

DU 20 AU 22 SEPTEMBRE

# FOOD TEMPLE CALIFORNIE

8<sup>e</sup> ÉDITION

RESTAURANTS - MARCHÉ  
MASTERCLASS - PROJECTIONS

LE  
CARREAU  
DU TEMPLE

EAT

DINER  
CAFE

DOSSIER  
DE PRESSE

ct



## 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
Restaurants invités	
Bar à cocktails	
FARMER'S MARKET	7
PORTRAITS DE CHEF·FES	9
MASTERCLASS & ATELIERS	17
GOOD VIBES OF CALIFORNIA	19
Comme un air de cinéma	
La Californie en photos	
Yoga / Danse	
Livres & signatures	
DE PARIS À L.A. : LE PASSAGE DE LA FLAMME OLYMPIQUE	21
Exposition	
Masterclass	
INFOS PRATIQUES	23



# 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.

## DE LOS ANGELES À PARIS, UN « FARMER'S 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 Farmer's Market était né. Aujourd'hui, le Farmer's Market propose de déguster la gastronomie du monde entier - mais on y trouve aussi bien d'autres choses. La tradition du Farmer's Market se décline dans bien des villes avec une exigence de produits locaux plus ou moins importante. En hommage, le marché de *Food Temple* se lance dans un Farmer's Market avec une sélection de produits locavores d'Île-de-France.



## 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 quelques 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 Oliver - Snack Attack - Take away calinusien  
Will's Deli, *Best pastrami in town*  
Carlos Moreno - Paris-Mexico, Cuisine mexicaine décomplexée  
Béatrice Gonzales, Taco mesa - Taquería  
Caleigh Megless Schmidt - Keili - Cantine végétarienne

### SUNSHINE COCKTAIL & WINE BAR

Coktails colorés signés de Fayçal Mokhchane, chef barman du Bar Talaé et sélection d'une carte de vins nature avec SOIF

### LE FOOD MARKET ÎLE-DE-FRANCE

Une sélection de producteurs locaux *made in* Île-de-France !

#### AVEC

Terre et fourchette, plats en bocaux - Issy-Les-Moulineaux  
Écailles et compagnie, terrines et rillettes de truites - Thoiry  
MÆMPI, nouveau piment - Champigny  
Molho Molho Hot Sauce - Paris  
Ecoferme Des Mille Et Une Feuilles - Fromont  
Le jardin est la recette, plantes sauvages du jardin - Romainville  
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 du Vexin, biscuiterie - Marines  
Les biscuits de maman, biscuiterie - Asnières-sur-Seine  
Carrés Sauvages, chocolat cru - Paris  
Le chanvré, produits à base de CBD - Paris  
Haïlane, fleurs en papier - Paris  
La tropicale, 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 Miaaam.



## 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<sup>e</sup>) 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<sup>e</sup>) 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 m<sup>2</sup>, 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<sup>e</sup>), avant de changer pour Dersou (11<sup>e</sup>), 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

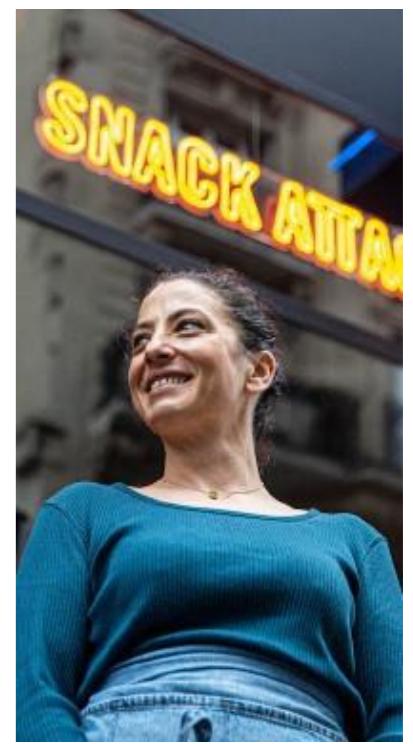
Mario est franco-péruvien. Il entame sa reconversion en cuisine il y a 5 ans. Il débute alors chez Echo, puis rejoint les équipes de Grammes dans le marais et du Mary Celeste. Depuis janvier 2024, il est chef de cuisine chez Echo. Echo comme Echo Park, le quartier créatif de L.A, un deli californien 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

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<sup>e</sup>), 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 aux « 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

PARIS MEXICO, 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<sup>e</sup>), 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 (SOUS RÉSERVE)

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<sup>e</sup>) et en 2023, Taco Mesa (10<sup>e</sup>), une taqueria qui rend hommage aux goûts de son enfance. Au menu? Des taco 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 Keili - 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.



## 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 reconversion 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.

Cette année, les masterclass de *Food Temple Californie* incarneront l'imaginaire culinaire californien, mais seront aussi fortement marquées par « The Edible Schoolyard Project » lancé par la cheffe Alice Waters. Démarche qui a inspiré en France le projet d'École Comestible porté par Camille Labro. Le végétal, déjà exploré lors de l'édition précédente de *Food Temple*, restera au cœur des préoccupations.



