



Communiqué de presse
Mardi 27 septembre 2022

Pendant ParisLocal, chefs, restaurateurs et artisans de bouche partageront leurs savoir faire et leurs produits aux plus gourmands

A travers le monde, Paris reste incontestablement la capitale de la gastronomie. Au coeur de la Ville lumière, l'artisanat de bouche se dévoile à chaque coin de rue dans ses grands restaurants et ses petits bistros. Ses quartiers grouillent d'épicerie fines, de boucheries, de fromageries, de boulangeries, de chocolateries, de brûleries et de brasseries qui sont indissociables de l'âme de Paris. L'évènement ParisLocal les 18, 19 et 20 novembre prochains, initiative de l'Office du Tourisme de Paris et de la Ville de Paris, souhaite rendre hommage aux métiers de bouche et à ces talents qui privilégient le local, le durable et le respect de l'environnement. Ateliers, dégustations et immersions exclusives permettront de les découvrir sous un jour nouveau.

Le temps d'un week-end, le grand public ira à la rencontre des artisans de bouche au gré d'ateliers, de visites exclusives et d'animations inédites. Une invitation à célébrer le vrai « fait maison », les goûts d'antan et les savoir-faire ancestraux, mais aussi une opportunité pour (re)découvrir le Grand Paris au fil d'une balade gourmande.

ParisLocal, vous invite à mettre « la main à la pâte »

Les plus curieux pourront profiter de dégustations chez des « pâtissiers-joailliers », mettre les mains à la pâte dans une boulangerie pour fabriquer des petits pains ou tresser leur propre mozzarella de bufflonne. L'originalité de certains ateliers leur permettra également de participer à des cours de mixologie pour réaliser ses propres cocktails, s'initier à la fabrication artisanale de liqueurs, créer son propre gin ou encore pousser les portes d'une brasserie. Les amateurs de nature en ville fileront sans doute en direction du Parc de la Villette pour percer les mystères de l'apiculture urbaine.

Grâce à l'implication et au concours de partenaires comme le Collège Culinaire de France (dont les trois profils présentés dans ce communiqué sont membres) et le Groupement National des Indépendants de l'hôtellerie et de la restauration (GNI), ParisLocal mobilisera un nombre conséquent de chefs, restaurateurs, boulangers, pâtissiers et d'artisans. Ces professionnels seront impliqués à l'occasion de « Diners complices » mettant en avant des producteurs aux côtés des chefs résidents, ou par la création de menus spéciaux estampillés ParisLocal, ou encore par la mise en place « d'ateliers cuisine » dans des établissements.

Découvrez 3 ambassadeurs qui participeront à ParisLocal :

Benoît Castel - Chef pâtissier boulanger



Benoit Castel découvre la gastronomie très tôt, grâce à une famille d'artisans bretons qui lui transmet l'amour des bonnes choses. A seulement 11 ans, en regardant un maître pâtissier monter le château de Chambord en sucre, il sait que la pâtisserie est son destin. Il commence son apprentissage dans sa Bretagne natale, à la boulangerie La duchesse Anne de Rennes. Il rejoint ensuite la capitale pour intégrer les bases et se perfectionner avec Jean-Claude Vergne et la famille Demoncy à la pâtisserie de l'église, dans le XX^e arrondissement. En 1999, il devient le pâtissier du 1^{er} restaurant parisien d'Hélène Darroze. Quatre ans et 2 étoiles plus tard, il relève un nouveau défi à l'hôtel Costes, avant de rejoindre la Grande Epicerie en 2004, où il se forge une expertise unique sur les produits de pâtisserie.

