

La gastronomie parisienne à la une !

Paris est l'une des villes incontournables pour expérimenter le « repas gastronomique des français », classé depuis 2010 au patrimoine culturel de l'humanité par l'UNESCO. Découvrez-en la savoureuse actualité !



Destination dotée d'une forte **tradition gastronomique**, la capitale regorge d'une **multitude de restaurants** pour toutes les envies, toutes les bourses, et toutes les tailles de groupes. Mais c'est aussi une destination qui ne cesse de se réinventer. L'émergence de **concepts audacieux**, le développement des marchés, épiceries et ateliers de cuisine, ainsi que l'accueil d'**événements alimentaires d'envergure internationale** tels qu'en 2018 l'**Omnivore World Tour**, le **Taste of Paris** ou le **SIAL**, font de Paris une **capitale culinaire dynamique et entrepreneur**. Dégustez sans plus attendre la **riche actualité** de la destination avec notre sélection de nouvelles adresses, d'établissements étoilés, et d'événements à ne pas manquer !

UNE PROGRAMMATION 2018 GOURMANDE :

Cette année, **Omnivore** fête ses 15 ans à l'occasion de son **Omnivore World Tour** dans la capitale, à la **Maison de la Mutualité** début mars. Depuis sa création, Omnivore se consacre à la jeune cuisine française et internationale et reçoit lors de ses festivals des chefs de renom tels que **Thierry Marx**, **Florent Ladeyn** ou encore **Anne-Sophie Pic**, élue créatrice de l'année 2018. Cette année, ce sont **130 chefs**, cuisiniers, pâtisseries et barmen du monde entier qui se sont rassemblés autour de **6 scènes culinaires et 3 pop-up** de dégustation.

Taste of Paris, revient quant à lui du **17 au 20 mai prochain** pour sa 4e édition au **Grand Palais**. Pendant 4 jours, ce festival des saveurs, propose des dégustations, des rencontres avec les chefs, et des animations culinaires dans une ambiance festive. Au total, ce sont **18 restaurants et pâtisseries** de premier plan, **50 ateliers et démonstrations**, ainsi que **100 artisans et producteurs** qui sont présentés. Une manière originale d'expérimenter la gastronomie à Paris !

La Fête de la Gastronomie devient **Goût de France** et se tiendra les **21, 22 et 23 septembre 2018**. Banquets, dégustations, ateliers culinaires, marchés et démonstrations sont au programme, afin de célébrer la **richesse de la gastronomie française** autour des valeurs d'échange et de découverte.

Enfin, le **Salon International de l'Alimentation (SIAL)**, rendez-vous biennal incontournable de l'**innovation alimentaire**, se tiendra du **21 au 25 octobre 2018 à Paris Nord Villepinte**. Il réunira l'ensemble de la **filière**



ALIP vous informe ...

alimentaire mondiale dans le but de partager les **solutions d'aujourd'hui et de demain**, et de découvrir les **opportunités de croissance** et les **nouvelles tendances** de l'industrie agroalimentaire.

LES OUVERTURES RÉCENTES :

La fin de l'année 2017 et le début de l'année 2018 ont été marqués par des **ouvertures prometteuses** dans la capitale.

Pour les groupes les plus gastronomes, direction le **Spoon**, véritable carnet de voyages aux saveurs métissées et originales du chef étoilé **Alain Ducasse** dans le **Palais Brongniart**, privatisable de **50 à 110 personnes**, ou le **Rural by Marc Veyrat (300 couverts)**, reprenant les codes de l'auberge d'autrefois au cœur du **Palais des Congrès de Paris** et faisant la part belle aux produits du terroir. Ne manquez pas non plus **La Verrière (80 couverts)** dans le quartier artistique de **Montparnasse**, le restaurant du **nouvel hôtel Niepce Paris** aux plats raffinés et au décor chaleureux. Enfin, **Alain Ducasse** signe une nouvelle adresse au cœur du **musée du Louvre**, le **Bistrot Benoit**, reprenant les recettes emblématiques de la cuisine française traditionnelle, en y ajoutant une touche contemporaine, à l'image de son grand frère le restaurant **Benoit**. Pour une **virée shopping** suivie d'un déjeuner avec une vue à 360° sur Paris, rendez-vous au **Printemps du Goût**, mêlant marché, épicerie et espaces de restauration autour de **produits 100% français**.

