



Taste of Paris



Restaurant des lumières

Du 21 au 24 mai, le Grand Palais se transformera en *food court* gastronomique géant, rassemblant sous une même nef 14 chefs parisiens. Des étoilés, des classiques, des jeunes et des moins jeunes, des illustres et des moins connus. Bref, tout ce qui fait la diversité de la restauration parisienne.

Par Sylvie Berkowicz



De grands rassemblements autour de la cuisine, il y en a en France depuis le milieu des années 2000. Les précurseurs du genre furent Le Fooding et Omnivore qui ont su, chacun à sa façon, mettre en scène l'esprit d'une nouvelle génération de chefs et de clients. D'autres opérations promotionnelles aussi variées que la Fête de la gastronomie, Tous au restaurant ou le Salon du chocolat, sont là pour rassasier l'inépuisable appétit des *foodies* en quête d'expériences gustatives uniques et abordables. Les occasions de rencontrer les chefs hors de leur cuisine sont de plus en plus fréquentes et Taste of Paris, qui arrive en France plus de dix ans après une première édition londonienne, affiche de grandes ambitions, le tout dans un lieu d'exception et sous le parrainage de deux stars : Alain Ducasse et Joël Robuchon.

« Organiser Taste of Paris a pris beaucoup de temps pour des raisons essentiellement pratiques, explique Corinne Menegaux, directrice de pôle chez le coproducteur de l'événement, Reed Expositions France, et directrice de Taste of Paris. Il nous fallait un lieu à la hauteur, capable de recevoir non seulement le public, mais aussi les cuisiniers. Nous étions partis dans l'optique d'une édition en plein air, dans un style *garden-party*, comme à Londres. Mais résoudre les problèmes techniques inhérents à ce genre d'événement n'est pas facile. Du coup, lorsque l'idée du Grand Palais s'est concrétisée, nous nous sommes dit que c'était le lieu le mieux

adapté. Un site glamour et emblématique de Paris, sans être à l'air libre, ce que de toute façon les Français apprécient peut-être moins que les Britanniques. Nous visons deux types de clientèles, l'une avertie, qui a l'habitude de sortir et qui, ce soir-là, ira à Taste of Paris plutôt qu'à une bonne adresse. Et une autre qui fréquente peut-être aussi les restaurants, mais pas les établissements de renom. On espère recevoir 25 000 personnes, ce qui n'est pas autant qu'un Taste of London, qui en accueille environ 45 000, mais nous n'avons pas encore son historique. Ce sera, je l'imagine, comparable aux éditions romaines ou milanaises. »

Le Grand Palais va donc se transformer en restaurant géant où chaque chef disposera d'un stand équipé et pourra, avec son personnel, préparer un minimum de trois plats

« On espère recevoir 25 000 personnes... »

représentatifs de sa cuisine. Munis de crédits et selon la formule qu'ils choisiront – à partir de 35 euros –, les clients pourront déguster au gré de leurs envies les miniplats des chefs. Lesquels ont été sélectionnés par un comité d'experts. Une liste variée (lire page de droite), mais sous forte influence du parrain Alain Ducasse. On y retrouve bon nombre de ses fidèles collaborateurs, de ceux qui, à Paris, à Monaco,

Pratique

Au Grand Palais, à Paris, du 21 au 24 mai. Déjeuners servis de 11 h 30 à 16 heures, puis dîners de 19 heures à 23 h 30. A partir de 35 €, selon la formule choisie : Pass Découverte, Pass Gourmet Duo, Pass Premium ou Pass Open Duo. Possibilité de réserver une table de 8 couverts, à partir de 250 € par personne. Réservations sur www.tasteofparis.fr

