



TENDANCE

PAR ALICE BOSIO
abosio@lefigaro.fr

TASTE OF PARIS

La crème des chefs de retour au Grand Palais

DU 11 AU 14 FÉVRIER, DIX-SEPT GRANDES TOQUES DE LA CAPITALE PRÉSENTERONT LEUR CUISINE EN MINIPORTIONS. SIANDS DE PRODUCTEURS ET DÉMONSTRATIONS CULINAIRES COMPLÈTENT LE PROGRAMME.



♥♥♥♥
GRAND PALAIS
3, av. du Général-Eisenhower (VII^e).
SITE:
www.tasteofparis.com
DATES:
du 11 février au soir
au 14 février au soir.
TARIFS:
Entrée: 15 € (dég.),
18 € (din.).
Passes gourmet épuisés.

L'ostréiculteur Florent Tarbouriech, élèveur d'huîtres d'excellence, et le chef triplement étoilé Guy Savoy.

Goûter la cuisine de trois nouveaux étoilés Michelin en un seul repas, c'est possible ! Romain Meder (Alain Ducasse au Plaza Athénée, 3 étoiles), Julien Dumas (Lucas Carton, 1 étoile) et Ryuji Teshima (Pages, 1 étoile) font partie des dix-sept chefs invités à la seconde édition de Taste of Paris, qui se tiendra du 11 au 14 février au Grand Palais.

NÉ À LONDRES EN 2004, ce festival organisé par le groupe IMG dans 22 villes aux quatre coins du globe (Sydney, Toronto, Johannesburg...) a pour ambition de « donner une image à un instant T de la gastronomie de la ville hôte », explique Mathilde Dewilde, directrice de la programmation de l'événement parisien. Dans la capitale seront présentes aussi bien les grandes toques (Guy Savoy, Thierry Marx, Frédéric Anton) que les jeunes pousses bouillonnantes de l'Est parisien (Pierre Sang Boyer, Daniel Morgan de Salt).

25000 VISITEURS ATTENDUS. L'an dernier, 16000 gourmands s'étaient pressés sous la nef, principalement des locaux, flânant de stand en stand à la rencontre des chefs en chair et en os. Cette année encore, chacun cuisinera en miniportions, au déjeuner et au dîner (900 assiettes par service), une entrée, un plat, un dessert et, pour ceux qui le souhaitent, un plat signature, facturés entre 5 et 12 euros. Parmi la soixantaine de créations au programme : l'œuf de poulette des fermes d'Île-de-France, jaune tiède acidulé, topinambour et truffe noire de Stéphanie Le Quellec (La Scène-Prince de Galles), le saumon confit, betterave fumée, raifort et navet de Thibault Sombardier (Antoine) ou le millefeuille à la vanille de Madagascar de Yann Couvreur (ex-pâtissier du Prince de Galles, qui ouvrira sa propre boutique au printemps).

ANIMATIONS ET PRODUCTEURS. A côté des dégustations, l'accent a été mis en 2016 sur les masterclass et les ateliers de chefs. Sur deux scènes en accès libre se succéderont Quique Dacosta (Valence), Taku Sekine (Dersou), Beatriz Gonzalez (Neva), Denny Imbroisi (IDA) ou Stéphane Jegou (L'Ami Jean). La journée de samedi réjouira les familles, avec une chasse au trésor et des cours destinés aux enfants. Quarante-vingts producteurs et artisans français proposeront aussi leurs produits à la vente. Lors de la première édition, d'importantes files d'attente s'étaient formées pour récupérer les jetons nécessaires au règlement des plats. L'organisation, qui a remplacé les jetons par des cartes rechargeables sur le site Internet ou dans deux banques sur place, assure y avoir remédié. ■