

La deuxième édition de Taste of Paris ouvrira ses portes au cœur de la capitale, du 11 au 14 février. Cette année encore, 17 chefs renommés mettront leurs grands plats dans des petits pour faire découvrir spécialités et créations inédites.



RENDEZ-VOUS

AU GRAND PALAIS, UN "SELF-SERVICE" GASTRONOMIQUE

Qui n'a jamais eu envie de choisir un restaurant au petit bonheur la chance en étant sûr de ne pas le regretter ? Taste of Paris est une occasion rare de pouvoir vivre cette expérience en ayant le privilège de goûter, en un seul service, à la cuisine de plusieurs établissements parisiens réputés. Pendant quatre jours, sous la verrière du Grand Palais, c'est à un véritable voyage gustatif qu'invite ce festival dont le principe, créé à Londres en 2004, a été adopté par 23 villes dans le monde. Il suffit d'acheter son passe - chargé de crédits -, puis, mains dans les poches, de déambuler au gré des comptoirs mis en scène par les 17 chefs présents. A la carte de chacun, un menu complet dont les plats sont proposés en minipartitions. Comme en bateau on cabote, on va d'une carte à l'autre, dégustant, ici, la célèbre soupe d'artichaut à la truffe de Guy Savoy ; là, le pagre mariné

au citron caviar d'Alain Ducasse. Comme on hisse des voiles, on gonfle sa curiosité pour filer vers des horizons moins étoilés mais tout aussi exquis. Inscrite au patrimoine de l'humanité, la gastronomie française a beau susciter depuis quelques années coups de dents et coups de grille, le talent de ses grands toqués, leur méthodologie n'en finissent pas d'attirer en France, et notamment dans la capitale, de nombreux chefs qui n'ont pas été biberonnés au lait normand ou élevés au beurre salé breton... Pour cette deuxième édition, un nomadisme culinaire poussera les curieux à découvrir les propositions de ces Parisiens d'adoption : l'émulsion d'œufs de cabillaud sur pain sourdough de l'Anglais Daniel Morgan (Salt) ; l'œuf coquillet et jambon ibérique du Colombien Juan Arbelaz (Plantaxa) ; le bœuf Ozaki sur céréale du Japonais Ryuji Teshima (Pages) ; le ravioli de homard de Kei Kobayashi (Koi) ; ou encore l'épaule

d'agneau du Brésilien Rafael Gomes, qui vient d'ouvrir avec l'Argentin Mauro Colagreco la néobrasserie GrandCœur dans le Marais : « Être aux côtés de grands chefs français est un challenge ! Je vais faire ma cuisine : simple, avec les meilleurs produits de la saison. » Sur la scène du Théâtre des Dacosta animera, pour sa part, une masterclass le jeudi à 20 h 30. Initiations, animations culinaires, bar à champagne Laurent-Perrier, marché de producteurs et artisans... Ce festival des papilles est une invitation à entamer un porte-à-porte gourmand où, au gré de son humeur, on s'arrête pour déguster des plats, découvrir, mais aussi partager et échanger. Car c'est bien là finalement l'ultime plaisir de la table.

LAURENCE HALBOHE

\* Dîner (11 h 30-16 h), dîner (19 h-23 h 30). Passe Découverte : 15 € le midi, 18 € le soir à créditer sur place ou sur Djigtek ([www.tasteofparis.com](http://www.tasteofparis.com)).



Ci-dessus, en haut : œuf de poulette des fermes d'Ile-de-France, jaune tiède acidulé, topinambour, truffe noire de Stéphanie Le Quellec. En bas : joue de cochon en voile de Jérémy Ospital de Sébastien Gravé.

TENDANCE LE SUCCÈS DES PRODUITS RARES

Plagiant Gabin qui définissait « un bon film (par) un bon scénario, un bon scénario, un bon scénario », la cuisine de qualité convoque inmanquablement des produits d'excellence. Parmi les nombreux artisans et producteurs présents sur le marché gourmand de Taste of Paris, Stéphane Perrotte (photo) se distingue à plus d'un titre. Le champion du monde confiturier (2015) n'a pas séduit par hasard des chefs aussi talentueux que Thibaut Ruggeri, Richard Toix ou Jean Sulpice. Il travaille à l'ancienne mais de façon créative et originale. Issus de l'agriculture raisonnée, les fruits surgelés sont remis en température avec du sucre de betterave et du jus de citron. Puis, la cuisson s'effectue dans des bassines en cuivre sur feu nu, au gaz. Une nuit de repos. Pas de pasteurisation, de colorants. Le taux de sucre ne dépasse pas 50 g pour 100 g. « Je confectionne toutes mes confitures en petites séries », explique ce cuisinier des fruits capable de sortir à la main jusqu'à 500 pots par jour. Sa gamme va des parfums classiques aux plus insolites comme la pomme, jus de yuzu et sésame noir ou la cassis au grevroy-chambertin. ([confitures-stephanperrotte.fr](http://confitures-stephanperrotte.fr)).



FOCUS MINOTS CUISTOIS

Il pourra être un jour : « J'ai cuisiné au Grand Palais ! » Ce privilège rare est proposé, pendant le week-end, aux marmittons en herbe. Ils peuvent soit s'inscrire à des workshops animés par le cuisinier Grégory Culleron (France 5, Disney



COULISSES 36 000 PLATS SERVIS PAR JOUR

L'objectif de Taste of Paris n'est pas de battre des records, mais certains chiffres concernant notamment la quantité de produits cuisinés pour les 145 000 plats servis pendant le festival retiennent forcément l'attention. Saisonnalité oblige, le poisson et les fruits de mer sont à l'honneur, le plus souvent associés à des légumes-racines, des céréales très en vogue actuellement... Plus d'une tonne de coquilles Saint-Jacques seront préparées : rôties avec des ondes caramélisées et une crème de châtaigne pour Nicolas Beaumann (Michel Restang), en salade thaïe pour Frédéric Anton (Le Pré Catelan), avec du sarrasin chez Julien Dumas (Lucas Carton). Gros succès également pour le crabe avec une

livraison d'environ 450 kilos : Stéphanie Le Quellec (Prixco de Galles) proposera du crabe royal en fines ravioles, vanille et sarrasin, Sébastien Gravé (Pottoko) a pensé à une chair de tourteau en gelée de toro sur rouille, finger de sardine et jambon de Bayonne. Thierry Marx (Mandarin Oriental) a prévu un risotti de calamari, tagliatelles de seiche, légumes croquants (photo). Côté viandes, la joue de porc, plus de 200 kilos, devança les cuisses de volailles femelles, plus de 150 kilos... Soit oublier les desserts, avec en vedette plus de 80 kilos de chocolat : éclairs marron/cassis, mekanis ou chocolat tonka pour le pâtissier Yann Lecœur qui ouvrira sa première boutique en mars, dans le XI<sup>e</sup> arrondissement, à Paris.



Channel). Sessions le samedi à 12 h 30 et 13 h 45. Soit rejoindre L'Atelier des Sens pour apprendre à réaliser des gnocchis tricolors à la crème de garmesan ou des cake pops d'amour à décorer et à croquer. Samedi et dimanche, cours parent-enfant à 12 h, cours enfant à 13 h 30 et 15 h. Une chasse au trésor est également organisée le samedi de 11 h 30 à 16 h par Hday Dream Kids.