



12-15 MAI 2022

GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE

FOU DE
Pâtisserie
PARIS

**TASTE OF PARIS S'INVITE
CHEZ FOU DE PÂTISSERIE LE SAMEDI 7 MAI**

Fou de Pâtisserie – 64 rue de Seine 75006 Paris

**Taste of Paris et Fou de Pâtisserie donnent rendez-vous
aux gourmands le samedi 7 mai pour découvrir en avant-première
une sélection des pâtisseries qui seront à déguster durant le festival
du 12 au 15 mai au Grand Palais Éphémère.**

LE RIVE GAUCHE
Nicolas Guercio - Hôtel Lutetia



NICOLAS GUERCIO
Hôtel Lutetia

Nicolas Guercio a démarré en 1999 en cuisine, puis lance sa carrière en pâtisserie en 2002 à l'Hôtel Royal Monceau et au Ritz Paris où il apprendra l'ensemble des bases nécessaires des offres sucrées de l'hôtellerie de Palace aux côtés d'Eddy Benghanem. Une fois le poste de Chef de Partie confirmé, il décide de rejoindre Londres pour parfaire son anglais, mais aussi découvrir d'autres façons de travailler. Il évoluera sur le restaurant Aubaine, puis sur Hakkasan, connu pour ses nombreux restaurants étoilés d'inspiration asiatique installés outre-manche. Nicolas reviendra en France pour Dalloyau en 2007, en charge de la production et qualité pour les boutiques françaises et japonaises. De 2008 à 2014, il s'expatriera en Russie et plus précisément à Saint-Pétersbourg en qualité de Chef Pâtissier pour divers restaurants et groupes renommés. Juste avant de rejoindre le Palace Lutetia, Nicolas passera 3 ans à Ferrandi, prestigieuse école culinaire dans le 6e arrondissement, en tant que formateur en pâtisserie pour le programme international.

Nicolas Guercio sera à Taste of Paris sur la pâtisserie du Lutetia le jeudi 12 mai au soir.

100% NOISETTE ET PARIS BREST PISTACHE

Pascal Hainigue - Le Bristol Paris



PASCAL HAINIGUE
Le Bristol Paris

Pascal Hainigue est né dans une région qui a fait de la gourmandise un art de vivre : l'Alsace. C'est là, au pays des kouglofs et des pains d'épices à la cannelle qu'il développe un talent rare pour les délices sucrés. Pour atteindre les cimes très privées de la pâtisserie d'exception, ce travailleur acharné apprend l'excellence à l'Auberge de l'III, au Four Seasons George V ou au Burgundy, dont il devient le Chef Pâtissier en 2017.

C'est désormais au Bristol Paris, aux côtés d'Eric Frechon, que ce virtuose des associations divines et des graphismes spectaculaires révèle toute la finesse de son art.

Pascal Hainigue sera à Taste of Paris sur la pâtisserie du Bristol le dimanche 15 mai.



PERLE VANILLE ET CARRÉ CHOCOLAT
Quentin Lechat - Le Royal Monceau - Raffles Paris



QUENTIN LECHAT

Le Royal Monceau - Raffles Paris

Ce grand prix de la pâtisserie révéla en 2019 lors d'un concours organisé par la Mairie de Paris, dont le Tea-time n'avait pas à rougir des plus grands, a doucement fait sa place au sein des pâtisseries « to watch »

comme le veut l'expression. Après un passage en fac de droit, c'est plutôt sur les bancs d'une école professionnelle que son parcours commence à prendre forme. De Palace en hôtel en passant par un restaurant, l'expérience se forge et avec elle, le goût affirmé de Quentin pour la pâtisserie. Depuis un an, c'est au Royal Monceau – Raffles Paris qu'il s'exprime pleinement à travers des créations, des classiques revisités, le tout avec une élégance et un respect du goût qui marquent la pâtisserie de Quentin. Fidèle et pertinente.

Quentin Lechat sera à Taste of Paris sur la pâtisserie du Royal Monceau – Raffles Paris le samedi 14 mai.



LE FESTIVAL DES CHEFS

12 - 15 MAI 2022

GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

27 AVRIL 2022



Du 12 au 15 mai 2022, Taste of Paris est de retour au Grand Palais Éphémère pour une 7^e édition exceptionnelle. Désormais incontournable, le festival réunissant le meilleur de la scène culinaire parisienne annonce un casting inédit de **plus de 40 chefs** de tous horizons - des toques étoilées aux figures de la jeune garde, en passant par les icônes de la pâtisserie.

