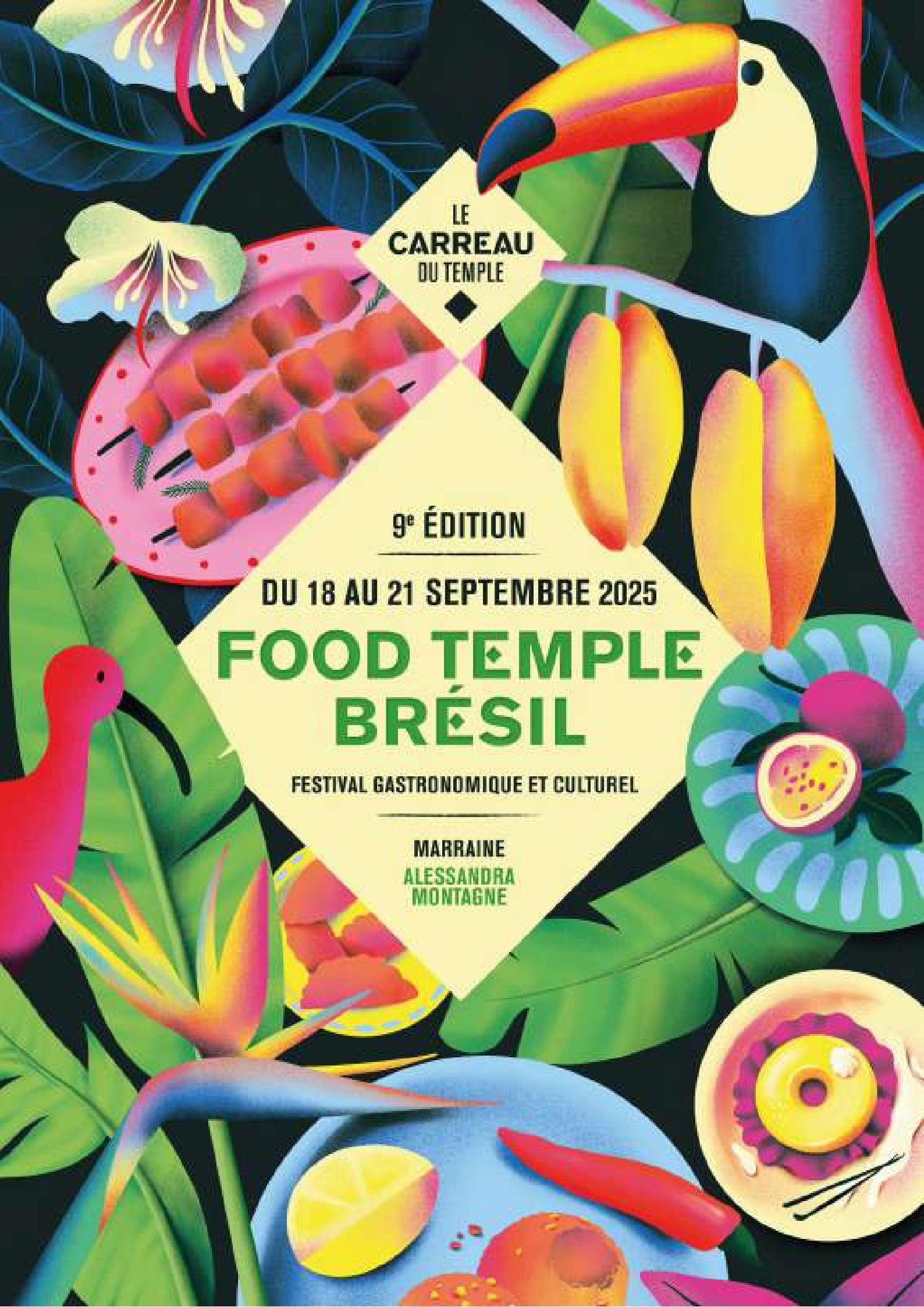


A vibrant, stylized illustration of a tropical scene. In the top right, a toucan with a large, colorful beak (yellow, orange, red, and blue) is perched on a branch. To its left, a pink plate holds several skewers of red, cube-shaped food items. Below the toucan, two yellow and orange corn cobs are hanging. In the bottom right, a green plate features a sliced passion fruit. At the bottom center, a blue plate contains a lemon wedge, a red chili pepper, and some red food items. In the bottom left, a pink bird is visible. The background is filled with various tropical plants, including a Bird of Paradise flower in the bottom left and large green leaves throughout. The text is centered within a white diamond shape.

LE
CARREAU
DU TEMPLE

9^e ÉDITION

DU 18 AU 21 SEPTEMBRE 2025

FOOD TEMPLE BRÉSIL

FESTIVAL GASTRONOMIQUE ET CULTUREL

MARRAINE
ALESSANDRA
MONTAGNE

SOMMAIRE

GASTRONOMIE

Marraine de cette 9^e édition

Alessandra Montagne -----> 3

Les incontournables

La fabrique de *pão de queijo* -----> 4

La *feijoada* -----> 4

Les grands repas

Le dîner de Marcelo Schambeck -----> 5

Le déjeuner à quatre mains de Roberta Sudbrack
& Alessandra Montagne -----> 7

La *feijoada* de Tia Surica -----> 9

Les menus des grands repas -----> 11

Cuisiner & découvrir

Les masterclass -----> 13

Les ateliers -----> 14

Le marché 100% brésilien

L'Épicerie / Café -----> 19

Librairie -----> 19

Design -----> 19

Restaurants pop-up -----> 15 à 17

ART & CULTURE

Spectacle & concerts

Feijoada, spectacle choréo-gastro -----> 21 & 22

Maracaru & Jongo da Serrinha -----> 23 & 24

Concert de Forro & Samba -----> 25 & 26

Expositions

Exposition photo -----> 27 & 28

Exposition Favela -----> 29

Rencontres -----> 29 & 30

Écoles d'art -----> 31 & 32

AGENDA & CARNET D'ADRESSES > 33 & 34

FOOD TEMPLE
9 éditions depuis 2017

FOOD TEMPLE BRÉSIL
4 jours de gourmandises et de fête !

ÉDITO

Le mot d'ordre de *Food Temple* ? Un festival joyeux, une gastronomie populaire, un voyage culturel et gustatif ! Pour cette 9^e édition, de nombreux-ses chef-fes et artistes venu-es spécialement du Brésil viendront partager leurs recettes lors de grands déjeuners, ateliers et masterclass culinaires. De grands événements festifs et artistiques viendront compléter le programme culinaire : concerts de samba, spectacle choréo-gastronomique, défilé de maracatu feront vibrer la Halle du Carreau du Temple pendant 4 jours !

Alessandra Montagne - cheffe brésilienne emblématique de la scène parisienne - reconnue pour sa cuisine engagée et sans gaspillage, sera la marraine de cette 9^e édition. Tout au long du festival, elle invite de nombreux-ses complices, ami-es, producteur-rices et artisan-es à partager cette aventure culinaire.

Durant 4 jours, sont ainsi invité-es les plus grand-es chef-fes brésilien-nnes, dont la Cheffe étoilée Roberta Sudbrack – Cheffe la plus primée et reconnue d'Amérique latine – à partager et enseigner leurs recettes secrètes. Dégustations, repas, ateliers et masterclass culinaires permettront de se familiariser avec les classiques comme le *pão de queijo*, le poulet *mineirinho* ou la *Moqueca de camarão* et découvrir des recettes plus contemporaines de la cuisine brésilienne. Un marché 100% brésilien permettra de remplir son panier de café, chocolat et autres délices sucrés/salés.

