



LE
CARREAU
DU TEMPLE

DU VEN 22 AU
DIM 24 SEPTEMBRE 2017

~~~~~

**FOOD  
TEMPLE**

~~~~~

BANQUETS | ATELIERS | MARCHÉ
BAL COLOMBIEN | MASTERCLASS

~~~~~

HALLE &  
AUDITORIUM



Un événement dans le cadre de la Fête de la Gastronomie





~~~~~  
Vous ne savez plus comment faire
le coulis de Tomate de votre Grand-Mère,
et encore moins la pâte à pain ?
La Réponse est au Carreau du Temple
où l'on partage astuces et secrets de Cuisine
~~~~~



Chaque année, la rentrée est résolument gourmande au Carreau du Temple durant la Fête de la Gastronomie. En 2017, vous découvrirez notre nouvel événement Food Temple du 22 au 24 septembre. Vous ne savez pas comment préparer une confiture maison, et encore moins la pâte à pain ? La réponse est au Carreau du Temple où l'on partage astuces et secrets de cuisine.

**La cuisine est fédératrice ; elle est source d'échange, de respect des différences, de convivialité et de plaisir. C'est tout cela que nous souhaitons partager avec Food Temple.**

Au programme du week-end, nous vous proposons trois grands banquets spectaculaires pour 600 convives dans la Halle du Carreau du Temple, conçus par des chefs internationaux (le duo colombien Eduardo Martinez et Antonuela Ariza le vendredi, le français Arnaud Faye le samedi et la japonaise Chiho Kanzaki le dimanche). En journée, Food Temple se consacre au bien manger et à l'apprentissage pour tous les âges et tous les goûts avec un marché de producteurs et d'artisans, des ateliers de cuisine, des masterclass et une épicerie colombienne.

Pays invité, la Colombie nous fera le plaisir de partager sa gastronomie au travers de ses chefs, de ses produits et de son artisanat dans le cadre de l'Année France Colombie actuellement en cours en France. Grand partenaire de Food Temple, Relais & Châteaux vous permettra de découvrir l'extraordinaire diversité de la cuisine de ses chefs.

**Food Temple. Du bon, du durable et du responsable pour régaler nos palais.**

Sandrina Martins  
Directrice Générale du Carreau du Temple



VEN  
22-09  
20 H

## BANQUET COLOMBIEN

### Eduardo Martinez et Antonuela Ariza : cuisine étonnamment colombienne

En ouverture de ces trois jours de fête, Eduardo Martinez et Antonuela Ariza du restaurant Mini-Mal à Bogota proposent un menu coloré et subtil pour un banquet à la découverte de la culture culinaire colombienne... Tous deux membres de Slow Food Fogón Colombia et de Cocineros a Punto, collectifs qui œuvrent à promouvoir la gastronomie colombienne dans le monde, Eduardo et Antonuela sont de véritables ambassadeurs de la culture colombienne. Le nom même du restaurant Mini-Mal « Cuisine étonnamment colombienne » raconte cet attachement à leur territoire. Tous deux accompagnent par ailleurs des projets de développement durable autour d'une réflexion sur le sauvetage, la reconnaissance, la réévaluation et l'appropriation de la culture colombienne et de ses valeurs.

Banquet dans le cadre de l'année France Colombie

## Bal colombien

Tarif unique 5€ / Bar et petite restauration sur place

Dès 20 heures, Cumbia y Cardón se chargera de vous faire danser aux sons de la cumbia traditionnelle et du son des carnivals de la côte colombienne. Jeunes et originaires de Colombie pour la plupart, les membres de Cumbia y Cardón incarnent la nouvelle génération des «cumbieros» parisiens. Un mélange explosif de tambours afro-colombiens et de fanfare de rue caribéenne qui invite à la danse et à la transe.

## BANQUET RELAIS & CHÂTEAUX

SAM  
23-09  
20 H

### Arnaud Faye, le Comté niçois comme source d'inspiration

Pour ce deuxième banquet, Arnaud Faye, chef doublement étoilé du Relais & Châteaux La Chèvre d'Or à Eze Village, célèbre le terroir méditerranéen. Arnaud fait ses premières armes auprès de Pierre Bertranet, deux étoiles au guide Michelin au Moulin de la Gorce, et baigne depuis dans une pluie d'étoiles, du restaurant l'Espadon, dans le célèbre palace parisien Le Ritz au Mandarin Oriental à Paris en passant par les cuisines de l'hôtel l'Auberge du Jeu de Paume au cœur du Domaine de Chantilly. En 2016, il rejoint le mythique établissement de La Chèvre d'Or, restaurant gastronomique, surplombant la magnifique presqu'île de Saint-Jean-Cap-Ferrat. Après avoir rencontré de nombreux producteurs alentours, ce fervent amateur de végétal s'est plongé dans l'identité de la cuisine méditerranéenne pour mieux l'interpréter. C'est toute la cuisine du sud de la France qu'il nous ramène donc au Carreau du Temple pour un festin solaire qui sublime le végétal.