à Doha, à Tokyo ou à New York, dans les gastro comme dans les bistros, ont contribué à bâtir l'empire Ducasse et ont aiguisé leur savoir-faire aux côtés du maître. « Sans dévoiler notre *business-model*, notre objectif est de pouvoir, au minimum, rembourser les frais engagés par les chefs. Une partie de la vente de leurs plats leur est reversée », précise Corinne Menegaux. S'il est vrai que, pour certains, ces frais font partie de leur budget de communication, pour d'autres, plus modestes, le risque financier est plus important. Mais, pour la plupart, l'enjeu est ailleurs. Tous parlent du plaisir de sortir de la cuisine, d'aller à la rencontre des clients, mais aussi de faire participer leur équipe à quelque chose de gratifiant et d'inhabituel. Beaucoup évoquent ces expériences hors les murs comme un réel moteur de motivation, qui fait du bien à chacun une fois qu'il est revenu dans l'habitude de son restaurant. ■



Massimiliano Alajmo, Kei Kobayashi, Stéphanie Le Quellec, Guy Savoy, Frédéric Simonin... Quatorze chefs en tout, étoilés ou en devenir, participeront au premier Taste of Paris. Zoom sur trois d'entre eux.

Jean-Louis Nomicos



Dix ans chez Ducasse, presque autant chez Lasserre, à Paris, (de 2001 à 2010) avant d'ouvrir son propre établissement parisien, Les Tablettes, et de l'illuminer, dans la salle comme dans l'assiette, d'un grand rayon de soleil. Ses incontournables macaronis au foie gras et à la truffe, créés dans la capitale, à La Grande Cascade, en 1997, seront bien entendu proposés en version dégustation au menu du Taste of Paris, aux côtés d'une tarte fine au parmesan, agrémentée de peau et de fleur de courgette ainsi que d'aubergine fumée, et, en dessert, d'une variation autour de la pomme. « *La France et Paris ont aujourd'hui une telle palette de chefs. Oui, la concurrence est devenue plus forte, mais c'est sain. Tout le monde fait plus attention. C'est un métier tellement difficile, pour lequel on a besoin d'engager énormément d'énergie, de passion, et d'argent, qu'il faut vraiment le faire avec beaucoup d'assiduité. Le battage médiatique, les émissions de télé... tout cela a donné plus d'élan à la profession. Les clients sont aussi plus avertis et prêtent plus d'attention à ce qui leur est servi. Au restaurant, tout est question de ressenti et de souvenir, du voiturier jusqu'au moment de la note. Si le client se souvient d'un plat le lendemain ou quelques jours plus tard, s'il se rappelle ne serait-ce que d'une seule chose, d'une saveur, d'un produit, d'un moment ou d'un mot, c'est gagné !* »

Les Tablettes, 16, avenue Bugeaud, Paris 16°. Tél. +33 (0)1 56 28 16 16. www.les tablettesjeanlouisnomicos.com

Frédéric Vardon



Frédéric Vardon est un chef classique, au parcours tout aussi classique. Formé chez les plus grands (Alain Ducasse et Alain Chapel), c'est au sein de l'écurie Ducasse qu'il peaufine son art en parcourant le monde pendant quatorze ans, de Tokyo à Londres, en passant par Hong Kong, Gstaad ou Maurice. En 2008, il ouvre son premier restaurant, le Zinc, à Gennevilliers. Deux autres suivront, l'un à Paris, l'autre à Courchevel. En 2010, il ouvre dans la capitale Le 39V, qui obtiendra deux ans plus tard sa première étoile Michelin. Plutôt discrète, cette adresse accueille une clientèle non moins discrète, principalement masculine et cravatée au déjeuner et qui, le soir, goûte son ambiance feutrée. « *Taste of Paris, c'est hyperséduisant. Je suis honoré qu'on ait pensé à moi. Et puis, je suis un peu warrior, alors quand il faut quelqu'un pour essuyer les plâtres, généralement, mon téléphone sonne !* » Le chef relève l'intérêt promotionnel de l'opération – « *Il y aura là des gens qui ne poussent pas la porte de nos établissements, sinon nous serions toujours pleins !* », mais aussi le défi créatif – « *C'est beaucoup plus facile de faire rêver avec une boîte de caviar et du homard qu'avec un œuf et un morceau de poulet.* » Ce sera donc un œuf aux petits pois, un maigre au vin jaune ou une volaille Marengo. Des plats classiques puisés dans le vaste répertoire de la cuisine française, sa marotte. « *Ce n'est pas un concours. On sera là pour partager, goûter, échanger, et se faire plaisir.* »
Le 39V, 39, avenue George-V, Paris 8°. Tél. +33 (0)1 56 62 39 05. www.le39v.com