Pour une immersion complète dans la culture brésilienne, une programmation artistique ponctue le festival : *feijoada* choréo-gastronomique, *maracatu* (défilé traditionnel) et concerts de samba et jongo. Et pour clôturer le week-end, un grand déjeuner dominical et musical avec la célèbre *feijoada* de Tia Surica, considérée par celles et ceux qui ont eu l'occasion de la déguster comme la meilleure de Rio. À savourer aux rythmes de la samba !

GASTRONOMIE

ALESSANDRA MONTAGNE

MARRAINE DE CETTE 9^E ÉDITION

Alessandra Montagne - cheffe brésilienne emblématique de la scène parisienne - reconnue pour sa cuisine engagée et sans gaspillage, est la marraine de cette 9^e édition. Née à Rio de Janeiro, Alessandra Montagne a grandi chez ses grands-parents, maraîcher-ères et producteur-rices de volaille : dans cette ferme familiale, rien n'était perdu et tout était transformé sur place. Après des expériences auprès de Benoît Castel à la Grande Épicerie de Paris, de William Ledeur puis d'Adeline Grattard, elle ouvre le restaurant Nosso, puis Tempero – une épicerie-restaurant dans le 13^e arrondissement de Paris. Parmi ses plats emblématiques, on retrouve des influences brésiliennes et françaises, comme le *pão de queijo* ou le risotto d'épeautre aux légumes de saison. Sa cuisine généreuse et accessible, à base de produits franciliens, inspire aujourd'hui de nombreux-ses chef-fes. Pour cette édition de *Food Temple Brésil*, elle s'associe à de nombreux-ses complices, ami-es, producteur-rices et artisan-es, qu'elle invite à partager cette aventure culinaire.



Alessandra Montagne © Nosso Paris

Pour en savoir plus :
@alessandramontagne
@nosso.paris

LES INCONTOURNABLES

Tout au long du week-end, le public est invité à découvrir les spécialités brésiliennes à travers une sélection de restaurants, d'épicerie et de cantines d'exception. L'occasion de se régaler de plats incontournables présentés en portions à déguster sur le pouce ou confortablement installés à l'une des grandes tables de la Halle. On déambule dans les étals et on se laisse bercer par la passion du produit que transmettent les producteurs-rices invité-es. On y retrouve des produits à manger, à boire et surtout on ne passe pas à côté de la fabrique des incontournables *pão de queijo* !

LA FABRIQUE DE PÃO DE QUEIJO

Spécialité brésilienne aux mille variations, le *pão de queijo* se réinvente à chaque recette. Monsieur Pão de Queijo imagine pour nous une fabrique gourmande où l'on peut déguster ces petits pains au fromage, préparés et savourés sur place. Ce projet célèbre la richesse de cette bouchée emblématique, symbole de partage et de tradition, qui séduit les palais les plus exigeants.

LA FEIJOADA

La *feijoada*, plat emblématique du Brésil, trouve sa genèse dans les cuisines de l'époque coloniale. Élaborée à partir des restes de viande des maîtres et issue de la cuisine des personnes réduites en esclavage. L'ingéniosité a su transformer les restes de viande et les haricots noirs en un ragoût aujourd'hui savoureux et nourrissant. Ce mélange simple et généreux, né de la nécessité et du partage, s'est transmis au fil des générations pour devenir aujourd'hui un symbole de convivialité et de l'identité culinaire brésilienne.



LES GRANDS REPAS

Trois grands repas d'exception sont proposés par des chefs venus spécialement du Brésil pour partager leurs recettes emblématiques. Le vendredi soir, c'est le chef brésilien de Porto Alegre, Marcelo Schambeck qui invite au voyage gustatif aux sons du maracatu, du jongo et de la samba. Le samedi midi, place à un déjeuner créatif à quatre mains imaginé par la cheffe étoilée Roberta Sudbrack et Alessandra Montagne. Dimanche, Tia Surica concocte sa célèbre *feijoada* complétée par un dessert signé de Roberto Eid Philipp.

1. LE DÎNER DE MARCELO SCHAMBECK

La soirée du vendredi, haute en couleurs, offre une immersion festive, gustative et sensorielle. Elle débute par un authentique *Maracatu* (défilé traditionnel) interprété par les musicien·nes et chanteur·euses de Tamaraca. La fête se poursuit avec un concert de Tia Surica et *Jongo da Serrinha*. Pour clôturer la soirée, le collectif Samba à la Maison propose une samba acoustique !

En cuisine c'est le chef Marcelo Schambeck qui régale promettant une expérience culinaire synonyme de voyage. Une invitation à découvrir et à célébrer toute la richesse culinaire et culturelle du Brésil.

Marcelo Schambeck est le chef du restaurant Capincho à Porto Alegre où il propose une cuisine du sud, qu'il définit comme « *sans frontière, qui parle à l'Argentine et à l'Uruguay et inclut la cuisine brésilienne avec des ingrédients régionaux du sud du pays* », explique-t-il. La qualité des aliments, la valorisation de la saisonnalité et de l'agriculture familiale ainsi que les produits artisanaux sont des fondamentaux pour lui.

C'est dans les cuisines de Lago, l'espace restaurant de Chloé Charles (accueillie sur *Food Temple Végétal* en 2023) que Marcelo Schambeck préparera ce grand repas.

Vendredi 19 sept > 19h à 22h - Tarif 30€ sur réservation

PROGRAMME DE LA SOIRÉE

18h à 19h - Maracatu traditionnel avec Tamaraca (p. 23)

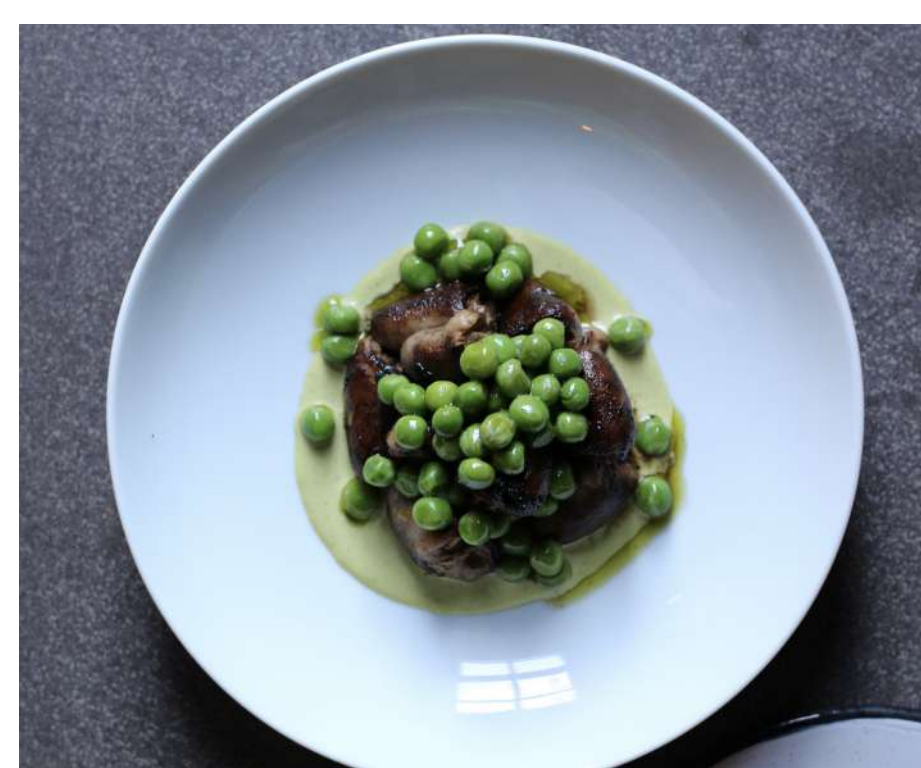
20h à 22h - Dîner de Marcelo Schambeck

19h30 à 22h30 - Concert de samba et jongo

avec Jongo da Serrinha (p. 24), Tia Surica (p. 10), Samba à la maison (p. 25)

