GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE

Taste PARIS FESTIVAL

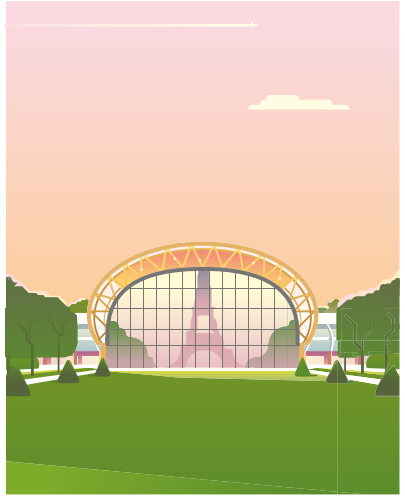
LE FESTIVAL DES CHEFS

11-14 MAI 2023
GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE

Pop up restaurants | Marché de producteurs & artisans | Masterclasses | Cours de cuisine | Musique live & DJ Set

GUIDE OFFICIEL

Laurent-Perrier · All Accor · Les Halles Metro · Rosières · Al Bronzo Barilla · Anaë · Airfrance · Lexus · Ville de Paris · Galeries Lafayette Le Gourmet · Ferrandi Paris · Le Salon · chronofresh · L'Or Barista · 20 minutes · Fou de Pâtisserie · Konbini · BFM Paris



Taste® of Paris
Grand Palais éphémère
du 11 au 14 mai 2023

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

MAISON FAMILIALE INDÉPENDANTE

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, choisie par les meilleurs.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE SOMMAIRE

CE QU'IL FAUT SAVOIR ..... Page 03
LES PARTENAIRES ..... Page 04
LES MENUS / LES CHEFS ..... Page 06
LE PLAN ..... Page 22
LES EXPOSANTS ..... Page 24
LA CARTE DES BOISSONS ..... Page 26
LES ANIMATIONS DU : JEUDI ..... Page 29
VENDREDI ..... Page 31
SAMEDI ..... Page 33
DIMANCHE ..... Page 35
TASTE OF PARIS SE VIT EN FAMILLE ! ..... Page 37
LE THÉÂTRE LAURENT-PERRIER ..... Page 39
L'ATELIER ROSIÈRES ..... Page 40

Les visiteurs de Taste of Paris sont susceptibles d'être filmés ou photographiés à la demande de l'organisateur : les visiteurs acceptent sans réserve la diffusion des images, fixes ou animées à titre individuel ou collectif, sur quelque support que ce soit, sans limitation de durée, pour les besoins de présentation et de promotion de l'événement et de ses éditions futures, tant à Paris que dans toute ville de France ou à l'étranger, ainsi que pour les besoins de promotion institutionnelle des partenaires et sponsors de Taste of Paris, à l'exclusion toutefois de toute utilisation dans le cadre d'une campagne publicitaire.

Un événement IMG - Design : TBD

© Photo couverture : Géraldine Martens

TASTE OF PARIS
DU 11 AU 14 MAI 2023

THIERRY MARX
FRANÇOIS ADAMSKI
ANGELO MUSA
AMANDINE CHAIGNOT
MICHEL ROTH
RÉGIS MARCON

UN JOUR, UN CHEF.
Réservez votre déjeuner ou dîner avec le chef de votre choix.

AIRFRANCE

CE QU'IL FAUT SAVOIR...

VOUS SOUHAITEZ CONSOMMER AUPRÈS DES RESTAURANTS ET DES BARS ?

Munissez-vous de la carte Taste of Paris car c'est le seul moyen de paiement accepté dans ces points de vente.

- Si vous avez déjà acheté des crédits avant de venir, votre carte vous a été remise au moment du scan de votre billet.
- Si vous n'aviez pas commandé de crédits en amont, rendez-vous à l'une de nos banques ou auprès des nos vendeurs mobiles pour en créditer une. Nous vous conseillons de créer un compte en ligne, cela vous permettra de suivre vos consommations ou de faire opposition sur votre carte si vous la perdez.
- Si vous avez un billet Dégustation ou Gourmet avec 3 plats, ces plats sont automatiquement crédités sous la forme « d'unités » sur la carte cashless que vous avez reçue à l'entrée. Ils sont à choisir parmi les menus des restaurants du festival dans la limite des stocks disponibles. Quelque soit le prix du plat que vous aurez sélectionné, 1 unité sera déduite pour chaque commande. Ces plats ne sont pas remboursables. En revanche, pour accompagner vos plats avec l'offre de nos bars, ou en commander d'autres, vous pouvez à tout moment compléter votre carte cashless par des crédits, qui eux le seront.
- Frais d'activation : 1 €

QUE FAIRE SI JE PERDS MA CARTE ?

Si vous avez acheté des crédits en même temps que votre billet, votre carte est automatiquement liée à votre compte. Dans ce cas, il suffit de vous rendre à une banque ou au point info pour la bloquer et transférer les crédits restants sur une autre carte.

Si vous achetez vos crédits directement sur place, vous pourrez bloquer votre carte uniquement si celle-ci a été enregistrée en ligne.

VOUS SOUHAITEZ RECHARGER VOTRE CARTE ?

Vous pouvez recharger votre carte auprès des banques ou des vendeurs mobiles présents dans les allées du festival ou directement en ligne depuis votre compte.

IL RESTE DES CRÉDITS SUR VOTRE CARTE ?

Un remboursement des crédits est possible **du lundi 15 mai au lundi 5 juin 2023 à minuit** en vous connectant sur votre compte ou en en créant un sur tasteofparis.com. Vous y retrouverez également l'historique de vos consommations.

Passé ce délai de remboursement, les crédits non utilisés seront annulés et votre carte ne sera pas valable sur la prochaine édition de Taste of Paris. De même, les crédits de l'édition 2022 ne sont pas ré-utilisables en 2023.

VOUS SOUHAITEZ PARTICIPER À PLUSIEURS SESSIONS ?

Votre carte est valable pendant les quatre jours du festival 2023. En revanche, il vous faudra un nouveau billet d'entrée, le vôtre n'étant valable que pour une seule session.

VOUS AVEZ BESOIN D'UNE FACTURE ?

Vous pourrez éditer vos factures depuis votre compte en ligne.

CONNECTEZ VOUS AU WIFI VISITEUR AVEC CE QR CODE

TÉLÉCHARGEZ L'APPLI TASTE RÉALISÉE PAR FRAGOLABS AVEC CE QR CODE

PROTECTION CIVILE PARIS SEINE

Un dispositif de premier secours est en place dans la nef. Voir plan page 22.

NOS PARTENAIRES

PARTENAIRES MAJEURS

Au sein du groupe **Accor**, la gastronomie tient une place de choix. Entre tables étoilées et bistros de quartier, il y en a pour toutes les papilles ! Venez découvrir les secrets de nos chefs passionnés, barmen et barmaids, baristas et pâtissiers et vivre une expérience ALL Accor Live Limitless. *Stand C6*

Partenaire de la gastronomie, la Maison **Laurent-Perrier** vous accompagne à chaque étape : prenez l'apéritif à son bar, initiez-vous à l'art de la dégustation au Théâtre Laurent-Perrier, appréciez les accords réalisés avec les plats des chefs et immortalisez votre expérience sur le photocall Cuvée Rosé ! *Stand C4 et C7*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

PARTENAIRES OFFICIELS

Air France, partenaire de Taste of Paris, s'associe à de grands noms de la gastronomie française pour valoriser le savoir-faire français et offrir à ses clients un voyage culinaire exceptionnel.

Réservez vite votre déjeuner ou votre dîner avec le chef de votre choix ! *Stand C5*

Anaë vous emmène à la découverte de son Gin français bio à base d'alcool de raisin et de huit ingrédients dont le Maceron sauvage de l'île de Ré ! Plongez dans son aromatique unique à travers un bar et une carte à cocktails signée par Aurélie Panhelleux du Copperbay ainsi qu'une masterclasse en compagnie de la cheffe Chloé Charles. *Stand N14*

Vous souhaitez vivre une expérience gustative mémorable ? Découvrez la rugosité incomparable de **Barilla Al Bronzo** et sa capacité à retenir votre sauce préférée à la perfection. Laissez la cheffe Alba Pezone vous émerveiller avec ses recettes. *Stand C2*

Spécialiste de la cuisson depuis plus de 150 ans, **Rosières** ravit les amateurs de bonne cuisine en proposant des appareils fiables aux multiples fonctionnalités astucieuses. Rosières réédite son piano de cuisson mythique « Le Bocuse », venez le découvrir à l'Atelier Rosières et tentez de le remporter.

Le Whisky écossais **The Singleton** s'associe avec le chef Wilfried Romain, pour proposer une expérience de food pairing originale. L'objectif ? Associer ce Single Malt fruité et équilibré aux créations gourmandes du chef. *Stand W16*

PARTENAIRES MÉDIAS

FOURNISSEURS OFFICIELS

Chronofresh livre et accompagne les chefs de l'évènement, de leurs restaurants vers leurs stands. Depuis 2015, Chronofresh accompagne les acteurs du marché alimentaire dans la livraison express de produits alimentaires secs, frais et surgelés, en France et à l'international en s'adaptant à vos impératifs dans le strict respect de la chaîne du froid.

