

8^e ÉDITION

DU 20 AU 22 SEPTEMBRE 2024

FOOD TEMPLE

California

RESTAURANTS - MARCHÉ
MASTERCLASS - PROJECTIONS

LE
CARREAU
DU TEMPLE

EAT

DINER

CAFE

DOSSIER DE PRESSE



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 8 ans, *Food Temple* invite chef·fes, artisan·es, 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 met en lumière un territoire hébergeant une cuisine fusion à souhait, issue d'un métissage entre diverses communautés culturelles l'habitant : la Californie.

On ne compte plus les romans et les chansons qui font de ce territoire en bord de Pacifique, moteur du rêve américain, l'endroit où tout semble possible. La Californie a l'attrait d'un « bout du monde » urbanisé et sauvage. Elle fait rêver. Mais si nos imaginaires collectifs européens, biberonnés aux films et aux livres qui la campent comme décor, nous connaissons moins son goût. Mais peut-on vraiment définir une cuisine qui serait californienne ? Fans de bio - *organic* disent-ils - les Californiens ont adopté le phénomène « locavore » depuis bien longtemps, dans les années *peace and love*, et sont aujourd'hui de plus en plus adeptes de la cuisine vegan.

Les restaurateurs affichent fièrement la provenance de leurs produits, souvent des fermes des environs (le concept « *farm to table* »), quand ils ne cultivent pas eux-mêmes leurs légumes dans leur propre potager ! Bref, le produit, au sens noble et artisanal du terme, a le vent en poupe. Les Californiens, qui ont toujours eu le culte du corps, pratiquent avec conviction le régime du manger sain. Mais la grande particularité de la Californie, particulièrement dans les grandes villes comme San Francisco ou Los Angeles qui ont accueilli de nombreuses vagues migratoires, c'est certainement que l'on y trouve toutes les cuisines du monde (ou presque), à tous les prix : de la street food à la New American cuisine concoctée par des chef·fes inspiré·es. Avec une place de choix, pour la cuisine mexicaine et pour la cuisine chinoise, que l'on retrouve largement dans le fameux Chinatown de San Francisco.

Cet édition de *Food Temple* invite donc des restaurants californiens installés à Paris ou d'autres aux influences mexicaines, coréennes ou chinoises. Elle cherche à prendre le poul et l'énergie de ce vaste territoire et de ses villes mythiques, de ses couleurs incroyables entre *sunset* et *sunset*. Les masterclass de cuisine seront sous influence d'une cuisine saine et végétale incarné par Alice Waters et son « *Edible Schoolyard Project* » à Berkeley, tandis que le marché de *Food Temple* fera un clin d'œil au Farmers Market de Los Angeles. Pendant 3 jours, on y trouve les paysages grandioses et films mythiques, palmiers et bouées roses, mais aussi un art de la liberté promut notamment à travers la culture du skate. Du 20 au 22 septembre, retrouvons-nous pour partager un peu de cet imaginaire californien !

SOMMAIRE

LE GOÛT DE LA CALIFORNIE	7
FARMERS MARKET	7
PORTRAITS DE CHEF·FES	9
MASTERCLASS, DÉMOS & ATELIERS	17
GOOD VIBES OF CALIFORNIA FILMS, EXPO PHOTOS & LIBRAIRIE	25
LA CALIFORNIE TERRAIN DE JEU ULTIME POUR LES VOYAGEUR·EUSES	27
DE PARIS À L.A. LE PASSAGE DE LA FLAMME OLYMPIQUE	29
INFOS PRATIQUES	31



LE GOÛT DE LA CALIFORNIE

« HEALTHY AND SPICY »

La North Coast est célèbre pour ses huîtres, Big Sur pour son esprit de liberté et son Food & Wine festival, Mendocino pour sa cueillette des champignons, Palm Springs « capitale mondiale des dattes » pour cet ingrédient phare qui inspire des recettes comme le lait frappé aux dattes, Balboa Beach pour ses barres de crème glacée trempées dans le chocolat, San Diego pour ses bières artisanales et ses succulents fruits de mer, San Francisco pour ses marchés fermiers et sa cuisine *farm to table*, Los Angeles pour ses chef·fes et leurs cuisines fusions aux saveurs d'influence asiatiques comme mexicaines. Du nord au sud, la Californie est reconnue pour sa cuisine variée, innovante. Elle est fraîche et relevée à souhait, mêlant fruits de mers aux végétaux les plus exotiques.

LES RESTAURANTS INVITÉS & BAR À COCKTAILS

Food Temple Californie réunit pour 3 jours tout l'esprit de cette cuisine multiculturelle en invitant des chef·fes Californien·nes installé·es à Paris depuis peu, ou depuis plusieurs années. Au menu pancakes et smash burger, tacos et *california rolls*, huîtres et *lobster rolls* ou plats de créations accompagnés de cocktails acidulés !



