cliquez ici si le communiqué de presse ne s'affiche pas

## DU 11 AU 14 FÉVRIER 2016

# Taste of Paris dévoile son casting

Du 11 au 14 février, ce sont 18 chefs qui dresseront leurs « pop up » restaurants sous la Nef du Grand Palais. De la table trois étoiles aux jeunes talents, Taste of Paris saison II réunira l'excellence de la scène gastronomique parisienne mais aussi producteurs et artisans. Un Festival pointu et réjouissant avec plus de 24 000 festivaliers attendus cette année.

## Un casting alléchant

Sous la verrière du Grand Palais, la gastronomie française s'affiche en pleine lumière. Au casting des cuisiniers multi étoilés : Alain Ducasse et Romain Meder (Alain Ducasse au Plaza Athénée) Guy Savoy (Guy Savoy), Thierry Marx (Mandarin Oriental), Frédéric Anton (le Pré Catelan) ; la jeune génération prête à prendre la relève : Stéphanie Le Quellec (La Scène - Prince de Galles), Pierre Sang Boyer (Pierre Sang on Gambey), Julien Dumas (chef exécutif du Lucas Carton), Juan Arbelaez (Plantxa), Thibault Sombardier (Antoine) ; des Japonais disciples de la cuisine française : Kei Kobayashi (Kei), Riuji Teshima (Pages) ; des talents à suivre de très près comme Rafael Gomes (chef exécutif de Mauro Colagreco à Grand Cœur), le jeune Anglais Daniel Morgan (restaurant Salt) et Nicolas Beaumann (Maison Rostang) ; le cuisine d'auteur de Sébastien Gravé (Pottoka) et Hervé Rodriguez (MaSa) ou encore le chef pâtissier Yann Couvreur.

## Toujours plus de chefs

Pour cette 2e édition, ce sont donc 18 chefs qui ont répondu présent pour faire découvrir leurs plats au grand public, petits et grands, dès le jeudi 11 février au soir.

Ouvert comme un restaurant avec une session déjeuner - 11h30 à 16h00 - et une session dîner - 19h00 à 23h30 - Taste of Paris 2016 proposera plus de 60 plats signature et des créations inédites réalisés par les chefs, pour composer son menu selon ses envies. Dans une ambiance festive de marché gourmand, les stars de la cuisine hexagonale mettront les grands plats dans les petits, en toute simplicité.

Entrée, plat et dessert en bouchées de 5 € à 12 €, ce sera l'occasion unique d'aller à la rencontre des chefs au comptoir de leurs «pop up » restaurants dressés sous la Nef, sans se soucier de réserver ni du nombre de convives. Ici, pas besoin d'attendre pour avoir une table, les tables viennent à vous !

## Un festival de goûts

Taste of Paris, c'est aussi une centaine d'artisans et producteurs exigeants venus présenter et faire déguster leur terroir (confitures, cidres, caviar, poutargue, saumon fumé, huiles d'olive, vins de Bourgogne...). Un espace leur sera dédié avec une sélection très pointue orchestrée par le Collège Culinaire de France.

Au centre, le bar Laurent-Perrier proposera ses plus belles cuvées pour des accords effervescents. L'interactivité entre le public et les chefs sera au cœur de cette 2e édition avec un programme de festivités qui favorisera les échanges et le jeu à travers de nombreuses animations proposées tout au long des sessions.

Et qui dit Festival dit spectacle. Ce sera donc show devant sur les deux espaces Electrolux de Taste of Paris 2016 : atelier de cuisine pour percer les « Secrets de Chefs » et performances gastronomiques au « Théâtre des Chefs » où les chefs réaliseront un duo avec leur producteur favori.

## Des ateliers pour les chefs en herbe

La gastronomie, ce n'est pas que pour les grands ! Le samedi midi, Taste of Paris invitera les gastronomes en culotte courte à venir réaliser des recettes grâce à des cours de cuisine adaptés aux enfants sur l'espace Electrolux Secrets des Chefs, à prendre part à une chasse au trésor qui leur fera découvrir le Festival sous un angle ludique ou encore participer à des animations pour en savoir plus sur le monde de la gastronomie. Les samedi et dimanche, les chefs de l'Atelier des Sens animeront des cours de cuisine pour enfant d'une heure à 12h, 13h30 et 15h pour dix participants.

## Food amour

Fêter la Saint-Valentin à deux, et pourquoi pas à plusieurs au Grand Palais le dernier jour de Taste of Paris ? Sous la verrière, le dimanche 14 février sera aussi un grand moment de convivialité pour tous et où chacun pourra déclarer son amour pour la gastronomie.