Voiture officielle du festival, **Lexus** est présent avec 10 véhicules, dont des NX 450h+ et des RX 450h+ hybrides rechargeables et des nouveaux RZ 450e 100% électriques, stationnés devant le Grand Palais Ephémère où une borne de recharge Lexus est installée. Une manière éco-responsable de transporter les chefs et les VIP du festival.

Partenaire café officiel du festival, **L'OR** vous invite à découvrir sur son stand les Golden Hours signées Mohamed Cheikh. Profitez d'une heure d'exception mêlant dégustation de café et découverte de créations culinaires uniques. *Stand C3*

FERRANDI Paris et ses étudiants vous accueillent au sein de l'ensemble des restaurants de Taste of Paris, mettant leur savoir-faire à disposition des chefs pendant tout l'événement. C'est également l'occasion de découvrir leur expertise du service au bar à champagne Laurent-Perrier situé au VIP Lounge.

METRO France, 1er fournisseur de la restauration, est présent avec le restaurant Les Halles METRO x Tout le monde contre le cancer porté par Boris Campanella, Alan Geaam et Nicolas Paciello qui proposent leurs créations dont l'intégralité des recettes est reversée à l'association. METRO France fournit également l'ensemble des matières premières de l'Atelier Rosières et est partenaire de la Boîte Noire Les Halles METRO.

Accordez les plats signatures des Chefs avec la sélection vin du **Petit Ballon** : des conseils d'experts et des cuvées dénichées avec soin pour des accords sans fausse note ! *Stand E12*

Gallia est une brasserie basée à Pantin avec une équipe de jeunes passionnés qui veut bousculer l'univers de la bière en France. Toute l'équipe vous attend pour découvrir leurs bières créatives ! De la Lager à l'IPA, en passant par la Vière. *Stand N15*

REMERCIEMENTS

MENUS* TASTE OF PARIS

RETROUVEZ TOUS LES PLATS DU FESTIVAL PAR THÉMATIQUE SELON VOS GOÛTS ET VOS ENVIES !

PLATS SUGGÉRÉS EN ACCORD AVEC LES CHAMPAGNES LAURENT-PERRIER

VIVE LE PRINTEMPS !

Benoît Nicolas / FERRANDI PARIS — R10

- *Printanière de boutargue* - Asperges, tomates confites, courgettes marinées, boutargue, tuile de levain et fleur de fenouil — 8 €
  Laurent-Perrier La Cuvée

Pauline Séné / ARBORÉ — R2

- Asperges vertes, œufs de truite, sauce gravelax, ricotta, pamplemousse, kasha soufflé — SG 9 €
  Laurent-Perrier La Cuvée

Alexandre Marchon / MARCHON — R13

- Petits pois et gariguette en vinaigrette à la fleur de sureau, gel Kalamansi, sabayon à l'ail des ours, huile de cosses, poudre de menthe — SG/V 8 €
  Laurent-Perrier Ultra Brut

Nathan Helo / DUPIN — vendredi — R15

- Tomates anciennes de Nérac en texture, burrata au basilic en espuma, cœur coulant aux fruits rouges, sorbet d'herbes fraîches — V 8 €
  Laurent-Perrier Cuvée Rosé

SG = Sans gluten / *Gluten Free* V = Végétarien / *Vegetarian* Ve = Végan / *Vegan*
* Plats disponibles jusqu'à l'épuisement des stocks. Le service des restaurants s'arrête 30 minutes avant la fin de la session.
Certains plats contiennent des allergènes. Veuillez consulter la liste sur simple demande auprès du restaurant.

Firplast vous accompagne tout au long de votre parcours gourmand grâce à ses contenants biodégradables, réalisés à base de pulpe de canne à sucre, dans le respect des normes environnementales.

La Georgette, couvert des générations éco-conscientes revient à Taste !
Votre avis nous intéresse !
Répondez au questionnaire en 2 minutes !

CÔTÉ MER

Franck Ferigutti, Éric Pansu, Christophe Raoux & André Saubatjou MAISONS BOCUSE — R1

- Les quenelles de Brochet, sauce Homardine - L'incontournable des Brasseries Bocuse — 11 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Pierre Sang Boyer / MAISON PIERRE SANG — R3

- *Tartare de thon truffe* - Thon, mayonnaise truffe, gel citron soja, huile de cébette mayonnaise estivale à la truffe — 12 €
  Grand Siècle Iteration N°25 par Laurent-Perrier

Oliver Piras & Alessandra Del Favero / LE ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS — R12

- *Notre risotto Verde aux gambas* - Risotto à l'aneth, gambas, sabayon pistache de Sicile — SG 12 €
  Laurent-Perrier La Cuvée

Gilles & Nicolas Verot – Gaël Radigon / MAISON VEROT — R9

- *Vol au vent de homard* - Homard, poulpe, courgette, carotte, asperge verte — 12 €
  Grand Siècle Iteration N°25 par Laurent-Perrier

Quentin Testart / SHANGRI-LA — R7

- Homard en pâte, émulsion de bisque et salicorne — 12 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012
- Tartare de bar au vert, pesto de sucrine grillée — SG 9 €
  Laurent-Perrier Ultra Brut

Boris Campanella / LES HALLES METRO X TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER — R11

- Langoustine en civet de fruits des bois, gingembre confit et mélisse — 10 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Dani Garcia / LA CHAMBRE BLEUE - MAISON DELANO PARIS — R8

- Tomate nitro à l'anguille fumée, Ajo Blanco et gelée de poivrons rouges rôtis au charbon de bois — 12 €
  Laurent-Perrier Millésimé 2012

Marwan Rizk / SŌMA SANDO — jeudi — R15

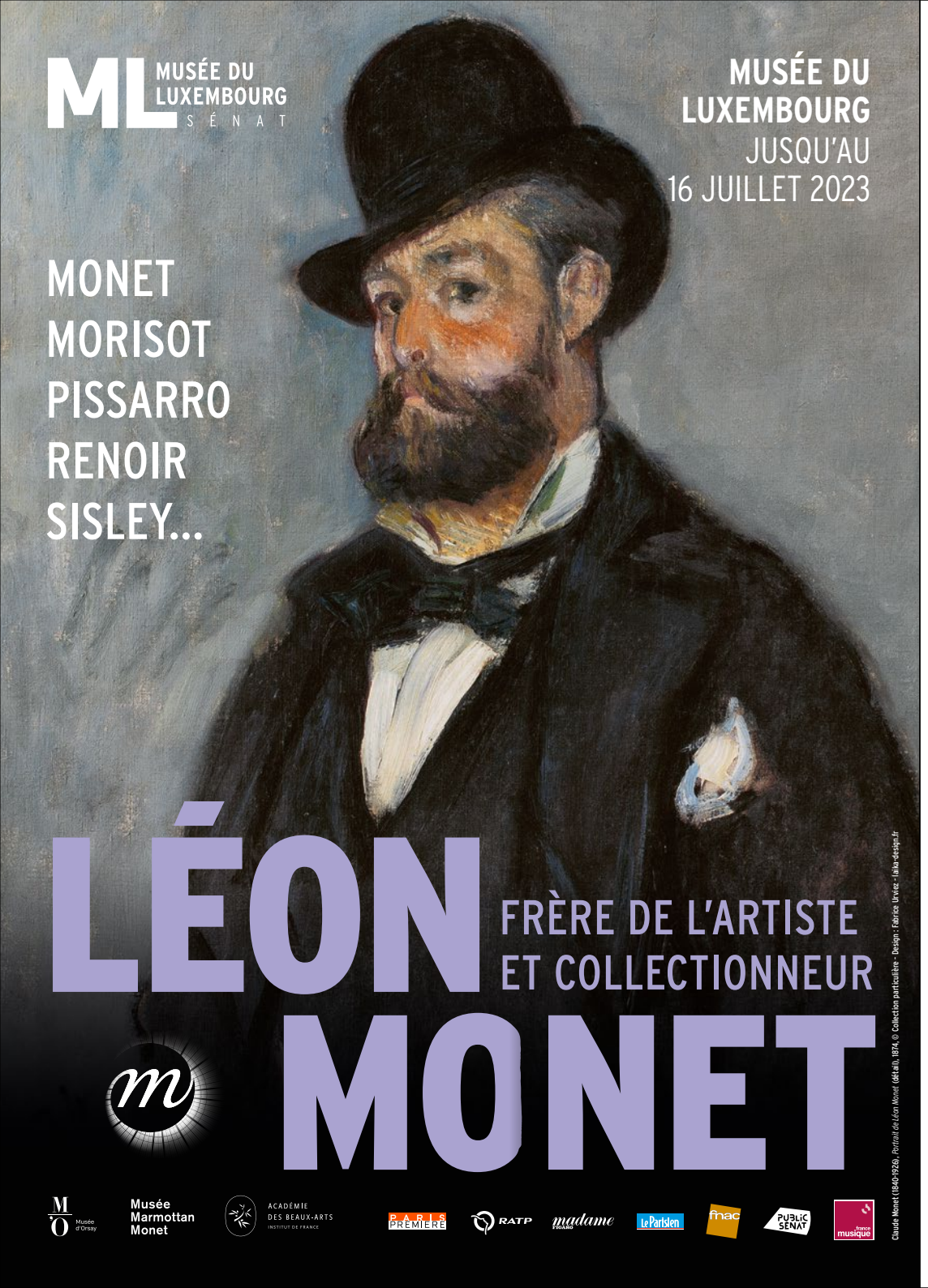
- *Sakana Sando* - Pain Shokupan, cabillaud pané panko, tobiko, salicorne, citron confit, mayonnaise kewpie et mizuna — 7 €
  Laurent-Perrier Ultra Brut