SUNRISE CUISINE

- Mario Capunay & Matthias Glope - Echo, Deli Californien
- Orly Zeitoun Olivier - Snack Attack - Take away Calinusien
 - Will's Deli, Best pastrami in town
- Carlos Moreno - COMER parís.méxico, Cuisine mexicaine décomplexée
 - Beatriz Gonzales, Taco Mesa - Taquería
- Caleigh Megless Schmidt - Keïli - Cantine végétarienne
 - Season, Healthy parisien

SUNSHINE COCKTAIL & WINE BAR

- Vins nature & vins californiens avec Céline Maguet et l'équipe de Soif
- Cocktails colorés avec Fayçal Mokhchane, chef barman du Bar Talaé

DE LOS ANGELES À PARIS, UN « FARMERS MARKET » FRANCILIEN

Il était une fois, il y a presque 80 ans, quelques fermiers regroupés sur un bout de terrain, à l'angle de la Third et Fairfax à Los Angeles, ont étalé quelques fruits et légumes à l'arrière de leur voiture. Rapidement, des passants séduits par la qualité des produits, ont tout acheté. Le *Farmers Market* était né. Aujourd'hui, on peut y déguster la gastronomie du monde entier - mais on y trouve aussi bien d'autres choses. La tradition du *Farmers Market* se décline dans bien des villes avec une exigence de produits locaux plus ou moins importante. En clin d'œil, le marché de *Food Temple* se lance dans un *Farmers Market* avec une sélection de produits locavores d'Île-de-France.



UNE SÉLECTION DE PRODUCTEURS LOCAUX MADE IN ÎLE-DE-FRANCE !

- Terre et Fourchette - Plats en bocaux - Issy-Les-Moulineaux
- Écailles & Compagnie - Terrines et rillettes de truites - Thoiry
 - Maison MÆMPI - Nouveau piment - Champigny
 - Molho Molho Hot Sauce - Sauces piquantes - Paris
- Écoferme Des Milles Et Une Feuilles - Maraîcher - Fromont
- Le jardin est la recette - Plantes sauvages du jardin - Romainville
 - La Chanvré CBD-Paris - Produits à base de CBD - Paris
- Les Délices de l'Ogresse - Confitures et conserves - Saint Denis
 - Rhumance - Rhums arrangés - Serris
- Maison Hamelle - Fabrique parisienne de spiritueux - Paris
- Fermentation Générale - Pain et épicerie fermentée - Paris
- Les biscuits de maman - Biscuiterie - Asnières-sur-Seine
 - Carrés Sauvages - Chocolat cru - Paris
 - Haïlane - Fleurs en papier - Paris
- Maison Granola - Granola - Levallois-Perret
 - Pane Vivo - Pain - Paris
 - La Tropicale Glacier - Glaces - Paris

CHEF·FES INVITÉ·ES

CATHLEEN CLARITY

Cathleen est née à Chicago (Illinois). Après une première carrière dans la communication et le marketing dans les secteurs de la mode et la décoration, par amour pour la cuisine française, elle décide de se former à l'école Ferrandi. Elle a notamment travaillé pour Cuisine Attitude, l'école de cuisine de Cyril Lignac, pour L'atelier des chefs et Hélène Darroze. Auteure de *La nouvelle cuisine californienne* (2019) ou encore *La cuisine américaine familiale et authentique* (2017) chez Hachette cuisine, elle vit en France depuis plus de 30 ans et œuvre à faire connaître, le goût d'une cuisine californienne pleine de saveurs. Cathleen est aujourd'hui directrice conseil culinaire et cheffe à l'Agence Extrême Miaam.



CARRIE SOLOMON

Carrie est originaire du Midwest. Installée à Paris depuis plus de 20 ans, elle est cheffe et auteure de livres de cuisine. Elle a récemment été cheffe résidente au restaurant Aube (11^e) où elle proposait une cuisine joyeuse, durable et très végétale, organise des événements éphémères et élabore des cartes pour des restaurants. Elle a publié aux éditions de La Martinière : *Breakfast All Day, 80 recettes pour se lever du bon pied* (2022) mais aussi *Une américaine à Paris* où elle partage les recettes de son pays ainsi que *Mangez de saison !* (2016) et tout récemment *Bohème Cooking* (2024) chez Countryman Press.



MANON FLEURY

DATIL, TABLE VÉGÉTALE - PARIS

Manon est championne d'escrime avant d'étudier à Hypokhâgne puis de suivre une formation de cuisinière à l'école hôtelière Médéric et Ferrandi. Elle apprend les gestes de cuisinière auprès de grandes références de la gastronomie écoresponsable : William Ledeuil, Alexandre Couillon, Pascal Barbot ou encore Dan Barber aux Etats-Unis. Elle a officié dans les cuisines du Mermoz, du Perchoir de Ménilmontant, avant de monter son restaurant, Le Datil (3^e) où elle propose une cuisine responsable, saisonnière et d'inspiration végétale. Engagée pour une alimentation plus durable, elle cuisine, sans intermédiaire, les produits de petits producteurs français en agriculture biologique.



