant éco-responsable à Paris), Chloé Charles a l'amour des beaux produits et les exploite à 100% dans une optique éco-responsable et engagée. Ne rien gâcher telle est sa devise et rendre la gastronomie accessible à toutes et tous au travers de plats goûteux, marinades, bouillons et sauces pleines de saveurs. Sauces végétales qui seront mise à l'honneur lors d'une masterclass animée par la Cheffe le samedi après-midi.

LUCIE BERTHIER

SEPIA 1 QUAI TURENNE, 44000 NANTES

Lucie Berthier-Gembara a quitté Nantes, sa ville natale, pour mieux y revenir. Formée chez Gérald Passédat et Alexandre Mazzia, elle a trouvé son chemin jusqu'à Sépia. Elle y propose une cuisine colorée et pleine de peps. Et ne s'arrête pas là. Après l'ouverture d'un comptoir à hot-dog, Popy, elle mûrit désormais un grand projet dans la Ferme Saint-Médard où elle s'est posée avec mari et enfant. L'avenir lui appartient !

JULIEN SEBAG

RESTAURANTS MICO ET FOREST 46 RUE DE RICHELIEU, 75001 PARIS

Jeune Chef autodidacte à la tête de plusieurs restaurants à Paris (Mico et Forest) et Marseille, Julien Sebbag s'attache à concevoir des recettes sensibles et responsables. Infatigable voyageur sa cuisine s'inspire des contrées lointaines comme le Pérou, Israël et le Japon et ne transige jamais sur la sélection des produits. Pour *Food Temple*, il proposera sa carte de sandwiches gourmands, au pain moelleux et généreux, garnis de beaux produits de saison et de légumes réconfortants pour qui il voue une passion sans limite !

ANAÏS GALPIN

PÂTISSIÈRE VÉGANE ET AUTRICE DU LIVRE

MA PÂTISSERIE VÉGÉTALE : 40 RECETTES CRÉATIVES ET SAVOUREUSES

Le véganisme s'est imposé comme une évidence pour la créatrice de pâtisseries fines végétales Anaïs Galpin. Les bases de la pâtisserie française classique telles que le beurre, la pâte sucrée, la crème pâtissière et la crème fouettée sont ainsi végétalisées. Influencée par la pâtisserie française moderne et l'esthétique de la cuisine scandinave, la Cheffe pâtissière aime particulièrement travailler un rendu simple et épuré, pour laisser plus de place à la texture et à l'intensité du goût. Lors d'une masterclass le dimanche midi, elle partagera les secrets de la fabrication d'une barre chocolatée à la cacahuète.

L'AGRUMISTE

BOUTIQUE 82 RUE DE SÈVRES, 75007 PARIS

Cédrats de Méditerranée, mandarine de Chine, sudachi du soleil levant... Que l'on soit un chef étoilé ou simple passionné de cuisine, l'Agrumiste propose plus de 250 variétés d'agrumes d'exception au fil des saisons dans sa boutique rue de Sèvres. Sous les verrières du Carreau du Temple, les visiteurs·euses pourront découvrir toute la diversité de ces fruits : agrumes frais mais aussi déclinés sous toutes les formes, sirop, confiture, glaces, cake... et participer à des moments d'échange pour découvrir ces multiples variétés, apprendre à les cuisiner et surtout se régaler !

TRANSMISSION

La transmission est au cœur de *Food Temple*. Des Chef·fe·s renommé·e·s viendront partager leurs recettes et leurs démarches au travers d'une série de masterclass mettant en lumière leurs secrets de cuisine. Et tout au long du week-end, des ateliers culinaires et de bien-être permettront de découvrir entre ami·e·s ou en famille toute la richesse et les bienfaits du végétal.



MASTERCLASS

Entre l'apprentissage et le partage, les dix masterclass de *Food Temple* sont de véritables leçons de cuisine transmises par de grand·e·s Chef·fe·s en *live*. 30 participant·e·s ont ainsi l'occasion, dans le cadre majestueux de la Halle du Carreau du Temple, de suivre la recette indiquée avec tous les ingrédients mis à leur disposition. Une occasion unique de partager les secrets des Chef·fe·s, d'apprendre à cuisiner des plats gourmands et repartir avec son assiette du jour ! Nagori de légumes d'été, sauces végétales, bienfaits de l'alimentation crue... une expérience gustative et participative pour découvrir toute la diversité du végétal.

