



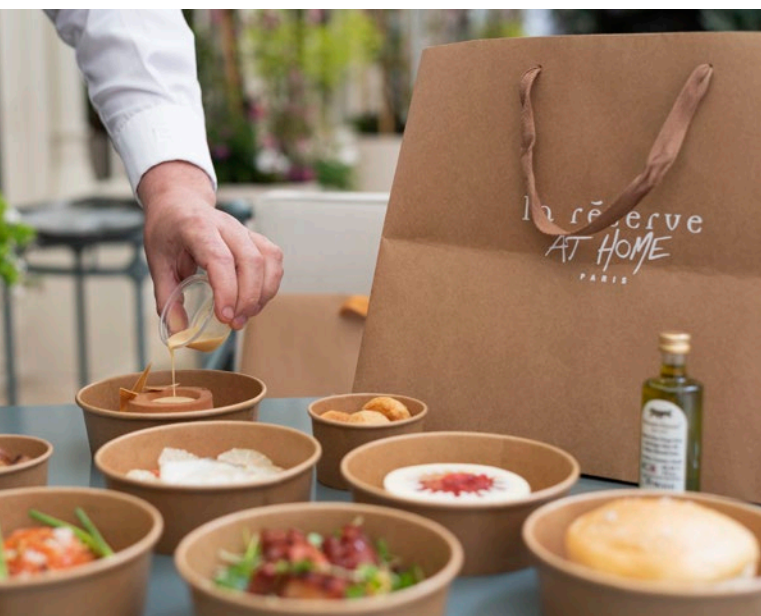
LE
FESTIVAL
DES
CHEFS

Taste
PARIS
FESTIVAL

16-19 SEPTEMBRE 2021
GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE

CAHIER DE TENDANCES TASTE OF PARIS 2021

Depuis maintenant six éditions, Taste of Paris identifie les tendances de la scène gastronomique parisienne et française et les met en scène le temps d'un festival de quatre jours au sein du Grand Palais Éphémère, offrant ainsi aux chefs un terrain d'expression pour faire découvrir leurs plats et leurs identités au plus grand nombre. Chaque année, Taste of Paris s'efforce de rendre compte de la scène culinaire à un instant T, reflétant ainsi les chefs qui font l'actualité, les ouvertures les plus marquantes ou encore les nouvelles tendances qui émergent, véritables reflets d'une cuisine toujours en mouvement. Cette connaissance pointue et ce travail de renouveau dans le monde de la gastronomie permet à Taste of Paris de poser son regard sur ce qui fait aujourd'hui vibrer les passionnés.



La cuisine étoilée bousculée

Frappée de plein fouet par la crise sanitaire, la gastronomie étoilée a connu une année très compliquée oscillant entre fermeture totale et volonté de se réinventer avec une offre à emporter de qualité. La Réserve de **Jérôme Bancstel** ou **David Toutain** furent quelques-uns des exemples les plus probants, réussissant à allier qualité de l'offre, facilité de remise en température et optimisation des contenants. Cette période fut aussi l'occasion pour les grands noms de bouger les lignes en allant vers des propositions plus en adéquation avec le quotidien et le budget qui en découle. Ce fut notamment le cas pour **Yannick Alleno** qui propose désormais un burger chez

Beaupassage ou encore le lancement d'un food truck par **Anne-Sophie Pic**, pour ne citer qu'eux. Le questionnement de l'avenir fut bien sûr sur toutes les lèvres et la reprise d'autant plus complexe pour certains établissements, confrontés à une pénurie de personnel peu prêts à reprendre un rythme en dissonance avec une vie sociale classique. Certains restaurateurs ont d'ailleurs pris les devants en prenant la décision de n'ouvrir que quelques jours par semaine à l'image d'**Alexandre Mazzia** (AM – Marseille) ou de fermer le restaurant une fois l'heure de Cendrillon passée comme **Eric Guerin** (La Mare aux Oiseaux – St Joachim). Les lignes bougent et les restaurateurs doivent désormais s'adapter pour répondre à la fois aux attentes du client et au souhait d'offrir une qualité de travail différente. Cependant le carnet de réservation n'a jamais été aussi plein comme c'est le cas au Pré Catelan de **Frédéric Anton** ou chez **Kei Kobayashi** dont le nouveau look & feel du restaurant attise déjà les palais les plus pressés. Enfin, l'arrivée très scrutée - et parfois vivement critiquée - de **Jean Imbert** à la tête des cuisines de l'hôtel Plaza Athénée montre que l'univers de la food est loin d'être figé et que les codes s'en trouvent parfois bousculés.