CYBÈLE IDELOT

LE DOMAIN DES BRUYÈRES, FARM TO TABLE - ÎLE-DE-FRANCE

Cybèle est originaire de San Francisco, berceau de la démarche « farm to table ». Globe-trotteuse et autodidacte, elle ouvre en 2013 avec son mari Franck, La table de Cybèle, un restaurant résolument ancré dans le locavore, l'éco-responsable et l'anti-gaspillage. Avec l'envie d'aller plus loin dans leurs convictions, le couple achète en 2019 à Gambais - aux portes de la forêt de Rambouillet à 45 minutes de Paris - Le domaine les Bruyères où ils créent un potager en permaculture sur 2000 m², quelques chambres de campagne et un restaurant RUCHE où elle travaille exclusivement en circuit court avec principalement des artisans producteurs locaux, respectueux de l'environnement.



ALEXANDER SOUTHWARD

Alexander est né à Washington DC. Après avoir vécu à Monterey et à San Diego, il s'envole à Montréal pour suivre des études en microbiologie. Tenté par la scène culinaire dynamique de la ville, et déjà passionné par la cuisine, il collabore avec les chefs Marc-Olivier Frappier du restaurant Joe Beef et Martin Picard du restaurant Pied de Cochon. Cherchant à élargir ses horizons, il s'aventure jusqu'à Paris pour rejoindre la cuisine du Cheval d'Or (20^e), avant de changer pour Dersou (11^e), où il sera chef entre 2020 et 2024. Il célèbre des produits régionaux d'exception, s'inspirant des techniques françaises et des influences internationales.



AARON ROSENTHAL

Aaron est né à Boston. Dès son plus jeune âge, la cuisine le passionne. Il se forme au Culinary Institute of America à New York, commence sa carrière au sein du Groupe Barbara Lynch mais il est très vite convaincu que c'est en France qu'il doit aller. Il rejoint alors la brigade d'Alexandre Gauthier au restaurant La Grenouillère puis s'engage dans la mouvance bistronomique avec Bertrand Grébaut, d'abord comme sous-chef au restaurant Septime puis comme chef à Clamato. En 2019, il collabore avec Tamir Nahmias pour l'ouverture d'ADAR, épicerie-traiteur méditerranéen. Aujourd'hui, Aaron collabore avec Fulgurances, est intervenant à l'école Cordon Bleu, chef privé ou consultant pour des restaurants en création. Cuisinier insatiable, il est obsédé par les nouveaux goûts, les nouveaux produits et les nouvelles aventures.



MARIO CAPUNAY

KISS, DELI CALIFORNIEN - PARIS

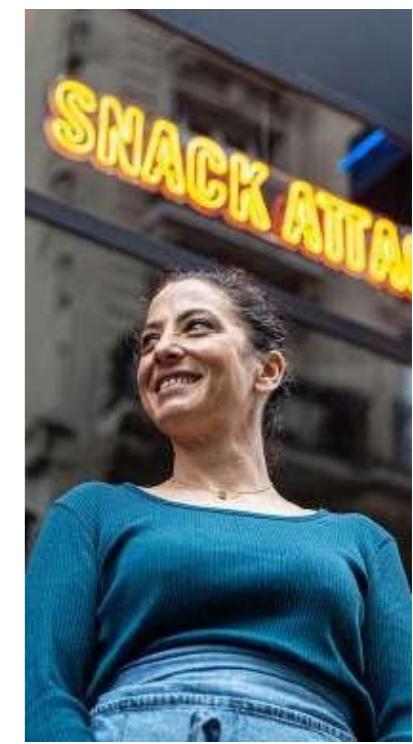
Mario est franco-péruvien. Il entame sa reconversion en cuisine il y a 5 ans. Il débute alors chez Echo, puis rejoint les équipes de Grammes dans le marais et du Mary Celeste. Depuis janvier 2024, il est chef de cuisine chez Echo. Echo comme Echo Park, le quartier créatif de L.A, un deli californien qui fait honneur à la Cité des Anges en déclinant les meilleurs de la *feel-good food* californienne. Il est aussi aux manettes de Kiss - petit frère de Echo et comptoir à emporter dédié à la street-food californienne. Il y propose un menu articulé autour de compositions très fraîches dont l'incontournable « Whatever Veggies » (avocat, cheddar, germes alfalfa, pickles d'oignons rouges, radis bleu, mayonnaise, pain au levain).