Rachel Shan Jiang & Ecem Karakus / BAO FAMILY — jeudi et vendredi — R4

- *Fish Balls* - Brochette de boulettes de cabillaud roulées à la main, sauce au curry, mayonnaise sriracha maison. Un classique de la street food chinoise. — 10 €
  Laurent-Perrier La Cuvée

Matan Zaken / NHOME — vendredi et samedi — R6

- *Terre et mer* - Anguille fumée ikéjimé et foie gras, bouillon d'oignons, agastache, oignons grelots — SG 9 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012



UNE TOUCHE DE CAVIAR

RESTAURANT OMAR DHIAB — jeudi — R6

- Daurade royale marinée et caviar de la maison Kaviari, condiment livèche, kumquat et sarrasin soufflé — SG 10 €
  Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature

Matan Zaken / NHOME — vendredi et samedi — R6

- *Interprétation printanière* - Asperges vertes, caviar de Neuvic, glace à l'asperge, jaune d'œuf fumé, ail des ours — SG 8 €
  Laurent-Perrier La Cuvée

Alessandra Montagne-Gomes / NOSSO X DANA — samedi — R4

- Œuf mayo et caviar Kasnodar — SG 12 €
  Grand Siècle Iteration N°25 par Laurent-Perrier

Thibaut Spiwack / ANONA — dimanche — R4

- Gyoza de petits pois et morilles d'Ile-de-France, réduction vin jaune d'Arbois, dashi végétal, caviar Baeri Kasnodar — 12 €
  Grand Siècle Itération N°25 par Laurent-Perrier

PLAISIRS CARNÉS

Alan Geaam / LES HALLES METRO X TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER — R11

- Épaule d'agneau fermier fondante aux épices sur un lit de freekeh, fruits secs, kumquats — 10 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Pauline Séné / ARBORÉ — R2

- Tartare de veau, hareng fumé et crème au raifort — SG 10 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Franck Ferigutti, Éric Pansu, Christophe Raoux & André Saubatjou
MAISONS BOCUSE — R1

- La traditionnelle fricassée de Volaille de Bresse aux Morilles de Paul Bocuse — 12 €
  Grand Siècle Iteration N°25 par Laurent-Perrier

Benoît Nicolas / FERRANDI PARIS — R10

- *Souvenir du dimanche midi* - Pintade fermière, purée de notre enfance, girolles, roquette, jus perlé — 10 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Oliver Piras & Alessandra Del Favero / LE ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS — R12

- *Focaccia "poulet alla cacciatora"* - Focaccia maison, poulet confit à l'italienne, copeaux de champignons de Paris et zeste de citron — 6 €
  Laurent-Perrier La Cuvée

Dani Garcia / LA CHAMBRE BLEUE - MAISON DELANO PARIS — R8

- Brioche d'effiloché de queue de bœuf — 6 €
  Laurent-Perrier La Cuvée

Gilles & Nicolas Verot – Gaël Radigon / MAISON VEROT — R9

- *Piggy smash burger* - Cochon, épinards, aïoli vert, pickles d'oignon, emmental, oignons frits — 8 €
  Laurent-Perrier La Cuvée
- *Pâté en croûte thaï* - Poulet, cochon, gingembre, sauce soja, coriandre, basilic thaï — 8 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Alexandre Marchon / MARCHON — R13

- Médaillon de veau français, coques de Camargue, oseille, jus de veau à l'encre de seiche — SG 12 €
  Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Pierre Sang Boyer / MAISON PIERRE SANG — R3

- *Burger Team Pierre Sang* - Bœuf condiment échalote ciboulette et gingembre, sauce barbecue coréenne — 6 €
  Laurent-Perrier Cuvée Rosé

RESTAURANT OMAR DHIAB — jeudi — R6

- Croque ris de veau, condiment beurre citron aux câpres — 12 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Nathan Helo / DUPIN — vendredi — R15

- Agneau du Perche de la maison "Ah la Vache" cuit avec amour durant 7 heures, pois chiche, menthe, agrumes, yaourt — SG 12 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Matan Zaken / NHOME — vendredi et samedi — R6

- Faux filet de bœuf maturé, praliné moutarde, échalotes confites, beurre noisette — SG 10 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Moïse Sfez / HOMER & JANET — samedi — R15

- *BBQ BEEF by JANET* - Bœuf cuisson 8 heures, sauce barbecue maison, brioche Homer Lobster — 8 €
  Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- *Hot Dog JUICY DOGGY* - Saucisse de bœuf wagyu, moutarde JANET, ketchup, brioche maison — 8 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Thibaut Spiwack / ANONA — dimanche — R4

- *Notre signature !* Escargot du Poitou, crème infusée aux herbes franciliennes, confit amer au citron Corse, dentelle d'épinard — SG 10 €
  Laurent-Perrier La Cuvée

Julien Sebbag / MICHO — dimanche — R15

- *Micho RAYMONDE* - Rosbeef, aïoli, pommes de terre écrasées et chimichurri — 11 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

GALLIA

PARIS 1890*

QUAND ON A UNE BONNE IDÉE, ON LA BRASSE.

BOUTEILLES & CAPSULES RECYCLABLES TRIEZ-LES !

NOTRE MAÎTRE-BRASSEUR CRÉE RÉGULIÈREMENT DES NOUVELLES RECETTES POUR PROPOSER UNE OFFRE DIVERSIFIÉE DE BIÈRES.
*MARQUE CRÉÉE À PARIS EN 1890

H Entreprise RCS Nanterre 414 842 062 - BELLE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES ICÔNES DE LA WORLD FOOD

Pauline Séné / ARBORÉ — R2
- Épaule d'agneau confite, naan, harissa verte et condiment citron — 12 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Denny Imbroisi / L'ITALIE AVEC IDA / EPOCA / MALRO / QUINDICI — R14
- Arancino sicilien à la truffe noire, cœur de mozzarella fondant — 8 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Pierre Sang Boyer / MAISON PIERRE SANG — R3
- *Bibimbap végétarien* - Riz, lentille verte du Puy AOP, quinoa, asperge verte, fraise, œuf parfait, siphon aux poivrons piquillos — SG 10 €
  Laurent-Perrier La Cuvée

Marwan Rizk / SŌMA SANDO — jeudi R15
- *Tori Sando Meilleur Sando poulet par Très Très Bon* - Pain Shokupan, poulet fermier pané panko, mizuna, mayonnaise kewpie, chou blanc, chou rouge, piment shichimi, carotte et yuzu — 7 €
  Laurent-Perrier La Cuvée

Rachel Shan Jiang & Ecem Karakus / BAO FAMILY — jeudi et vendredi R4
- *Lotus Sticky Rice* - Riz gluant à la vapeur, poulet fermier, shiitake, saucisse parfumée et crevettes séchées, enveloppés dans une feuille de lotus — 9 €
  Laurent-Perrier La Cuvée
- *Gua Bao Beijing Style* - Gua bao, confit de canard maison préparé à la pékinoise et sa sauce, julienne de concombre et poireau — 11 €
  Laurent-Perrier La Cuvée

Moïse Sfez / HOMER & JANET — samedi R15
- *Meilleur Lobster Roll du Monde* - Homard et écrevisses, brioche Homer Lobster, mayonnaise maison ou sauce miso-yuzu — 10 €
  Grand Siècle Iteration N°25 par Laurent-Perrier

100% VEGGIE

Denny Imbroisi / L'ITALIE AVEC IDA / EPOCA / MALRO / QUINDICI — R14
- Pizzetta Barese, pomodoro Cirio, ricotta, pickles oignons rouges et basilico — 7 €
  Laurent-Perrier La Cuvée
- Rigatoni IGP Gragnano, sauce Grana Padano AOP, truffe noire de Molise — 12 €
  Grand Siècle Iteration N°25 par Laurent-Perrier

Alexandre Marchon / MARCHON — R13
- Asperge verte en croûte de bacon (végétarien possible), sauce émulsionnée à la brioche toastée, chou-fleur en deux textures — 10 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Marwan Rizk / SŌMA SANDO — jeudi R15
- *Aubergine Agedashi* - Aubergine frite au bouillon dashi, gingembre et daikon râpé, bonite séchée dansante katsuboshi — 6 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Moïse Sfez / HOMER & JANET — samedi — R15

- *BBQ Beef version végétarienne* - King pleurotes cuisson 8 heures, sauce barbecue maison, brioche Homer Lobster — 8 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Alessandra Montagne-Gomes / NOSSO X DANA — samedi — R4

- Brioche toastée, chorizo, crème de céleri et pickles de légumes — 10 €
  Laurent-Perrier La Cuvée
- Ravioles de courge rôtie et ricotta fumée — 9 €
  Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012

Thibaut Spiwack / ANONA — dimanche — R4

- Nuage de fromages, fraise et shiso au naturel, confiture de tomate andine, pain d'épices craquant, confit de yuzu de Nice, accompagné d'un verre de Folle Envie Tonic Archibald — 8 €
  Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Julien Sebbag / MICHO — dimanche — R15

- *Micho SPRING* - Pesto, stracciatella, jeunes pousses et tomates confites — 10 €
  Laurent-Perrier La Cuvée
- *Rainbow* - Carottes rôties au miso, pesto de fanes, fêta marinée et pignons de pin — SG 8 €
  Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Baptiste Renouard / OCHRE — dimanche — R6

- *Un air de côte sauvage* - Royale d'échalotes, condiment criste marine à l'huile d'épicéa, écume volante — SG 8 €
  Laurent-Perrier Ultra Brut
- *Pan con tomate fermenté* - Concassée de tomates fermentées rafraîchies à la menthe, jambon ibérique d'agneau, crème de pain grillé, condiment ail noir — SG 10 €
  Laurent-Perrier Cuvée Rosé

DESSERTS SURPRENANTS !