Prix : 15€ - réservation en ligne / Jauge : 30 participant·e·s / Durée 1h / Ingrédients fournis sur place

CHEF·FE·S INVITÉ·E·S

- Angèle Ferreux-Maeght | La Guinguette d'Angèle ·
 - Claire Vallée | Restaurant ONA ·
 - Sugio Yamaguchi | Niwa ·
 - Chloé Charles | Lago ·
 - Nicolas Julhès | Distillerie de Paris ·
 - Céline Maguet | Agence Soif ·
 - Anaïs Galpin | Pâtisseries fines végétales ·
 - Martin Maumet | Oktobre ·
 - Romain Meder | Les Chemins, Domaine de Primard ·
- Cf programme des masterclass p. 13



ATELIERS DE CUISINE

Les ateliers culinaires de *Food Temple* sont une invitation à apprendre et se divertir. Adultes et enfants découvriront auprès de professionnel·le·s engagé·e·s toute la richesse du végétal et comment l'utiliser dans son alimentation de tous les jours. S'initier aux bienfaits de l'ortie, confectionner des tisanes aux mille vertus, cuisiner des cookies glacés ou des raviolis de betterave, *Food Temple* c'est une trentaine d'ateliers d'une heure programmés au fil du week-end dès le vendredi soir. Les participant·e·s réuni·e·s autour d'une table conviviale découvriront et partageront une cuisine accessible et engagée dans une ambiance chaleureuse et décontractée !

Prix : 10€ - réservation en ligne / Jauge : 12 participant·e·s / Durée 1h / Ingrédients fournis sur place Cf programme des ateliers p. 14



SOINS & PARFUMS

LE VÉGÉTAL QUI SOIGNE ET QUI ENCHANTE

Végétal rime souvent avec soin. Et si la nourriture demeure notre première médecine, fleurs et plantes sont aussi nos alliées pour prendre soin de notre corps et de notre esprit. De l'aromathérapie (les huiles essentielles) à l'herboristerie en passant par la phytothérapie (et plus particulièrement les tisanes), le public sera invité à découvrir tous les bienfaits du végétal pour prendre soin de soi et de ses proches au quotidien. Ateliers, cours de yoga, stands d'artisan·ne·s et marques engagé·e·s permettront de mieux appréhender toutes les vertus du végétal.



LES OFFICINES DE FOOD TEMPLE

DES FLEURS & DES PLANTES

Savoureuses tisanes, produits bios issus du jardin, côtoient les bouquets de fleurs séchées et durables aux mille couleurs. Sans oublier la cuisine 100% végétale de Mesa dont les recettes sont inspirées par les racines latino américaines de ses Chef·fe·s !

- Camille Monnier | Happy Plantes | Tisanes et aromathérapie ·
- Aurélie Carrillo et Bénédicte Gory | Le jardin est la recette | Plantes sauvages du jardin
- Lauren Lovatt | Mesa de Hoy | Cuisine vegan et fleuristerie
- Hailane | Artisane des fleurs durables & précieuses

LE CARROUSSEL DES PARFUMS

Le mouvement culturel olfactif NEZ propose de découvrir le monde à travers les sensations olfactives. Une exposition présentant un livre, une odeur, une planche botanique proposera au public de participer à cette découverte des sens. Et pour aller plus loin, des ateliers de création de parfums naturels seront à découvrir en famille ! Le voyage sensoriel se poursuit avec la Maison Nérolé, spécialiste en huiles essentielles, qui s'est donnée pour mission de révéler au plus grand nombre la richesse d'un sens longtemps ignoré !

