

Festival "Taste of Paris" pour déguster les créations de 14 chefs

Paris, 8 déc. 2014 (AFP) -

Quatorze chefs installés à Paris, dont Guy Savoy et Stéphanie Le Quellec, proposeront à la dégustation des mini-plats pour la première édition en mai de "Taste of Paris", festival culinaire lancé à Londres en 2004 et qui a essaimé dans 22 villes du monde.

Du 21 au 24 mai 2015 au Grand Palais à Paris, ces chefs, étoilés ou non, présenteront chacun deux ou trois plats, dont un plat signature, pour le déjeuner ou le dîner. Plusieurs formules de pass sont proposées au public, de 25 euros (qui donne droit à deux mini-plats gastronomiques maximum) jusqu'à 95 euros.

"On ne doit pas rougir de regarder des opérations qui ont marché ailleurs dans le monde", mais "si ça vient à Paris, ça ne peut pas être une pâle copie de ce qui se fait à Londres, ce doit être typiquement parisien", a affirmé lundi l'adjoint à la maire de Paris chargé du Tourisme, Jean-François Martins, lors d'une présentation de l'opération à la presse.

"Quand on a 16 millions de touristes étrangers par an (...) on a une obligation, c'est de continuer à inventer des nouveaux événements, parce que l'objectif n'est pas seulement de faire venir les gens à Paris mais de les faire revenir", a ajouté l'élu, indiquant que "38% des visiteurs étrangers disent venir à Paris pour la gastronomie".

Parrain de l'opération avec Joël Robuchon, Alain Ducasse a expliqué avoir participé aux débuts de "Taste of London", "une formidable initiative". "Il y a deux, trois ans nous avons imaginé que +Taste+ aurait sa place à Paris", a ajouté le chef multi-étoilé, estimant que cette participation illustre une "capacité à s'intégrer dans une dynamique mondiale".

"Nous sommes dans une compétition de marketing, de communication internationale", a souligné ce chef très médiatique, insistant sur l'importance du "faire-savoir". "Il faut préserver notre différence", a-t-il lancé, lors de la présentation qui se tenait à l'hôtel Prince de Galles, où plusieurs des 14 chefs participants ont réalisé des mini-plats.

Aux commandes des cuisines de l'hôtel (une étoile au Michelin), Stéphanie Le Quellec a proposé des langoustines à peine saisies, avec concombre et sarrasin toasté, ainsi que de la truffe d'Alba râpée, sur raviole, potimarron et châtaigne.

Francis Fauvel (Aux Lyonnais), Kei Kobayashi (Restaurant Kei), Romain Meder (Alain Ducasse au Plaza Athénée), Jean-Louis Nomicos (Les Tablettes de Jean-Louis Nomicos), David Rathgeber (L'Assiette), Joël Robuchon (L'Atelier Etoile de Joël Robuchon), Pierre Sang (Pierre Sang in Oberkampf), Guy Savoy (Restaurant Guy Savoy), Frédéric Simonin (Restaurant Frédéric Simonin), Frédéric Vardon (Frédéric Vardon) font partie des chefs participant également à cette opération.

alm/na/sd

Afp le 08 déc. 14 à 17 10.