Banquet Relais & Châteaux avec l'aide de l'école Ferrandi Paris

DIM  
24-09  
20 H

## BANQUET FULGURANCES

### Chiho Kanzaki, entre fleurs sauvages et épices rares

Chiho Kanzaki brave les frontières. Elle a quitté son Japon natal pour travailler en France, (notamment au Lucas Carton et Mirazur où elle a été seconde de Mauro Colagreco puis sa chef de cuisine). Avec son inséparable compagnon Marcel Di Giacomo, Chiho a monté Virtus, un restaurant de poche tout près du quartier d'Aligre. En toute intimité, ils composent à quatre mains pour chaque convive une cuisine humble, équilibrée, et au cordeau, où la moindre fleur sauvage et l'épice rare ont leur raison d'être.

**Tarif pour chaque banquet : 30€ hors boissons**

Coordination des banquets : Fulgurances | Approvisionnement des banquets : Terroirs d'Avenir



## ALLONS AU MARCHÉ AVEC LES CHEFS

### Marché Relais & Châteaux Découvrir & acheter de bons produits

Infos : Du Sam 23 au Dim 24 sept. 10h à 18h | Halle | Entrée libre  
De 11h à 16h | Venez déguster les petits plats des chefs  
2€ la bouchée au profit de l'association ANDES

En 2014, Relais & Châteaux présentait à l'Unesco son Manifeste et ses 20 engagements pour défendre le goût, l'environnement et une gastronomie durable. Depuis, les événements Relais & Châteaux illustrent le Manifeste aux quatre coins du monde.

En France, depuis 3 ans, à l'occasion de la Fête de la Gastronomie, Allons au Marché avec les Chefs porte les valeurs de la table et de l'hospitalité. Il met à l'honneur la préservation des cuisines du monde, le partage et la passion du beau et du bon, et témoigne de la volonté de Relais & Châteaux de s'engager en tant qu'acteur pour un monde plus humain aux côtés de ses partenaires ANDES, Slow Food France, Incroyables Comestibles, Bon pour le climat et Ethic Océan.

#### La gastronomie est culture

Cette année, Relais & Châteaux a souhaité s'associer au Carreau du Temple et penser de façon conjointe, dans ce lieu culturel, une manifestation populaire, généreuse et gourmande qui met la transmission au cœur de son propos parce que nous avons tous le droit de bien manger et qu'aujourd'hui plus que jamais, il est nécessaire de s'interroger sur ce qu'il y a dans nos assiettes.

#### Des chefs investis auprès de producteurs

Allons au Marché avec les Chefs rejoint donc avec plaisir Food Temple. Les chefs Relais & Châteaux accompagnés de leurs maraîchers et producteurs, seront présents pour rendre compte de la richesse et de la diversité de nos terroirs ; et pour sensibiliser petits et grands à travers des ateliers et des masterclass. Ils nous transmettront leurs coups de main, leurs coups de cœur, leurs savoir-faire et leur passion pour une cuisine bonne pour la santé et pour l'environnement.

Philippe Gombert,  
Président international Relais & Châteaux



#### ANDES

Agir avec sens

Créée en avril 2000, l'Association Nationale de Développement des Epicerie Solitaires (ANDES) est l'un des principaux réseaux d'aide alimentaire en France. Il compte plus de 330 épicerie solitaires adhérentes et apporte depuis plus de 17 ans des solutions innovantes pour proposer une alimentation saine et accessible aux personnes en situation de précarité, bénéficiaires de l'aide alimentaire. ANDES met en œuvre des actions concrètes pour retisser le lien social et réhabiliter le plaisir de la nourriture. Il rend accessibles des produits alimentaires de qualité, distribue des fruits et légumes frais via ses chantiers d'insertion et son programme Uniterres. Il met également en place des actions d'accompagnement, tels que des ateliers cuisine parents-enfants. Relais & Châteaux est partenaire de ce réseau solidaire.

#### TERROIRS D'AVENIR

Créé en 2008 par Alexandre Drouard et Samuel Nahon, Terroirs d'Avenir approvisionne les tables et le public parisiens en produits issus de l'agriculture paysanne et de la pêche artisanale. Afin de garantir un prix juste aux producteurs tout en restant accessible au plus grand nombre, Terroirs achète en direct auprès de 250 maraîchers, éleveurs et pêcheurs avec lesquels une relation de confiance s'est construite au fil du temps. Le fruit de leur travail alimente chaque jour environ 80 restaurants, ainsi que les boutiques de la rue du Nil (Paris 2ème) et rue Jean-Pierre Timbaud (Paris 11ème).