Pour les gourmets en quête d'**expériences insolites**, **O'Naturel**, le premier restaurant naturiste de Paris, propose une cuisine bistronomique avec des mets frais et de saison, tandis que le **Bus Burger (31 places)**, **restaurant itinérant**, vous permet d'admirer les **monuments emblématiques de la capitale**, confortablement assis dans une banquette à la façon des *diners* américains.

Des lieux plus intimistes voient également le jour comme la **Bubble Suite**, privatisable jusqu'à **45 personnes**, du **Hilton Paris Opéra**, un bar à champagne dans le style Art Déco ; ou le **Secret 8 (25 personnes)**, un bar caché dans le **Buddha Bar**, proposant des cocktails originaux dans une **ambiance confidentielle**.

LES OUVERTURES À VENIR :

La **Brasserie du Lutetia**, dans le **fameux hôtel éponyme entièrement rénové**, ouvrira courant septembre avec une carte signée par le chef triplement étoilé **Gérald Passedat**. Pour les beaux jours, le restaurant du jardin des plantes, **La Baleine (90 couverts)**, et sa **magnifique terrasse** rouvrira ses portes à la suite de plusieurs mois de travaux d'embellissement.

La **maison Plisson**, devenue en peu d'années une institution parisienne, dévoilera une **deuxième boutique en mai** prochain dans un espace de **1 200m² place du marché Saint-Honoré**, abritant un marché, une épicerie, une cave et un restaurant. Pour les adeptes de **gastronomie italienne**, un **mégastore de 4 000m²** lui sera dédié dans le quartier du Marais : **Eataly**, avec une inauguration prévue début 2019.

LES RESTAURANTS ÉTOILÉS DU GUIDE MICHELIN 2018 :

Au-delà de la riche programmation et des nouveautés précédemment citées, en 2018 Paris se voit désormais dotée de **106 restaurants étoilés** à la suite de la sortie du célèbre guide en février dernier : 9 restaurants de plus qu'en 2017 et **18 nouveaux**. L'occasion parfaite d'en présenter quelques-uns ci-dessous !

1*

Décidemment **Benoit** fait parler de lui ! Ce restaurant typique qui propose une cuisine authentique, ouvert en 1912, est le **seul bistrot parisien étoilé**. Situé à deux pas de l'Hôtel de Ville il met la tradition française à l'honneur dans une ambiance conviviale. Parmi les restaurants 1* d'**Alain Ducasse**, on retrouve également le vertigineux **Jules Verne**, niché au cœur de la **Tour Eiffel à 125 mètres de hauteur**, revisitant les classiques de la gastronomie nationale. Du côté des **Champs Élysées**, le restaurant **Laurent**, ancien **pavillon de chasse de Louis XIV**, se distingue par sa cuisine créative et sa cave raffinée. A quelques pas, **Lasserre** propose des saveurs délicates dans un **cadre de prestige**, tandis que le **Copenhague**, au 1er étage de la **Maison du Danemark** en plein cœur de l'Avenue, repense la **cuisine nordique** dans un décor élégant. Le restaurant vient d'obtenir sa première étoile grâce à son jeune chef, **Andreas Møller**, aux cuisines de l'établissement depuis seulement un an.

2*

Les restaurants de **palaces** sont sur le devant de la scène. Le **Sur-Mesure** de l'hôtel **Mandarin Oriental**, chapeauté par **Thierry Marx**, promet un repas haute couture dans un cadre minimaliste. Le chef joue sur les **cinq sens** dans des menus gourmands alliant technique et émotion. Pour un **décor authentique**, réservez une table au restaurant du **Meurice Alain Ducasse**, inspiré du salon de la Paix du château de Versailles, et appréciez les saveurs des produits exceptionnels proposés. Le **Shangri-La Hotel** n'est pas en reste avec son restaurant **l'Abeille** – un nom rendant hommage à l'emblème napoléonien. Sous l'égide du Chef **Christophe Moret**, la carte met en avant la noblesse des produits dans une **atmosphère feutrée**.

3*

Du côté des 3*, le bucolique restaurant du **Pré Catelan**, dans le **Bois de Boulogne**, se démarque par sa décoration moderne sublimant l'**élégance historique du lieu**. Le Chef **Frédéric Anton**, l'une des figures de la cuisine française contemporaine et **Meilleur Ouvrier de France** en 2000, allie beau et bon dans des compositions originales. Pour finir, **Alain Ducasse au Plaza Athénée** offre une **expérience sublime**, aussi bien gustative que visuelle. L'espace, délimité par trois énormes cloches en inox poli, vous plonge dans un **univers d'architecture et de design**. La cuisine se veut naturelle et respectueuse de la planète, tout en contraste et harmonie.