



LE
FESTIVAL
DES
CHEFS

Taste
FESTIVAL
PARIS

16 - 19 SEPTEMBRE 2021
GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE



TAKE OF PARIS DÉVOILE SON MENU

Après l'annonce d'une programmation ancrée dans son époque, portée par la mise à l'honneur des femmes, des tables engagées et un line-up quotidien invitant les festivaliers à découvrir ceux qui ont marqué la scène culinaire cette année, Taste of Paris dévoile les menus imaginés par les chefs qui feront vibrer la gastronomie, pendant quatre jours et chacun à leur manière, qu'elle soit étoilée ou signée par la nouvelle génération.

Installés au sein du **Grand Palais Éphémère** situé en face de la Tour Eiffel, plus de 50 chef.fe.s viendront présenter leurs plats iconiques auprès du grand public dont les portions, proposées entre 6 et 12 €, sont devenues la signature du festival.

Si Taste of Paris se caractérise par ses restaurants éphémères, le festival marquera également les esprits au Théâtre Laurent-Perrier avec la présence de nombreux chefs étoilés à l'image de **Glenn Viel, Christophe Bacquié, Alexandre Mazzia** ou **Christophe Aribert** qui monteront sur scène pour un cours magistral.

L'Atelier Electrolux invitera les visiteurs à réaliser leur première babka, à s'initier à l'art du bao, aux assiettes étoilées ou à maîtriser les gestes de la cuisine éco-responsable lors de **cours de cuisine pratiques et gratuits**.

Les nombreux exposants et artisans formeront, quant à eux, le marché d'exception qui regroupera les meilleurs produits du terroir pour de belles dégustations en perspective.

Enfin, Taste of Paris renouvelle son engagement pour un festival de plus en plus orienté vers une **démarche environnementale** et qui se traduit par différentes composantes comme la méthanisation des déchets, l'utilisation de la Georgette, le couvert 3 en 1, ou de contenants en amidon de maïs pour promouvoir une restauration vertueuse qui marquera cette édition 2021.

TASTE OF PARIS 2021 en chiffres

7 SESSIONS
30 000 FESTIVALIERS ATTENDUS
41 CHEFS
11 PÂTISSIERS
90 PLATS
38 DESSERTS ET PÂTISSERIES
16 RESTAURANTS
2 PÂTISSERIES
21 COURS DE CUISINE
28 MASTERCLASSES
1 MARCHÉ D'EXCEPTION

TASTE OF PARIS PAR LE MENU

Qu'ils soient plats signatures ou créations inédites pour Taste of Paris, les chefs ont réfléchi à des menus en adéquation avec leur ADN, ayant à cœur de partager leur vision et identité culinaire. Marqueurs de cette démocratisation de la gastronomie qui fait le succès du festival depuis maintenant six ans, les assiettes proposées sont désormais incontournables pour des visiteurs à la recherche d'expériences gustatives inédites.

À RETROUVER TOUT AU LONG DU FESTIVAL

Qu'ils soient plats signatures ou créations inédites pour Taste of Paris, les chefs ont réfléchi à des menus en adéquation avec leur ADN, ayant à cœur de partager leur vision et identité culinaire. Marqueurs de cette démocratisation de la gastronomie qui fait le succès du festival depuis maintenant six ans, les assiettes proposées sont désormais incontournables pour des visiteurs à la recherche d'expériences gustatives inédites.



Shangri-La Hotel

Le célèbre palace présentera les plats de ses deux restaurants La Bauhinia et le Shang Palace ainsi qu'un dessert de son chef pâtissier.

- Pomme de terre 'Pompadour' et marmelade de truffe noire à la cuillère par **Christophe Moret**
- Bao garni de poitrine de porc braisée, coriandre, légumes en pickles et cacahuètes par **Samuel Lee**
- L'éclat chocolat par **Maxence Barbot**



FERRANDI Paris

FERRANDI Paris a réuni cette année quatre femmes au talent remarquable dont chacune propose un plat signature.