#### EXPOSITION

Changez le climat dans votre assiette

Une exposition photographique de sensibilisation sur les enjeux alimentaires face au réchauffement climatique. Les photographies mettent en valeur le végétal, légumes et fruits de saison. Elles sont accompagnées de repères chiffrés, de portraits de producteurs, de conseils de chefs engagés qui défendent l'idée de manger local, de saison, plus végétal.

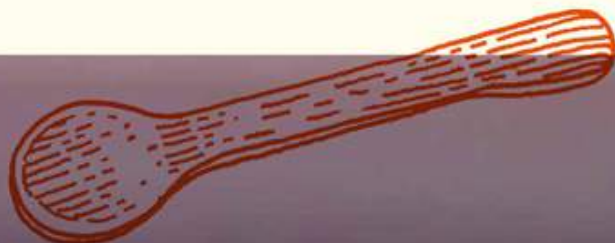
Infos : Du Ven 22 au Dim 24 sept - Entrée libre

#### PIQUE-NIQUE HORS LES MURS

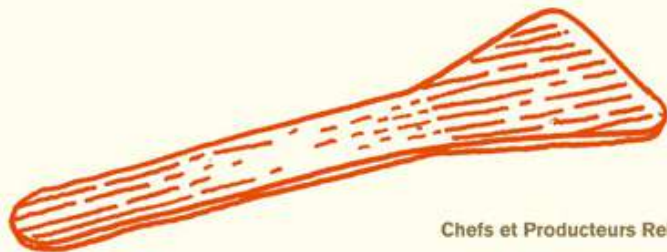
La ville se goûte à Saint-Denis

Rencontres et expériences culinaires avec le chef Christophe Saintagne, le scientifique Christophe Lavelle, et l'artiste Olivier Darné, fondateur du Parti Poétique. Mais aussi un pique-nique avec les premiers produits de la ferme réalisé par Julien Dumas, chef du Lucas Carton (Paris). Inventif, précis, concret, Julien est un chef passionné. "La cuisine est LE lien qui unit l'homme à la matière. Il est dénué d'intérêt si la passion ne vient pas y mettre son grain de sel." Découvrons donc son interprétation du potager de Saint Denis... car quand un chef étoilé s'aventure dans une ferme urbaine, le résultat ne peut-être qu'étonnant!

Infos : Sam 23 et dim 24 sept. Hors les Murs / 15€ | Sur réservation  
Pique-nique de Julien Dumas entre 12h-15h







# Relais & Châteaux: Un mouvement engagé pour le droit au bien manger

## Chefs et Producteurs Relais & Châteaux



**Christelle Brua**  
Le Pré Catalan  
Paris



**Davide Dalmasso**  
La Cambuse  
Golfe Juan  
(Alpes-Maritimes)



**Olivier Barbarin**  
Château d'Audrieu  
Audrieu  
(Calvados)



**Maud et Bruno Marie**  
Les légumes sur l'Auro  
Maralcher à Vaux Sur Auro  
(Calvados)



**Olivier Roellinger**  
Les Maisons de Bricourt  
Cancale  
(Ile-et-Vilaine)



**Thomas Debouzy**  
Hostellerie de la Briqueterie  
Vinay  
(Marne)



**Angéline et Dominique Libra**  
Au Saumon Champenois,  
Poissonniers à Mardeuil  
(Marne)



**Julien Dumas**  
Lucas Carton  
Paris



**Emmanuelle & Jérôme Marie**  
La Petite Laura,  
Pêcheurs à Granville  
(Manche)



**Valdemar Barreira**  
Maralcher  
Carières-sur-Seine  
(Ile-de-France)



**Zone sensible !**  
Ferme urbaine  
Saint-Denis  
(Seine-Saint-Denis)



**Arnaud Faye**  
La Chèvre d'Or  
Eze-Village  
(Alpes-Maritimes)



**Les frères Marchand,**  
Fromagers-affineurs  
Nancy  
(Meurthe-et-Moselle)



**David Ponson**  
Artisan coutelier  
Thiers  
(Puy-de-Dôme)



**Remy Giraud**  
Domaine des Hauts de Loire  
Onzain  
(Loir-et-Cher)



**Eric Roy**  
Maralcher  
Saint-Genouph  
(Indre-et-Loire)



**Clément Leroy**  
Auberge du Jeu de Paume  
Chantilly  
(Oise)



**Alexandre Polnard**  
éleveur, boucher  
Saint-Mihiel  
(Meuse)



**Nicolas Magie**  
Saint James  
Bouliac  
(Gironde)



**Caroline Miquel**  
Productrice  
La Sauve-Majeure  
(Gironde)



**Jean-Luc Rocha**  
Saint James  
Paris



**Mathias Alet**  
Saint James  
Paris



**Terroirs d'avenir**  
Épicerie de produits locaux  
et de saison  
Paris



**Xavier Mathieu**  
Phébus & Spa  
Gordes  
(Vaucluse)



**Kévin Jacques**  
Trufficulteur  
Méthamis  
(Vaucluse)



**Jean-Luc Raymond**  
Autour de la Ruche  
Apiculteur  
Coustellet-Maubec  
(Vaucluse)





BAR OUVERT DÈS LE VENDREDI

## LEXIQUE

### Beurre clarifié :

Beurre dont on a retiré le petit lait (16 %) et les matières sèches (2 %) : il est donc constitué uniquement de gras (lipides 82%). Le beurre clarifié, équivalent du ghee indien, a la particularité de mieux se conserver, de ne pas s'altérer et de supporter une température de cuisson jusqu'à 180°C. Il se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur dans un récipient fermé.