Quentin Lechat / LE ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS — R12

- *FlaN$_2$* - Crème glacée de flan à l'azote, caramel vanillé, crumble, siphon biscuit — 10 €
  Laurent-Perrier Harmony

Nicolas Paciello / LES HALLES METRO X TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER — R11

- Bao burger vanillé, ananas laqué, noisettes torréfiées et pousses de coriandre fraîche — 8 €
  Laurent-Perrier Harmony

Gilles & Nicolas Verot – Gaël Radigon / MAISON VEROT — R9

- *Flan en croûte* – Vanille, praline, caramel — 7 €
  Laurent-Perrier Harmony

*The Singleton 12 ans est un single malt fruité et rond, aux notes de poire et de pomme cuites. Ces notes singulières lui ont permis d'obtenir une médaille d'or à la San Francisco World Spirit Competition 2022.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Nicolas Guercio / LUTETIA PARIS — vendredi — R5

- *BURGER* – Bun, mousse au chocolat au lait, gelée mangue-passion, pastèque — 12 €
  Laurent-Perrier Harmony
- *Barbe à papa de Printemps* - Bulle de barbe à papa, sorbet herbacé, meringue au yaourt, framboises, verveine, Chartreuse — SG 10 €
  Laurent-Perrier Harmony

FRANÇOIS DAUBINET CRÉATION — samedi — R5

- *Baba giuré* — 9 €
  Baba, vodka le Philtre et vanille de Tahiti
  Laurent-Perrier Harmony

Nicolas Haelewyn / ATELIER GÂTO — dimanche — R16

- *Demoiselle d'orient et sa coiffe* - Pâte sucrée au charbon végétal, onctueux de pistache et cœur coulant à la fleur d'oranger, barbe à papa à la pistache — 11 €
  Laurent-Perrier Harmony

POUR LES FONDUS DE CHOCOLAT

Mathieu Mandard / LES ARTIZANS - IDA — R14

- Profiterole, croustillant praliné, crème glacée vanille, sauce chocolat noir et noisettes caramélisées - *Par Mathieu Mandard* — 8 €
  Laurent-Perrier Harmony

Marc Alès / FERRANDI PARIS — R10

- *Chocolat vanille ultra régressif* - Glace yaourt extra vanille, siphon chocolat chaud Mayan red - cardamome noire, praliné noisettes au piment d'Espelette, biscuit noisette, meringue, opaline de chocolat — 7 €
  Laurent-Perrier Harmony

Raamin Samiyi / MOMZI — jeudi — R5

- *Le chocolat sobacha* - Donut croustillant chocolat 66% des Caraïbes, sobacha et riz grillé japonais, crème végane onctueuse au chocolat noir intense — 7 €
  Laurent-Perrier Harmony

PÂTISSERIE BENOÎT CASTEL — jeudi — R16

- *Notre chou très très chocolat* - Pâte à chou à peine croustillante, crémeux au chocolat d'Aristide 70% Cameroun, fondant au chocolat comme avant — 6 €
  Laurent-Perrier Harmony

Baptiste Renouard / OCHRE — dimanche — R6

- *Souvenir d'un chocolat chaud* - Siphon chocolat chaud au beurre demi-sel, brioche façon 'pain perdu', glace à la brioche — 8 €
  Laurent-Perrier Harmony

Nicolas Haelewyn / ATELIER GÂTO — dimanche — R16

- *Contrebande* - Chocolat au sucre de bouleau sous toutes ses formes, crumble de Marrakech et sa sauce au CBD — 12 €
  Laurent-Perrier Harmony

L'équipe du Petit Ballon vous conseille pour des accords mets et vins sans fausses notes !

Retrouvez nos vins au stand du Petit Ballon, derrière le Théâtre des Chefs

et sur lepetitballon.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

TUTTI FRUTTI, LES FRUITS DE SAISON

Quentin Lechat / LE ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS — R12
- *Comme un fraisier* - Fraisier mousse de fromage blanc, fraise shiso et pain de Gênes — 8 €
  Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Marc Alès / FERRANDI PARIS — R10
- *Alliance fraise champagne* - Émulsion de champagne hibiscus, glace amande, condiment fraises champagne, fluffy cake à la fleur d'oranger, compotée de rhubarbe — 8 €
  Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Dani Garcia / LA CHAMBRE BLEUE - MAISON DELANO PARIS — R8
- Fraîcheur d'Andalousie, pistaches, oranges et sorbet thé à la menthe — 8 €
  Laurent-Perrier Harmony

Raamin Samiyi / MOMZI — jeudi — R5
- *Le cheesecake fraise des bois* - Donut surmonté d'un cheesecake citron vert au siphon, glaçage à l'huile d'olive du Château d'Estoublon et citron, compotée de fraise Mara des Bois et shiso pourpre, feuille de shiso verte frite — SG 8 €
  Laurent-Perrier Harmony

Baptiste Sirand / ÉCOLE VALRHONA, DUPIN — vendredi — R15
- Fraises de la Drôme, chocolat blanc, tagète fraîche, huile verte, crème légère et meringue à la baie de Batak. Servi avec un strawberry shot - *Par Baptiste Sirand de l'école Valrhona* — SG 6 €
  Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Nina Métayer / DÉLICATISSERIE — vendredi et samedi — R16
- *Youpi Fraise* - Confit de fraise au coquelicot, gel au vinaigre de fruits rouges, glace yaourt, chantilly coco, meringue craquante et jus tiède — SG 10 €
  Laurent-Perrier Cuvée Rosé

François Perret / LE COMPTOIR RITZ PARIS — dimanche — R5
- *Gaufrette noisette instantanée* – Feuilletage croustillant cuit minute, crème légère à la vanille Bourbon, praliné noisette et noisettes concassées torréfiées — 9 €
  Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Nicolas Haelewyn / ATELIER GÂTO — dimanche — R16
- Pavlova gariguette et verveine accompagnée de son coulis de fraise — 10 €
  Laurent-Perrier Harmony

RETOUR EN ENFANCE

Franck Ferigutti, Éric Pansu, Christophe Raoux & André Saubatjou
MAISONS BOCUSE — R1
- Le Baba au rhum de Monsieur Paul — 8 €
  Laurent-Perrier Harmony

Maxence Barbot / SHANGRI-LA PARIS — R7
- Icône feuilletée glacée, fraise rhubarbe, caramel onctueux & chantilly — 9 €
  Laurent-Perrier Harmony

RCS Nanterre 399 315 613 ©le nouveau bélier
©PHOTO STÉPHANE DE BOURGIES

RESTAURANT OMAR DHIAB

jeudi **R6**

- Gâteau de semoule à la fleur d'oranger de mon enfance — **7 €**
  Laurent-Perrier Harmony

Raamin Samiyi / MOMZI

jeudi **R5**

- *Le Pecan Pie vanille caramel* - Donut caramélisé au chalumeau, praliné de noix de pécan de Californie, fleur de sel de Maldon et vanille de Madagascar — **6 €**
  Laurent-Perrier Harmony

PÂTISSERIE BENOÎT CASTEL

jeudi **R16**

- *Le cheesecake et sa surprise !* Biscuit crakers et plus si affinité, crème de cheesecake comme à New York avec une crème pas complètement citronnée — **9 €**
  Laurent-Perrier Harmony
- *Paulova du moment* - Extrêmement croustillante à l'extérieur, chaleureusement moelleuse à l'intérieur, crème citron au basilic, huile d'olive et quelques framboises — SG **12 €**
  Laurent-Perrier Harmony

Nicolas Guercio / LUTETIA PARIS

vendredi **R5**

- *Tube Chocolat Cacahuètes* - Pâte à choux, caramel à la cacahuète, praliné cacahuète, ganache au chocolat au lait — **8 €**
  Laurent-Perrier Harmony
- *Mouillette Saint-Germain* - Mouillette feuilletée, praliné pécan, pop-corn, crème de sureau Saint-Germain — **8 €**
  Laurent-Perrier Harmony

Nina Métayer / DÉLICATISSERIE

vendredi et samedi **R16**

- *L'olivier* - Praliné olive Kalamata, biscuit cacao à l'huile d'olive 02, mousse au chocolat noir et aux zestes d'agrumes — **8 €**
  Laurent-Perrier Harmony
- *La fleur* - Mousse légère et crémeux vanille, biscuit vanille et huile d'olive, praliné et éclats de noix de pécan, crumble aux graines de millet — **8 €**
  Laurent-Perrier Harmony