- Boulette tête de Lion - Paleron de bœuf et porc, choux chinois, sauce huître ail et gingembre par **Adeline Grattard**
- Gâteau aux verts - Pressé d'herbes, oignons et pommes de terre, mayonnaise à huile de persil et salade de pousses par **Manon Fleury**
- Poire fondante rafraîchie à la cardamome, caramel et dentelle croustillante par **Ophélie Barès**
- Douceur chocolat romarin - Mousse légère au chocolat, sablé cacao fleur de sel et sorbet fromage blanc au romarin par **Nina Metayer**



METRO x Tout le monde contre le cancer

METRO et Tout le monde contre le cancer s'associent pour une grande cause et invitent quatre chefs à proposer chacun un plat. L'intégralité des bénéfices sera reversée à la lutte contre le cancer.

- Betterave Tacos - Betterave, crème yaourt vadouvan, ricotta, échalotes pickles et coriandre par **Dominique Crenn**
- Tortelli di Zucca - Courge de Mantoue, moutarde de Crémone, parmesan et sauge fraîche par **Simone Zanoni**
- Croque Truffe - Manchego, truffe d'été, marmelade d'oignons et artichauts, mélange de roquette et cresson par **Yoni Saada**
- Duo de sushis au wagyu japonais par **Ryuji Teshima**



Kei

Autre grande figure triplement étoilée et incontournable de Taste of Paris, le chef Kei Kobayashi sera au rendez-vous avec quatre de ses créations poétiques et pointues.

- Gnocchi à la crème de parmesan, jambon ibérique et sauce truffe
- Tartare de saumon légèrement fumé, écume de tomate épicée et caviar Kristal
- Burger de bœuf wagyu sauce teriyaki



Fauchon

La grande maison parisienne revient à Taste of Paris pour partager le savoir-faire d'excellence de ses chefs.

- Tartare de daurade et haddock, grain de caviar Baeri d'Aquitaine, velouté glacé, courgettes, thym citron par **Sébastien Monceau**
- Riso de pâtes comme un risotto au homard et écume de bisque par **Sébastien Monceau**
- Gnocchis vanillés, crème glacée à la fève tonka, sauce chocolat et fleur de sel par **François Daubinet**



Mavrommatis

Chef-fondateur de l'unique restaurant de gastronomie grecque étoilé en France, Andréas Mavrommatis fera découvrir toute la noblesse de sa cuisine aux saveurs ensoleillées.

- Artichaut avgolemono, légumes de saison à la grecque, jus citronné à l'aneth
- Bar mariné aux feuilles de citronnier, poulpe, soupe de concombre/pomme granny Smith
- Agneau de lait confit, en dolmades de blette, jus d'agneau à la sarriette
- Pâtisseries grecques, glace à la mastiha de Chios AOP

PROGRAMMATION DU JEUDI 16 SEPTEMBRE

Cette année, le festival innove avec une programmation quotidienne riche, à l'image de la scène gastronomique parisienne en pleine ébullition. Ce nouveau format offre la possibilité à de jeunes chefs et de nouveaux restaurants de rejoindre l'aventure Taste of Paris, proposant ainsi au grand public l'opportunité de se rendre à l'événement sur plusieurs sessions en fonction des envies de chacun.



Antonin Bonnet

*Le créateur du restaurant **Quinsou**, reconnu comme l'un des chefs les plus talentueux et engagé de sa génération, viendra à la rencontre des festivaliers pour la première fois avec :*

- Truite de Crisenon marinée, oeufs de truite, fenouil et vinaigrette citron
- Œuf parfait, poivron confit à la tomate, babaganoush, toast de pain maison et basilic de Pierre Gayet
- Caillette Cévenole de la Boucherie Grégoire, purée au raifort, pickle d'échalote et ketchup de noix



Eric Frechon

*Chef trois étoiles et Meilleur Ouvrier de France, Eric Frechon revient à Taste of Paris pour proposer sa cuisine du restaurant **Lazare**, pour **Chefs de Gare**.*

- Duo d'œufs de poule bio en mimosa, ciboulette et truffe, thon et cébette
- La meilleure saucisse-purée de Paris
- Tarte au chocolat grand cru