Une jeune génération qui s'affranchit des codes

Si le monde des palaces a fait rêver les uns et les grandes maisons formé les autres, la nouvelle génération de chefs se plaît à s'affranchir des codes d'une gastronomie classique pour aller jouer leur propre morceau de musique dans des lieux qui leur correspondent. C'est justement dans cette veine que s'inscrivent, entre autres, **Mory Sacko** dont l'ouverture de son restaurant MoSuke a fait grand bruit en 2020 et qui s'est illustré pendant le confinement avec MoSugo, son offre à emporter, dont le retour est annoncé pour la rentrée, ou encore **Matthias Marc** qui, avec Liquide, son deuxième restaurant après Substance, propose une offre qui ravit les Parisiens avides de tapas de haut vol dans une ambiance vibrante. Même constat du côté de **Cyril Lignac**

qui après avoir fermé son restaurant étoilé a décidé de prendre un chemin plus décomplexé en ouvrant Le Bar des Pré et vient de lancer Isha, sa propre version de la trattoria italienne. Cette volonté de proposer une offre plus accessible, portée sur le goût et l'expérience, marque le reflet des attentes du public, en particulier dans la tranche 25-40 ans, qui est à la recherche de lieux à l'identité marquée avec une offre qui invite à la détente et la découverte.

Des résidences de plus en plus en vogue

Si cette nouvelle génération aime s'affranchir des contraintes classiques d'un restaurant, c'est aussi parce qu'elle aime garder cette part de liberté qui lui permet de mener plusieurs projets de front et de s'exprimer au sein de lieux en adéquation avec ses identités

culinaires. Cette approche libérée offre une marge de manœuvre intéressante aux investisseurs ou aux lieux en recherche d'un nom qui feront résonner la gastronomie et devenir ainsi de véritable lieux de destination le temps de quelques mois. C'est également une manière pour les chefs de s'exprimer pleinement, se focalisant essentiellement sur leur identité culinaire, tel qu'on a pu le constater avec **Mohammed Cheikh** en résidence - très réussie - chez Manzili, **Sarah Mainguy** au Grand Vacarme durant tout l'été, **Diego Alary** la désormais star du réseau Tik Tok aux commandes du Wanderlust, ou encore **Julien Sebbag** au sein de la concession Moma Group au Palais de Tokyo.



La gastronomie au service de la culture

La gastronomie devient également, et de plus en plus, un passage obligé pour les lieux de culture qui capitalisent sur des cartes signées par des noms porteurs, véritable faire-venir au sein de ces institutions dont la table fait désormais partie intégrante de la visite d'une exposition. À ce titre, la gastronomie entre doucement dans le monde culturel, étendard d'un art de vivre à la française - du tableau au bout de fourchette - à l'image de **Jean-François Piege** à l'Hotel de la Marine, de **Michel et Sébastien Bras** à la Bourse du Commerce - déjà habitués du Musée



Soulages à Rodez - **Chloé Charles** au Musée Carnavalet ou encore **Gerald Passedat** au Mucem de Marseille il y a quelques années. La gastronomie s'inscrit alors comme lieu de destination, offrant ainsi au grand public une nouvelle manière de vivre leurs sorties culturelles.

Cette équation d'une gastronomie comme faire-venir au-delà du concept premier d'un lieu fait désormais partie des composantes incontournables d'un nouveau lancement comme c'est le cas au sein de la Samaritaine qui a intégré son offre de restauration comme l'un des piliers centraux de sa communication, ciblant ainsi les foodies - au-delà des fashionistas - avides de découvrir une institution lyonnaise par **Matthieu Viannay** et son restaurant Voyage alors que l'ouverture très attendue du Cheval Blanc avec **Arnaud Donckele** aux commandes secondé par Maxime Frédéric sur l'offre sucrée à la rentrée devrait faire grand bruit.

Une prise de commandes des femmes

Non sans reste, la scène culinaire féminine continue de s'affirmer pour le mieux. Le confinement fut pour beaucoup d'entre elles une manière de se réinventer et de créer de nouvelles offres tels que **Stéphanie Le Quellec** et son épicerie MAM - déjà aux commandes de son restaurant La Scène ; **Beatriz Gonzalez** et son offre Taco Mesa dédiée à la street food mexicaine après le succès de ces deux autres adresses Neva Cuisine et Coretta ;