Pierre Sang



Sa cuisine est à son image : une fusion qui, à première vue, pourrait faire grincer les papilles, mais qui fonctionne parce que traitée avec délicatesse et discernement. Sa notoriété, il la doit d'abord à son statut de finaliste lors de l'édition 2011 de « Top Chef », sur M6. Un an plus tard il ouvre In Oberkampf, à Paris, un grand comptoir unique où l'on se trouve en prise directe avec la cuisine et le service. En 2013, On Gambey, juste à côté, est imaginé dans un esprit plus bar à vin. « *Je connais le festival Taste pour l'avoir déjà vécu de l'intérieur, alors que je travaillais à Londres, au Club gascon, avec le chef Pascal Aussignac. J'en garde de grands souvenirs. Pour nous, un tel événement est risqué, notamment financièrement, alors que pour les grands noms, c'est plus une étape dans un budget de communication. Mais pour mon équipe, se montrer aux côtés de très grands chefs dans un lieu aussi sacré, c'est valorisant. Et s'ils nous ont choisis, c'est qu'ils estimaient que nous en avions le potentiel.* » Au menu, il y aura, entre autres, des lentilles vertes du Puy, des ravioles à base de volaille de Bresse et une expérience qu'il espère distinctive. « *Je pense que notre stand sera différent des autres. Il y a bien un cahier des charges, mais l'aménagement est libre. J'ai beaucoup appris de mes voyages en Asie. Dans les marchés, on voit les gens préparer des dimsums. Il y a des vapeurs, des odeurs. C'est ce que j'ai envie de montrer.* »
In Oberkampf, 55, rue Oberkampf, Paris 11°. **On Gambey**, 6, rue Gambey, Paris 11°. www.pierresangboyer.com



3 questions à Justin Clarke

Cofondateur et directeur

des festivals Taste, déjà accueillis par 22 villes.

The Good Life : Déjà plus de dix ans depuis vos débuts anglais !

Justin Clark : A cette époque, pourtant, la scène culinaire londonienne n'était pas des plus excitantes ! Avec, d'un côté, les chefs stars et, de l'autre, les chefs de restaurant. Ce sont ces derniers qui nous intéressaient. La première édition n'a pas été un succès commercial, mais l'esprit créatif y était. Puis, tout a grossi : Afrique du Sud, Australie, Pays-Bas... Mais sans stratégie. Maintenant, les choses ont changé. La compagnie a été vendue, il y a deux ans, à IMG et les raisons qui nous poussent à choisir telle ou telle ville sont plus stratégiques qu'opportunistes.

TGL : Quelles sont les bases communes à ces événements ?

J. C. : Découvrir en quoi une ville est particulière et la présenter de la bonne manière. Notre Taste of Dubai, par exemple, est radicalement différent de celui de Toronto. Côté financier, nous avons diverses façons d'en faire une réussite commerciale. Ici, la billetterie prime, là, ce sont les partenariats et le sponsoring.

TGL : Quels projets à l'avenir ?

J. C. : Rester leaders dans le monde des festivals culinaires. Taste est notre base. Mais nous voulons inventer de nouvelles façons de faire vivre au public des expériences gastronomiques. Nous avons par exemple travaillé en 2012 avec René Redzepi pour un restaurant éphémère dans le cadre des jeux Olympiques de Londres. Ça été un immense succès. Nous nous intéressons aux nouveaux talents. Nous préparons The Protégé Project qui met en valeur des chefs émergents et leur donne l'occasion de tenir leur propre restaurant pour une période donnée. Nous travaillons aussi avec Jamie Oliver, qui nous a demandé de l'aide pour son Big Feastival qui rassemble des rock-stars et des chefs... ■