- Nez | Le mouvement culturel olfactif ·
- Maison Nérolé | Huiles essentielles ·

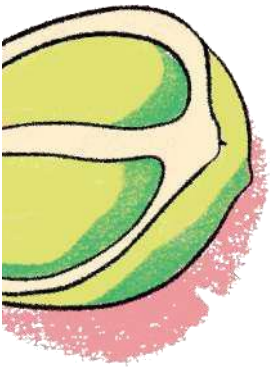


© Happy Plantes



LES ATELIERS DE BIEN-ÊTRE

De l'herboristerie à la naturopathie, jusqu'à la phytologie, *Food Temple* a choisi de mettre en avant le bien-être végétal. Une occasion privilégiée de s'initier à la création de parfums et eaux de cologne naturels, de tisanes ou encore de participer à des cours de kundalini yoga. Un moment hors du temps offert au public pour se ressourcer et se reconnecter à son corps et à son cœur !
Cf. programme des ateliers p. 14



PROGRAMME DES MASTERCLASS

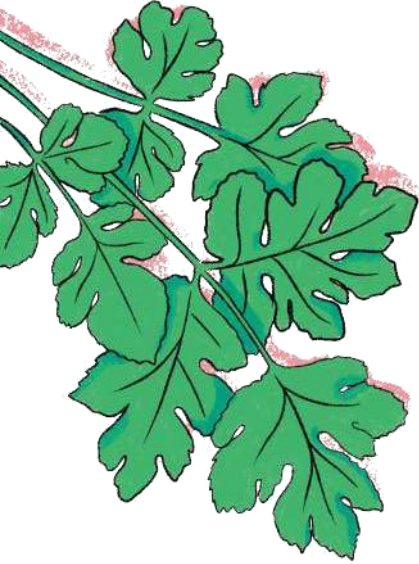
SAMEDI

11H À 12H	ANGÈLE FERREUX-MAEGHT LA GUINGUETTE D'ANGÈLE Spring rolls et bienfaits de l'alimentation crue
12H30 À 13H30	CLAIRE VALLÉE ONA Cèdre, girolle, citronnelle
14H À 15H	SUGIO YAMAGUCHI NIWA Nagori de légumes d'été
15H30 À 16H30	CHLOÉ CHARLES LAGO Sauces végétales
17h À 18h	LUCIE BERTHIER SEPIA Smash aubergine et green chermoula, sauce thina, pain pita
18H30 À 19H30	NICOLAS JULHÈS DISTILLERIE DE PARIS L'ingrédient : le gin

DIMANCHE

11H À 12H	CÉLINE MAGUET AGENCE SOIF Bouillon et salade fraîche de fenouil et orange
12h30 À 13h30	ANAÏS GALPIN Barre chocolatée à la cacahuète
14H À 15H	MARTIN MAUMET OKTOBRE Aubergine et arômes à la vapeur, marmelade de tomate et kimchi, huile de menthe et ajo blanco
15H30 À 16H30	ROMAIN MEDER LES CHEMINS, DOMAINE DE PRIMARD Blette, burrata & coriandre





PROGRAMME DES ATELIERS

VENDREDI

20H À 21H	RAVIOLE Chefsquare
-----------	-----------------------

SAMEDI

11H À 12H	RAVIOLES ROSE DE BETTERAVE, FARCE VÉGÉTALE À LA SAUGE Chefsquare
11H À 12H	PLANTES SAUVAGES ET SANTÉ Jennifer Hart-Smith
11H À 12H	DÉCOUVERTE DU VÉGÉTAL (ENFANTS) L'école comestible
12h30 À 13h30	RAVIOLES ROSE DE BETTERAVE, FARCE VEGETALE À LA SAUGE Chefsquare
12H30 À 13H30	PARFUMS NATURELS (ADULTES) NEZ
12H30 À 13H30	OXYMEL MAISON Jennifer Hart-Smith
14H À 15H	RAVIOLES ROSE DE BETTERAVE, FARCE VÉGÉTALE À LA SAUGE Chefsquare
14H À 15H	EAU DE COLOGNE Sylvaine Delacourte
14H À 15H	DÉCOUVERTE DU VÉGÉTAL (ENFANTS) L'école comestible
14H À 15H	L'ORTIE DANS LA CUISINE Jennifer Hart-Smith