ORLY ZEITOUN OLIVIER

SNACK ATTACK, TAKE AWAY CALIFORNIEN - PARIS

Orly est franco-californienne aux origines tunisiennes. Cheffe autodidacte, elle puise son inspiration dans ses racines et métisse le meilleur des cuisines de rue. Après avoir travaillé pendant plusieurs années dans la photographie en Californie, elle décide de se lancer dans la cuisine. Elle se forme à Paris dans plusieurs restaurants, avant de lancer Snack Attack (9^e), temple de la street-food des 4 coins du monde. « Un micro-local avec de gigantesques saveurs » comme elle le présente. Sa cuisine est métissée, chargée de saveurs, de voyages et d'histoires ! Et avec un supplément d'âme qui fait du bien, comme ce « Everyday is your Birthday Cake », gâteau double étage au « chocolate that melts in your mouth » !



SIMON & SACHA

WILL'S DELI, BEST PASTRAMI IN TOWN - PARIS

Alors chez Will's Deli, c'est une histoire de famille. Tout ça, grâce à Mamie Georgette qui leur a donné l'amour des bonnes choses. Il y a donc : William, le père entrepreneur touche-à-tout, tombé fou amoureux du pastrami « american style » lors d'un voyage avec sa femme, Isabelle, à Montréal ; Simon, l'aîné, jeune publiciste ; et Sacha, le cadet, journaliste. Ensemble, dans leur échoppe de la rue Poissonnière, ils concoctent des sandwichs au pastrami produits par le papa depuis 2014 sous la marque Will's smoked meat. Bref, un Delicatessen un vrai, comme chez Katz's ou Carnegie's, qui décline à l'envie cette spécialité new-yorkaise qui a largement conquis la Californie. En plus de tout cela, la « Will's family » a publié un livre qui ne manque pas d'humour : *Will's Deli - Legalize pastrami. On ne fume que la viande pour laisser l'herbe aux vaches.*



CARLOS MORENO

COMER PARÍS.MÉXICO, CUISINE MEXICAINE DÉCOMPLEXÉE - PARIS

Carlos est né à Tabasco dans le Sud du Mexique. En France depuis plus de 20 ans, il s'est essayé au marketing avant de s'engager dans sa passion de toujours : la cuisine. Chef itinérant durant quelques années, il décide en 2022 de se poser et d'ouvrir Comer Paris-Mexico (10^e), un petit resto qui mixe épicerie et cantine mexicaine contemporaine, avec pour objectif de faire mieux connaître la cuisine mexicaine encore peu ou mal connue dans l'hexagone. Il propose donc une cuisine mexicaine contemporaine qui privilégie des produits frais de saison avec approche simple et décomplexée, comme ces asperges, mole aux amandes et piment *guajillo*, *salsa macha*.



BEATRIZ GONZALES

TACO MESA, TAQUERIA - PARIS

Née à Mexico City, Beatriz Gonzalez a grandi sur l'île de Cozumel (Mexique), où ses parents tiennent un restaurant. Elle vient en France pour suivre des études de cuisine à l'Institut Paul Bocuse de Lyon, et démarre au restaurant du Carlton à Cannes, avant de rejoindre le lyonnais Pierre Orsi. En 2002, après quelques mois dans son pays natal, elle revient en France parfaire son expérience au Lucas Carton et à La Grande Cascade. Elle ouvre, en 2011, son premier restaurant, Neva Cuisine, avec son époux, puis en 2014 le néobistrot Coretta (17^e) et en 2023, Taco Mesa (10^e), une taqueria qui rend hommage aux goûts de son enfance. Au menu ? Des tacos sublimes avec tortilla maison « Nixtamalisée » à partir du maïs en grain. Une première en France !



DAVINA CHANG

BING SUTT, LE GOÛT DE HONG KONG - PARIS

Davina a fait plusieurs fois le tour du monde. Née à Hong Kong, elle s'installe à New York en 2012 pour ses études, déménage à Singapour en 2016 pour entamer une carrière dans la finance, part en Belgique pour changer de cap, crée « thecolordiet » (et des contenus pour Nespresso, Marriott Bonvoy ou The Ritz-Carlton) et s'installe finalement à Paris, son coup de cœur. La voilà aujourd'hui aux commandes de Bing Sutt, salon de thé à la hongkongaise. Avec la cheffe pâtissière Julia Cheung (ancienne de Kursaal), elles concoctent toutes les deux des plats iconiques de la cuisine hongkongaise : pineapple buns, milk tea, char siu rice, lapcheong, sans oublier les « egg tarts », tartelette aux œufs inspirée du pastel de nata portugais, si caractéristique à Hong Kong.