Pour en savoir plus :

@tamaracaparis
@marceloschambeck
@capinchorestaurante
@tiasurica.official
@sambaalamaison



Marcelo Schambeck

Roberto Eid Philipp @ Fabiana Kocubey



Roberta Sudbrack © Sud,
O Pássaro Verde

2. LE DÉJEUNER À 4 MAINS DE LA CHEFFE ÉTOILÉE ROBERTA SUDBRACK & ALESSANDRA MONTAGNE

Le destin de Roberta Sudbrack est lié à la cuisine, sa passion, ainsi qu'à son histoire familiale. Et c'est une belle histoire que celle de Roberta Sudbrack qui débute dans la rue quand elle commence à vendre des hot-dogs, sauce tomate maison préparée par sa grand-mère accompagnée de saucisses artisanales. Un succès rapide qui la fait passer de la cuisine de rue à celles de cheffe réputée, de la cuisine de la Présidence de Fernando Henrique Cardoso jusqu'à son propre restaurant étoilé Sud, O Pássaro Verde à Rio. Un parcours hors norme et fulgurant pour cette Cheffe passionnée et créative qui compte parmi les chef-fes stars au Brésil. Franchissant les étapes une par une, elle est aujourd'hui classée Meilleure cheffe femme d'Amérique latine et numéro 10 sur la liste des 50 meilleures Chef-fes du continent sud américain. Sa cuisine, contemporaine, s'attache à préserver les traditions régionales et la richesse de l'identité culinaire brésilienne.

Avec Alessandra Montagne, elles conçoivent ce déjeuner à 4 mains inédit. Des saveurs plurielles, contemporaines et généreuses, à partager !

Samedi 20 sept > 12h30 à 15h - Tarif 30€

ROBERTA SUDBRACK, ÉTOILE DE LA GASTRONOMIE BRÉSILIENNE

Roberta Sudbrack est une icône de la gastronomie brésilienne.

Autodidacte, elle a dirigé les cuisines du Palais présidentiel pendant sept ans et a préparé des repas pour d'innombrables personnalités du monde entier, dont des rois, reines, princes et chefs d'État. Engagée en faveur des petits producteurs ruraux, elle a joué un rôle clé dans la modification de la loi qui interdisait la circulation des produits brésiliens d'origine animale à travers le pays.

Sa cuisine, qu'elle définit comme brésilienne moderne, vise à préserver le patrimoine gastronomique tout en innovant constamment. Son restaurant a été classé 10° meilleur d'Amérique latine et figure parmi les 50 meilleurs au monde selon le magazine britannique *The World's 50 Best Restaurants*. En 2015, elle a été élue meilleure Cheffe d'Amérique latine par ce même magazine et a reçu sa première étoile Michelin.

En 2020, son nouveau restaurant, Sud, o Pássaro Verde, a été élu parmi les 10 meilleurs restaurants par le magazine *Food & Wine*.



Roberta Sudbrack



Alessandra Montagne



Pour en savoir plus :
@robertasudbrack @sudopassaroverde
@alessandramontagne @nosso.paris



Tia Surica et l'École de samba de Portela

3. LA FEIJOADA DE TIA SURICA AVEC L'ÉCOLE DE SAMBA PORTELA ET LE COLLECTIF SAMBA À LA MAISON

La *Feijoada* de Tia Surica est l'événement traditionnel de l'école de samba Portela, considérée par celles et ceux qui ont eu l'occasion de la déguster comme la meilleure de Rio !

À 84 ans, Tia Surica, chanteuse de samba et cuisinière hors pair, prépare sa célèbre *feijoada* depuis maintenant plus de 20 ans, l'événement étant devenu un grand point de rencontre pour les musicien·nes de samba et les amateur·ices de ce plat. Il est même tellement incontournable, qu'il a été inscrit par le gouvernement de Rio de Janeiro au patrimoine culturel immatériel de l'État par une loi. Dans sa justification de la loi, Dionísio Lins souligne que la *feijoada* et sa matriarche contribuent à préserver la musique et la culture de Rio de Janeiro. « *Reconnaître l'événement qu'est cette feijoada, avec un F majuscule, comme faisant partie de l'histoire et de la culture de Rio, c'est une façon de garder vivante la mémoire de la tradition de la rencontre entre les amateurs de samba et la feijoada de Rio* », explique-t-il. C'est donc dire à quel point elle est immanquable ! À Paris, Mariele Góes de La Bahianaise et toute son équipe se mobilisent pour réaliser cette *feijoada* aux côtés de Tia Surica. Tandis que le chef de São Paulo, Roberto Eid Philipp, concoctera un dessert typique qui viendra parfaire ce voyage culinaire.

Rendez-vous dimanche midi pour cette *feijoada* exceptionnelle qui clôture en beauté la Saison du Brésil en France sur les rythmes de la samba avec Tia Surica et l'école de Portela accompagnée exceptionnellement par le collectif de musiciens montreuillois Samba à la maison (cf p. 26) !



Tia Surica © Instagram Tia Surica



Tia Surica et l'École de samba Portela © Instagram Tia Surica



MENUS DES GRANDS REPAS

Marcelo Schambeck VENDREDI SOIR

Entrée

Tomates, lait caillé, fruit de la passion, noix de butiá, coriandre, basilic et menthe

Plat principal

Côtes rôties 16 heures, sauce à la viande, pousses de tournesol, potiron rôti, vinaigrette aux agrumes, fromage de brebis, graines de courge et feuilles de céleri. Servi avec de la farofa.

Dessert

Meringue acidulée, mangue et copeaux de butiá

Roberta Sudbrack et Alessandra Montagne SAMEDI MIDI

Entrée

Crevettes à la chayote

Plat principal

Cuisse de canard rôtie, haricots de Santarém et tucupi

Dessert

Choux à la crème de cumaru et matcha taioba

Tia Surica, Mariele Góes, La Bahianaise et Roberto Eid Philipp DIMANCHE MIDI

Plat principal

Feijoada

Dessert

À Préciser

RESTAURANTS POP-UP BRÉSILIENS

Vico Crocco - SAMEDI MIDI

Plat principal

Xim xim de galinha, arroz de coco, quiabo e farofa

Dessert

Cocada chocolat blanc et cupuacu

Kaywa Hilton - DIMANCHE MIDI

Plat principal

Bao au crabe (pain à l'huile de palme cuit à la vapeur, beignets de crabe croustillants et gelée de piment).

Dessert

Miel & Boursin (crème montée au miel, glace au boursin de chèvre, croquant au miel et miel d'uruçu du nord-est).



