

COMMUNIQUE DE PRESSE



TASTE OF PARIS

FESTIVAL DES CHEFS ET DES GOURMETS



Paris, le 8 juillet 2021 – Pour sa sixième édition, le festival incontournable de la scène gastronomique parisienne *Taste of Paris* invite les chefs d'orchestre culinaires du Shangri-La Paris à rejoindre ses rangs le temps d'une expérience éphémère.

Les trois Chefs du Palace seront mis à l'honneur avec la dégustation de mets succulents et originaux.



©Vincent Nageotte

Festival incontournable pour les amateurs de gastronomie, *Taste of Paris* est un événement annuel s'articulant autour de quatre journées de dégustation, de rencontres, de découverte et d'éveil gustatif. Il aura lieu au Grand Palais éphémère du 16 au 19 septembre 2021. Dîner d'exception ou découvertes sur le pouce, le temps d'un week-end, le Grand Palais éphémère devient le plus grand restaurant de Paris.

COMMUNIQUE DE PRESSE



Taste of Paris, Festival des Chefs et des gourmets

Page 2 sur 4

Dans une ambiance festive, de nombreuses dégustations aussi bien sucrées que salées ainsi que différentes activités sont proposées. Masterclasses, ateliers, épicerie fine et découverte de produits frais sont au rendez-vous.

Lors de cet événement, les professionnels de la gastronomie mettent leur talent au service de la scène parisienne. Pour la cinquième édition ayant eu lieu 2019, le Chef Exécutif Christophe Moret a eu l'opportunité de faire une démonstration sur scène. Cette année, il a l'honneur de participer à l'événement et de tenir un restaurant éphémère accompagné du Chef du Shang Palace*, Samuel Lee, ainsi que du Chef Pâtissier Maxence Barbot.



*Chef Samuel Lee, Chef Christophe Moret et Chef Maxence Barbot
©Géraldine Martens*

Pour sa première participation au festival, le Shangri-La Paris est présent avec son équipe de Chefs au complet. Trois chefs distincts avec des ambitions différentes qui créent un panel de magnifiques recettes reflétant leurs carrières et leurs ADN culinaires. Reconnus pour leur talent, ils proposent des compositions gastronomiques plus épatantes les unes que les autres. Leur nouveau défi commun ? Faire découvrir les délices de la gastronomie française et asiatique aux gourmets parisiens en proposant des recettes subtiles et délicates.

Plus d'informations sur www.shangri-la.com/paris

COMMUNIQUE DE PRESSE



Taste of Paris, Festival des Chefs et des gourmets

Page 3 sur 4

Le Chef Christophe Moret, du restaurant La Bauhinia, réputé pour son parcours d'excellence, est connu pour son attachement profond aux produits de la terre et au plaisir de la table. Le Chef Samuel Lee du Shang Palace*, seul restaurant chinois étoilé de France, est le maestro de l'une des cuisines les plus raffinées au monde, véritable référence parisienne pour les gourmands en quête d'un voyage culinaire dans l'Empire du Milieu. Le Chef Pâtissier Maxence Barbot est reconnu pour sa maîtrise des arts sucrés et ses sublimes partitions gourmandes. Ambitieux, créatifs, passionnés et forts de leurs expériences distinctes, nos trois Chefs présentent pour l'expérience *Taste of Paris* des plats uniques et dotés de saveurs exceptionnelles.

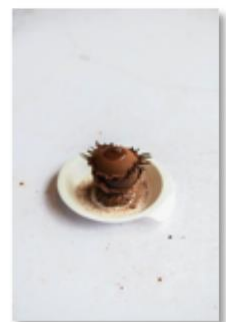
Ce nouvel événement est l'occasion pour cette équipe de montrer leur force de création. Au menu, *Pomme de terre « Pompadour » et marmelade de truffe noire à la cuillère*, du Chef Christophe Moret, le *Bao garni de porc braisé, coriandre, légumes en pickles et cacahuètes* proposé par le Chef Samuel Lee, et enfin, pour clôturer cette dégustation sur une note de douceur, le Chef Maxence Barbot a créé un *Eclat Chocolat*.



*Pomme de terre « pompadour »
et marmelade de
Truffe noire*
©Géraldine Martens



*Bao garni de porc braisé,
coriandre, légumes en pickles
et cacahuètes*
©Géraldine Martens



Eclat chocolat
©Géraldine Martens

COMMUNIQUE DE PRESSE



Taste of Paris, Festival des Chefs et des gourmets

Page 4 sur 4

L'espace de ces quatre jours, les grands chefs des plus belles tables parisiennes se réunissent pour faire le bonheur des gourmets à l'occasion du Festival *Taste of Paris*.

Pour sa première participation, le Shangri-La Paris est présent avec son équipe de Chefs de haute voltige au complet et promet un voyage de saveurs exceptionnelles. Dans un décor somptueux, cet événement promet cuisine incontournable, talent fou et excellence !



Informations et billets : www.tasteofparis.com

Au Grand Palais éphémère du 16 au 19 septembre 2021

A propos du Shangri-La Paris

Ancien hôtel particulier du Prince Roland Bonaparte situé dans le très chic 16ème arrondissement de Paris, le Shangri-La Paris représente la quintessence de l'art de recevoir asiatique et de l'art de vivre français. Ce joyau architectural français datant du 19ème siècle est inscrit aux Monuments Historiques depuis 2009. Les 100 chambres et suites du Palace offrent des vues époustouflantes et uniques sur la Tour Eiffel et les grands monuments parisiens. Ses 2 restaurants (dont le Shang Palace, étoilé au Guide Michelin) proposent une cuisine française et asiatique. Son Bar Botaniste, convivial et

Plus d'informations sur www.shangri-la.com/paris

COMMUNIQUE DE PRESSE



Taste of Paris, Festival des Chefs et des gourmets

Page 5 sur 4

intime, est le lieu de rendez-vous des parisiens. Ses 4 salons de réception historiques accueillent les événements les plus prestigieux. Enfin, Chi, Le Spa, avec sa piscine de 17 mètres baignée de lumière naturelle est une invitation à la détente et à la sérénité. Autant d'atouts qui font du Shangri-La Paris l'une des adresses les plus élégantes de la capitale, au cœur du Paris culturel et à quelques minutes des Champs Elysées et de l'avenue Montaigne.

###

Vous pouvez accéder à notre galerie photos en cliquant sur le lien suivant :
<http://www.shangri-la.com/imagelibrary>.

Suivez toute l'actualité du Shangri-La Paris sur les réseaux sociaux :

Facebook : www.facebook.com/ShangriLaParis

Instagram : www.instagram.com/ShangriLaParis

Plus d'informations sur www.shangri-la.com/paris