### Beurre noisette :

État du beurre chauffé, entre l'ébullition et le début de la coloration, précisément lorsque sa couleur et son odeur rappellent ceux de la noisette grillée.

### Beurre pommadé :

Beurre à température ambiante travaillé pour qu'il soit lisse et souple.

### Blanchir :

Attendrir un élément en le plongeant quelques minutes dans de l'eau portée à ébullition pour les viandes et les légumes par exemple.

### Clarifier un oeuf :

consiste à séparer le blanc du jaune.

### Cuire à l'anglaise :

Cuire dans un grand volume d'eau salée.

### Écussonner :

Enlever les petites feuilles rigides des asperges vertes.

### Réservoir :

Mettre de côté, à température ambiante, au frais, au chaud, à l'étuve, au sec, etc., des ingrédients ou des préparations destinés à être utilisés ultérieurement.

### Singer :

Poudrer de farine des morceaux de viande ou de poisson après les avoir fait dorer dans un corps gras. En cuisant ensuite, et avant que l'on n'ajoute un liquide, la farine va se torréfier et donner une couleur plus ou moins intense à la sauce qu'elle va aussi épaissir.

Dans le passé, les sauces étaient souvent colorées avec du caramel que les cuisiniers appelaient « jus de singe » car il « singeait », c'est-à-dire qu'il imitait la dorure au corps gras. Le jus de singe a disparu, mais le terme singer est resté.

### Tamponner :

Déposer une fine pellicule de matière grasse sur la surface d'une poêle (par exemple pour la cuisson des crêpes) ou d'un appareil pour éviter que celui-ci ne se dessèche et qu'une peau ne se forme à sa surface.

## 1 - LE BAR DE TOUTES LES ENVIES

Envie de retourner en vacances ? L'ambiance latine et colorée du bar central de Food Temple vous fera voyager jusqu'en Colombie. Les eaux Vittel et San Pellegrino seront au rendez-vous pour vous hydrater et pour les amateurs de jus de fruits frais, les jus Tuki aux parfums tropicaux. Offrez-vous une pause rafraîchissante et gourmande grâce à notre carte de cocktails riche en saveurs, concoctée avec les sirops Monin pour le plus grand plaisir de vos papilles. Vous retrouverez également une sélection de Vins de Bordeaux et le champagne raffiné de la maison Ayala, en plus des cocktails signature de Monin conçus spécialement pour Food Temple : Passion Temple & Limo Rosa.

## 2 - ESPACE BANQUETS ET ATELIERS

- Banquet Colombien
- Banquet Relais & Châteaux
- Banquet Fulgurances

## 3 - ALLONS AU MARCHÉ AVEC LES CHEFS

## 4 - LA PETITE ÉPICERIE D'ESPÈ

Esperanza Aguilar a de l'énergie à revendre. Issue d'une « famille de gastronomes », comme elle se plaît à le dire, elle a quitté la Colombie en 1983. C'était alors la mode qui la passionnait et qu'elle décida d'étudier. Elle travaille alors dans plusieurs restaurants, dont certains latino-américains. Mais plutôt que de retourner à Cali sa ville natale pour y lancer son atelier de mode, elle ouvre en 1992, un restaurant colombien à Paris. Peu de français connaissent cette cuisine, qu'importe, elle va en expliquer les subtilités de façon chaleureuse. Son restaurant Mükura n'est pas bien grand, mais on s'y sent comme chez soi ; tout y est fait maison, festif et coloré. On y trouve même une petite épicerie de produits colombiens et latino-américains, issus du commerce équitable. C'est cette belle épicerie de produits que l'on découvrira à Food Temple.