CUISINER & DÉCOUVRIR

LES MASTERCLASS

Les Chef-fe-s aiment cuisiner, c'est certain, mais aussi parler de leur cuisine et partager leur savoir-faire. Entre l'apprentissage et le partage, les masterclass de *Food Temple* sont de véritables leçons de cuisine transmises en *live* par de grand-es chef-fes venues du Brésil ou vivant en France.

Entrée libre

CHEF-FES INVITÉ-ES & RECETTES

Samedi

- 11h à 11h45 - Alessandra Montagne - Nosso** (Paris) - Pao de queijo (pain au fromage)
- 12h30 à 12h45 - Fernanda Ribeiro - Sampa** (Lyon) - Crevettes marinées au tucupi, oranges et pickles d'oignons
- 13h à 13h45 - Ana Luiza Trajano - Madame Brésil** (Paris) - Moqueca brésilienne
- 14h à 14h45 - Marcelo Schambeck - Capincho** (Porto Alegre) - Carreteiro com pinhão (riz aux pignons de pin)
- 15h à 15h45 - Angeluci Figueiredo - Preta** (Salvador) - Mariscade (ragoût de fruits de mer au lait de coco)
- 16h à 16h45 - Roberta Sudbrack - Sud, o pássaro verde** (Rio de Janeiro) - Tartare de potiron suivi de ses crevettes à la Chayote
- 17h à 17h45 - Everton Fioresi - Monsieur Cachaça** (Paris) - Cachaça

Dimanche

- 11h à 11h45 - Ariadna de Carvalho - Georges V** (Paris) - Salade froide aux haricots « Manteiguinha »
- 12h à 12h45 - Rosilene Vitorino** (Paris) - Bolinho de feijoada (boulettes de Feijoada)
- 13h à 13h45 - Luiz Gustavo Galvao, Nosso** (Paris) - Moqueca Baianaise
- 15h à 15h45 - Vico Crocco** (Porto Alegre) - Xim Xim de galinha, arroz de coco, quiabo e farofa (poulet Xim Xim, riz à la noix de coco, gombo et farofa)
- 15h à 15h45 - Alicia Charoth, El Cocinero Loko** - Bobó de Crevettes
- 16h à 16h45 - Kaywa Hilton** - Boia (Salvador, Bahia) - Miel et Boursin

Pour en savoir plus :

@lkpatisseriebrasilienne @cafuneparis @labrigaderiedeparis @orizhon.restaurant @sompalyon @carlavianacam @trigo.paris @donnatatta @_laisborba @labahianaise @nosso.paris @alessandramontagne @odilia.restaurant @pitanga_paris1er @madamebrasil.fr @capinchorestaurante @restauranteorigem @restaurantepreta @cachacamr @ariadnadedcarvalho @rosilene_chef @gucanada @vicocrocco @robertasudbrack @charoth10 @kaywa_hilton @boiarestaurante @laurenepetit



Bolo de fubá com goiabada



© LK Pâtisserie brésilienne



© Leticia Remiao

LES ATELIERS

La cuisine brésilienne est à l'image du pays : vaste, métissée et vibrante. De l'Amazonie à la région Sud, elle reflète un riche héritage multiculturel, fusionnant traditions indigènes, africaines et européennes. Chaque région du Brésil a ses spécialités, façonnées par son histoire, ses ressources naturelles et ses influences. Au nord, les plats amazoniens mettent à l'honneur le manioc, le poisson d'eau douce et les fruits exotiques comme l'açaï ou le cupuaçu. À Bahia, la cuisine est marquée par l'influence africaine, avec des plats emblématiques comme la moqueca, le vatapá ou l'acarajé, riches en huile de dendê (palme), lait de coco et épices. Le sud du pays, influencé par les immigrants européens, propose une gastronomie plus rustique, centrée sur la viande, comme le fameux churrasco (barbecue brésilien). Au centre, la feijoada, ragoût de haricots noirs et de viandes, est le plat national par excellence.

Tarif 10€ sur réservation

Samedi

- 11h à 12h30 / 12h30 à 13h30 - Luisa Kreitchmann - LK Pâtisserie** (Paris) - Cocada au four
- 11h à 12h / 12h30 à 13h30 - Sarah Lima** (Lyon) - Baião de Dois
- 14h à 15h / 15h30 à 16h30 - Marina Stroh - La Brigaderie de Paris - Brigadeiros**
- 14h à 15h / 15h30 à 16h30 - Carla Viana Compolina** (Lyon) - Pasteis assados (chaussons au four) Romeu e Julieta (avec du fromage français et la pâte de goyave de Madame Brésil).
- 17h à 18h / 18h30 à 19h30 - Lais Borba, Dana - Kwerk** (Paris) - Poisson en croûte de tapioca, purée de banane plantain et sauce açaï
- 17h à 18h / 18h30 à 19h30 - Carla Viana Compolina -** Biscoitos de Polvilho (biscuits de manioc le polvilho azedo de Madame Brésil).

Dimanche

- 11h à 12h / 12h30 à 13h30 - Aliki Trevisan -Trigo** (Paris) - Borreado avec piment Comari de Madame Brasil
- 11h à 12h / 12h30 à 13h30 - Donna Tatta** (Paris) - Bolo de fubá à la pâte de goyave (gâteau de maïs à la pâte de goyave crémeuse de Madame Brésil)
- 14h à 15h / 15h30 à 16h30 - Camila Seixas - Orizhon** (Audiern) - Courgette farcie aux moules de bouchot et haricot Manteiguinha
- 14h à 15h30 / 15h30 à 16h30 - Mariele Góes - La Bahianaise** (Paris) - Moqueca de peixe

RESTAURANTS POP-UP

À MANGER ET À BOIRE

Vendredi > 18h à 22h / Samedi > 11h à 19h30 / Dimanche > 11h à 16h

Tout au long du week-end, le public est invité à découvrir les spécialités de la cuisine brésilienne à travers une sélection de restaurants Pop-Up. Des Chef-fes tenant des restaurants brésiliens à Paris et une Cheffe pâtissière investiront la Halle le temps du festival. Et nouveauté cette année, deux Chef-fes venant spécialement du Brésil délocalisent leurs cuisines pour nous permettre de découvrir leurs plats signatures à déguster sur place !

RESTAURANTS POP-UP BRÉSILIENS À PARIS

Lucas Alvarenga, Concept Chef Brazilian BBQ – Paris

Passé par les cuisines d'Alessandra Montagne, il officie aujourd'hui comme traiteur et depuis peu dans son minuscule restaurant de la rue Brea. Avec bonne humeur et sourire, il y propose de la viande sous toutes ses formes qu'il accompagne parfois de confit d'ananas.

Aghata Le Lay et Alik Ribas, Trigo – Paris

Après plus de 20 ans dans la publicité pour l'industrie alimentaire au Brésil, Aghata déménage à Paris en 2018 pour se réinventer à l'École Médéric et cuisiner. Quant à Alik, depuis 2016, elle est passée par plusieurs restaurants de cuisine brésilienne, italienne et elle a même travaillé dans un étoilé, pour finalement découvrir ce qu'elle aime vraiment — les sandwiches. Elles lancent Trigo pour manger, aimer et recommencer !