CALEIGH MEGLESS SCHMIDT

KEÏLI, WELLNESS CANTINE - PARIS

Caleigh est originaire de Virginie. Elle grandit près des montagnes. C'est son père qui l'encourage, après l'université, à étudier au Natural Gourmet Institute de New York qui propose une approche globale de la cuisine axée sur la santé et les produits naturels. Un enseignement qui modifie durablement ses habitudes alimentaires. Elle y apprend à cuisiner mais aussi à comprendre le pouvoir des ingrédients sur l'organisme. À son arrivée à Paris il y a dix ans, elle officie dans des cafés et dans un food truck. Elle y rencontre son mari Philipp, aussi gourmet qu'elle. En 2013, elle ouvre Keïli - orthographe phonétique de son prénom - un coffee shop doublé d'un traiteur qui propose « une *healthy comfort food* qui nourrit le corps et l'esprit ! ». Elle est auteur du livre *Happy & veggie* chez Marabout.



CÉLINE MAGUET

SOIF, AGENCE VINS FESTIFS - PARIS

Céline est journaliste et autrice culinaire. Elle a publié notamment le livre *La Bonne Cuisine des légumes* dans lequel figure une centaine de recettes faciles à réaliser. Elle a par ailleurs cofondé avec Vincent Ribault, l'agence Soif, spécialisée dans les vins nature. Une aventure qui a commencé avec l'engouement du public pour ces vins plus singuliers et moins transformés proposés alors en fûts recyclables lors d'évènements et festivals. Depuis, Céline et son équipe s'appliquent à faire mûrir cette vision du vin en partant régulièrement à la rencontre de vigneron·ne·s engagé·e·s. Fort de son succès, l'agence Soif a décidé d'offrir aux convaincu·e·s et curieux·euses un lieu témoin de sa philosophie : la cave soif en plein cœur de Pigalle.



FAYÇAL MOKHCHANE

TALAÉ, BOTANIC COCKTAIL BAR - PARIS

Après un début de carrière dans l'ingénierie, Fayçal découvre les cocktails lors d'une année de césure à Londres. De retour à Paris, il décide de se reconvertis et fait ses classes dans les établissements tels que le Perchoir et dans le groupe Liquid Corp. Passionné de gastronomie, il développe une mixologie technique et engagée dans une démarche durable. Inspiré par les cuisines du monde, il élabore des cocktails créatifs et graphiques mariant les saveurs avec des associations étonnantes entre végétaux, infusions affirmées, produits locaux et de saison. Arrivé au bar Talaé en 2022, il officie comme directeur de la création bar.



ÉDUCATION AU COMESTIBLE

La transmission est au cœur de *Food Temple*. Chef·fes et auteur·es viendront partager leurs recettes, leurs démarches, leurs ouvrages au travers d'une série de masterclass, rencontres et ateliers mettant en lumière des recettes bonnes pour le corps et la planète qui s'appuient sur des produits de saison. Le végétal, déjà exploré lors de l'édition précédente de *Food Temple*, restera au cœur des préoccupations.

DÉMONSTRATIONS DE CHEF·FES

Les Chef·fe·s aiment cuisiner, c'est certain, mais ils aiment aussi parler de leur cuisine et partager leur savoir-faire. Entre apprentissage de leurs plus belles recettes et dialogues, les démos sont des leçons de cuisine, à la découverte de l'univers des Chef·fe·s reconnus.

Entrée libre / Durée 1h

Gilberto Cetina - *Yellowtail Ceviche*

Vendredi 20 septembre 2024 de 18h30 à 19h30

Le Chef Gilberto Cetina a parcouru un long chemin depuis ses humbles débuts en 2017, lorsqu'il a ouvert un stand de nourriture de style yucatèque au Mercado La Paloma, à Los Angeles. Avec sa première étoile Michelin, son restaurant Holbox est désormais célèbre pour ses tortillas et ses tacos faits à partir de maïs ancestral d'Oaxaca.



François Perret - *Tarte aux graines citron en légèreté*

Samedi 21 septembre 2024 de 18h30 à 19h30

Après avoir gravi les échelons au sein des plus grandes Maisons françaises, le Chef pâtissier François Perret propose le meilleur de la pâtisserie française ! Il est nommé en 2019 « Meilleur Chef pâtissier de restaurant du monde » et devient la star de la série *The Chef in a Truck* diffusée sur Netflix, qui rencontre un vif succès.



Food Temple Portugal 2022 Masterclass © Le Marais Mood

MASTERCLASS FARM TO TABLE

Entre l'apprentissage et le partage, les masterclass de *Food Temple* sont de véritables leçons de cuisine transmises par de grand·es chef·fes en live. Les participant·es auront ainsi l'occasion, dans la Halle du Carreau du Temple, de suivre la recette expliquée par le·la Chef·fe avec tous les ingrédients mis à leur disposition. Une occasion unique de partager les secrets des Chef·fes, d'apprendre à cuisiner des plats gourmands et de repartir avec son assiette du jour !