Julia Sedefdjian

*La jeune cheffe étoilée fera découvrir la cuisine de ses deux restaurants, **Baieta** et **Cicéron**, autour des saveurs méditerranéennes qui lui sont chères.*

- Focaccia à la farine de pois chiche, houmous, légumes confits à l'huile d'olive, câpres à queue et petites herbes
- Haddock, œuf confit, poireau, vinaigrette aux algues et pickles d'oignon rouge
- Pissaladière



Alan Geam

*Le célèbre chef libanais, renommé pour sa cuisine de passion qui raconte l'histoire de ses origines, proposera les best-sellers de son restaurant **Qasti**.*

- Kafta d'épaule d'agneau, houmous, compotée de tomate, condiment
- Baba Ganoush - Caviar d'aubergines en deux textures
- Black falafel et anguille fumée



Nicolas Conraux et Emmanuelle Riboud

Le chef Nicolas Conraux du restaurant La Butte (Plouider, Finistère) et la cheffe Emmanuelle Riboud du restaurant Ressources sont invités par Écotable pour faire déguster leurs cuisines engagées.

- Kefir melilot, aspérule odorante
- Orveau d'élevage, gelée et bouillon d'eau de mer microfiltrée, tomate de pleine terre.
- Turbot, crème fermentée de pollen, vinaigrette ginger-beer
- Orzotto aux fraises, émulsion végétale à la levure maltée et tapenade de citron confit

Nicolas Paciello

Chef pâtissier remarqué du Fouquet's, Nicolas Paciello est l'un des visages de la nouvelle garde de la pâtisserie française et dévoilera ses desserts iconiques.

- Charlotte framboises gingembre
- L'éclair praliné pistache
- Le parfait glacé aux noisettes caramélisées, yuzu confit et sésame blanc.



Pierre Marcolini

Le plus parisien des chocolatiers belges, créateur de chocolats d'exception, est aussi champion du monde de pâtisserie 1995 et fera déguster des créations exclusives.

- Sablé aux trois Grands Crus de chocolat - Mariage de chocolat issu de fèves Trinitario de Cuba et Sao Tomé dans un biscuit sablé, crème d'amande légèrement cuite, caramel de cassis, crème Chantilly allégée au chocolat Grand Cru de Madagascar.
- Fraise Amaou - Coque de chocolat blanc Maison, compotée de fraises Amaou séchées, crème légère à la pistache d'Iran grillée sur un pain de Gênes aux notes citronnées.
- Chaud-froid de chocolat Grand Cru et Caramel - Glace caramel au beurre salé, sabayon de chocolat noir Grand Cru d'Inde, éclats croustillants de pistaches d'Iran et de noisettes du Piémont, cristaux de sel Maldon.

PROGRAMMATION DU VENDREDI 17 SEPTEMBRE



Romain Meder

Sous la houlette d'Alain Ducasse, Romain Meder ouvrira prochainement le restaurant Sapid autour de la naturelité. Taste of Paris sera une véritable avant-première pour ses créations.

- Maïs rôti en salade, condiment pimenté, citron
- Carottes étuvées, bolognaise de lentilles, toum
- Burrata parisienne, betterave marinée à l'hibiscus, chanvre



Alessandra Montagne

*La talentueuse cheffe brésilienne vient tout juste d'ouvrir son restaurant **Nosso** et c'est avec une certaine émotion qu'elle fera déguster sa cuisine d'auteur.*

- Bao teinté au jus de betterave, betterave et caviar, farce à la betterave, herbes fraîches, riz et échalote
- Ravioles de champignon de Paris, légumes croquants en brioche et herbes aromatiques fraîches, mousse de champignon au beurre noisette, poudre de champignon au charbon végétal
- Mille-feuille de boudin noir et pomme tatin, accompagné d'une sauce citronnelle, poireaux, ail, oignon, herbes fraîches, vinaigre de Xérès et fleurs de saison



LE PRÉ CATELAN

RESTAURANT

FRÉDÉRIC ANTON

Le Pré Catelan

Le chef trois étoiles Frédéric Anton, fidèle du festival depuis la première heure, dévoilera quatre nouveaux plats de son restaurant Le Pré Catelan, véritable institution parisienne.