## 5 - POP UP STORE

Faites un détour par le pop-up store avec la sélection d'ouvrages de La Librairie culinaire éphémère et les objets authentiques d'Artesanias de Colombia

## 6 - SUR LE POUCE

À déguster tout au long de la journée, la cuisine colombienne de Juan Arbelaez (Plantxa, Paris), de Santiago Torrijos (L'Atelier Rodier, Paris) et d'Esperanza Aguilar (Restaurant Mükura, Paris), les produits de Terroirs d'Avenir, et les petites bouchées des chefs Relais & Châteaux. Food Temple mettra aussi à l'honneur deux cuisiniers et cuisinières du Refugee Food Festival : Mohammad Elkhaldy (Syrie) et Afousatou Soro (Côte d'Ivoire) qui vous feront découvrir les cuisines de leurs pays.

**Infos : Sam 23 au dim 24 sept. 11h à 18h | Halle | Tarifs en fonction des plats**

## 7 - TRIPORTEURS

- Rosa Kiwi, yaourts glacés
- Tiptoque, gastronomie à emporter
- Bocarriba, cantina Latina
- Papa Boun, brioche
- Nespresso

**Infos : Sam 23 au dim 24 sept. 11h à 18h | Halle | Tarifs en fonction des plats**

## 8 - ATELIERS À MANGER

## 9 - ACADEMIE DU GOÛT

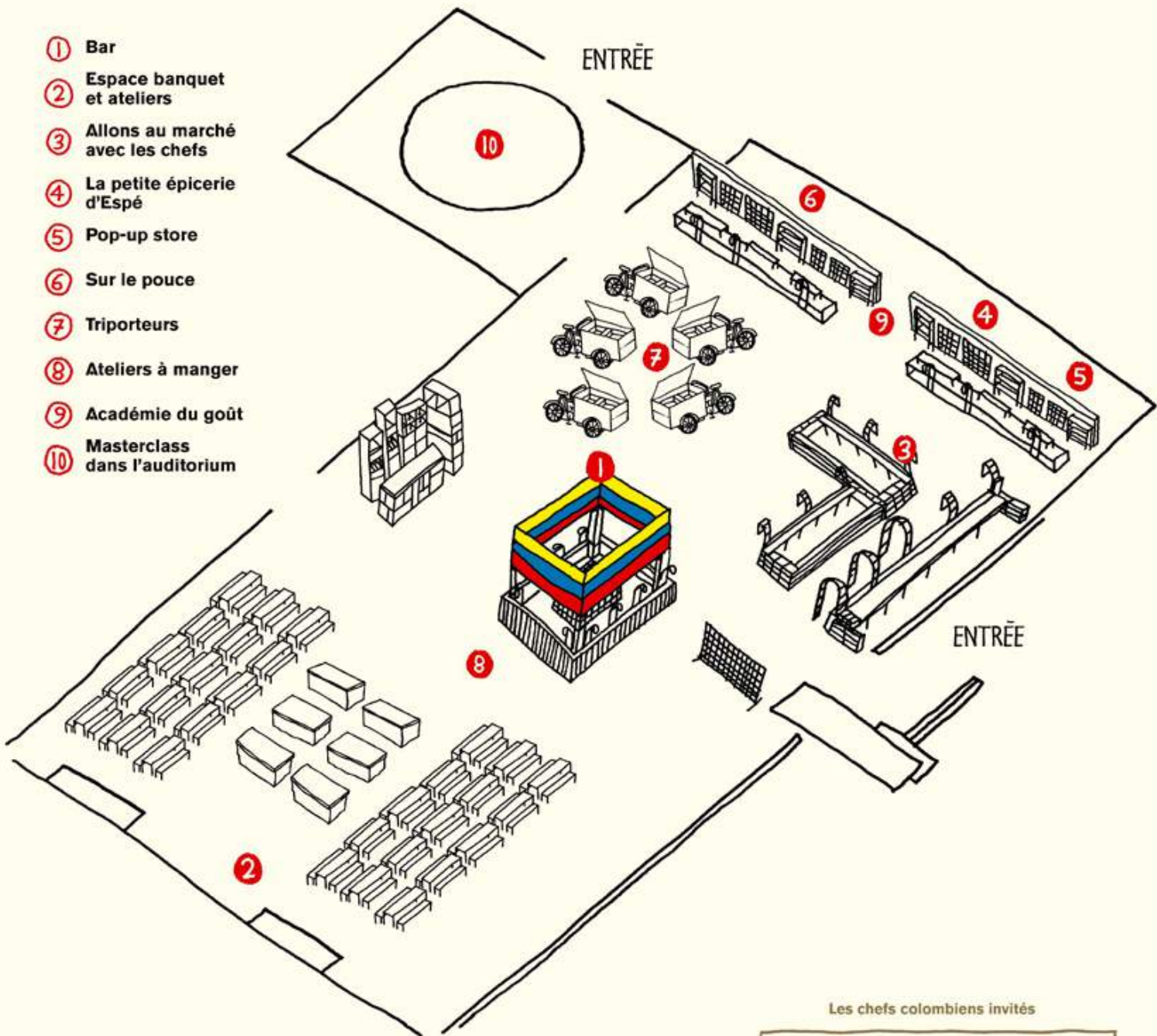
**Découvrez les coulisses des grands chefs comme si vous y étiez !**

L'Académie du Goût vous donne rendez-vous samedi et dimanche sur son espace pour une expérience à 360°. Thierry Marx au Mandarin Oriental Paris, Guy Martin au Grand Véfour ou Stéphane Duchiron aux commandes d'ore-Ducasse au château de Versailles : trois grands restaurants, trois univers dont vous pourrez pousser les portes ! En immersion totale dans l'environnement de chacun des chefs, c'est une visite privée qu'ils vous réservent.