Sarah Lima, traiteur brésilien - Paris

Sarah Lima, cheffe et créatrice de Sarah Lima Traiteur, partage les traditions de la cuisine brésilienne à travers son service traiteur en proposant un menu plateau composé de 9 dégustations. Entre amuses-bouches typiques, mini plats savoureux et quelques douceurs emblématiques du Brésil, elle invite à un véritable voyage culinaire.

UMA NOTA, restaurant brésilien - Paris

PÂTISSERIE / CUISINE MAISON

Donna Tatta – Paris

Donna Tatta est une traiteur brésilienne proposant des douceurs sucrées : Bentô Cake, bonbons gourmands, gâteaux alléchants... des créations faites avec amour, saveur et délicatesse.

Pour en savoir plus :

@madamebrazil.fr @lkpatisseriebresilienne @labrigaderiedeparis
@sabia_brazilian_design @paula_anacaona @expofavelaparis
@pitanga_paris1er @conceptchefbbq @trigo.paris @agencesoif
@celine_maguet

GLACIER

Silvia de Oliveira – Glaces La Paeteria

Des bâtonnets de glace aux parfums sensationnels et hautement addictifs 100% naturels et fruités : kiwi, fruit de la passion, yuzu, açai (fruit du palmier pinot) ou cupuaçu (cacao sauvage)... Et pour les amateurs-rices de *paletas* crémeuses, on innove avec les bi-goûts comme la matcha fourré au chocolat blanc ou la dattes-fleur d'oranger. Une chose est sûre, il y en aura pour tous les goûts !

Pulpy – Açai bowls, smoothies et jus frais

Née autour de bols d'açaï ultra visuels et adorés des Brésiliens, Pulpy propose une nutrition saine, colorée et savoureuse, sans compromis. Jus frais, smoothies protéinés, recettes pensées pour booster l'énergie et le bien-être !

BARS - CACHAÇA ET VINS BRÉSILIENS

Everton Fioresi – Monsieur Cachaça

Peut-on imaginer une édition brésilienne sans Caïpirinha ? Pas vraiment. Monsieur Cachaça sera là pour faire découvrir plus de 15 variétés différentes de Cachaça et liqueurs à base de Cachaça. Et plus de 3 variétés de Caïpirinha, élaborées avec des Cachaça 100% artisanales. Des arômes invitant à des expériences sensorielles transportant instantanément au cœur des terres brésiliennes.

Céline Maguet – Agence SOIF

Quant à l'équipe de SOIF, elle promet une carte de vins festifs à l'esprit brésilien !

LA FABRIQUE DE PÃO DE QUEIJO

Le *pão de queijo*, il existe mille recettes qui varient selon les goûts.

Monsieur Pão de Queijo imagine pour nous cette fabrique gourmande où l'on peut déguster ces fameux pains au fromage, à savourer sur place !



Pitanga



Concept Chef Brazilian BBQ



La Fabrique de Pao de Queijo



© La Paeteria



Kaywa Hilton - Boia Restaurante



Vico Crocco, Porto Alegre

RESTAURANTS POP-UP VENANT DU BRÉSIL

Vico Crocco – La cuisine de Porto Alegre

Samedi 20 sept > 12h à 16h

Vico Crocco incarne une nouvelle génération de cuisiniers qui marient avec audace tradition régionale et créativité contemporaine. Son parcours atypique débute en Allemagne, où il envisageait une carrière d'ingénieur. Mais c'est la gastronomie qu'il découvre ! Après douze années d'apprentissage et d'expériences dans divers restaurants européens, il revient au Brésil et installe sa cuisine dans un conteneur industriel, symbole de son désir de bousculer les codes. Sa cuisine, à la fois raffinée et ancrée dans les produits locaux, séduit rapidement. En 2014, il est choisi pour diriger l'une des cuisines du stade Maracanã lors de la Coupe du monde de football. Aujourd'hui, Vico Crocco est reconnu pour sa polyvalence : chef de cuisine, créateur de menus, consultant et organisateur d'événements gastronomiques. Il continue de promouvoir une cuisine brésilienne contemporaine, respectueuse des traditions et tournée vers l'avenir.

Kaywa Hilton, Boia Restaurante – La cuisine de Bahia

Dimanche 21 sept > 12h à 16h

Né dans le Vale do Matutu, une région montagneuse du sud du Minas Gerais au Brésil, Kaywa Hilton est le fruit d'un métissage culturel : fils d'une mère française issue du milieu de l'hôtellerie et d'un père baiano. Son prénom, d'origine guarani, signifie « habitant de la forêt », un symbole fort de son lien profond avec la nature et les traditions culinaires ancestrales. Après une enfance partagée entre le Brésil et la France, il entame sa carrière culinaire à Paris, où il travaille dans des établissements tels que La Grande Cascade et Le Pré Catelan. De retour au Brésil, il devient sous-chef du restaurant Le Pré Catelan à Copacabana, où il contribue à l'obtention d'une étoile Michelin en 2015. Aujourd'hui, il dirige le Boia Restaurante à Salvador, où il propose une cuisine inventive mettant en valeur les produits locaux et la durabilité. Son engagement pour une gastronomie responsable et son parcours international font de lui une figure montante de la scène culinaire brésilienne.

Pour en savoir plus :

@vicocrocco

@kaywa_hilton @boiarestaurante



Ana Luiza Trajano
Madame Brésil



Marina Stroh
La Brigaderie de Paris



Luisa Kreichman
LK Pâtisserie



Lucas Alvarenga
Concept Chef Brazilian BBQ



Aghata Le Lay et Alike Ribas
Trigo



Sarah Lima
Sarah Lima Traiteur



Céline Maguet et Vincent Ribault
Agence SOIF



Everton Fiorese
Monsieur Cachaça



Bianca Motta
SABIÁ, design

MARCHÉ

MARCHÉ 100% BRÉSILIEN

Vendredi > 18h à 22h / Samedi > 11h à 19h30 / Dimanche > 11h à 17h

L'ÉPICERIE / CAFÉ À LA BRÉSILIENNE

Elles sont trois pour imaginer cette épicerie / café à la brésilienne ; un endroit où l'on trouve tous les produits pour réaliser des recettes brésiliennes, mais aussi café, chocolats et douceurs. Chacune d'entre elles promeut une qualité inégalée des produits et un engagement profond : préservation de l'environnement, soutien des communautés et commerce équitable.

Un projet de :

Ana Luiza Trajano et Thais Dos Santos, Madame Brésil - épicerie

Luisa Kreitchmann, LK Pâtisserie - pâtisserie

Marina Stroh, La Brigaderie de Paris - chocolat

LIRE LE BRÉSIL

Elle fêtera ses 40 ans en 2026 ! La librairie lusophone de la place de l'Estrapade regorge de livres en portugais et en français (également bilingues) sur le Portugal, le Cap Vert, la Guinée-Bissau, le Mozambique et le Brésil ! Ouvrages linguistiques, livres de cuisine, BD, romans... On traverse l'océan au fil des pages. Quant à Paula Anacaona, ses quatre collections regroupent des romans, des essais sur le féminisme et l'antiracisme, et des livres jeunesse, tous signés par des auteur·rices brésiliennes. L'autrice Larissa Mies Bombardi viendra échanger sur son ouvrage *Pesticides, un colonialisme chimique*, suivie d'une séance de dédicace (cf. p. 29).