- *Le Cabillaud* - Brandade Moelleuse et « Brûlée », poudre d'algues et jus gras
- *Le Saumon* - Mariné, Bouillon dashi, herbes fraîches, wasabi et oignons frits, Caviar
- *Le Chocolat* - Ganache et Sorbet au Cacao Amer, Meringues Croustillantes



Christian Le Squer

*Le chef triplement étoilé revient cette année à Taste of Paris pour Chefs de Gare, et présentera les créations de son restaurant **Paris-Brest**, niché en gare de Rennes.*

- Bulots de nos côtes bretonnes, sauce mayonnaise
- Lieu jaune, émulsion au lait ribot de mon enfance
- Traditionnel boudin noir fait maison, jus de passion, pommes purée



Julien Sebbag

*Le chef à la tête du nouveau restaurant **Forest**, au Musée d'Art Moderne de Paris, dévoile une partie de sa carte :*

- Halla Babka Zana, stracciatella, olives de Kalamata, tomates confites, crème d'ail des ours, roquette et origan séché
- Girolles flambées au Mezcal Brothers, figues fraîches, crème de champignon brun, huile de persil, sumac
- Tartare de thon rouge à la ligne de St Jean de Luz, kiwi jaune, menthe ciselée, échalotes, noisettes torréfiées et zaatar
- Crumble croustillant, prunes fraîches et mascarpone



Thibaut Spiwack et Gaël Prigent

Les chefs Thibaut Spiwack du restaurant Anona et Gaël Prigent du restaurant Le Labo Gustatif (Quimperlé, Finistère) rejoindront le pop-up engagé d'Écotable.

- Escargots du Poitou, tombée de pousses d'épinard, crème d'herbes franciliennes
- Radis daikon fermentés dans un kombucha de rose sarrasin, kombu breton et truffe des mers, crème de champignon de Paris, pesto de chanvre



Claire Heitzler

Véritable virtuose de la pâtisserie moderne, Claire Heitzler proposera des créations exclusives que l'on ne pourra déguster qu'à Taste of Paris.

- *Cake au yuzu – Récolte 2020* : Cake moelleux garni d'une marmelade de yuzus « sur-maturés » cultivés chez Perrine & Etienne des Agrumes Bachès
- *Tarte aux figues et à la rose* : Pâte sucrée, mousse yaourt aux pétales de roses cultivées en Bretagne, marmelade et figues fraîches du Vaucluse
- *Racine – Chocolat & Vanille* : Biscuit chocolaté aux amandes, croustillant aux fèves de cacao, crémeux vanille de Madagascar, mousse légère au chocolat noir
- *Tarte aux citrons meringuée – Récolte 2020* : Pâte sucrée, crème d'amande et crémeux lime d'Eus, suprêmes de citron, meringue acidulée



Kevin Lacote

Plébiscité pour l'élégance, la précision gustative et la technicité de ses pâtisseries, Kevin Lacote émerveillera les festivaliers les plus becs sucrés.

- Brownie aux noix de pécan et muscovado, crémeux au chocolat, fèves tonka, panacotta au lait grillé
- Mousse cheesecake, confit myrtilles et violettes, spéculos
- Tarte caramel demi-sel, dacquoise noix de coco, noix de macadamia caramélisées, mousse au chocolat au lait et caramel

PROGRAMMATION DU SAMEDI 18 SEPTEMBRE

CAFÉ DE LUCE



Montmartre

Amandine Chaignot

Avec l'ouverture de son nouveau Café Luce, Amandine Chaignot s'amuse à revisiter les classiques dont elle partagera les secrets sur le festival.

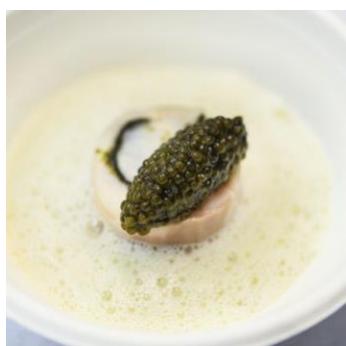
- Cœur de poireau, émulsion au lard et noisettes
- Croissant au jambon et truffe
- Croque-Monsieur aux escargots



Matthias Marc

Déjà remarqué par les foodies parisiens avec son restaurant **Substance**, Matthias Marc a montré son talent au grand public cette année dans *Top Chef* et vient d'ouvrir son second restaurant **Liquides**.