## 10 - MASTERCLASS DANS L'AUDITORIUM



- ① Bar
- ② Espace banquet et ateliers
- ③ Allons au marché avec les chefs
- ④ La petite épicerie d'Espé
- ⑤ Pop-up store
- ⑥ Sur le pouce
- ⑦ Triporteurs
- ⑧ Ateliers à manger
- ⑨ Académie du goût
- ⑩ Masterclass dans l'auditorium



Les chefs colombiens invités



**Eduardo Martinez**  
Restaurant Mini-Mal  
Bogota



**Antonuela Ariza**  
Restaurant Mini-Mal  
Bogota



**Esperanza Aguilar**  
Mükura  
Paris



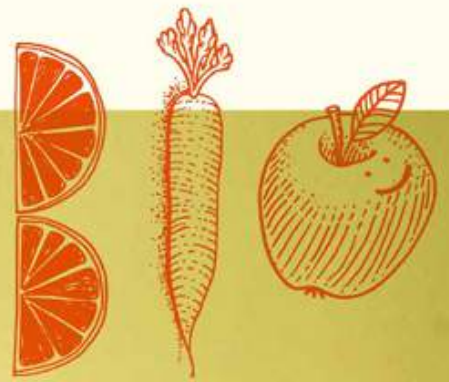
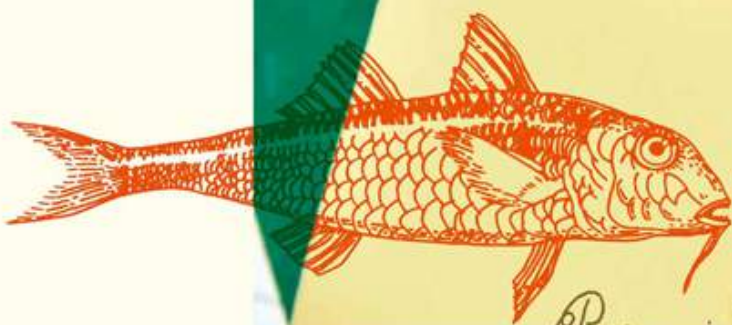
**Juan Arbolaez**  
Plantxa  
Boulogne-Billancourt



**Santiago Torrijos**  
Atelier Rodier  
Paris

*Le temps où le Chef travaillait  
ses recettes en secret est révolu.  
Le partage est revenu au centre  
du métier de cuisinier, c'est sa base.  
Transmettre est donc une évidence.*

*Reimy Giraud*  
CHEF RELIÉS & CÔFFEE-ART  
30 DOMAINE DES HAÏETS DE LOISE



Pour moi, l'important est:

la Periodiversité, la Saisonnalité.

Il faut être au plus proche du produit  
adapter sa carte en fonction des saisons.

et toujours tendre vers la Qualité optimale.

Jean-Luc Pochon

CHef RELIS & CHÂTEAUX  
ROBERT JAMES PARIS





## MASTERCLASS

### Découvrir tout l'univers des chefs

Les chefs aiment cuisiner c'est certain, mais ils aiment aussi parler de ce qu'ils cuisinent, de leurs produits et de leurs engagements pour une alimentation plus durable. Les masterclass sont des leçons de cuisine à la rencontre de l'univers des chefs et de leurs invités (producteurs, associations, partenaires).