Prix : 25€ - réservation en ligne / Jauge : 24 participant·es / Durée 1h / Ingrédients fournis sur place

CHEF·FES INVITÉ·ES & RECETTES

Cybèle Idelot - La table de Cybèle - Aubergine au tamari, condiment rhubarbe, miso monté au beurre, éclats de graines

Aaron Rosenthal - Salade « Green Goddess »: laitue, concombre, vinaigrette crémeuse aux herbes, et herbes fraîches

Alexander Southward - Dersou - California Fish Tacos

Mario Capunay - Echo - Tuna melt dans une focaccia et jalapeño relish

Caleigh Megless Schmidt - Salade Caesar façon KEÏLI : œuf mariné au curcuma, pois chiches rôtis, sauce yaourt et câpres, quinoa et sucrine

Cathleen Clarity - Crab Cake California style

Carrie Solomon - Romaine grillée, beurre blanc césar, polenta grattato, œuf poché

Orly Zeitoun Olivier - Snack Attack - Cake citron et fruits d'été rôtis

Julia Cheung - Ovaltine Cookies

Manon Fleury et Brice Guyard - Salade grecque

LES ATELIERS HEALTHY DE CHEFSQUARE

Chefsquare est une école de cuisine engagée créée en 2004. Son ambition est de permettre à tou·tes de se reconnecter avec le fait maison, au travers de cours de cuisine grand public, de team building et de formations professionnalisautes. Dans leurs ateliers à Paris et à Lyon, pas moins de 60 Chef·fes, expert·es de tous horizons, partagent une cuisine accessible, joyeuse et engagée, associant enseignements culinaires, bons produits de saison et écoresponsabilité.

Prix : 20€ - réservation en ligne / Jauge : 12 participant·es / Durée 1h / Ingrédients fournis sur place

Atelier salé

Green tortillas aux épinards, houmous de betterave, pickles de légumes

Atelier sucré

Healthy cookies (banane, avoine, chocolat) et Golden latte végétal



© Chefsquare

LES ATELIERS ARTISANS DU FARMERS MARKET

Les artisans·nes présentant leurs produits sur le *Farmers Market* francilien proposent à chacun·e de réaliser des recettes caractéristiques de leur concept en tant que producteur·rice engagé·e pour une cuisine plus locale, *healthy* et innovante !

Prix : 10€ - réservation en ligne / Jauge : 12 participant·es / Durée 1h / Ingrédients fournis sur place

ATELIERS ARTISANS

Bocaux de pickles de légumes

Terre et fourchette, plats en bocaux - Issy-Les-Moulineaux

Piment maison

Maison MÆMPI, nouveau piment - Champigny

California Hot Sauce

Molho Molho Hot Sauce - Paris

Confiture oranges et agrumes

Les Délices de l'Ogresse, confitures et conserves - Saint Denis

Dégustation de pastis, gin & aquavit

Maison Hamelle, fabrique parisienne de spiritueux - Paris

California kimchi

Fermentation Générale, pain et épicerie fermentée - Paris

California Derby Pie Bars

Bing Sutt, coffee shop - Paris

Granola barre

Maison Granola - Levallois-Perret

Fleurs de pavot de Californie en papier

Haïlane, fleurs durables en papier - Paris



© Bing Sutt

PROGRAMME DES MASTERCLASS

SAMEDI

11H À 12H	CYBÈLE IDELOT Aubergine au tamari, condiment rhubarbe, miso monté au beurre, éclats de graines
12H30 À 13H30	AARON ROSENTHAL Salade « Green Goddess » : laitue, concombre, vinaigrette crémeuse aux herbes et herbes fraîches
14H À 15H	ALEXANDER SOUTHWARD <i>California Fish Tacos</i>
15H30 À 16H30	MARIO CAPUNAY <i>Tuna melt</i> dans une focaccia et <i>jalapeno relish</i>
17H À 18H	CALEIGH MEGLESS SCHMIDT Salade César façon Keïli (œuf mariné au curcuma, pois chiches rôtis, sauce yaourt et câpres, quinoa et sucrine)

DIMANCHE

11H À 12H	CATHLEEN CLARITY <i>Crab Cake California style</i>
12H30 À 13H30	CARRIE SOLOMON Romaine grillée, beurre blanc césar, polenta grattato, oeuf poché
14H À 15H	ORLY ZEITOUN OLIVIER Cake citron et fruits d'été rôtis
15H30 À 16H30	MANON FLEURY & BRICE GUYARD Salade grecque

PROGRAMME DES ATELIERS

VENDREDI

18H30 À 19H30	Green tortillas aux épinards, houmous de betterave, pickles de légumes ChefSquare
---------------	--

SAMEDI

11H À 12H	Atelier/rencontre Et si le pain redevenait un alicament ? Faire ses courses quand on veut manger néolithique Adriano Farano / Pane vivo
11H À 12H	Green tortillas aux épinards, houmous de betterave, pickles de légumes ChefSquare
12h30 À 13h30	California Kimchi Fermentation Générale
12H30 À 13H30	Green tortillas aux épinards, houmous de betterave, pickles de légumes ChefSquare
14H À 15H	California Derby Pie Bars Bing Sutt
14H À 15H	Green tortillas aux épinards, houmous de betterave, pickles de légumes ChefSquare