15H30À 16H30	PARFUMS NATURELS (ENFANTS) NEZ
15h30À 16h30	TARTE VEGETALE À LA MOUSSE CHOCOLAT Chefsquare
15H30À 16H30	YAOURT VÉGÉTAL Mesa de Hoy
17HÀ 18H	SORBET FRAISE Richie Huxly
17hÀ 18h	EAU DE COLOGNE Sylvaine Delacourte
17hÀ 18h	TARTE VEGETALE À LA MOUSSE CHOCOLAT Chefsquare
18H30À 19H30	COOKIES GLACÉS Anne Gerbaud
18H30À 19H30	EAU DE COLOGNE Sylvaine Delacourte
18H30À 19H30	TARTE VÉGÉTALE À LA MOUSSE CHOCOLAT Chefsquare
20HÀ 21H	MILLE-FEUILLE AUX FLEURS Anne Gerbaud

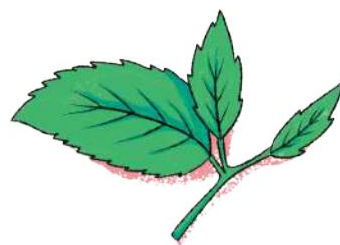
DIMANCHE

11H À 12H	CRÉER SA TISANE IDÉALE Amaya
11H À 12H	YOGA KUNDALINI Laetitia Debeausse
11H À 12H	RAVIOLES ROSE DE BETTERAVE, FARCE VÉGÉTALE À LA SAUGE Chefsquare
12H30 À 13H30	PARFUMS NATURELS (ADULTES) NEZ
12H30 À 13H30	RAVIOLES ROSE DE BETTERAVE, FARCE VÉGÉTALE A LA SAUGE Chefsquare
12H30 À 13H30	CRÉER SA TISANE IDÉALE Amaya

14H À 15H	TARTE VÉGÉTALE À LA MOUSSE CHOCOLAT Chefsquare
14H À 15H	CRÉER SA TISANE IDÉALE Amaya
14H30 À 15H30	YOGA KUNDALINI Laetitia Debeausse
15h30 À 16h30	PARFUMS NATURELS (ENFANTS) NEZ
15H30 À 16H30	TARTE VÉGÉTALE À LA MOUSSE CHOCOLAT Chefsquare
15H30 À 16H30	KOMBUCHA Mesa de Hoy



ART & CULTURE



Si la gastronomie est au cœur de la culture et de la tradition d'un peuple, *Food Temple* ne renonce pas à d'autres formes d'expression et invite autour de sa table : musique, photographie, art et littérature, pour que la fête soit complète !



SOIRÉE D'OUVERTURE / DJ SET.

Vendredi 22 septembre de 21h à 23h

LIVRES & SIGNATURES

Un stand librairie sera présent samedi et dimanche pour présenter les plus beaux livres de gastronomie : des livres à regarder et à lire, des livres pour bien manger, des livres pour les enfants... ou pour faire de beaux cadeaux tout simplement. Mais parce que la librairie APPETIT n'est pas une librairie ordinaire, et que les projets culinaires inspirent tous les domaines de création, des ustensiles indispensables et des céramiques uniques côtoieront les ouvrages de cuisine.

- Éditions de l'Épure | Maison d'édition culinaire
- Librairie APPETIT | Librairie, céramique, fleurs

Samedi 23 et dimanche 24 septembre

EXPOSITION

Chaque année, l'agence Wipplay s'associe au festival *Food Temple* pour mettre en valeur la photographie au travers d'un concours ouvert à tou·te·s. L'occasion de découvrir en photo la magie du végétal capturée par les lauréat·e·s du concours exposé·e·s dans la Halle du Carreau du Temple.

EXPOSITION REVUE NEZ

Mouvement culturel dédié à l'olfaction et au parfum, NEZ propose une exposition de matières premières à sentir autour de la collection des *Cahiers des naturels* : 1 livre, 1 odeur, 1 planche botanique. Samedi 23 et dimanche 24 septembre

SETS DE TABLE

Cette année encore, une carte blanche est proposée aux élèves en gravure de l'école artistique Estienne, en partenariat avec Le Carreau du Temple, pour imaginer des sets de table qui habilleront de leurs jolies couleurs les tables de *Food Temple*.