En 2012, il prend son envol. Dans une petite boutique du VI^e arrondissement, Benoit Castel repart de zéro en lançant sa boulangerie-pâtisserie baptisée Liberté. Un commerce qui casse les codes du genre avec sa décoration brute et son laboratoire ouvert. Les produits sont simples, sains et accessibles. Des confitures en passant par les pains ou encore les granolas, tous les produits sont concoctés sur place, sans colorant, ni conservateur. Une démarche qui marche, désormais Benoit Castel compte 3 adresses dans la Capitale. **Ces 3 lieux ouvriront leurs portes en proposant des ateliers lors de ParisLocal : Rues Jean-Pierre Timbaud (XX^e), de Ménilmontant (XX^e) et Sorbier (XX^e).**

Plus d'infos : <https://benoitcastel.com/>

La Manufacture de chocolat, la Glace et le Biscuit Alain Ducasse



En 2013, la Manufacture de chocolat - située 40 rue de la Roquette à Paris (XI^e) - est née de la volonté d'Alain Ducasse de revenir aux racines, à l'essence même de ce qui fait le chocolat : un travail d'orfèvre, méticuleux et créatif. Un lieu où le chocolat est confectionné artisanalement, de la fève jusqu'au bonbon grâce à des machines à taille humaine, selon des méthodes traditionnelles. A travers les vitres de la boutique, on peut apercevoir l'atelier déployé sur plus de 300 m². Une ode à un artisanat d'antan dans un décor brut et authentique : murs de brique, structures de fonte et d'acier, mobilier chiné provenant de la Banque de France... Le Chocolat Alain Ducasse détient le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » (EPV) délivré par l'Etat. Un label qui a pour objectif de récompenser les petites et moyennes entreprises emblématiques de l'excellence artisanale française.

La Glace Alain Ducasse, lancée en juin 2021, a été pensée à partir de techniques de cuisinier et de pâtissier. Fruits doucement confits et même parfois saumurés ou encore réduits comme des jus ou des sauces, infusion ou cuisson au four : toutes ces techniques contribuent à exalter fortement les goûts et confèrent à chaque glace une forte personnalité. Pour un plaisir encore plus intense, les gourmets peuvent observer sur place ce travail de glacier.

En septembre 2022, le Biscuit Alain Ducasse ouvre 42 rue de la Roquette. Plus de 30 recettes, des textures et des goûts nouveaux. Avec les manufactures de chocolat, de glace et à présent de biscuit, Alain Ducasse et ses équipes portent un regard neuf sur des produits du quotidien. Dans cette approche, la qualité des ingrédients est essentielle. Chaque manufacture s'adjoint le savoir-faire d'un expert du domaine qui s'exprime toujours avec une vision de cuisinier. Ces saveurs sont d'ailleurs réunies à travers un même lieu de dégustation : le Salon des Manufactures Alain Ducasse, situé 11 rue des Petits Champs à Paris (I^{er}).

Plus d'infos : sur [La Manufacture de chocolat](#) / [La Glace](#) / [Le Biscuit](#) / et [Le salon des manufactures Alain Ducasse](#)

François Gagnaire - Chef de la table nature Anicia



Né en Haute-Loire en 1967, dans cette région rurale où le culte du produit importe, François Gagnaire grandit dans une famille qui adore la cuisine. La révélation arrive à seulement 13 ans, en écoutant Paul Bocuse à la radio. François Gagnaire entre alors à l'école hôtelière de Saint-Chély-d'Apcher (48) pour un CAP. Il adore transformer la matière vivante en cuisine et se construit ensuite auprès des plus grands : Alain Chapel, Pierre Gagnaire, Guy Lassaia et Philippe Chavent.

François Gagnaire ouvre avec sa femme, Isabelle, son 1^{er} restaurant gastronomique au 1^{er} étage de l'Hôtel du Parc, chez lui, au Puy-en-Velay (43) et se voit récompensé d'une étoile au Guide Michelin en 2006. Pendant 14 ans, son établissement se distinguera bien au-delà de sa région.

Gagnaire prend son courage et son terroir sous les bras pour se lancer dans une nouvelle aventure en prenant la direction de la Capitale. Après un passage à l'Hôtel du Collectionneur en tant que chef exécutif, il pose ses valises rue du Cherche Midi. Fin 2015, il y ouvre son bistrot nature Anicia où il propose une cuisine « rustique », ode aux producteurs de son terroir.

Plus d'infos : <https://www.anicia-paris.com/>