15H30 À 16H30	California Sauce Molho Mohlo Hot Sauce
15h30 À 16h30	Healthy cookies (banane, avoine, chocolat) et Golden latte végétal ChefSquare
17H À 18H	Dégustation de pastis, gin & aquavit Maison Hamelle
17H À 18H	Healthy cookies (banane, avoine, chocolat) et Golden latte végétal ChefSquare

DIMANCHE

11H À 12H	Bocaux de pickles de légumes Terre et Fourchette	14H À 15H	Fleurs de pavot de Californie en papier Haïlane
11H À 12H	Green tortillas aux épinards, houmous de betterave, pickles de légumes ChefSquare	14H À 15H	Healthy cookies (banane, avoine, chocolat) et Golden latte végétal ChefSquare
12H30 À 13H30	Piment maison Maison MÆMPI	15h30 À 16h30	Healthy cookies (banane, avoine, chocolat) et Golden latte végétal ChefSquare
12H30 À 13H30	Healthy cookies (banane, avoine, chocolat) et Golden latte végétal ChefSquare	15H30 À 17H	Confiture oranges et agrumes Les Délices de l'Ogresse

GOOD VIBES OF CALIFORNIA

FILMS, EXPO PHOTOS & LIBRAIRIE

HOLLYWOOD À FOOD TEMPLE

Nouveauté de cette édition, l'immersion californienne se poursuit avec une sélection de films *made in Hollywood* projetés en soirées sur un écran géant dans la Halle ! Confortablement installé·es dans un transat ou à l'une des grandes tablées conviviales, le public pourra déguster ses California rolls devant *La La Land*, *Lords of dogtown* ou encore le documentaire *Monterey Pop*, sur le festival préfigurateur de Woodstock.

Sans oublier les cocktails imaginés par Fayçal Mokhchane, Chef barman du Bar Talaé sur mesure en écho à chaque film !

VENDREDI

19h30 : *LA LA LAND* - Damien Chazelle (2016) - Durée 2h08

SAMEDI

19h30 : *MONTEREY POP* - Donn Alan Pennebaker (1968) - Durée 1h10

20h40 : *LORDS OF DOGTOWN* - Catherine Hardwicke (2005) - Durée 1h47

DJ SET DE ROX R

Le vendredi soir, à l'issue de la projection de *La La Land*, un DJ Set de Rox R promet de revenir sur les titres phares d'une Californie qui a su rayonner à travers le monde avec un set aux accents pop, R'n'B et house !

EXPOSITION PHOTOGRAPHIQUE

CALIFORNIA LOVE !

Depuis plusieurs années, *Food Temple* présente dans la Halle les photographies lauréates du concours de photos établi en partenariat avec l'agence Wipplay autour de la thématique gastronomique du festival.

LUDWIG FAVRE

Une sélection de clichés du photographe français Ludwig Favre, qui s'est imposé parmi les photographes émergents à suivre grâce à son esthétique pointue, sera exposée dans la Halle, avec la promesse encore une fois de voyager vers l'ouest américain !

LIVRES & SIGNATURES

On ne compte plus les livres sur la Californie ! La librairie Paroles nous concocte une belle sélection d'ouvrages littéraires et culinaires, ainsi que quelques auteur·e·s en signature.

COURS DE CALIFORNIA BARRE®

Nourrie de plusieurs influences, la California Barre® se fonde particulièrement sur le fitness et le ballet. Elle nous vient de Californie comme son nom l'indique, et de Sophia Jeremiasz, qui nous ramène l'idée de San Diego.

Samedi 21 septembre de 11h30 à 12h30 | Studio de Flore | 10€



LA CALIFORNIE, TERRAIN DE JEU ULTIME POUR LES VOYAGEUR·EUSES

UNE INVITATION À VOYAGER EN FAISANT LA PART BELLE AU JEU EN TOUTE LIBERTÉ

Visit California, partenaire de cette édition, invite les visiteurs de *Food Temple California* à une escapade cool et détente à travers le célèbre « Golden State », LE terrain de jeu par excellence pour tous les types de voyageur·euses. Skate, roller, *street food*, vin, cinéma, musique, couleurs, cocktails, glaces, soleil, *beach vibes*, c'est tout l'esprit fun et libre de la Californie qui débarque au Carreau du Temple pour trois jours. C'est prouvé : les voyages sont bons pour la santé ! Mais saviez-vous que c'était aussi le cas du jeu ? Quel que soit l'âge, le jeu est important pour notre bien-être physique, social et émotionnel. Tout comme le sommeil, le jeu est un élément essentiel d'une vie saine et épanouissante. Incorporer plus de jeu dans notre quotidien a un impact positif démontré sur notre bien-être physique, mental et social.

Et quelle meilleure manière de jouer que de voyager ?