Infos : Auditorium / Sur inscription / 8€ / Durée : 1h  
Modération : Alimentation Générale

SAM  
23-09  
15H

**Masterclass d'ouverture - Bien manger, un droit pour tous**  
Avec **Olivier Roellinger, vice-président Relais & Châteaux, Elisabeth Vallet, Ethic Ocean et l'Équipage des cuisiniers de la mer.**

Après un CAP de cuisinier, Olivier Roellinger crée en 1982, une table d'hôte dans la demeure familiale « Les Maisons de Bricourt » à Cancale. Il y combine ingrédients locaux et épices, rappelant le lien de Saint-Malo avec la route des Indes. Il obtient sa première étoile au guide Michelin en 1984 et la troisième en 2006 qu'il rend deux ans après pour des raisons personnelles et le souhait d'entamer « une nouvelle vie ». Grand promoteur du métissage culinaire et passionné des épices, il en recherche la plus belle qualité, en privilégiant les cultures biologiques et le commerce équitable. A l'origine d'un Manifeste qui regroupe de nombreux chefs français, il est très engagé dans le « bien manger » et dans la lutte pour une pêche plus durable, dont il nous parlera à l'occasion de cette masterclass.

**Masterclass salée - Biodiversité et semences**  
Avec **Nicolas Magie, Relais & Châteaux Saint James Bouliac, Xavier Hamon et Caroline Miquel**

Après son arrière-grand-mère, sa grand-mère et son père, Nicolas Magie est la 4ème génération en cuisine. On peut donc dire qu'il est tombé jeune dans la marmite ! Il est à la tête des cuisines du Saint James, depuis 2012. Il y peaufine une cuisine de marché et de terroir, ancrée sur le produit et matinée d'acidité et d'amertume. Pour ce fan de rugby, un seul objectif : donner de l'émotion avant tout ! Nicolas Magie n'hésite pas à dire qu'il est plus « produit que plat ». « Choisir des produits d'exception, rencontrer des producteurs de talent, le seul but de cette démarche est le plaisir que j'aime à donner. » indique-t-il sur la carte du restaurant gastronomique. Dans un dialogue avec le chef Xavier Hamon (Alliance des chefs Slow Food) et la productrice Caroline Miquel, il nous parlera du respect de la biodiversité et des semences, il cuisinera un plat tout en finesse entre tomate, framboises et langoustines.

SAM  
23-09  
12H

**Masterclass salée - Balade en Ile de France**  
Avec **Jean-Luc Rocha, Relais & Châteaux Saint James Paris et Alexandre Drouard, co-fondateur de Terroirs d'Avenir**

Jean-Luc s'est formé auprès de grands chefs, notamment Gilles Blandin au Vallon de Valrugues, Patrick Henrroux de la Pyramide, puis Thierry Marx à Pauillac. Mais c'est dès l'enfance que les banquets familiaux hebdomadaires, à trente au minimum autour d'une grande table, lui ont donné le goût de la cuisine. De ses parents, arrivés du Portugal dans les années 60, il acquiert le sens du partage et la rigueur ; des chefs qu'il a côtoyés, l'amour du produit et du terroir, la valeur du travail, le sens du beau comme du bon. Récompensé du titre de Meilleur Ouvrier de France, M.O.F. en 2007, cet architecte du goût ne laisse rien au hasard. Dans un dialogue avec Alexandre Drouard, co-fondateur de Terroirs d'Avenir, il abordera la question des produits, base de toute cuisine.

SAM  
23-09  
15H

**Masterclass sucrée - Chocolat**  
Avec **Santiago Torrijos de l'Atelier Rodier avec le chocolatier CasaLuker**

Santiago Torrijos a fait ses armes chez Robuchon, au Westminster, au Bristol, au Plaza Athénée puis chez Guy Martin. Fort d'un parcours exceptionnel et d'une formation solide, il quitte Guy Martin pour ouvrir son propre restaurant, l'Atelier Rodier. Il y réalise une cuisine inventive et engagée avec plus de 85% de produits d'origine biologique. Fier de ses origines colombiennes, et tout en revisitant la gastronomie française, il met un point d'honneur à ce que figurent dans sa cuisine les saveurs de son pays, notamment autour de l'acidité. Dans une discussion avec le chocolatier CasaLuker, il nous racontera ce produit emblématique et nous concoctera quelques recettes résolument chocolatées.