FRANÇOIS DAUBINET CRÉATION

samedi **R5**

- *Banana Split* 🍌🌶️ 🔞 — SG **10 €**
  Baby banana, compotée de fraises, glace fleur de lait et sauce chocolat pimentée
  Laurent-Perrier Harmony
- *Tartelette caramel cacahuètes* 🥜 — **8 €**
  Cacahuètes, crème onctueuse de cacahuètes, caramel tendre et pointe de fleur de sel
  Laurent-Perrier Harmony

François Perret / LE COMPTOIR RITZ PARIS

dimanche **R5**

- Duo de madeleines Pistache - Abricot & lavande — **6 €**
  - Pistache, enrobage chocolat blanc et éclat de pistache
  - Confit d'abricot, glaçage au sucre, pluie de lavande séchée
  Laurent-Perrier Harmony
- *Cookie marbré* - Cookie vanille et cookie chocolat, noix de pécan, éclats de chocolat et ganache vanille — **6 €**
  Laurent-Perrier Harmony
- *Entremets Boudoir* - Comme un biscuit boudoir, crème légère et poudre de biscuit — **12 €**
  Laurent-Perrier Harmony

LE PLAN

MAISONS BOCUSE
Franck Ferigutti / Éric Pansu / Christophe Raoux / André Saubatjou

MAISON PIERRE SANG
Pierre Sang Boyer

SHANGRI-LA PARIS
Quentin Testart / Maxence Barbot

Jeudi 11 mai
RESTAURANT OMAR DHIAB

Vendredi 12 mai & Samedi 13 mai
NHOME / Matan Zaken

Dimanche 14 mai
OCHRE / Baptiste Renouard

Jeudi 11 mai
MOMZI
Raamin Samiyi

Vendredi 12 mai
LUTETIA PARIS
Nicolas Guercio

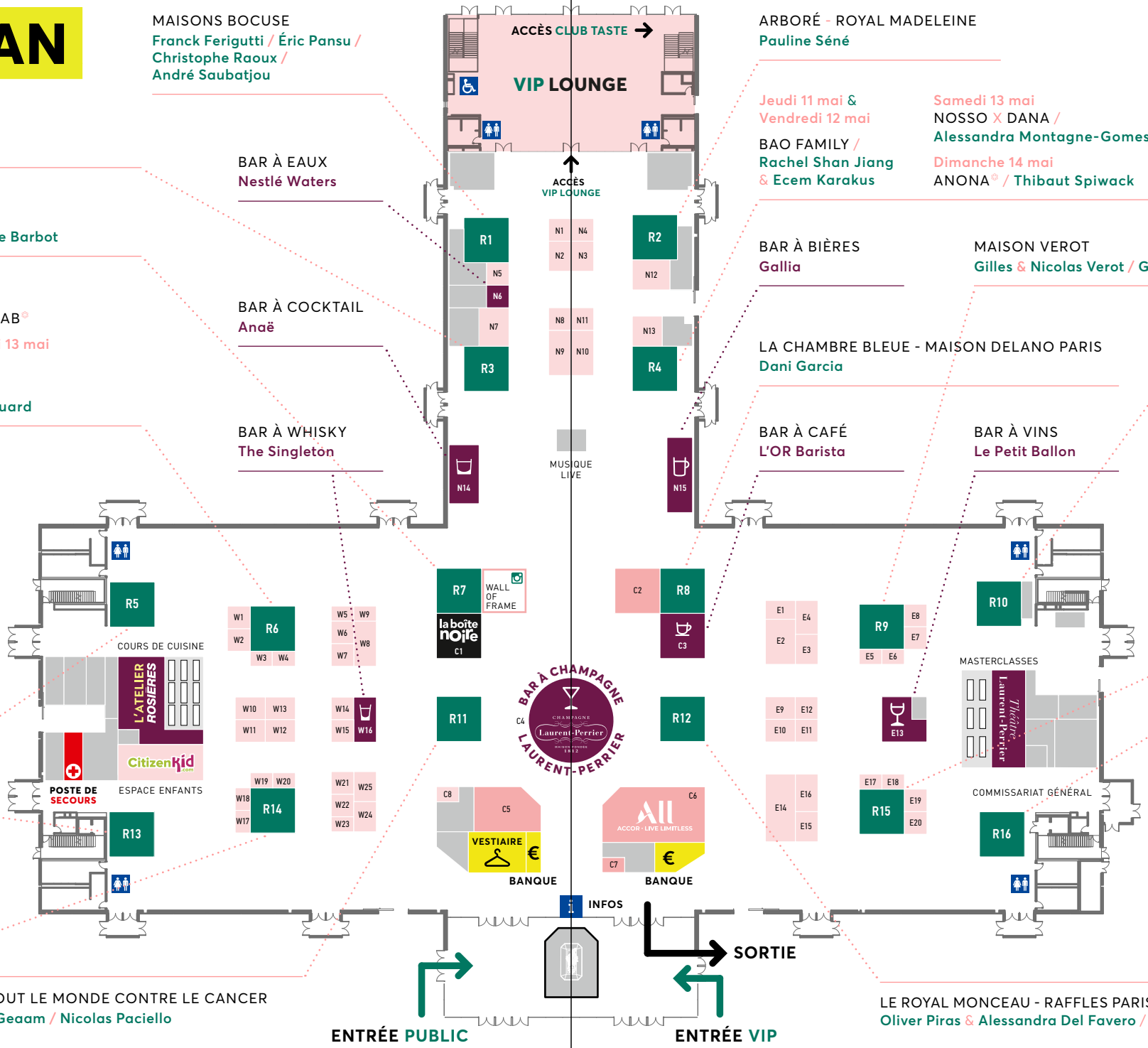
Samedi 13 mai
FRANÇOIS DAUBINET CRÉATION

Dimanche 14 mai
RITZ PARIS
LE COMPTOIR
François Perret

MARCHON
Alexandre Marchon

L'ITALIE PAR DENNY IMBROISI
IDA / EPOCA / MALRO / QUINDICI

LES HALLES METRO X TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER
Boris Campanella / Alan Geaam / Nicolas Paciello



ARBORÉ - ROYAL MADELEINE
Pauline Séné

Jeudi 11 mai & Vendredi 12 mai
BAO FAMILY / Rachel Shan Jiang & Ecem Karakus

Samedi 13 mai
NOSSO X DANA / Alessandra Montagne-Gomes

Dimanche 14 mai
ANONA / Thibaut Spiwack

BAR À EAUX
Nestlé Waters

BAR À COCKTAIL
Anaë

BAR À WHISKY
The Singleton

BAR À BIÈRES
Gallia

MAISON VEROT
Gilles & Nicolas Verot / Gaël Radigon

LA CHAMBRE BLEUE - MAISON DELANO PARIS
Dani Garcia

FERRANDI PARIS
Benoît Nicolas / Marc Alès

BAR À CAFÉ
L'OR Barista

BAR À VINS
Le Petit Ballon

Jeudi 11 mai
SÔMA SANDO
Marwan Rizk

Vendredi 12 mai
DUPIN
Nathan Helo

Samedi 13 mai
HOMER & JANET
Moise Sfez

Dimanche 14 mai
MICHO
Julien Sebbag

Jeudi 11 mai
PÂTISSERIE BENOIT CASTEL

Vendredi 12 mai & Samedi 13 mai
NINA MÉTAYER
Délicatisserie

Dimanche 14 mai
ATELIER GÂTO
Nicolas Haelewyn

LE ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS
Oliver Piras & Alessandra Del Favero / Quentin Lechat

LES EXPOSANTS

N° de stand

ALL - ACCOR LIVE LIMITELESS
C6

ACCRO
E14

AIR FRANCE
C5

AKI
W17

ALAIN MILLIAT
E9

ANAË
N14

APPENZELLER
W8

LA CORSICA
N2

BARILLA
C2

TRANSITION
E8

BIENFAITS INFUSIONS W19
Plantes précieuses de Marie de Mazet

BIG GREEN EGG
E16

BRIGADEIRO D'ALIS
E20

CALLYSTHÉ
N3

CANELAS
N10

CAROL'S IN PARIS
New York Style Cookies W6

CHÂTEAU LA COSTE
W11

CHINA MOUTAI
E2

CIAO GUSTO
W15

COINTREAU
N12

COOKIDICTION
E19

LES PETITS BOHNEURS
E3

DOMAINE DU PALAIS
W14

DON PAPA
W12

ÉCOLE DUCASSE
N11

FEVER-TREE
N13

FOU DE PÂTISSERIE
FOU DE CUISINE N7

FUNKY VEGGIE
W23

FURI FURI
E7

GALLIA
N15

GIMBER
E10

GRANDS JARDINS
E1

HAPPY VORE
W13

HORL 1993
W10

HUILE DES ORGUES
E5

JABUGO AOP
E4

JNPR
W21

KAÏA
W22

KALIOS, L'HUILE D'OLIVE
DES CHEFS E12

LA MARTINIQUE
C8

LA PLANTATION
E17

LAURENT-PERRIER
C4, C7

LE JARDIN E(S)T LA RECETTE
W20

LES CHAHUTÉES
W18

LES VIGNOBLES
BERTRAND GUINDEUIL E11

L'ÉTUVERIE
AIL NOIR BIOLOGIQUE W1

LIV HAPPY FOOD
W7

L'OR BARISTA
C3

LOVEN KOMBUCHA
Brasserie l'Indispensable W3

MACHI MACHI
E18

O MÀ! GOURMANDISES
N8

OLALA!
E15

L'OMNICUISEUR VITALITE
N9

PANACEA
E6

PAP ET PILLE
W9

LABELL MARTINIQUE
W5

PARCELLE 26
W4

LE PETIT BALLON
E13

DESIGN ET ARCHIS
N1

PAUL BOCUSE
N5

REŸS
W2

THE SINGLETON
W16

SPICE
W24

THE FETICHIST
N4

VITTEL / S.PELLEGRINO
N6

CIDRE WIGNAC
W25

CARTES DES BOISSONS

BAR À CHAMPAGNE
LAURENT-PERRIER C4

Verre consigné 2 €

Laurent-Perrier La Cuvée
Coupe 11 € - Bouteille 65 € - Magnum 130 €

Laurent-Perrier Harmony demi-sec
Coupe 11 € - Bouteille 65 €

Laurent-Perrier Ultra Brut
Coupe 14 € - Bouteille 80 €

Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012
Coupe 14 € - Bouteille 80 €