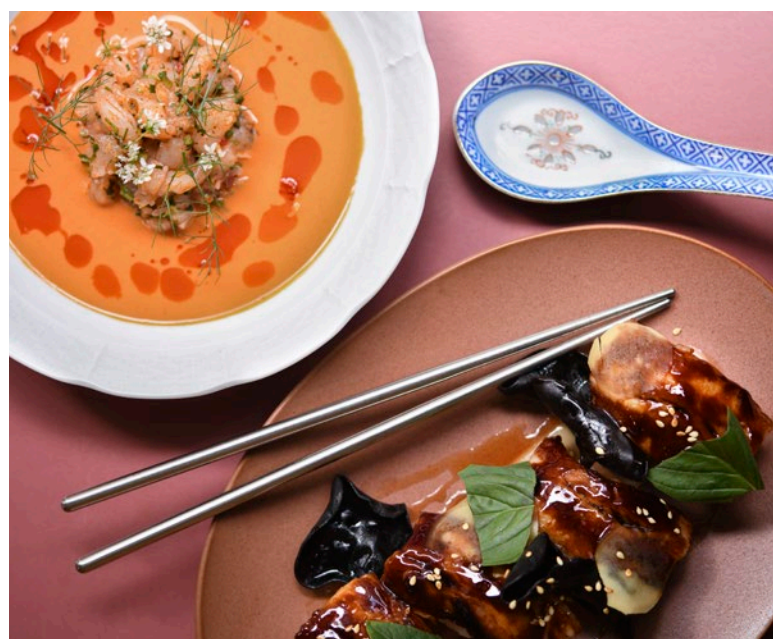


Alessandra Montagne en a profité pour finaliser l'ouverture de son nouveau restaurant Nosso, s'offrant ainsi tout l'espace nécessaire pour cette autodidacte qui fit ses premières armes chez Temporo, un restaurant dans un mouchoir de poche. **Amandine Chaignot** et son adresse Pouliche a continué de soutenir les producteurs en proposant un marché ouvert au sein de son restaurant le temps du confinement et s'apprête à ouvrir Café de Luce dans le quartier Montmartre faisant la part belle à une cuisine française de bistrot. **Julia Sedefdjian** a revu une partie de son offre en continuant dans la veine méditerranéenne chère à ses origines niçoises au sein de Baieta et continue son développement avec Ciceron, dédié aux pois chiches dans ses formes les plus nutritives.

Une cuisine du monde de plus en plus pertinente

Si la France est éminemment reconnue pour sa gastronomie à travers le monde, elle s'ouvre de plus à plus à la cuisine internationale, rattrapant doucement son retard sur son voisin britannique. C'est notamment le cas pour la cuisine israélienne dont la vague a déferlé sur Paris il y a quelque années, menée notamment par Miznon, Balagan, Shabour, Tavlin ou encore Salatim dans un esprit plus street food. Si l'Italie reste tout de même

en haut du podium parmi le type de cuisine le plus plébiscité avec de belles adresses signées **Simone Zanoni** (Le George), **Giovanni Passerini** (Passerini), **Simone Tondo** (Racines), **Denny Imbroisi** (IDA), c'est du côté de l'Asie que les regards commencent à se tourner avec le lancement remarqué de Brigade du Tigre par **Adrien Ferrand** et **Galien Emery** qui revisitent à leur manière – et de façon pertinente – les plats qui ont marqué leurs nombreux périple. Cette ligne conductrice qui tend à émerger est également marquée par l'ouverture réussie de Jugaad mené par **Manoj Sharma** qui dépoussière la cuisine indienne, dans une approche à la fois contemporaine et maîtrisée sur le plan technique. Cette montée en puissance des cuisines du monde n'en est pas à son premier coup d'essai et Paris regorge d'adresses pour tous les genres mais c'est la qualité de l'assiette qui est ici particulièrement remarquable. Il suffit d'aller faire un tour également chez Spoon d'**Alain Ducasse** pour s'en apercevoir ou de pousser la porte de restaurants plus typiques tels que IBRIK d'Ecaterina Paraschiv-Poirson, dédié à la cuisine des Balkans ou encore Homer Lobster crée par **Moïse Sfez** qui a remporté le titre de meilleur lobster roll du monde lors du dernier championnat au cœur du Connecticut. Preuve en est aussi le succès de la Bao Family menée par **Celine Chung** qui lors de son ouverture à l'été 2020 a vu de nombreuses files d'attente le long du Canal Saint Martin se presser pour découvrir la promesse – tenue – d'une cuisine jusqu'alors réservée au 13^e arrondissement de Paris.





Un regain pour le pain

Si la grande histoire d'amour des Français pour le pain a connu quelques passages en eaux troubles ces dernières années avec une consommation quotidienne en baisse, l'effet confinement semble avoir servi de thérapie conjugale, à l'instar des nombreux levains nés au moment où la planète se mettait en pause. Sur une note plus sérieuse, ces dernières années ont vu l'émergence de ces nouvelles boulangeries prêtes à dépoussiérer le métier en rendant l'offre plus tendance comme l'ont bien senti **The French Bastards**, **Mamiche**, **Ten Belles**, **Utopie** ou encore **Babka Zana**, exemples tout trouvés d'une nouvelle génération de boulangers qui sait allier savoir-faire et présence intelligemment orchestrée sur les réseaux sociaux, faisant entrer la boulange dans l'air du cool.

