

TASTE OF PARIS

La 3^e édition du Festival des chefs célèbre le printemps !

DU 18 AU 21 MAI PROCHAIN, 19 CHEFS VONT VOUS RÉGALER SOUS L'IMMENSE VERRIÈRE DU GRAND PALAIS. POUR SA 3^E ÉDITION, **TASTE OF PARIS**, LE FESTIVAL DES ÉTOILÉS ET DES JEUNES TALENTS, REND HOMMAGE À CETTE SAISON.

© Photo des chefs : Akaitte



Les chefs (de gauche à droite) : Yoshitaka Takayanagi (L'Agapé), Juan Arbelaez (Nubé à l'Hôtel Marignan), Jean-Baptiste Lavergne Morazzani (Ferrandi Paris), Frédéric Anton (Le Pré Catelan), Alain Ducasse, Christophe Adam (L'Éclair de Génie), Guy Savoy (Les Maisons Guy Savoy), Thierry Marx (Mandarin Oriental, Paris), Romain Meder (Alain Ducasse au Plaza Athénée), Philippe Labbé (La Tour d'Argent), Stéphanie Le Quellec (La Scène au Prince de Galles), Kei Kobayashi (Kei), Amandine Chaignot (Ferrandi Paris), Sylvestre Wahid (Thoumieux), William Ledeuil (Ferrandi Paris), Julia Sedefdjian (Les Fables de la Fontaine), Guy Krenzer (Maison Lenôtre), Grégory Marchand (Frenchie), Pierre Sang Boyer (Maison Pierre Sang), Nicolas Beaumann (Maison Rostang), Tomy Goussset (Tomy & Co).

TOP

Le Festival **Taste of Paris** rassemble un casting de chefs renommés dans l'enceinte du prestigieux Grand Palais. Pendant 4 jours, offrez-vous un déjeuner ou un dîner gastronomique en 70 plats et 21 étoiles au guide Michelin sur le thème du printemps ! « C'est l'occasion de découvrir les plats signature de 19 chefs réunis en un seul et même endroit », explique Mathilde Dewilde, Directrice programmation et communication du Festival.

LE CASTING 2017 DÉVOILÉ !

Cette année, Sylvestre Wahid (Thoumieux), Julia Sedefdjian (Les Fables de la Fontaine), Yoshitaka Takayanagi (L'Agapé), Philippe Labbé (La Tour d'Argent), Tomy Goussset (Tomy & Co) et Grégory Marchand (Frenchie) font leur entrée !

« Pouvoir cuisiner dans le Grand Palais, rencontrer d'autres chefs, échanger avec eux et le public, c'est l'essence même de notre métier », s'enthousiasme Grégory Marchand. Ils viendront prêter main forte aux « fidèles » de l'événement : Romain Meder (de l'écurie d'Alain Ducasse au Plaza Athénée), Guy Savoy (Les Maisons Guy Savoy), Frédéric Anton (Le Pré Catelan), Thierry Marx (Sur Mesure au Mandarin Oriental Paris), Nicolas Beaumann (Maison Rostang), Kei Kobayashi (Kei), Stéphanie Le Quellec (La Scène au Prince de Galles), Pierre Sang Boyer (Maison Pierre Sang) ou Juan Arbelaez (Nubé à l'Hôtel Marignan). Nouveauté cette année, Amandine Chaignot (Rosewood London), William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie) et Jean-Baptiste Lavergne Morazzani (La Table du 11) composeront le restaurant

ET AUSSI... PARTICIPEZ AUX ATELIERS DE CUISINE !

Afin de percer les « Secrets des Chefs », ne manquez pas les cours de cuisine Electrolux, gratuits et ouverts à tous selon les places disponibles. Ils sont orchestrés, entre autres, par Maxime Laurenson du restaurant Loiseau Rive Gauche, Jérôme Coindreau de l'École Ritz Escoffier ou encore Rafael Gomes de Grand Cœur. Des masterclasses très ciblées seront aussi proposées au « Théâtre des Chefs ». Elles seront animées - entre autres - par le chocolatier Pierre Marcolini, l'Italien Giovanni Passerini ou la star de télévision Julie Andrieu.

DONNEZ PLUS DE

goût
à VOTRE VIE

SUBLIMEZ LA SAVEUR
DE TOUS VOS PLATS

AVEC LE FOUR COMBISTEAM

taste[®]
OF PARIS

18-21 MAI 2017 GRAND PALAIS

En partenariat avec **Electrolux**



EOB8946AOX

Utilisée depuis des années par les chefs des cuisines professionnelles, la cuisson vapeur apporte moelleux à toutes vos recettes sans dessèchement.

Avec le four CombiSteam Deluxe d'Electrolux, cuisinez 100% vapeur pour des plats sains et savoureux ou associez vapeur et chaleur tournante pour un résultat tendre et croustillant.

Electrolux

CURE DE RENOUVEAU AU GRAND PALAIS

Le printemps est LA saison bénie des chefs cuisiniers et le thème phare du Festival Taste of Paris 2017. « Pour moi, cette période de l'année évoque les asperges, l'ail des ours, les morilles, les petits pois... », explique Grégory Marchand. À la carte de son pop-up restaurant au Grand Palais, on trouvera des asperges de Roques Hautes signées Sylvain Erhardt avec un sabayon de parmesan, jaune d'œuf fumé et crumble d'orge soufflé. Pour Philippe Labbé, chef de la très renommée Tour d'Argent, le printemps évoque surtout le nomadisme ; « La cuisine que l'on peut aussi bien déguster dans la rue, en pique-nique ou assis... ». Et, pour l'occasion, le chef et sa brigade s'apprêtent à surprendre nos papilles avec une saucisse de canard Challandais de Liliane Burgaud, chou cœur de canard, crumble, ketchup maison en condiment.