Laurent-Perrier La Cuvée Rosé
Coupe 17 € - Bouteille 90 €

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature
Coupe 17 € - Bouteille 90 €

Grand Siècle par Laurent-Perrier Itération 25
Coupe 30 € - Bouteille 200 €
accompagnée de noix de cajou à la truffe noire - Esprit Gourmand

Alexandra Rosé Millésimé 2004
Bouteille 350 €

BAR À WHISKY
THE SINGLETON W16

En accord avec les créations de Wilfried Romain

Pairing Le Verger 12 €
Cocktail : Whisky Singleton, pomme, cordial citron vert et gingembre, ginger ale / Food : Saumon tataki, laquage barbecue au whisky, brunoise végétale acidulée et orge maltée.

Pairing Le Véritable Ecossais 12 €
Cocktail : Whisky Singleton, citron, sirop simple, concombre, menthe / Food : Grenailles tapées, sauce esprit gribiche, condiment gingembre whisky et chapelure crispy.

Cocktail seul 9 €

BAR À BIÈRES
GALLIA N15

Verre consigné 1 €

Verre de 25 cl à la pression

BLONDE
Champ libre (Lager non filtrée - 5.8%) 4 €

IPA
Nouveau Western (IPA - 6%) 4,5 €

SOUR
Pulpe Friction (Sour Kumquat et orange sanguine - 4.6%) 4,5 €

VIÈRE
Gamay dire Gamay (Vière au Gamay de Jocelyn Vigouroux du Domaine le Pigeonnier - 9,2%) 6 €

À la bouteille

IPA - 33 cl
No Woman no beer (Hazy IPA - 5,5%) 5 €
East IPA (New England IPA - 6%) 5 €
DUA IPA (Double IPA - 8,5%) 5 €

SOUR - 33 cl
Jus Jus (Sour raisin - 7,7%) 5 €

VIÈRE - 25 cl
Piton noir Brut (Pinot Noir/Grenache - 12,1%) 6 €
Good Alsace (Gewurztraminer/Riesling – 10,3%) 6 €

BIÈRE SANS ALCOOL - 33 cl
Bière de travail (IPA sans alcool - 0.3%) 4 €

BAR À EAUX
NESTLÉ WATERS N6

Vittel (bouteille 50 cl) 2 €
Vittel UP aromatisée (Citron - Fraise) 2,5 €
San Pellegrino (cannette 33 cl) 2 €
San Pellegrino Essenza aromatisée (Pêche Melon - Orange sanguine - Citron - Pamplemousse) 2,5 €

Soyez prudent avant de reprendre la route ! Un test d'alcoolémie électronique est à votre disposition à la consigne avant de monter en voiture. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

BAR À VINS LE PETIT BALLON E13

Verre consigné - 12,5 cl 2 €

ROUGE

Tendre
Louis de Jolimont - Coteaux-Bourguignons 2021
AOP Coteaux Bourguignons
Verre 7 € - Bouteille 26 €

Canaille
Château Malijay - Mistral Gourmand 2020
AOP Côtes du Rhône
Verre 4 € - Bouteille 18 €

Canaille
Marianne Wine Farm - Okoma 2020
WO Western Cape (Afrique du Sud)
Verre 5 € - Bouteille 20 €

Charnu
Château La Grangère - Château Moulin de la Grangère 2020
AOP Saint-Emilion Grand Cru
Verre 9 € - Bouteille 32 €

Charnu
Domaine de la Ville Rouge - Inspiration 2021
AOP Crozes-Hermitage
Verre 8 € - Bouteille 28 €

BLANC

Vif
Château Le Grand Verdus - Expression 2022
AOP Bordeaux
Verre 4 € - Bouteille 18 €

Vif
Domaine de Vauroux - Chardonnay 2021
AOP Bourgogne
Verre 7 € - Bouteille 26 €

Délicat
Château Carbonnieux - La Croix de Carbonnieux 2019 - AOP Pessac Léognan
Verre 9 € - Bouteille 30 €

Délicat
Clément et Florian Berthier - Parcelle 49 2020
AOP Saumur
Verre 6 € - Bouteille 24 €

Moelleux
Château Poulvère - La Croix 2020
AOP Côtes de Bergerac
Verre 6 € - Bouteille 24 €

ROSÉ

Friand
Pieracci - Batti Batti 2022 - IGP Méditerranée
Verre 4 € - Bouteille 18 €

STAND ALL - ACCOR LIVE LIMITLESS C6

Une offre de cafés et thés vous est proposée entre 2 € et 4 €. 11h30 - 16h00

MOCKTAILS 19h30 - 23h30

Jardin de Benkay 10 €
Yuzu, jus de pomme infusé au thé vert Sencha, cordial fleur de sureau et fermentation de malt

Palm Manava 10 €
Eau de coco, mix ananas/mangue infusé à la menthe séchée, miel fleurs d'oranger

Taste of Circolo 10 €
Hydrolat de basilic, fermentation de jus de raisin blanc, verjus et réduction écorce de quinine aux 3 agrumes artisanal

BAR À COCKTAIL
ANAË by le CopperBay Paris N14

Anaë & Tonic à la Française 11 €
Anaë Gin Français Bio - Tonic Fever Tree - Épices françaises by « Nomie »

Basil Smash 11 €
Anaë Gin Français Bio - Basilic - Verjus

Taste of Collins 12 €
Anaë Gin Français Bio - Sirop miel et thym citronné - Kombucha cardamome

Le Mauresco 12 €
Anaë Gin Français Bio - Pastis Mauresco - Cordial Orgeat, cédrat, aneth - Jus de citron - Blanc d'œuf

BAR À CAFÉ L'OR BARISTA C3

L'OR BARISTA vous offre gracieusement une seléction unique de cafés :
Ristretto n°11 / Espresso Splendente n°7 / Espresso Saveur Caramel / Espresso Saveur Chocolat / Espresso Saveur Vanille / Espresso Decaffeinato n°6 / Lungo Profondo n°8 / Extra-Long n°5

Lors des temps forts du festival, le chef Mohammed Cheikh propose une expérience gustative mets et cafés L'OR BARISTA. Un triporteur vous attend également dans les allées du festival.

chronofresh

Chronofresh accompagne les entreprises dans la livraison express de leurs produits alimentaires secs, frais et surgelés en France et à l'international

Chronofresh SAS 3 boulevard Romain Rolland 75014, RCS Paris 509 210 472, Capital social 4.701.200€ | Contactez-nous sur www.chronofresh.fr

ENTREZ DANS LA BOÎTE NOIRE LES HALLES METRO

Entrez dans la Boite Noire et plongez dans un univers étonnant où il vous faudra deviner, les yeux bandés, les mets sélectionnés par Les Halles METRO qui vous seront proposés. Le Petit Ballon s'y associe pour vous initier à l'art de la dégustation à l'aveugle lors des sessions dédiées à l'œnologie. Chaque participant, en devinant les bons ingrédients, pourra gagner une carte cadeau « the fork » d'une valeur de 20€*. Animation immersive gratuite. Inscription sur place**. Créneaux toutes les 20 min environ.
Les Halles Métro Stand C1

** À utiliser, après avoir réservé votre table dans un restaurant sur la plateforme « the fork », au moment de régler votre addition. La dotation ne pourra pas être échangée contre la valeur en espèces ni contre toute autre dotation.*

*** Les séances dédiées au Petit Ballon sont réservées aux +18 ans.*

ANIMATIONS JEUDI

SESSION SOIRÉE

18h30 :
Golden Hour L'OR en présence de Mohamed Cheikh, dégustation de créations exclusives en association avec les cafés L'OR Espresso
- Stand L'OR C3

19h30 :
Démonstration d'Alba Pezone et dégustation de Fusilloni Al Bronzo aux câpres et olives
- Stand Galleria al Bronzo
- Stand Galleria al Bronzo C2

19h30 > 21h00 :
Rencontre autour des créations gourmandes du chef Wilfried Romain & cocktails signatures de la marque de whisky Singleton
- Stand The Singleton W16

20h30 :
Golden Hour L'OR en présence de Mohamed Cheikh, dégustation d'un café glacé et d'une création culinaire exclusive signés par le Chef
- Stand C3

