

VECCHIO, le spécialiste des recettes italiennes

Gianmarco Gorni et Hubert Niveleau sont à la tête de ce spot du moment pour des plats italiens à la sauce new-yorkaise. Ils livreront leur recette de gnocchi ricotta & pesto vert.

EL NOPAL, la taqueria numero una de Paris

La street food mexicaine à son apogée. Les tacos aussi colorés que chaleureux reflètent la culture de la convivialité. José-Luis Oviedo dévoile les secrets des tacos qui réchauffent le coeur et les estomacs.



LAGO, la cuisine accessible et zéro déchet

L'ex Top Chef(fe) Chloé Charles milite pour l'anti-gaspi et imagine des recettes pour plaider cette cause. Rien ne se perd et elle le démontrera avec sa recette de pickles à froid.

SOUK EL TAYEB, le Liban dans toutes ses saveurs

Kamal Mouzawak oeuvre pour préserver les traditions culinaires de son pays d'origine. Sa recette de tabbouleh aussi dépayssante que succulente, fait rayonner les goûts du Liban.

ROLLS, les rouleaux de printemps contemporains

Elie Sanouiller l'un des deux co-fondateurs, réinvente le rouleau de printemps à toutes les sauces avec pour mots d'ordre fraîcheur et gourmandise. Il enseignera l'art de rouler toutes les saisons.

PANDA PANDA, la cuisine pop chinoise

Les raviolis on les aime à tout, avec tout, tout le temps et ce n'est pas le chef Bora Thay qui dira le contraire. Confectionnez à ses côtés une farce savoureuse et surtout apprenez à les plier comme un pro !



Pour découvrir tous les secrets des chefs à leur côté, inscrivez-vous à partir du 13 mai !