



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Nord-Est parisien, territoire du bien-manger, là où s'invente une nouvelle gastronomie ?

Depuis mi décembre, Seine-Saint-Denis Tourisme vous emmène à la découverte des pépites culinaires du Nord-Est parisien à travers la mise en lumière de la thématique dédiée à la « Gastronomie ». Reportages, interviews et « tops » sont à l'honneur pour éveiller vos papilles.

Des chefs et artisans d'excellence

La Seine-Saint-Denis peut compter sur la présence de chefs et artisans renommés qui réinventent le bon goût : **Jean-Claude Cahagnet**, à la tête depuis plus de 20 ans de l'Auberge des Saints-Pères à Aulnay-sous-Bois et qui choisit de se libérer des contraintes liées à l'obtention des étoiles du Michelin, **Nicolas Paciello**, chef pâtissier du Fouquet's à Paris et co-fondateur du laboratoire-boutique « Manufacture 5 sens » à Pantin, **Camille Saint M'Leux**, tout jeune chef d'une institution montreuilloise, la Villa9Trois, ou en encore **Alan Herre**, tout jeune artisan chocolatier qui a décidé d'installer son laboratoire ... dans son jardin à Neuilly-Plaisance !

Seine-Saint-Denis Tourisme a concocté des **reportages vidéo inédits** avec chacun d'eux pour en savoir davantage sur leur travail et l'impact qu'ils ont sur le territoire.



Le chef [Jean-Claude Cahagnet](#) dans ses cuisines à l'Auberge des Saint-Pères située à Aulnay-sous-Bois.

La bistronomie : ancrée et appréciée !

S'inspirant des plats traditionnels du bistrot, cette cuisine inventive permet à tout un chacun de déguster des produits d'excellence à des prix raisonnables.

En Seine-Saint-Denis, plusieurs établissements incontournables se sont installés et font l'objet d'une mise en lumière via une sélection des meilleurs restaurants bistronomiques : le Pouilly-Reuilly au Pré-Saint-Gervais, le restaurant cave à vins les Pantins, ou encore les Mérovingiens situé à Noisy-le-Grand et dirigé par le chef étoilé Jacky Ribault.

Le plus : Le restaurant éphémère et entièrement conçu en bois, le Ventrus, a posé ses marmites pour la seconde année consécutive au parc de la Villette. Aux commandes, le chef mexicain Alberto Rebolledo, passé par les cuisines de Paul Bocuse et Thierry Marx, propose une expérience gustative avec vue.



Le restaurant [Le Ventrus](#) situé sur le parc de la Villette (Crédit photo : Anne-Claire Héraud).

Des restos au top



En quête d'un bon restaurant à tester dans la destination du Nord-Est parisien ? Seine-Saint-Denis Tourisme présente sa sélection d'adresses incontournables à découvrir de toute urgence. Une manière simple et ludique de découvrir les meilleures institutions classées par type de cuisine (asiatique, indienne, française, etc.) ou par lieu emblématique : **[top 10 des restos incontournables](#)**, **[top 20 des cuisines asiatiques](#)**, **[les meilleures cuisines indiennes](#)**, **[les incontournables de la Gastronomie](#)**, **[le top des restos aux Puces de Saint-Ouen](#)**, etc.

La gastronomie, un acte engagé

En plus d'être un véritable plaisir gustatif, la cuisine est également un facteur de développement pour tous. C'est dans ce cadre que Seine-Saint-Denis Tourisme est allé à la rencontre de ceux qui font de la cuisine un acte solidaire : l'école **Cuisine Mode d'Emploi(s)®** co-fondée par le célèbre chef Thierry Marx et Véronique Carrion, propose des formations gratuites aux adultes éloignés de l'emploi. Les **Relais Solidaires** à Pantin emploient des personnes en réinsertion. Les **Laboratoires d'Aubervilliers**, centre d'art, dispose d'un four à pain autour duquel sont proposés différents ateliers de cuisine, proposant aux habitants du quartier un espace de lien par la cuisine.

Mais ce n'est pas tout : en complément de ces sites de création, la Seine-Saint-Denis regorge également de lieux de production alimentaire exceptionnels mais souvent peu connus du public : la **Cité maraîchère** de Romainville, première ferme verticale de France, le **Potager du Grand Paname** implanté dans le parc départemental du Sausset, ou encore **Zone Sensible**, ferme urbaine de la ville de Saint-Denis créée par Olivier Darné du Parti Poétique.



De gauche à droite : Le [Potager du Grand Paname](#) au Parc départemental du Sausset, la [Cité Maraîchère](#) de Romainville et la ferme urbaine [Zone Sensible](#) à Saint-Denis.

La gastronomie de demain

Le Nord-Est parisien est en pleine effervescence avec l'arrivée des Jeux olympiques et paralympiques qui se déroulent en 2024, avec la construction de nouveaux lieux qui auront un impact non-négligeable sur les habitants : logements, commerces, bureaux ET nouveaux espaces de restauration ou plus communément appelés « food courts ». Zoom sur l'un d'entre eux : la **Halle Gourmande** de Saint-Ouen qui ouvrira ses portes à la rentrée 2023.

Nos visites ont du bon (et du goût)

Seine-Saint-Denis Tourisme propose une offre riche et variée de visites liées à la « Gastronomie » sur la plateforme **#ExploreParis** : balades, dégustations, ateliers, etc.

#ExploreParis

Sélection des immanquables à effectuer sur les prochaines semaines : visite du vignoble du Clos Saint-Vincent à Noisy-le-Grand, atelier-dégustation dans des brasseries artisanales (Gallia, La Montreuilloise, BapBap), atelier-dégustation à la fromagerie Fromaville ou encore déjeuner-dîner sur la culture nippone.