21h00 :
Démonstration de Chloé Charles x Olala!, la nouvelle génération de produits de la mer
- Stand Olala! E15

21h00 > 22h00 :
Dégustations à l'aveugle du Petit Ballon dans la Boite Noire - Couleur, région, cépage, assemblage, appellations associées : saurez-vous les reconnaître ?
- Stand La Boite Noire C1

21h50 > 23h00 :
Masterclasse de cuisine avec Charline Stengel, gagnante d'Objectif Top Chef saison 6
- Stand ALL C6

Galeries Lafayette
LE GOURMET

DU 11 AU 21 MAI

LE GOURMET DES GALERIES LAFAYETTE HAUSSMANN,
PARTENAIRE DE TASTE OF PARIS VOUS OFFRE

15%
DE REMISE EN MAGASIN*

SUR PRÉSENTATION DE CETTE PAGE EN CAISSE AU REZ-DE-CHAUSSÉE BAS DU MAGASIN

3957805500154

*Du jeudi 11 au dimanche 21 mai 2023 offre valable sur présentation de cette page à la caisse du rez-de-chaussée bas du Gourmet des Galeries Lafayette de Paris Haussmann.
Offre sur cette page à usage unique. Offre non cumulable avec toute autre offre ou avantage en cours. Hors points rouges et offre de restauration.
La remise est plafonnée à 10% sur l'ensemble de la Cave Paris Haussmann, hors zones grands vins nommées «La Rotonde» et «Le Sésame» et hors références Points Rouges.

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé, www.mangerbouger.fr

Ne pas jeter sur la voie publique.

LEXUS,
VOITURE OFFICIELLE
DE TASTE OF PARIS 2023.

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING*

Gamme Lexus RZ 100% Électrique : consommation d'énergie électrique min/max (Wh/km) et émissions de CO_2 : 170/183 (WLTP) et 0 à l'usage, hors pièce d'usure. *Vivez l'exceptionnel.

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. Pensez à covoiturer. Au quotidien, prenez les transports en commun.
#SeDéplacerMoinsPolluer

ANIMATIONS VENDREDI

SESSION JOURNÉE

12h00 : Démonstration d'Alba Pezone et dégustation de Fusilli Al Bronzo, pesto alla calabrese et tomates marinées - *Stand Galleria al Bronzo C2*

12h30 > 14h30 : Rencontre autour des créations gourmandes du chef Wilfried Romain & cocktails signatures de la marque de whisky Singleton - *Stand The Singleton W16*

13h30 : (Ré)apprendre la dégustation de vin avec Jean-Michel Deluc - *Stand Petit Ballon E13*

13h30 : Démonstration de Chloé Charles x Olala!, la nouvelle génération de produits de la mer - *Stand Olala! E15*

13h30 > 14h30 : Dégustations à l'aveugle du Petit Ballon dans la Boite Noire - Couleur, région, cépage, assemblage, appellations associées : saurez-vous les reconnaître ? - *Stand La Boite Noire C1*

14h40 > 15h40 : Battle de chefs entre Louis-José Bangard, chef du restaurant Millésime au Mercure Paris Porte de Versailles et Johan Thierry, chef du 16.9° au Mercure Paris Boulogne - *Stand ALL C6*

15h00 : Golden Hour L'OR en présence de Mohamed Cheikh, dégustation d'une création culinaire exclusive imaginée par le Chef en association avec un café extra long L'OR Barista - *Stand L'OR C3*

SESSION SOIRÉE

19h00 > 23h30 : Dédicace du livre 'Une année de Pâtisseries' par Charles et Ava - *Stand Fou de Pâtisserie N7*

19h00 : Golden Hour L'OR en présence de Mohamed Cheikh, dégustation d'une création culinaire exclusive imaginée par le Chef en association avec un espresso L'OR Arabica Bourbon - *Stand L'OR C3*

19h30 : Démonstration de Guillaume Catinot et dégustation de Fusilli Al Bronzo, pesto alla calabrese et tomates marinées - *Stand Galleria al Bronzo C2*

19h30 > 22h30 : Rencontre autour des créations gourmandes du chef Wilfried Romain & cocktails signatures de la marque de whisky Singleton - *Stand The Singleton W16*

20h30 : Démonstration de Chloé Charles x Olala!, la nouvelle génération de produits de la mer - *Stand Olala! E15*

21h00 : Golden Hour L'OR en présence de Mohamed Cheikh, dégustation d'un café glacé et d'une création culinaire exclusive signés par le Chef - *Stand L'OR C3*

21h00 > 22h00 : Dégustations à l'aveugle du Petit Ballon dans la Boite Noire - Couleur, région, cépage, assemblage, appellations associées : saurez-vous les reconnaître ? *Stand La Boite Noire C1*

22h10 > 23h10 : Masterclasse pâtisserie avec Louise Riot, cheffe pâtissière du MGallery Paris Molitor - *Stand ALL C6*

22h45 : Carte blanche à Fou de Pâtisserie qui invite Etienne Leroy, chef pâtissier de la Maison Lenôtre vainqueur du Trophée 2023 de la Bûche de l'année. - *Théâtre Laurent-Perrier*

15€ OFFERTS
sur votre 1ère réservation avec le code
TASTE2023

thefork

On se fait un resto ?

Où que vous soyez, trouvez et réservez en 3 clics les meilleurs restaurants : près de chez vous, partout en France et en Europe !

Téléchargez l'application TheFork

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

*Code valable jusqu'au 11/06/2023 pour une première reservation faite sur l'application TheFork et dans les restaurants partenaires TheFork PAY

ANIMATIONS SAMEDI

SESSION JOURNÉE

12h00 > 16h00 : Présentation des formations du Moulin sur les métiers de la boulangerie par Benoit Reffin, directeur de l'école Bourgeois Frères - *Stand Fou de Pâtisserie N7*

12h00 : Démonstration de Guillaume Catinot et dégustation de Tortiglioni Al Bronzo au pesto basilico & limone, stracciatella di bufala - *Stand Galleria al Bronzo C2*

12h00 : Golden Hour L'OR en présence de Mohamed Cheikh, dégustation d'une création culinaire exclusive imaginée par le Chef en association avec un café extra long L'OR Barista - *Stand L'OR C3*

12h30 : Démonstration de Chloé Charles x Olala!, la nouvelle génération de produits de la mer - *Stand Olala! E15*

12h30 > 14h30 : Rencontre autour des créations gourmandes du chef Wilfried Romain & cocktails signatures de la marque de whisky Singleton - *Stand The Singleton W16*

13h30 : (Ré)apprendre la dégustation de vin avec Jean-Michel Deluc - *Stand Petit Ballon E13*

13h30 > 16h00 : Dédicace du livre 'Givré' par Emmanuel Ryon, Champion du Monde de Pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France glacier - *Stand Fou de Pâtisserie N7*

13h30 > 14h30 : Dégustations à l'aveugle du Petit Ballon dans la Boite Noire - Couleur, région, cépage, assemblage, appellations associées : saurez-vous les reconnaître ? *Stand La Boite Noire C1*

14h00 : Golden Hour L'OR en présence de Mohamed Cheikh, d'une création culinaire exclusive imaginée par le Chef en association avec un espresso L'OR Arabica Bourbon - *Stand L'OR C3*

14h40 > 15h40 : Masterclasse pâtisserie avec Benoît Coulet, chef pâtissier du restaurant Ariette du Pullman Paris Centre-Bercy - *Stand ALL C6*

SESSION SOIRÉE

19h00 > 23h30 : Dédicace du livre 'Mes flans pâtissiers' par Ju Chamalo - *Stand Fou de Pâtisserie N7*

19h30 : Démonstration d'Alba et dégustation de Tortiglioni Al Bronzo au pesto basilico & limone, stracciatella di bufala - *Stand Galleria al Bronzo C2*

19h30 > 22h30 : Rencontre autour des créations gourmandes du chef Wilfried Romain & cocktails signatures de la marque de whisky Singleton - *Stand The Singleton W16*

20h00 : Golden Hour L'OR en présence de Mohamed Cheikh, dégustation d'un café glacé et d'une création culinaire exclusive signés par le Chef - *Stand L'OR C3*

20h30 : Démonstration de Chloé Charles x Olala!, la nouvelle génération de produits de la mer - *Stand Olala! E15*

21h00 > 22h00 : Dégustations à l'aveugle du Petit Ballon dans la Boite Noire - Couleur, région, cépage, assemblage, appellations associées : saurez-vous les reconnaître ? *Stand La Boite Noire C1*

21h30 : (Ré)apprendre la dégustation de vin avec Jean-Michel Deluc - *Stand Petit Ballon E13*

22h10 > 23h10 : Masterclasse cuisine et mixologie avec Martin Simolka, chef du restaurant Rivages et Roberto Catalano, mixologue du bar du Sofitel Le Scribe Paris Opéra - *Stand ALL C6*

AIRFRANCE
La Suite Villa HOTEL & SPA
Clément HABITATION
taste PARIS

ANIMATIONS DIMANCHE

SESSION JOURNÉE

12h00 : Démonstration de Guillaume Catinot et dégustation de Mezzi Rigatoni Al Bronzo au beurre fumé, Parmigiano Reggiano et poivre de Sichuan - *Stand Galleria al Bronzo C2*