Corinne Saulneron, Librairie portugaise et brésilienne

Paula Anacaona, Éditions Anacaona

DESIGN BRÉSILIEN

SABIÁ est une marque de design brésilien basée à Paris. Entre artisanat et création contemporaine, elle célèbre l'art de vivre du Brésil à travers des objets en matières naturelles, alliant poésie, inventivité et production responsable. Son nom rend hommage à l'oiseau brésilien Sabiá, symbole de beauté et de chants poétiques. **Nature Inspired. Brazilian Designed. Paris Based.**

Bianca Motta, SABIÁ, Design

EXPO FAVELA

Expo Favela met en lumière le potentiel créatif et entrepreneurial des favelas et des quartiers périphériques, révélés comme de véritables espaces d'innovation et de talents. Carte blanche à Karina Tavarès, qui nous fait découvrir une sélection culinaire inspirante avec les marques **Be mate**, **Nima Fairly**, **Maï Délys**, **Oh les chefs** et **Pamonhas**.

BE MATE se positionne comme un complice naturel pour toute la journée grâce à sa boisson énergisante fabriquée en France. Elle allie énergie et bien-être en combinant superaliments et nootropiques, sans ajout de sucre, pour booster à la fois le corps et l'esprit.

NIMA FAIRLY est un distributeur engagé de produits premium «African Made» or «African Sourced» !

Chez **MaïDELYS** la qualité artisanale est au cœur de sa démarche en créant des produits conçus pour éveiller les sens et favoriser des instants de partage. Chaque ingrédient est soigneusement choisi, dans un souci d'authenticité et de lien humain.

Oh les chefs est une plateforme qui donne l'opportunité à toutes les personnes sachant bien cuisiner, de gagner un revenu significatif en vendant des plats faits maison à des clients de leur communauté.

Marie Maria Pamonhas met en lumière une spécialité brésilienne à base de maïs, encore peu connue en Europe. Entre tradition et artisanat, la marque fait le pari du goût et de l'authenticité.

La Brigaderie de Paris



Madame Brésil



SABIÁ Design

SPECTACLE

FEIJOADA SPECTACLE CHORÉO-GASTRONOMIQUE DE CALIXTO NETO

Objet de controverses passionnées, la *feijoada* est un symbole hautement politique de la gastronomie brésilienne. Dans cette œuvre choré-gastronomique, Calixto Neto revient sur l'origine de cette recette, élaborée à partir des restes de viande des maîtres et issue de la cuisine des personnes réduites en esclavage.

Des questions émergent : quelles sont les chairs les moins onéreuses ? Quels sont les corps frappés par l'inégalité ? Sans imposer de réponse, Calixto Neto et ses complices proposent un cadre : être ensemble, danser ensemble, manger ensemble, manger cette histoire, célébrer cet instant.

Jeudi 18 sept > 19h30 / Tarifs 11€ à 22€ / Durée 2h30

À l'issue de la représentation, le public est invité à déguster la *feijoada*.

© Raoul Gilibert



Feijoada est une expérience scénique immersive, née du désir d'explorer les strates de violence, de joie et de mémoire qui traversent l'histoire brésilienne et ses symboles. Sur scène, la préparation d'une véritable feijoada — ce plat emblématique du Brésil — devient le fil conducteur d'une soirée où le temps de cuisson épouse celui de la représentation.

Le public est convié à assister, en temps réel, à la confection de ce mets collectif, rythmée par une *roda de samba* : un cercle musical vivant où les chansons issues de la mémoire brésilienne dialoguent avec les gestes de la cuisine, les interventions dansées et les prises de parole des artistes. Trois axes — la cuisine, la musique et la performance — s'entrelacent pour tisser une réflexion sensible et engagée sur l'histoire, l'identité et l'actualité du Brésil.

Tout au long de la soirée, le public est invité à prendre part à la performance, à s'engager et à partager. Les ingrédients et les étapes de préparation de la feijoada deviennent le prétexte pour interroger les inégalités, les corps marginalisés, ainsi que les transformations sociales et politiques qui traversent le pays. À travers cette célébration partagée, le spectacle *Feijoada* cherche à démystifier ce symbole culinaire national, à en révéler les multiples visages et à ouvrir un espace de dialogue sur le Brésil noir contemporain.

Réunissant sur scène danseur·euses, musicien·nes, slameur·euses et conteur·euses, le spectacle fait de la scène un lieu de partage, d'écoute et de réflexion, où l'art se mêle à la convivialité du repas. C'est une invitation à repenser ensemble les récits, les traditions et les identités, à travers la chaleur d'un plat et la puissance de la création collective.

Création 2021

Équipe artistique

Chorégraphie : Calixto Neto

Assistance : Ana Laura Nascimento

Direction musicale : Yure Romão

Interprétation : Calixto Neto, Ana Laura Nascimento, Yure Romão, Emilia Chamone, James Müller, Julia Donley, Marina Uehara, Kaiodê Encarnação
+ 2 invité·es

Direction technique et lumières : Beatriz Kaysel

Costumes : Annie Melza Tiburce

Chef·fe de cuisine : à définir en fonction du lieu de représentation

Production / diffusion : Julie Le Gall

Production déléguée lors de la création : Festival d'Automne à Paris

Production déléguée diffusion : VOA – Calixto Neto

Coproduction : Festival d'Automne à Paris, le CENTQUATRE-PARIS
et Passages Transfestival Metz

CONCERTS

AU PROGRAMME

VENDREDI DE 18H À 22H30

- Maracatu traditionnel avec Tamaraca
 - Jongo da Serrinha
- Tia Surica et l'École de samba de Portela
 - Samba à la maison

SAMEDI DE 18H À 19H30

- Concert de Forro avec Virgina Cambuci & Douglas Marcolino

DIMANCHE DE 12H30 À 15H

- Concert de Tia Surica, l'École de samba de Portela et Samba à la maison

MARACATU TRADITIONNEL

TAMARACA

Le vendredi soir s'ouvre sur une immersion festive, gustative et sensorielle, portée par les rythmes envoûtants du maracatu traditionnel. Cette musique vibrante, née au cœur de l'État de Pernambuco au Brésil, mêle tambours puissants et chants collectifs pour célébrer l'héritage afro-brésilien. Sur scène, le groupe Tamaraca donne vie à cette tradition avec une énergie communicative. Sous la direction du percussionniste Celso Soares, les musicien·nes et chanteur·euses interprètent un authentique maracatu, inspiré du *Maracatu Nação de Recife*. Chaque performance est une redécouverte, où la tradition est explorée, réinventée, et partagée avec le public.

Vendredi 19 sept > 18h / Entrée libre / Durée 1h

© Tamaraca



© Jongo da Serrinha

CONCERTS DE SAMBA ET DE JONGO

Vendredi 19 sept > de 19h30 à 22h / Entrée libre

Lors de la soirée d'ouverture, plongez dans un enchaînement vibrant de concerts de samba et de jongo. Le groupe **Jongo da Serrinha** vous transporte au cœur des mystères ancestraux de cette tradition afro-brésilienne. **Tia Surica**, accompagnée des membres de l'École de samba de Portela, vous fait vibrer au son de la samba. Le collectif montreuillois **Samba à la Maison** prolonge l'immersion musicale brésilienne en animant la halle avec ses rythmes et sonorités authentiques.