© Virgile Guinard / Taste of Paris 2016

LES ENFANTS, AUSSI, SONT DE LA PARTIE

Tout au long du week-end, les marmitons en herbe auront aussi droit à leurs ateliers de cuisine les samedi et dimanche midi. Grégory Cuilleron (émission « La Tournée des Popotes » sur France 5) et Grégory Cohen, créateur de la pâtisserie Mon Éclair, seront notamment les animateurs de ces cours. « C'est pendant l'enfance que le goût s'éveille ! Nous autres cuisiniers devons éduquer les enfants aux produits de saison et au bien manger », explique Grégory Cuilleron. Au programme des sessions : des conseils pratiques, des mini-recettes et des techniques comme : « l'art de bien découper en recroquevillant les doigts ou de superposer les légumes pour les détailler en dés », ajoute le chef.

LES MEILLEURS SPOTS POUR TRINQUER

Échanger, apprendre, déguster... Au Festival Taste of Paris, il est également recommandé de trinquer (avec modération). La Maison de champagne Laurent-Perrier vous accueille dans son bar monumental, un écrin végétal dressé sous la nef du Grand Palais. À la carte ? Des cuvées de prestige Grand Siècle par Laurent-Perrier, Laurent-Perrier Cuvée rosé et les deux derniers nés de la gamme ; La Cuvée et le Brut Millésimé 2007 (dès 10€ la coupe). En quête de pépites ? Faites une halte au Grand Bar à Vin du Petit Ballon ou à celui du Cellier des Dauphins (à partir de 4€ le verre). La bière n'est pas en reste avec la présence d'un comptoir Heineken et ses accords culinaires. Envie de fraîcheur et de réconfort ? Invitez la #joyfood à votre table avec Badoit tandis que vous pourrez jouer les baristas en herbe et apprendre à cuisiner le café grâce aux experts de la maison italienne illy.

Pour vivre pleinement le festival, offrez-vous un accès VIP à l'espace Etihad Airways Premium Lounge installé sur le balcon d'honneur du Grand Palais. Des animations sur-mesure sont au programme.

À proximité, la Table d'hôtes du Club Taste décline un menu unique en 5 temps réalisé par les chefs et orchestré par les brigades de la Maison Lenôtre.

(Sur réservation et selon disponibilités).

À LA PÊCHE AUX SAVEURS

Prenez le pouls des tendances ! Une centaine de producteurs et d'artisans sont regroupés pendant 4 jours sur un marché gourmand de 1000 m². Sur les étals : les nouvelles glaces Alpérel, élaborées en région parisienne, les granolas 100% bios La Mère Mimosa, les caramels artisanaux Les Nicettes, les délicieux cookies de Jean Hwang Carrant ou la Maison Kalios et ses huiles d'olive. Le Collège Culinaire de France vous présentera, quant à lui, sa revue des meilleurs produits du terroir. Une opportunité unique pour faire son marché et repartir chez soi avec les meilleurs produits de France et d'ailleurs.

LA PÂTISSERIE PASSE À TABLE

Les maîtres du sucré investissent les allées du Festival Taste of Paris.

Christophe Adam, des pâtisseries L'Éclair de Génie, ou Guy Krenzer, à la tête des ateliers de la Maison Lenôtre, vont ravir les becs sucrés. « Cette année, les gens peuvent aussi déguster le travail des pâtisseries de certains grands établissements », explique Thierry Vincenty, Directeur IMG France. À l'heure du dessert, place donc à : Christelle Brua du Pré Catelan, à Jessica Prealpato du Plaza Athénée, à Nicolas Paciello de La Scène au Prince de Galles, à Jean-Julien Freydt de Nubé à l'Hôtel Marignan ou encore Daniel Evangelista de la Maison Pierre Sang.

LE PRIX #TASTETHEWORLD, UNE NOUVEAUTÉ 2017

Faites voyager vos sens avec les plats estampillés #tastetheworld dans le cadre d'un concours organisé par Etihad Airways. Le meilleur plat représentant au mieux la gastronomie française sera récompensé pendant le festival par la compagnie aérienne.

INFOS PRATIQUES

Taste of Paris

Du jeudi 18 mai au soir au dimanche 21 mai au soir.

Session journée : 11h-16h

Session soirée : 19h-Minuit

Tarifs en prévente :

18€ (en semaine), 20€ sur place.

22€ (le week-end), 25€ sur place.

Gratuit pour les moins de 10 ans.

Billet Premium, à partir de 68€ avec accès VIP au Grand Palais.

Sur place : paiement avec la carte Taste of Paris à créditer dès l'achat du billet en ligne ou sur l'onglet cashless du site Internet.

À récupérer sur place.

Grand Palais

3, avenue du Général Eisenhower
75008 Paris

www.tasteofparis.com

Retrouvez toute l'actualité du Festival sur les réseaux sociaux de Taste of Paris

TasteofParisOfficial

#tasteofparis @taste_of_paris_official

À gagner : un équipement d'électroménager Electrolux en déposant votre carte Taste of Paris sur le stand Electrolux à la fin de votre session.