## Des pass pour toutes les envies

Pour que la fête soit plus belle, les formules se sont adaptées aux besoins et aux envies de chacun avec un prix d'entrée pour le billet Découverte à 15 € le midi et 18 € le soir. Les plus enthousiastes pourront acheter directement le pass Gourmet à 45 € comprenant 35 € de crédits à dépenser auprès des restaurants et des bars. Le pass Premium à 138 € comprend quant à lui une entrée coupe-file, un accès privatif à l'open bar Champagne Laurent-Perrier et 45 € de crédits.

## Un festival 2.0

L'achat des plats et des boissons se fera grâce à un système de carte prépayée qui sera débitée à chaque passage sur un restaurant ou un bar, tous équipés d'un terminal. Les cartes pourront être préachetées via les points de ventes habituels de billetterie et récupérées sur le festival ou achetées et rechargées sur place. L'achat de produits auprès des artisans se fera directement.

## Né pour durer

Taste of Paris est l'un des derniers nés des Taste Festivals créés à Londres en 2004. La 2e édition parisienne s'inscrit dans un programme de 23 dates en 2016, de Toronto à Londres, en passant par Moscou, Abu Dhabi, Melbourne ou Auckland. Au total, sur toute la planète, 490 000 visiteurs Taste devraient dévorer 1,47 millions de plats.

## Les mots de l'organisateur

*« Nous nous réjouissons de la perspective de cette nouvelle édition de Taste of Paris qui s'annonce encore plus festive et prestigieuse. Les chefs, les visiteurs, les producteurs et partenaires, tous sont impatients de faire partie de ce nouveau rendez-vous de la gastronomie française, qui s'inscrit dans le véritable positionnement international des Taste Festivals à travers le monde. »*
**Thierry Vincenty, Directeur IMG Taste Festivals France.**

**À propos d'IMG**
IMG, entreprise internationale leader dans le sport-business, les médias et la mode, est présente dans plus de 25 pays à travers le monde. Les compétences d'IMG intègrent l'ensemble des métiers suivants : IMG Events & Média, division dont dépend l'organisation de « Taste of Paris », IMG College, Golf, Tennis, Performance et IMG Academy, IMG Fashion, IMG Models, IMG Clients, IMG Consulting, IMG Licensing, des joint-ventures en Chine, au Brésil et en Inde, et l'agence de management créative IMG Art & Commerce.
En 2014, IMG a été rachetée par WME, leader mondial dans la gestion des talents artistiques et musicaux.
Réunies, les deux entités regroupent désormais un portefeuille de clients sans équivalent, des partenariats stratégiques avec des marques et des sponsors, et de nombreux actifs dans le sport, les événements, le spectacle, la musique et la mode.

**À propos d'Electrolux, partenaire principal du Festival Taste of Paris**
Au fil des années, la marque Electrolux s'est imposée comme l'un des leaders du secteur de l'électroménager avec plus de 40 millions de produits vendus chaque année dans plus de 150 pays. Electrolux est le seul fabricant d'électroménager au monde à proposer des solutions complètes à la fois aux consommateurs et aux professionnels.
Proche des plus grands chefs, Electrolux équipe les cuisines de plus de 50% des chefs étoilés au Guide Michelin en Europe.
Electrolux est le partenaire principal du Festival Taste dans les plus grandes villes du monde. À l'occasion du Festival Taste of Paris, Electrolux vous invite à découvrir les astuces et les techniques des plus grands chefs à l'atelier Secrets des Chefs et lors de démonstrations au Théâtre des Chefs.

## Informations pratiques

Du jeudi 11 (soir) au dimanche 14 février
Grand Palais, 3 avenue du Général Eisenhower 75008 Paris

Session déjeuner de 11h30 à 16h - 15 € (entrée standard - crédits non inclus)
Session dîner de 19h à 23h30 - 18 € (entrée standard - crédits non inclus)
Plats entre 5 € et 12 €
Pass « Gourmet » 45 € (35 € de crédits inclus)
Pass « Premium » 138 € (coupe-file, accès open bar Champagne Laurent-Perrier et 45 € de crédits inclus)

Animations « Théâtre des Chefs » et « Secrets des Chefs » gratuites
Inscriptions pour les « Secrets des Chefs » sur place à chaque début de session (dans la limite des places disponibles)
Entrée gratuite pour les moins de 10 ans

Informations et réservations sur **www.tasteofparis.com**
Digitick et points de vente habituels


## Contacts presse

TASTE OF PARIS / WOKI TOKI
Pauline Mayot / pmayot@wokitokiparis.com
Eugénie Legendre / elegendre@wokitokiparis.com
01 53 34 64 33

IMG
Helen Janssen / helen.janssen@img.com
+33 (0)1 46 89 44 69


## Restez connectés

Rejoignez les réseaux sociaux de Taste of Paris pour être informés des toutes dernières actualités.

Avec la participation du Collège Culinaire de France

© 2016 Taste of Paris - IMG