Plat Chloé Charles © Pauline Gouablin



CARNET D'ADRESSES FOOD TEMPLE VÉGÉTAL

- ALAIN DUCASSE | BURGAL - 128 Bd Voltaire, 75011 Paris
- AMANDINE THOUNY | NOS JARDINS IMPARFAITS - 39160 Saint-Amour
- ANGÈLE FERREUX-MAEGHT | LA GUINGUETTE D'ANGÈLE - 34 rue Coquillière, 75001 Paris
- ANTHONY DENON | RESTAURANT LE BAUDELAIRE - 6-8 Rue Duphot, 75001 Paris
- ARNAUD BACHELIN | THÉ-RITOIRES - 5 rue de Condé, 75006 Paris
- CAMILLE MONNIER | HAPPY PLANTES - 2 rue des Volcans, 63140 Châtel-Guyon
- CÉLINE MAGUET | AGENCE SOIF - 35 rue Victor Massé, 75009 Paris
- CHLOÉ CHARLES | LAGO - 25 rue Sedaine, 75011 Paris
- CLAIRE VALLÉE | ONA - 3bis rue Sophie et Paul Wallerstein, 33740 Arès
- EQBAL HOSSAIN | DEHLI BAZAAR - 71 rue Servan, 75011 Paris
- ISMAÏL GUERRE-GENTON | EMPREINTES - 170 avenue de l'Hippodrome, 59130 Lambersart
- JEAN-PIERRE GALERA | UNE BONNE NATURE - 24 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris
- JULES BLOT | PRINCESSE CAFÉ - 32 rue Bichat, 75010 Paris
- JULIEN SEBBAG | MICHO - 46 rue de Richelieu, 75001 Paris
- KAMAL MOUZAWAK | TAWLET LE SOUK & EL TAYEB - 2 rue de la Fontaine au Roi, 75011 Paris
- LAURENT BOUGHABA | L'AGRUMISTE - 82 rue de Sèvres, 75007 Paris
- LAURA HAILANE | HAILANE FLEURS - 49 Rue Léon Frot, 75011 Paris
- LAUREN LOVATT | MESA DE HOY - 68 rue des Martyrs, 75009 Paris
- LIBRAIRIE APPÉTIT - 12 rue Jean Ferrandi, 75006 Paris
- LUCIE BERTHIER | SEPIA - 1 Quai Turenne, 44000 Nantes
- MARTIN MAUMET | OKTOBRE - 25 rue des Grands Augustins, 75006 Paris
- MONSIEUR CAMEL - 79 rue Duhesme, 75018 Paris
- NICOLAS JULHÈS | DISTILLERIE DE PARIS - 60 rue du Faubourg Saint-Denis, 75010 Paris
- REBECCA ROHMER | RIV'K - 35 rue véron, 75018 Paris
- RITCHIE HUXLEY | LE VERGER PERDU - Le Guern, 56250 Elven
- ROÏ HENDEL | ÉPICES SHIRA - 15 rue des plâtrières, 75002 Paris
- ROMAIN MEDER | LES CHEMINS, DOMAINE DE PRIMARD - 28260 Guainville
- VIENG VILAY & GRÉGORI | MAISON NÉROLI - 48 rue du Chemin Vert, 75011 Paris
- THAI THAN | LA TROPICALE GLACIER - 7 rue de Prague, 75012 Paris
- SABINE BUCQUET | ÉDITION L'ÉPURE - 25 rue de la Sablière, 75014 Paris
- SUGIO YAMAGUCHI | NIWA - Paris



FOOD TEMPLE EN CHIFFRES

FOOD TEMPLE

6 éditions depuis 2017

Colombie
Corée du sud
Méditerranée
Afrique
Australie
Portugal

FOOD TEMPLE VÉGÉTAL C'EST :

43 ateliers culinaires et bien-être
10 masterclass
1 exposition photo
1 librairie
... et 3 jours de gourmandises !