Les voyages sont de véritables « activateurs de jeu », une parenthèse dans notre vie quotidienne qui donne la liberté nécessaire pour se laisser aller et s'autoriser à jouer à sa manière. Et c'est exactement cet esprit fun et libre de la Californie qui en font la destination parfaite pour tous les jeux et tous les joueur·euses. Elle offre un style de vie unique et ludique, avec une palette d'expériences infinie : c'est le terrain de jeu ultime ! La Californie invite tous les voyageur·euses à trouver leur propre style de jeu et à le vivre sur place grandeur nature : qu'il s'agisse de partir à l'aventure dans sa nature foisonnante et ses grands espaces, de collectionner les expériences culturelles uniques *made in California*, de goûter à toutes ses spécialités - du *food truck* au restaurant Michelin, de partir en road trip sur ses routes iconiques, de se ressourcer sur ses plages de rêve en sirotant un cocktail ou de se prendre pour une star de cinéma l'espace d'un instant.

Plus d'informations : www.visitcalifornia.com/ultimate-playground/



THE ULTIMATE PLAYGROUND : POUR JOUER TOUTE LA JOURNÉE

SAMEDI 21 SEPTEMBRE

13h à 16h : Initiation au Skate - Entrée libre

14h à 17h : Stand *Street art* avec Graffiti Paris - Initiez-vous aux différentes techniques de *street art* et participez à la réalisation d'une œuvre illustrant le terrain de jeu ultime qu'est la Californie - Entrée libre

14h à 17h : Stand Broderie avec Les Mécaniques Douces - Repartez avec un beau souvenir brodé à la main avec le motif californien de votre choix ! - Entrée libre

17h à 19h : Atelier *Sip & Paint* avec la Galerie Wawi - Avec un pinceau dans une main et un verre dans l'autre, mariez l'art de la peinture au plaisir de déguster du vin californien ! - Sur inscription - Tarif 15€

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE

11h à 13h : *Brunch & Paint* avec la Galerie Wawi - Avec une fourchette dans une main, un pinceau dans l'autre, profitez d'un beau moment artistique autour d'un Brunch californien ! Sur inscription - Tarif 25€

14h à 16h : Initiation Roller & Roller festif avec Flaneurz - *Let's roll !* Profitez d'une initiation au patin à roulette et participez à un moment festif - ambiance *Venice Beach* ! - Entrée libre (dans la limite des places disponibles)

14h à 17h : Stand *Street art* avec Graffiti Paris - Initiez-vous aux différentes techniques de *street art* et participez à la réalisation d'une œuvre illustrant le terrain de jeu ultime qu'est la Californie - Entrée libre

CONTACTS PRESSE VISIT CALIFORNIA

Interface Tourism

Pierre Serra | pierre.serra@interfacetourism.com

Alice Kabanoff | alice.kabanoff@interfacetourism.com



DE PARIS À LOS ANGELES, LE PASSAGE DE LA FLAMME

À l'occasion des Jeux Olympiques et Paralympiques, les trois dernières éditions de *Food Temple* ont été labellisées Olympiade Culturelle, afin de célébrer les valeurs d'échanges et de partages véhiculées dans la cuisine comme dans le sport.

Des athlètes ont ainsi été invité·es à partager leurs recettes. Les prochains jeux se déroulant à Los Angeles, cette édition de *Food Temple* propose d'anticiper le passage de la flamme de Paris à la Cité des Anges.



EXPOSITION ATHLÈTES DU GOÛT & SÉRIGRAPHIES D'ANNE DESRIVIÈRES

À cette occasion, sera présenté l'ouvrage *Athlètes en cuisine* - réalisé par Le Carreau du Temple en collaboration avec Alimentation Générale - qui présente des recettes de sportifs et sportives. Il est accompagné d'une masterclass de Manon Fleury et Brice Guyard présentant une des recettes du livre ainsi qu'une exposition du travail graphique réalisé avec Anne Desrivières.

En partenariat avec l'Olympiade Culturelle / Paris 2024



INFOS PRATIQUES

FOOD TEMPLE EN CHIFFRES

FOOD TEMPLE

7 éditions depuis 2017

Colombie
Corée du sud
Méditerranée
Afrique
Australie
Portugal
Végétal

10 000 visiteurs par édition

FOOD TEMPLE CALIFORNIA

C'EST :

23 ateliers culinaires
9 masterclass
3 projections de film
1 DJ Set
2 expositions photo
1 librairie
1 Playground

... et 3 jours de gourmandises !



Food Temple Portugal, 2022 © Le Marais Mood

LE CARREAU DU TEMPLE

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

NOS PARTENAIRES

PARTENAIRE PRINCIPAL



INSTITUTIONNELS



FOURNISSEURS OFFICIELS DU CARREAU DU TEMPLE



PARTENAIRES PROJET FOOD TEMPLE CALIFORNIE