12h00 : Golden Hour L'OR par Mohamed Cheikh, dégustation d'une création culinaire exclusive imaginée par le Chef en association avec un café extra long L'OR Barista - *Stand L'OR C3*

13h00 > 15h00 : Rencontre autour des créations gourmandes du chef Wilfried Romain & cocktails signatures de la marque de whisky Singleton - *Stand The Singleton W16*

13h30 : Démonstration de Chloé Charles x Olala!, la nouvelle génération de produits de la mer - *Stand Olala! E15*

13h30 > 14h30 : Dégustations à l'aveugle du Petit Ballon dans la Boite Noire - Couleur, région, cépage, assemblage, appellations associées : saurez-vous les reconnaître ? *Stand La Boite Noire C1*

14h00 : Golden Hour L'OR par Mohamed Cheikh, d'une création culinaire exclusive imaginée par le Chef en association avec un espresso L'OR Arabica Bourbon - *Stand L'OR C3*

14h40 > 15h40 : Masterclasse cuisine avec Mathieu Klein, chef du Terroir & Co du Sofitel Strasbourg Grande Île - *Stand ALL C6*

SESSION SOIRÉE

19h30 : Démonstration de Guillaume Catinot et dégustation de Mezzi Rigatoni Al Bronzo au beurre fumé, Parmigiano Reggiano et poivre de Sichuan - *Stand Galleria al Bronzo C2*

20h00 : Golden Hour L'OR en présence de Mohamed Cheikh, dégustation d'un café glacé et d'une création culinaire exclusive signés par le Chef - *Stand L'OR C3*

20h30 : Démonstration de Chloé Charles x Olala!, la nouvelle génération de produits de la mer - *Stand Olala! E15*

21h00 > 22h00 : Dégustations à l'aveugle du Petit Ballon dans la Boite Noire - Couleur, région, cépage, assemblage, appellations associées : saurez-vous les reconnaître ? *Stand La Boite Noire C1*

22h10 > 23h10 : Masterclasse pâtisserie avec Romain Castet, chef pâtissier « Bijou Pâtisserie » du Sofitel Dubaï The Obelisk - *Stand ALL C6*

alain milliat
INFUSIONS
GLACEES
Bio et fabriquées en France

sans sucres ajoutés
sans arômes ajoutés

Retrouvez nous sur notre stand E9 !

STAND E2 .CHINA MOUTAI
164 BOULEVARD MASSÉNA 75013 PARIS TEL: +33 9 52 65 70 50 51 RUE DES MATHURINS 75008 PARIS TEL: +33 1 77 12 73 33 @MOUTAIFR CONTACT@CHINAMOUTAI.FR

TASTE OF PARIS SE VIT EN FAMILLE !

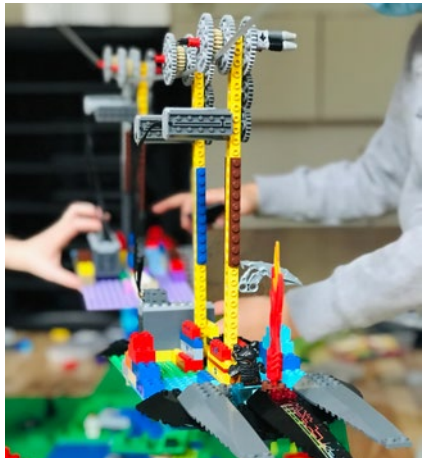
Rendez-vous pendant tout le weekend au Citizenkid Corner - l'espace dédié aux enfants - pour de nombreuses activités autour de la gastronomie sur les sessions déjeuner.

AU PROGRAMME

CitizenKid.com
Le city-guide pour les sorties des enfants

- Fabrique ton plat en LEGO®… et présente-le sur le bar à sushi, animé par **Playwell**
- Fais toi maquiller comme un chef, décore ton cup cake, crée ton propre origami et participe aux ateliers mini barbes à papa avec **La Boite à Crayon**
- Dessine des natures mortes autour de la gastronomie, colorie des recettes emblématiques des cabarets et part à la découverte des vignes de Montmartre et des Cabarets grâce au **Musée de Montmartre**
- Régale toi avec tes fromages préférés : la **Vache qui Rit**, **Kiri** et **Babybel** !

Les enfants restent sous la responsabilité de leurs parents.



Théâtre Laurent-Perrier

Animé par Loïc Ballet accompagné des élèves de l'École Ducasse

Accès libre selon les horaires indiqués.

JEUDI 11 MAI

19H45 > 20H15 **Philippe Mille** / Les Crayères – Laurent-Perrier
20H45 > 21H15 **Jade Genin** / Jade Genin Chocolat
21H45 > 22H15 **Yazid Ichemrahen** / Ycone Paris
22H45 > 23H15 **Anne Coruble** / The Peninsula Paris

VENDREDI 12 MAI

12H00 > 12H30 **Mohamed Cheikh** / L'Or Espresso
13H00 > 13H30 **Julien Serri** / ICE – Agence Italienne
14H00 > 14H30 **Patrick James** / MINORQUE
15H00 > 15H30 **Romain Meder** – **Guillaume Smagghe** – **Blandine Paris** / Refettorio

19H45 > 20H15 **Jimmy Desrivières** / Pleine Terre – La Martinique
20H45 > 21H15 **Christian Le Squer** / Le Cinq & **Michel Roth** / La Table Cachée – Laurent-Perrier
21H45 > 22H15 **Julien Caligo** / Monique
22H45 > 23H15 **Etienne Leroy** / Lenôtre – Fou de Pâtisserie

SAMEDI 13 MAI

12H00 > 12H30 **Jean-François Piège** / Le Grand Restaurant
13H00 > 13H30 **Alba Pezone** / BARILLA
14H00 > 14H30 **Chloé Charles** / Lago – Anaë
15H00 > 15H30 **Jordan Talbot** / Lucas Carton – Prix de la Pâtisserie de Paris

19H45 > 20H15 **Le Petit Ballon**
20H45 > 21H15 **Pierre Sang Boyer** / Maison Pierre-Sang – Laurent-Perrier
21H45 > 22H15 **Arnaud Baptiste** / Colvert

DIMANCHE 14 MAI

12H00 > 12H30 **Wilfried Romain** / The Singleton
13H00 > 13H30 **Bérangère Fagart** / Sélune
14H00 > 14H30 **Merouan Bounekraf** / Happyvore
15H00 > 15H30 **Éric Ticana** / Seafood from Norway

19H45 > 20H15 **Christophe Aribert** / Maison Aribert
20H45 > 21H15 **Denny Imbroisi** / IDA – Laurent-Perrier
21H45 > 22H15 **Silamaka Soukouna** / Pâtisserie SILAX

Programme susceptible de modifications.

L'ATELIER ROSIÈRES

Animé par Lisa-Marie Marques accompagnée des élèves de l'École Ducasse

Inscription sur place à l'Atelier Rosières dès votre arrivée, selon disponibilité.

JEUDI 11 MAI

Session soirée 20H00 > 20H45 / 21H15 > 22H00 / 22H30 > 23H15
Julian Mercier / École Ducasse

VENDREDI 12 MAI

Session journée 12H15 > 13H00 / 13H30 > 14H15 / 14H45 > 15H30
Hugo Bourny / Lucas Carton

Session soirée 20H00 > 20H45
Tony Salomon / Hôtel Molitor &
Marie-Antoinette Séjean / La Martinique

21H15 > 22H00 / 22H30 > 23H15
Réalisation de cocktails à base de rhum agricole AOC / La Martinique

SAMEDI 13 MAI

Session journée 12H15 > 13H00 / 13H30 > 14H15 / 14H45 > 15H30
Martin Simolka / Sofitel Le Scribe Paris Opéra

Session soirée 20H00 > 20H45 / 21H15 > 22H00 / 22H30 > 23H15
Dina Nikolaou / Evi Evane

DIMANCHE 14 MAI

Session journée 12H15 > 13H00 / 13H30 > 14H15 / 14H45 > 15H30
Tiphaine Mollard & **Romain Casas** / DEUX

Session soirée 20H00 > 20H45 / 21H15 > 22H00 / 22H30 > 23H15
Clément Vergeat / Tamara

ÉCOLE DUCASSE
MASTER MORE THAN COOKING

L'École Ducasse assure le service à l'Atelier Rosières et au Théâtre Laurent-Perrier. Fondée en 1999, École Ducasse est une référence mondiale incontestable en matière d'excellence pédagogique dans le domaine des arts culinaires et de la pâtisserie. Nous partageons l'expertise et la vision du chef Alain Ducasse pour viser l'excellence dans la pratique.

Les Halles MÉTRO nous accompagnent dans l'approvisionnement des ingrédients pour les cours de cuisine de l'Atelier Rosières, sélectionnés avec soin auprès de producteurs de qualité.

Programme susceptible de modifications.

SCANNEZ, RÉSERVEZ, DÉGUSTEZ

VIVEZ VOTRE PROCHAINE EXPÉRIENCE CULINAIRE D'EXCEPTION

Quelles que soient vos envies, entrez dans un monde de saveurs ! Retrouvez notre sélection d'adresses prêtes à faire voyager vos papilles pour un dîner romantique, un déjeuner d'affaires ou un brunch entre amis.

Réservez votre prochain restaurant en quelques clics gratuitement grâce au site Restaurants & Bars.