JONGO

JONGO DA SERRINHA

Venu de Rio, le Jongo da Serrinha est bien plus qu'un concert. C'est une invitation à partager une expérience vivante de rythme, de culture et de résistance. Porté par les percussions profondes et les voix qui se répondent, le jongo entraîne les danseur·euses dans un cercle vibrant d'énergie et de mémoire. Manifestation culturelle afro-brésilienne des communautés pauvres, noires et métisses du Sudeste brésilien, dans laquelle figurent la percussion, la danse collective et le magico-religieux, le jongo célèbre les ancêtres, consolide des traditions et affirme les identités.

Il puise son origine dans les savoirs, les rites et les mythes des peuples africains, surtout ceux en provenance des régions où prévalait la langue bantoue, et résulte de l'interaction entre plusieurs cultures : celle des esclaves né·es au Brésil ; celle des Africain·es qui y vivaient depuis longtemps ; celle des Africain·es nouvellement arriv·es au XIX^e siècle ; et celle des maîtres d'esclaves. Héritier des traditions venues d'Afrique et considéré comme l'ancêtre de la samba, le jongo unit musique, danse et improvisation dans une célébration collective.

RENCONTRE

Découvrez l'histoire du Jongo avec Luiz Antônio Simas, qui vous invite à un voyage dans les origines de la samba et du jongo, une mémoire musicale vivante (cf p 30).

SAMBA

TIA SURICA & L'ÉCOLE DE SAMBA DE PORTELA

Retrouvez Tia Surica, accompagnée de l'École de samba de Portela et du collectif Samba à la Maison, dimanche de 12 h 30 à 15 h. Venez vibrer et vous délecter au rythme des sonorités ancestrales du Brésil (cf p 10).

Vendredi 19 sept 19h30 > 22h & dimanche 21 sept 12h30 > 15h / Entrée libre

SAMBA À LA MAISON

Né de la volonté de musicien·nes de créer leur propre événement, Samba à la Maison s'inspire des rodas de samba traditionnelles pour offrir une expérience participative et collective. Contrairement au modèle habituel « scène/public », la roda place les musicien·nes au cœur d'un cercle, entouré·es du public, sans hiérarchie ni microphone : chacun·e peut chanter, taper des mains et devenir acteur·rice de la rencontre.

Au-delà d'une célébration musicale, le projet transmet les valeurs essentielles de la samba : mémoire, résistance, héritage afro-brésilien et réflexion sur des enjeux de société tels que le racisme ou la diversité culturelle.

Samba à la Maison, collectif de musicien·nes brésilien·nes et montreuillois·oises désireux·ses de pratiquer les coutumes traditionnelles, propose à l'occasion de *Food Temple Brésil* une roda de samba acoustique, improvisée autour des grands classiques du répertoire brésilien qui font rayonner cette culture aux quatre coins du monde. Retrouvez le collectif lors de la soirée du vendredi et le dimanche pour deux rendez-vous festifs qui célèbrent et subliment la culture, la mémoire musicale du Brésil !

Vendredi 19 sept 19h30 > 22h & dimanche 21 sept 12h30 > 15h / Entrée libre

Samba à la maison



Virginia Cambuci

CONCERT DE FORRO

AVEC VIRGINIA CAMBUCI & DOUGLAS MARCOLINO

Avez-vous déjà entendu parler du forró ? Cette musique qui fait bouger tout le corps et tomber amoureux de son chant, empreint de force, de beauté, et des racines profondes du Nordeste brésilien. Virginia Cambuci, chanteuse et compositrice née à Fortaleza, a trouvé dans le forró sa propre forteresse. Inspirée par les maîtres Dominginhos, Sivuca et Luiz Gonzaga, elle embrasse les rythmes du sertão avec un répertoire vibrant : *xote, baião, xaxado, arrasta-pé...* Pour faire résonner ces sons avec authenticité, elle est accompagnée du sanfoneiro virtuose Douglas Marcolino, compositeur et filleul musical de Dominginhos. Autour d'eux, guitare, triangle et zabumba complètent une formation festive, capable de faire oublier aux Européens leur propre nostalgie. Le Nordeste brésilien a ses sortilèges... Laissez-vous emporter par la magie de cette culture vivante, portée par des musiciens qui partagent, avec cœur et talent, le meilleur de la musique nordestine !

Samedi 20 sept à 18h / Entrée libre / Durée 1h30

EXPOSITIONS

EXPO PHOTOS VOYAGE AU CŒUR DU BRÉSIL



© Anie Barreto



2e prix du jury - VIDIGAL - Rio de Janeiro © Corentin Le Guet

Chaque année, **Wipplay** s'associe au festival *Food Temple* pour mettre en valeur la jeune photographie au travers d'un concours ouvert à toutes. Cette année, le thème *Voyage au cœur du Brésil* est l'occasion de capturer l'âme brésilienne dans toute sa diversité. Danses endiablées, carnivals, paysages ou gastronomie locale, les meilleurs clichés seront exposés dans la Halle du Carreau du Temple durant *Food Temple Brésil*.



© Valentin Caen



© Le Chat Noir



3e prix du jury - Le vendeur de barbabapa
© Vincent Bosson



© Valentin Caen



© Hans Martx

RENCONTRES

L'ASCENDANCE ET LA CONTEMPORANÉITÉ DANS LA CULTURE AFRO-BRÉSILIENNE

Ce cycle de rencontres réunit des écrivain·nes majeur·es de la littérature fictionnelle et essayiste afro-brésilienne. Offrant un regard croisé sur la production littéraire et musicale contemporaine d'inspiration africaine ainsi que sur son engagement dans la lutte pour les droits humains. Un parcours d'échanges est proposé autour de notions clés telles que la textualité orale, l'ancestralité, les esthétiques africaines, l'histoire des rythmes afro-brésiliens ainsi que le lien profond entre culture et luttes des populations afro-descendantes dans le Brésil contemporain.

Il invite notamment **Ana Maria Gonçalves**, récemment devenue « Immortelle » en étant élue à la prestigieuse Academia Brasileira de Letras, devenant ainsi la première femme noire à y siéger.

Un cycle de rencontres imaginé par la curatrice Lêda Maria Da Fonseca.

Entrée libre - Salle de spectacle



Rencontre n°1 : *Um defeito de cor* (Un défaut de couleur)

Avec Ana Maria Gonçalves, écrivaine et figure incontournable de la littérature brésilienne, récemment devenue « Immortelle » en étant élue à la prestigieuse Académie des lettres au Brésil, devenant ainsi la première femme noire à y siéger.

Séance de dédicace à l'issue de la rencontre sur le stand librairie dans la Halle de son livre *Um defeito de cor*.

Samedi 20 sept > de 11h à 12h15



Rencontre n°2 : *Balanço afiado* (rythme tranchant) - *L'équilibre parfait* : esthétique et politique chez Jorge Ben

Avec Allan Da Rosa, écrivain, poète, dramaturge, historien et « angolero », et Deivison Faustino, sociologue, auteur, professeur à l'Unifesp et à l'Institut Amma Psique et Negritude

Samedi 20 sept > de 15h à 16h15



Rencontre n°3 : *L'écriture vivante et l'ancestralité* dans l'œuvre d'Eliana Alves Cruz

Avec Eliana Alves Cruz, journaliste de formation, écrivaine. Elle s'est distinguée en tant qu'écrivaine avec *Água de barrela*, fruit de cinq ans de recherche sur l'histoire de sa propre famille depuis l'époque de l'esclavage. Le livre a remporté le prix Oliveira Silveira en 2015.

Séance de dédicace à l'issue de la rencontre sur le stand librairie dans la Halle.