## 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 plat du jour !

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

### CHEF·FES INVITÉ·ES

Cybèle Idelot - La table de Cybèle (recette : aubergine au tamari, condiment rhubarbe, miso monté au beurre, éclats de graines)

Aaron Rosenthal (recette : salade “green goddess”: laitue, concombre, vinaigrette crémeuse aux herbes, et herbes fraîches)

Alexander Southward - Dersou (recette : California fish tacos)

Mario Capunay - Echo (recette : Ahi tuna tostada : tortilla frite, thon frais à la marinade asiatique, avocat, moyonnaise épicee et oignon jeune)

Cathleen Clarity (recette : *Crab cake cali style*)

Carrie Solomon (recette : Romaine grillée, beurre blanc césar, polenta grattato, jaune d'oeuf confit)

Caleigh Megless Schmidt - Keili (recette à venir)

Orly Zeitoun Oliver - Snack Attack (recette à venir)

Julia Cheung - Bing Sutt (recette : *egg tarts*)

Manon Fleury et Brice Guyard (recette : salade grecque)

## LES ATELIERS HEALTHY VÉGÉTAL DE CHEFSQUARE

Les ateliers culinaires de *Food Temple* sont une invitation à apprendre et se divertir. Adultes et enfants découvriront auprès de professionnel·les engagé·es toute la richesse de la cuisine californienne. *Food Temple* c'est une vingtaine d'ateliers d'une heure programmés au fil du week-end dès le vendredi soir. Les participant·es réuni·es autour d'une table conviviale découvriront et partageront une cuisine accessible et engagée dans une ambiance chaleureuse et décontractée !

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



Crab cake © Cathleen Clarity

# GOOD WIBES OF CALIFORNIA

*Food Temple* invite à sa table cinéma, photographie, art et littérature, pour que l'immersion californienne soit complète ! Cette année, la part belle est faite à l'image : Hollywood et le cinéma bien sûr ! La soirée d'ouverture, passage de la flamme entre Paris et Los Angeles, débutera, elle, en musique avec le documentaire Monterey Pop festival, préfigurateur de Woodstock. Tout l'esprit de liberté à la californienne en quelques images.



## HOLLYWOOD À FOOD TEMPLE

De 18h à 22h30 le vendredi et de 19h à 22h le samedi sont programmés des grands classiques du cinéma hollywoodien. Intemporels, immersifs et pour tous les goûts, ces films seront projetés dans la Halle, accompagnés de cocktails & petits plats qui s'accordent à merveille aux atmosphères des films pour un voyage assuré vers la Californie !

### À L'AFFICHE :

#### VENDREDI

18h : *LA LA LAND*, Damien Chazelle (2016)  
Durée : 2h08

#### SAMEDI

19h : *MONTEREY POP FESTIVAL* (1967)  
Durée : 1h10

20h30 : *LORDS OF DOGTOWN*, Catherine Hardwicke (2005)  
Durée : 1h47

## EXPOSITION PHOTOGRAPHIQUE

Depuis plusieurs années, *Food Temple* présente dans la Halle les photographies lauréates du concours de photos établi en partenariat avec l'agence Wipplay autour du thème du festival. Pour cette édition, la thématique du concours est «California Love» ! En plus de l'exposition avec l'agence Wipplay, quelques photographies du célèbre photographe Ludwig Favre seront exposées dans la Halle, avec la promesse encore une fois de faire voyager vers l'ouest américain.

## YOGA / DANSE - 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.

## 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.



# 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 invités 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 ! À cette occasion, sera présentée l'exposition des recettes issues du livre *Athlètes en cuisine*, mais aussi une masterclass dédiée et un focus sur le skateboard (sous réserve), récemment discipline olympique, emblématique de la culture californienne.



## EXPOSITION ATHLÈTES DU GOÛT & SÉRIGRAPHIES D'ANNE DESRIVIÈRES

Dans la prolongation du festival *Food Temple* et à l'occasion de l'Olympiade Culturelle, Le Carreau du Temple en collaboration avec Alimentation Générale a réalisé un ouvrage culinaire dans lequel 20 sportifs et sportives partagent une recette. Ce livre *Athlètes du goût* sera présenté à l'occasion de cette édition. Il sera accompagné d'une dégustation d'une des recettes éditée et d'une mini-exposition du des illustrations réalisées par Anne Desrivières pour le livre.

## MASTERCLASS OLYMPIADE CULTURELLE / PARIS 2024

Avec Manon Fleury & Brice Guyard (recette : salade grecque)  
Plus d'informations à venir



Couverture du livre *Athlètes en cuisine* © Le Carreau du Temple

# 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 CALIFORNIE

C'EST :

20 ateliers culinaires

10 masterclass

4 projections de film

2 expositions photo

1 librairie

... et 3 jours de gourmandises !

## LE CARREAU DU TEMPLE

Bâtiment typique de l'architecture industrielle du XIX<sup>e</sup> 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 Végétal, 2023 © Le Marais Mood

# NOS PARTENAIRES

## PARTENAIRE PRINCIPAL



## INSTITUTIONNELS



## FOURNISSEURS OFFICIELS DU CARREAU DU TEMPLE



## PARTENAIRES PROJET FOOD TEMPLE CALIFORNIE