La pâtisserie, valeur refuge

Difficile de faire l'impasse sur le phénomène qui a porté la scène culinaire parisienne ces 5 dernières années : la pâtisserie, largement menée par **Cedric Grolet**, alors chef pâtissier du Meurice puis passé aux commandes de sa propre boutique dans le quartier d'Opéra. Les palaces ont d'ailleurs bien senti le mouvement avec la starification de leur chefs pâtissiers et la volonté de rendre leurs créations accessibles à un plus grand nombre, comme c'est le cas avec la mise en place de

pop-up selon les rendez-vous de l'année au sein d'un corner bien pensé à l'Hotel Four Seasons George V, vitrine de choix pour les créations de **Mickael Bartocetti** ou le souhait du Ritz Paris de mettre en avant son chef pâtissier **François Perret** au sein d'un espace dédié Le Comptoir Ritz Paris. Si ces quelques noms semblent être des exceptions, c'est sans noter la vaste dynamique qui continue de montrer l'engouement des Parisiens pour le sucré. Cette tendance continue de se confirmer avec le succès des grandes maisons que sont **Pierre Hermé**, **Philippe Conticini**, **Christophe Michalak**, les ouvertures en cours de **Yann Couvreur**, la nouvelle adresse très attendue de **Jeffrey Cagnes** à la rentrée, le lancement de CinqSens de **Nicolas Paciello** en 2020, les projets de **Claire Heitzler**, ou encore l'approche engagée de **Nina Metayer** pour une pâtisserie responsable à travers Delicatissierie.



La restauration prend le virage écologique

La notion d'une cuisine éco-responsable prend de plus en plus le pas dans la conscience des chef.fe.s qui font le choix d'une restauration vertueuse dans leur approche de la cuisine et la réflexion de leur offre. Si certains ont déjà pris le train il y a quelques années, à l'image du mouvement lancé autour de la naturalité par **Alain Ducasse** et **Romain Meder**, de l'engagement marqué de **Christophe Aribert** au sein de sa Maison Aribert envers une



autosuffisance et des producteurs triés sur le volet, d'une restauration en conscience par **Nadia Sammut** à la Ferrière ou d'une approche très en phase avec les éléments - et notamment le calendrier lunaire - de **Mauro Colagreco** chez Mirazur, la cuisine responsable est désormais au cœur des enjeux quotidiens à la fois en terme d'approvisionnement, de respect des saisons, de la connaissance de ses producteurs et d'impact carbone le plus neutre possible. C'est dans cette volonté de faire bouger les lignes sur ce sujet et de mettre en avant les restaurateurs qui ont décidé de s'engager dans une restauration durable que des labels comme **Ecotable** ont émergé, permettant ainsi aux chefs de valoriser leur approche et d'être accompagnés dans leur transition écologique.

La cuisine en vogue sur les écrans

La cuisine continue également son bout de chemin sur les écrans, soutenue par une année confinée où les plaisirs de la table se jouaient aussi à portée de télécommande et de réseaux sociaux. Ainsi, jamais la programmation de **Top Chef** n'aura réuni autant de chefs étoilés et de stars de la

cuisine internationale que cette dernière saison, démontrant que les programmes culinaires ont toujours le vent en poupe. TMC l'a d'ailleurs bien senti en programmant cet été toute une série documentaire qui part à la rencontre d'une dizaine de chef.fe.s les mettant en scène dans leur environnement personnel et professionnel. La gastronomie est aussi au cœur de la délicieuse série **Foodie Love**, diffusée actuellement sur Arte.tv et qui place la nourriture au centre de la rencontre amoureuse. Cette tendance déjà amorcée par Netflix avec sa série phare **The Chef's Table** ou des épisodes réussis de **A Chef in a Truck** mettant en scène le chef pâtissier **François Perret** et son road trip en Californie devrait continuer à nous régaler.



Alors que la restauration se réveille d'une année qui fut l'occasion d'une remise à zéro des compteurs pour beaucoup et d'une réflexion sur la manière d'aborder les prochains mois et les prochaines années, jamais les projets n'ont été aussi riches ni aussi nombreux. Certes, le monde de la restauration doit encore faire face à des problématiques fortes – les conséquences de la crise sanitaire et la pénurie de personnel sont parmi les enjeux majeurs des prochains mois – mais c'est aussi un nouveau champ des possibles qui s'ouvre dans cette ère où l'écoresponsabilité et la prise de conscience seront les nouveaux curseurs pour continuer à nourrir les affamés que nous sommes.