Dimanche 21 sept > de 11h à 12h15



Rencontre n°4 : *Histoire de la samba*

Avec Luiz Antônio Simas, écrivain, professeur en sciences sociales à l'Université fédérale de Rio, historien, compositeur et « babalaô » dans le culte d'Ifá. Auteur de plus de dix-neuf ouvrages sur la culture brésilienne, l'histoire sociale, la philosophie populaire et la religiosité, il a aussi écrit plusieurs chansons et publié des articles dans des journaux et magazines.

La rencontre portera sur l'histoire de la samba suivie d'une intervention sur l'histoire du jongo (ancêtre de la samba) accompagnée d'une performance musicale de Jongo da Serrinha.

Dimanche 21 sept > de 15h à 17h

« PESTICIDES, UN COLONIALISME CHIMIQUE »

Larissa Mies Bombardi, chercheuse, géographe et spécialiste de l'utilisation des pesticides, professeure titulaire à l'Université de São Paulo (USP) et actuellement à l'Université Libre de Bruxelles (ULB), explore dans son ouvrage *Pesticides*, un colonialisme chimique l'impact méconnu des pesticides en tant que forme de colonialisme moderne, notamment entre l'Europe et le Brésil. Cette rencontre, organisée avec les éditions Anacaona, invite à porter un regard critique sur les enjeux écologiques et sociaux liés à l'agrochimie.

Samedi 20 sept > de 16h30 à 17h30 / Entrée libre

DÉDICACES

Dédicace avec Wesley Barbosa pour la présentation de son ouvrage *Rouge Fève* publié aux éditions Marginalia.

Samedi 20 septembre 2025 de 11h à 13h

Dédicace avec Véronique Montaigne pour son ouvrage *Brésils : éloge de la déraison*, publiée aux Éditions des Équateurs et pour l'ouvrage *Loin du Brésil : entretien avec Véronique Montaigne*, publié aux Éditions Chandeigne & Lim.

Samedi 20 septembre 2025 de 15h à 16h

ÉCOLES D'ART

CARTE BLANCHE AUX ÉLÈVES DE L'ÉCOLE ESTIENNE

Cette année encore, une carte blanche est offerte aux élèves de la section gravure de l'École Estienne, en partenariat avec le Carreau du Temple, pour imaginer des sets de table autour du thème du Brésil. Ces créations viendront habiller de leurs couleurs vives les tables de *Food Temple*. Les visuels présentés dans le cadre de ce partenariat ont été réalisés en gravure sur bois par les étudiants de première année du parcours DN MADE Gravure, Images-Imprimées.

En partenariat avec l'école Estienne.



© Noah BLACK



© Spin BRUNEL



© Massimo MIRA



© Maylis VIÉ

FILMS D'ANIMATION AVEC L'ÉCOLE DES GobelINS

Manger cette histoire, célébrer cet instant.

À l'occasion du festival *Food Temple*, les étudiants de l'École des Gobelins explorent la thématique de la nourriture et du repas comme métaphores de résilience et de célébration. La transformation des aliments y est envisagée comme une manière de transcender ou de sublimer une situation sociale, politique ou culturelle. Une vingtaine de vidéos inédites seront présentées tout au long du festival.

Enseignante : Carola MOUJAN

En partenariat avec l'école des Gobelins



Feijoada - Mahe Porcheron



A hora do tacacá - Charlotte Betina



Acarajé de bahia - Nassima Hamidi

JEUDI 18 SEPTEMBRE

HALLE	19H30 - 00H	SPECTACLE <i>FEIJOADA</i> - CALIXTO NETO
-------	-------------	--

VENDREDI 19 SEPTEMBRE

HALLE	18H - 19H	MARACATU - TAMARACA
	18H - 22H	RESTAURANTS POP-UP / BARS
		MARCHÉ & FABRIQUE DE PÃO DE QUEIJO
	19H - 22H	DÎNER - MARCELO SCHAMBECK
	19H30 - 22H	CONCERTS - JONGO DA SERRINHA & SAMBA À LA MAISON

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

SALLE DE SPECTACLE	11H - 16H	RENCONTRES
HALLE	11H - 18H	ATELIERS & MASTERCLASS
	11H - 19H30	MARCHÉ & FABRIQUE DE PÃO DE QUEIJO
		RESTAURANTS POP-UP & BARS
	12H30 - 15H	DÉJEUNER - ALESSANDRA MONTAGNE & ROBERTA SUDBRACK
	18H - 19H30	CONCERT DE VIRGINIA CAMBUCI

DIMANCHE 21 SEPTEMBRE

HALLE	11H - 19H30	ATELIERS
	11H - 16H45	MASTERCLASS
	11H - 17H	RENCONTRES
	11H - 17H	MARCHÉ & FABRIQUE DE PÃO DE QUEIJO
	11H - 17H	RESTAURANTS POP-UP & BARS
	12H30 - 15H	DÉJEUNER <i>FEIJOADA</i> - TIA SURICA & CONCERT DE SAMBA

LE
CARREAU
DU TEMPLE

LE CARNET D'ADRESSE
DE FOOD TEMPLE

> FRANCE

RESTAURANT NOSSO : 22 Prom. Claude Lévi-Strauss, Paris
SAMPA : 22 rue d'Enghein, Lyon
PITANGA : 11 rue Jean-Jacques Rousseau, Paris
MADAME BRÉSIL : Paris - madamebresil.com
LK PÂTISSIERE : 10 rue du Général-de-Castelnau, Paris
CAFUNÉ : 61 rue des Batignolles, Paris
LA BRIGADERIE DE PARIS : 14 rue de Sancé, Montfort-l'Amaury
TRIGO : 9 rue Papillon, Paris
DONNA TATTA : 48 rue du Général Leclerc, Créteil
ORIZHON : 2 quai Jacques de Thézac, Audienne
LA BAHIANaise : 85bis bd de Magenta, Paris
LAGO : 25 rue Sedaine, Paris
DANA - KWERK : 18 rue de Courcelles, Paris

> BRÉSIL

SUD, O PÁSSARO VERDE : Rio de Janeiro, Brésil
CAPINCHO : Porto Alegre, Brésil
PRETA : Salvador, Brésil
BOIA RESTAURANTE : Salvador, Brésil



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 destination des amateurs à une programmation de spectacles et de grands événements publics. Sa programmation, qui a pour fil conducteur le corps, défend une vision engagée des valeurs essentielles de solidarité, d'inclusivité et d'écoresponsabilité, au service de tous les publics qui s'y croisent au gré de sa riche activité. Tout au long de la saison, spectacles de danse contemporaine, cycles de rencontres sur des questions de société et projections font vivre la salle de spectacle de 250 places. La Halle de 1 800 m² accueille une programmation de grands temps forts portés et programmés par Le Carreau du Temple : le festival culinaire Food Temple en septembre, le Festival Everybody sur le corps contemporain en février et le Festival Jogging dédié aux croisements des arts et des sports qui clôture la saison fin juin/début juillet.



L'événement *Food Temple* est organisé par Le Carreau du Temple dans le cadre de la saison Brésil-France 2025.

Manifestation organisée dans le cadre de la Saison Brésil-France 2025



MINISTÈRE DE LA
CULTURE

MINISTÈRE DU
TOURISME

MINISTÈRE DES
AFFAIRES
ÉTRANGÈRES



PARTENAIRES PROJETS