- Tartare de bœuf, cajou, coriandre, consommé d'os à moelle, jaune d'œuf confit
- Cancoillotte, œuf de truite, siphon de pomme de terre fumée, échalotte vinaigre
- Gnocchis au charbon végétal, coulis de cresson fermenté, Morteaux et jaune d'œuf fumé
- Chandelier, rillettes de maquereau, piment, chocolat blanc (en édition limitée)



Stéphane Buron

Meilleur Ouvrier de France et chef du restaurant doublement étoilé *Le Chabichou* (Courchevel), Stéphane Buron a imaginé trois plats pour **La Manufacture Kaviari**.

- La pomme foie gras, anguille fumée, sorbet aux herbes
- Saumon mi-fumé mariné au pamplemousse, petits pois, floralie
- Caviar Kristal Kaviari, bar confit lentement aux algues, émulsion coquillages



Michel Roth

L'un des plus grands chefs de la gastronomie française, Michel Roth, sera présent pour **Chefs de Gare**, afin de présenter trois plats issus de son restaurant **Terroirs de Lorraine** en gare de Metz.

- Croquette végétale de potée Lorraine
- Brochette de veau fondant, céleri au café
- Rafraîchi de tourteau, coleslaw au pomelos



Alexandre Marchon et Clémence Gommy

Nouvelle garde d'une scène food parisienne décomplexée et résolument engagée, Alexandre Marchon, de l'adresse éponyme, et Clémence Gommy, à la tête de son restaurant-traitoir *Gomi*, sont invités par **Écotable** pour un menu exclusif à quatre mains.

- Haricots verts, figues fraîches, huile mentholée, thina citronnée, pickles de graines de moutarde au miel, fleur d'aneth
- Tomates de pleine terre, anchois du Pays-Basque, vinaigrette tomate verveine, huile de feuille de figuier, poudre de pain au lait
- Ravioles à l'estragon, joue de bœuf en bourguignon, émulsion de carottes verveine ras el hanout, huile de fanes de carotte, herbes fraîches et copeaux de parmesan



Moïse Sfez et The French Bastards

Référence incontournable du Lobster Roll à Paris avec ses restaurants **Homer Lobster**, Moïse Sfez fera rayonner la street food à Taste of Paris. Il invite le chef **Julien Abourmad** de The French Bastards pour imaginer un dessert ultra gourmand.

- Duo des meilleurs lobster rolls du Monde
- BBQ Beef roll
- Babka roll façon Sundae par **The French Bastards**



Jeffrey Cagnes

Très attendu, Jeffrey Cagnes ouvrira sa nouvelle pâtisserie d'ici la fin de l'année et c'est donc en avant-première qu'il fera découvrir quatre de ses créations.

- Millefeuille minute vanille et noix de pécan
- Trop' Dog
- Tarte aux deux citrons
- Tarte tatin au cidre et sa crème vanille

PROGRAMMATION DU DIMANCHE 19 SEPTEMBRE



Mory Sacko

S'il y a un chef qui était sur toutes les lèvres au cours de cette dernière année, c'est bien Mory Sacko. Il a choisi Taste of Paris pour venir à la rencontre de son public et faire découvrir sa cuisine fusion du restaurant **Mosuke**.

- Onsen tamago - Oeuf parfait, bouillon dashi, Tsukemono
- Bœuf sauce mafé - Bœuf, sauce Mafé, semoule de blé cacahuète
- Bao Poulet Yassa - Pain bao, cuisse de volaille rôtie au curcuma, sauce Yassa, moutarde, citron confit



Beatriz Gonzalez

La cheffe mexicaine, à la tête des restaurants bistronomiques Coretta et Neva, a créé cette année **Taco Mesa** pour offrir toutes les saveurs de ses origines. Elle fera littéralement venir Mexico à Paris.