Durant ces 4 jours, les festivaliers auront l'opportunité de **déguster 86 créations** proposées à travers **17 restaurants et pâtisseries** éphémères. Ils pourront également arpenter un immense marché gourmand, assister à des **masterclasses** de grand.e.s chef.f.es au Théâtre Laurent-Perrier et s'initier à la **cuisine responsable** sur l'Atelier Dine for Change. Que la fête commence !

J-15 AVANT TASTE OF PARIS



Durant 4 jours, les visiteurs auront le privilège de **rencontrer les plus grand.e.s chef.fe.s du moment dans une ambiance festive**. Ils dégusteront **la cuisine haute couture des chefs de palaces parisiens et de tables étoilées**, découvriront **les plats riches en saveurs du Paris cosmopolite** et **les créations des jeunes chef.fe.s** qui agitent la scène culinaire actuelle. De nombreux chef.fe.s, notamment **Pascal Barbot** (Astrance), **William Ledeuil** (Ze Kitchen Gallery), **Amaury Bouhours** (Le Meurice), **Boris Campanella** (Hôtel de Crillon), **Thomas Chisholm** (Chocho) ou **Kelly Rangama** (Le Faham) viendront cuisiner sur place pour la première fois à Taste of Paris.



Les stars de la pâtisserie seront aussi à l'honneur, **Quentin Lechat** (Royal Monceau - Raffles Paris), **Claire Heitzler**, **Julien Alvarez** (Maison Ladurée), **Pascal Hainigue** (Le Bristol Paris) et **Nicolas Guercio** (Le Lutetia) seront de la partie pour ravir les bords sucrés.

Le partage étant l'essence même de la cuisine et une valeur clé de Taste of Paris, le festival poursuit et renforce son engagement solidaire. Ainsi, des chefs comme **Xavier Pincemin**, **Yann Couvreur**, **Justine Piluso** ou encore **Alessandra Montagne** cuisineront auprès des restaurants éphémères **Les Halles Metro x Tout le monde contre le cancer** et **Reussette x En avant toute(s)**.



LES TEMPS FORTS DE TASTE OF PARIS

Pour vivre pleinement la gastronomie, Taste of Paris propose aux festivaliers de nombreuses expériences à partager entre amis ou en famille.



Direction **le Théâtre Laurent-Perrier pour assister à des masterclasses** (accès libre et gratuit). Des chef.fe.s renommé.e.s prendront possession de la scène pour **des shows culinaires et des moments d'échanges** avec le public. **Christian Le Squer** (Le Cinq – George V), **Alexandre Mazzia** (AM), **Nina Metayer** (Delicatissérie) et **Christophe Bacquié** (Hôtel du Castellet) seront spécialement présent.e.s au Grand Palais Éphémère pour se prêter à l'exercice.

À l'initiative de Diners Club International, **l'Atelier Dine for Change** accueillera des chefs labellisés **Ecotable** tels que **Josselin Marie** (La Table de Colette), **Ninon Gouronnec** (Fondation GoodPlanet) ou encore **Mehdi Favri** (Maslow), qui partageront leurs conseils et astuces pour apprendre à cuisiner éco-responsables et de manière vertueuses pour l'environnement. Toutes ces recettes intégreront des fanes, des tiges, du pain rassis, des cosses, des talons de fromage et de la poudre de pelure... De bons réflexes anti-gaspi et une source d'inspiration que les participants pourront ramener à la maison et démontrer ainsi que l'on peut se régaler sans rien gâcher et mettre en action la gastronomie responsable et ses engagements. Cette démarche s'inscrit dans la volonté de Taste of Paris de mettre en avant des actions responsables, conscient des enjeux environnementaux dans l'univers de la gastronomie.

Taste of Paris sera également l'occasion de temps forts composés par les partenaires du festival avec au programme notamment : la découverte de la cuisine des monastères de la Corée, les spécialités culinaires de la Turquie, les yaourts glacés Grom à composer soi-même, les pâtes revisitées par les chefs italiens Barilla, des rencontres avec des artisans epicery, des battles de chefs sur le stand ALL, etc. De quoi vivre la gastronomie sous toutes ses formes pendant les quatre jours.