FOOD TEMPLE VÉGÉTAL

VENDREDI 22 SEPTEMBRE : 18H30-23H

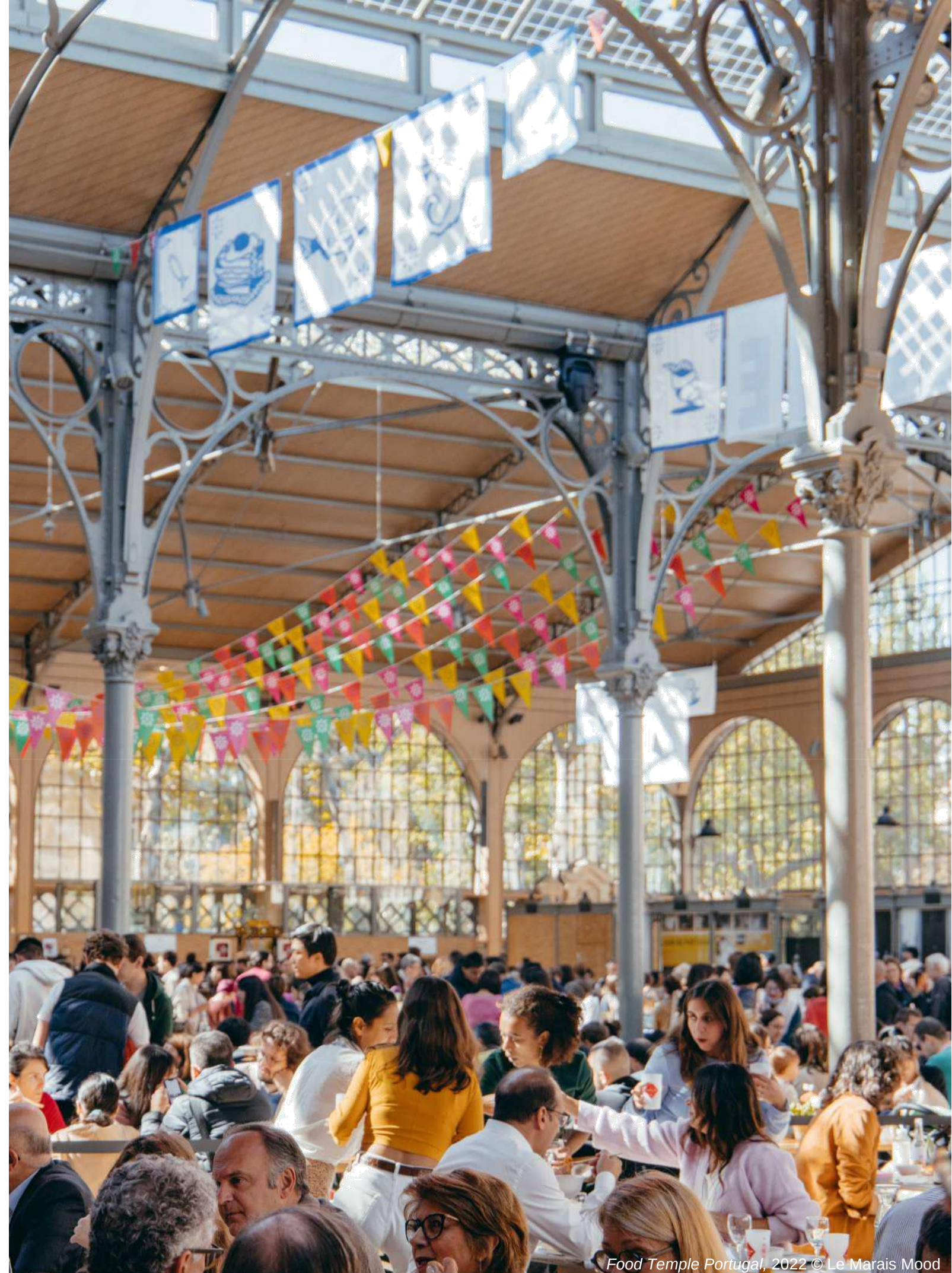
SAMEDI 23 SEPTEMBRE : 11H-22H

DIMANCHE 24 SEPTEMBRE : 11H-17H

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.



Food Temple Portugal, 2022 © Le Marais Mood

NOS PARTENAIRES

INSTITUTIONNELS



FOURNISSEURS OFFICIELS DU CARREAU DU TEMPLE



FOURNISSEURS MATÉRIEL



PARTENAIRE PROJET FOOD TEMPLE VÉGÉTAL