- *Esquite al chile serrano et huitlacoche* - Espuma de maïs, champignons huitlacoche sautés, mini maïs grillés, cébette, piment serrano
- *Taco cochinita* - Effiloché de poitrine de cochon au pibil, kimchi, oignons rouges en pickles
- *Taco de pollo al mole rosa de Taxco* - Suprême de volaille, betterave, persil, coriandre, oseille, sésame torréfié, oignons nouveaux, noix et grenade
- *Aguacate asado* - Carré d'avocat grillé, condiment mangue al chile de arbol, flocon de chèvre, huile de coriandre, sucrine



Michel Rostang

*Figure incontournable de la gastronomie parisienne, Michel Rostang est aujourd'hui aux manettes de l'institution historique **Le Train Bleu** en gare de Lyon et sera présent à Taste of Paris pour **Chefs de Gare**.*

- Quasi de veau à la casserole, ravioles à la provençale, jus court aux olives noires de Nyons
- Emincé de poulpe mariné au citron vert, crèmeux de pois chiches au cumin, condiment aux épices et coriandre
- Fraîcheur de fraises et framboises à la fleur d'hibiscus, blanc manger à la pistache et meringues croquantes



Guillaume Goupil

*Le chef étoilé du restaurant **Le Baudelaire** à l'hôtel **Le Burgundy** sera le dernier invité de la **Manufacture Kaviari** pour un menu autour des produits d'exception, signature de la Maison.*

- Caviar Kristal Kaviari, tartare de bœuf au couteau, crème de pomme de terre
- Langoustine mi-cuite, fenouil, émulsion jambon Ibérique
- Anguille fumée, gnocchi fondants, girolles, émulsion de roquette



Adrien Ferrand et Galien Emery

*Les deux chefs, déjà à la tête du restaurant **Eeels**, ont excité les gourmets parisiens cette année avec la création de leur restaurant asiatique **Brigade du Tigre**. Ils en révèleront les signatures.*

- Bouillon Tom Kha froid, tomates, lait de coco, feuilles de lime et citronnelle, maïs grillé et basilic Thaï
- Sushi de cochon laqué, laquage sauce eel, bonite séchée, sésame et gingembre
- Cappelletti de blé dur, enrobées dans une bisque artichaut et crevette gamberri rossi, chapelure panko
- Cake coco, crème coco et pandan, cacahuètes caramélisées



Victor Mercier et Florent Piétravalle

*Pour sa dernière journée de festival, **Écotable** invite deux chefs qui revendentiquent haut et fort la valorisation des produits locaux et l'anti-gaspillage, Victor Mercier du restaurant **Fief** et Florent Piétravalle du restaurant étoilé **La Mirande** (Avignon) pour un menu éthique.*

- Tartelette de chou pointu grillé, confit de tomate et estragon, miso
- Garum boeuf, caviar, yaourt de raifort
- Hot Dog cochon et poulpe, sauce blanche, menthe, concombre, oignon frit



François Perret

L'Excellent chef pâtissier du palace Le Ritz Paris, qui vient tout juste d'ouvrir l'incroyable **Ritz Paris Le Comptoir** dont tout le monde parle, viendra dévoiler une sélection de ses chefs d'œuvre.

- Boisson pâtissière Entremets Marbré
- Assortiment de deux madeleines fourrées
- Millefeuille To Go vanille et noix
- Entremets madeleine au miel de châtaignier



Yann Couvreur

L'un des plus talentueux chefs pâtissiers de sa génération revient à Taste of Paris, après un passage en 2016, pour renouer avec les festivaliers autour de ses nouvelles créations gourmandes.

- *I'm in love with the coco* - Emulsion coco, blanc vaporeux, tuile craquante, caramel et crème glacée
- *Tarte Az'Teck* - Ganache Mexique 66%, caramel fève tonka, streusel cacao
- *Tarte figues et amandes* - Compotée de figues fraîches au miel de châtaignier, mousse au lait d'amande

TASTE OF PARIS C'EST AUSSI...