ACCÉDER À LA PROGRAMMATION COMPLÈTE DES CHEFS

ACCÉDER AUX MENUS DE TASTE OF PARIS

Les allées du festival réuniront **un marché gourmand** de plus de **60 producteurs, artisans et pépites de la foodtech**. Les festivaliers profiteront d'une épicerie fine hors norme pour découvrir des savoir-faire traditionnels ou innovants et des produits uniques comme les hydromels pétillants **Bulles de Ruche**, les pasteis de nata cuits minute de **Canelas**, les chocolats d'exception d'**Alleno & Rivoire**, les poivres de **Plantation Kampot** ou les fromages vegan des **Nouveaux Affineurs**.



Les festivaliers pourront trouver l'accord met/boisson parfait au bar à champagne **Laurent-Perrier**, au comptoir **Petit Ballon** ou au bar à cocktail **Grey Goose**, sans oublier l'offre bière proposée par **Gallia**.



Enfin, **le Diners' Club® VIP Lounge** accueillera les visiteurs munis de billets « Premier » avec une vue incroyable sur la Tour Eiffel. Cuvées Laurent-Perrier, vins et autres boissons y seront servis à discrétion, mêlés à des animations culinaires sélectionnées avec soin.



PROGRAMMATION

EN RÉSIDENCE LES 4 JOURS

Pascal Barbot / Astrance
Kei Kobayashi / Kei

William Ledeuil - Martin Maumet - Pandora
Metayer / Ze Kitchen Galerie / Bis / Ter(re)

Thomas Chisholm / Chocho
Matthias Marc / Substance x Liquide
Denny Imbroisi / IDA x Amici
Amaury Bouhours / Le Meurice
Boris Campanella - Matthieu Carlin
/ Hôtel de Crillon

JEUDI 12 MAI

Mohamed Cheikh / Kaviari Delikatessen
Gloria Kabe / Reussette x En avant toute(s)
Amandine Sepulcre Huang / Bao Family
Alessandro Lorenzin / IDA x Amici Nicolas
Guercio / Le Lutetia

SAMEDI 14 MAI

Justine Piluso / Reussette x En avant toute(s)
Tania Cadeddu / IDA x Amici
Kamal Mouzawak
David Rathgeber / Kaviari Delikatessen
Quentin Lechat / Le Royal Monceau

Xavier Pincemin - Julien Sebbag -
Yann Couvreur / Les Halles METRO
x Tout le monde contre le cancer
Gilles & Nicolas Verot /
Maison Vérot

Kelly Rangama - Raphaël Rego -
Anne Coruble - Erwan Blanche &
Sébastien Bruno / FERRANDI Paris
Manoj Sharma / Jugaad
Julien Alvarez / Maison Ladurée

VENDREDI 13 MAI

Mohamed Cheikh / Kaviari Delikatessen
Alessandra Montagne /
Reussette x En avant toute(s) Kobi Villot
Malka / Magniv Alessandro Lorenzin / IDA x
Amici
Claire Heitzler / Claire Heitzler & producteurs

DIMANCHE 15 MAI

Mory Sacko / MoSuke x MoSugo
Tania Cadeddu / IDA x Amici
Clémence Gommy - Victoria Mekoui /
Reussette x En avant toute(s) David Rathgeber
/ Kaviari Delikatessen Pascal Hainigue / Le
Bristol Paris



INFORMATIONS PRATIQUES

Du jeudi 12 mai (soir)
au dimanche 15 mai (soir)

Grand Palais Éphémère,
Place Joffre, 75007 Paris
Métro 6 / 8 / 10 - Arrêt Motte Piquet Grenelle

Session Journée de 11h30 à 16h00
Session Soirée de 19h00 à 23h30

En ligne :

Tarif Découverte - 22 € par session
Tarif Premier VIP - 70 € par session

Sur place :

Tarif Découverte - 25 € par session
Tarif Premier VIP - 80 € par session
Tarif réduit pour les 10-18 ans : 15 €
(entrée gratuite pour les moins de 10 ans)

Animations masterclasses
comprises dans le prix de l'entrée

Cours de cuisine gratuits / inscription
sur place à chaque début de session

Infos, billetterie et crédits sur
www.tasteofparis.com

INFORMATIONS PRESSE

Demandes d'accréditations
à partir de mi-mars sur
www.tasteofparis.com

RESTEZ CONNECTÉS

#tasteofparis
#tasteofparis2022

Contact presse :
info@tasteofparis.com



Laurent-Perrier | All ACCOR LIVE LIGHTLESS | Diners Club INTERNATIONAL | Türkiye | Korea! | L'EUROPE DÉFEND SES TERROIRS | AL BRONZO Barilla | AIRFRANCE | LEXUS

PARIS | MIDO | epicery | FERRANDI