Des masterclasses de haut vol au Théâtre Laurent-Perrier

Cette année encore, une sélection de chefs venus des quatre coins de la France fera le show sur la scène du Théâtre Laurent-Perrier. Jeudi 16 septembre, **Régis Marcon** et **Glenn Viel** - entre autres - ouvriront le bal. Vendredi 17 septembre, les festivaliers pourront assister aux masterclasses de **Guillaume Sanchez**, **Nadia Sammut**, **Mohammed Cheikh** ou encore **Chloé Charles**. Samedi 18 septembre, **Stéphanie Le Quellec** et **Boris Campanella** entreront en scène tandis que **Christophe Bacquié**, **Alexandre Mazzia** et **Christophe Aribert** prendront le relai dimanche 19 septembre.



Des cours de cuisine pour petits et grands à l'Atelier Electrolux

Sur l'Atelier Electrolux, babka, cuisine éco-responsable, bao ou encore recette étoilée n'auront plus de secret pour les participants. Au programme : **Philip Chronopoulos** (Le Palais Royal) le jeudi 16 septembre ; **Emilie et Thomas Roussey** (restaurant ET) et **Lucy Chen** (Gros Bao) le vendredi 17 septembre ; **Babka Zana** ou encore **Carlos Cerqueira** et **Stévy Antoine** (Ferrandi Paris) le samedi 18 septembre ainsi que **Nathan Helo** (Dupin) le dimanche 19 septembre.

Des menus en accord champagne et vin

Le bar Laurent-Perrier reprend du service à Taste of Paris et présentera en avant-première, sa cuvée confidentielle, le Blanc de Blancs Brut Nature qui sera dévoilée pour l'occasion. Les festivaliers pourront aussi également s'amuser à créer des accords avec la sélection du Petit Ballon qui s'installe au sein du bar à vin tandis que le Bar Gallia proposera un grand choix de bières craft brassées en France.

Une expérience pédagogique

Cette année encore, les élèves de l'école FERRANDI Paris seront présents sur l'ensemble du festival aux côtés des chefs, sur les espaces d'animations et au Diners' Club VIP Lounge ainsi qu'au sein du restaurant éponyme où les étudiants ont accompagné les chefs tout au long de la préparation et la confection des plats dans le cadre d'une démarche pédagogique inscrite à leur formation.

Un engagement éco-responsable

Taste of Paris continue son engagement envers un festival plus vertueux et en adé-quation avec les valeurs environnementales portées par le monde de la restauration. Ainsi, tous les biodéchets générés par les restaurants, les cours de cuisines et les stands des artisans seront transformés en énergie verte, chaleur et fertilisants naturels dans un centre de méthanisation francilien. En parallèle, le restaurant Ecotable met à l'honneur ces chef.fe.s qui œuvrent au quotidien pour une cuisine engagée que les festivaliers pourront découvrir à travers des duos imaginés pour l'occasion. Enfin, Taste of Paris renouvelle sa collaboration avec la Georgette, cet ustensile trois en un qui permet de réduire le nombre de couverts sur l'événement associé à des contenants en pulpe de canne biodégradables qui seront ensuite recyclés.

Un marché d'exception

Taste of Paris, c'est aussi l'occasion d'aller à la rencontre d'artisans et producteurs triés sur le volet qui viennent présenter leurs produits d'excellence aux festivaliers. Huile d'olive, jambons d'exception, jus de fruits artisanaux, saumon issu de l'aquaculture durable, œufs de plein air, arts de la table : tous les ingrédients sont au rendez-vous pour faire son marché dans les allées du festival et en savoir-plus sur ces défenseurs du bien manger.

Sous un air de musique

Le trio Les Désinvoltes rythmera le festival tout au long des différentes sessions à travers des reprises musicales qui font également l'âme de Taste of Paris. Les cinq sens sont définitivement en éveil pour faire de cet événement la plus belle fête de la gastronomie !

INFORMATIONS PRATIQUES

Du jeudi 16 septembre (soir)
au dimanche 19 septembre (soir)
Grand Palais Éphémère, Place Joffre, 75007 Paris
Métro 8 - 7 - 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 tasteofparis.com

RESTEZ CONNECTÉS

#tasteofparis #tasteofparis2021
Contact : info@tasteofparis.com
Inscrivez-vous à la newsletter sur tasteofparis.com



Laurent-Perrier