SAM  
23-09  
15H

**Masterclass salée - La cuisine du lien**  
Avec **Fatéma Hal, La Mansouria, Paris et Eugenio Mailer**

Fatéma Hal a fait des études de littérature arabe et d'ethnologie. Elle a créé son restaurant de gastronomie marocaine, le Mansouria, à Paris en 1984. Avec une infatigable curiosité, elle s'est intéressée aux multiples influences qui ont constitué l'art culinaire de son pays. « Ce qui m'intéresse dans la cuisine, c'est de faire rêver les gens et de retrouver le sens du voyage. » Depuis toujours au Maroc, les secrets de l'art culinaire se transmettent oralement de mère en fille. Pendant vingt ans, elle s'est donc consacrée à recueillir ces recettes traditionnelles auprès de celles qui en étaient les gardiennes. Mais pour Fatéma, la cuisine ne se limite pas aux recettes, elle symbolise les rencontres, la fusion des cultures. Dans un dialogue avec Eugenio Mailer, elle nous expliquera ce que représente pour elle la cuisine, et le lien qu'elle crée entre les peuples.

SAM  
23-09  
15H

**Masterclass scientifique - Pourquoi le blanc d'œuf monte-t-il en neige et autres mystères culinaires**  
Avec **Christophe Lavelle**

Christophe Lavelle est chargé de recherche au CNRS. La cuisine montre quantité de phénomènes plus ou moins mystérieux qui, pourtant, semblent n'avoir aucun secret pour lui. Il décortique pour nous dans cette masterclass quelques-unes de ces énigmes... un fouet à la main !

DIM  
24-09  
11H

**Masterclass salée - Du carbone dans mon assiette ?**  
Avec **Rémy Giraud, Relais & Châteaux Domaine des Hauts de Loire, Ozain et Jean-Luc Fessard, Bon pour le climat**

Rémy Giraud est un ambassadeur du Val de Loire, un chef ancré sur son territoire. Mais c'est surtout la transmission qui le caractérise. Cette philosophie l'a poussé à ouvrir ses cuisines aux curieux qui souhaitent apprendre à ses côtés. Depuis 1988, sa cuisine de saison est largement inspirée par les produits locaux ligériens. Accolé au restaurant, il a d'ailleurs créé un potager qu'il cultive avec le jardinier du Domaine des Hauts de Loire. Il y cueille ses herbes aromatiques, ses fleurs de bourrache, ses fraises et tomates en été... Autant dire que chez lui l'empreinte carbone de ses assiettes n'est pas bien lourde. Mais quel lien entre ce que l'on mange, nos pratiques et le climat. Il reviendra sur tout cela avec Jean-Luc Fessard, avant de partager avec nous une recette fraîche et végétale.

DIM  
24-09  
12H

**Masterclass salée - 100 % Colombien**  
Avec **Eduardo Martínez et Antonuela Ariza, restaurant Mini-Mal, Bogota**

Après avoir cuisiné pour 600 personnes le vendredi soir, Antonuela Ariza et Eduardo Martínez nous proposent une plongée dans la gastronomie colombienne avec la découverte d'une recette haute en couleurs !

DIM  
24-09  
14H

**Masterclass sucrée - Dialogue avec les abeilles**  
Avec **Mathias Alet, Relais & Châteaux Saint James Paris et la société Ekodiv**

Originaire de Villefranche-de-Rouergue dans l'Aveyron, il effectue son apprentissage près de chez lui, à Rodez au restaurant Goûts et Couleurs, 1 étoile au guide Michelin. Sa formation achevée, il enchaîne les saisons, notamment sur l'île de Saint-Martin aux Antilles avant de tenter une expérience au Château Saint-Martin à Vence. Il rejoint ensuite le Pavillon Ledoyen à Paris puis intègre le Saint James pour s'occuper de toute l'offre sucrée. Il propose des assiettes aux dressages variés, aux goûts simples mais subtils, pour une belle continuité entre les univers salés et sucrés du restaurant. Son miel, lui, provient des abeilles de l'établissement. Il nous en parlera avant de poursuivre avec une recette à base de miel dont il a le secret.

DIM  
24-09  
15H

**Masterclass salée - Tout l'art d'un ceviche**  
Avec **Juan Arbelaez, restaurant Plantxa, Paris**

Juan Arbelaez, jeune chef colombien, arrive à Paris en 2008. Il rêve de travailler avec les plus grands et intègre l'équipe de Pierre Gagnaire avant de rejoindre les cuisines d'Éric Briffard au George V puis celles d'Éric Fréchon. Maîtrise et justesse deviendront ses maîtres mots. En 2012, il participe à l'émission Top Chef puis décide, en 2013, de proposer une cuisine à l'image de sa personnalité, et de sa spontanéité, et de reprendre le restaurant Plantxa, « un bistrot gastro où l'on aime vous accueillir à la cool, comme à la maison ». La carte est une ardoise vivante qui change de jour en jour en fonction des saisons et des produits du marché. Il nous explique l'art de faire un ceviche de rouget dans cette masterclass.

DIM  
24-09  
15H



## LES ATELIERS À MANGER

### Cuisiner aux côtés d'un chef

**Le grand truc en cuisine, ce sont les petites astuces. Il s'agit donc d'apprendre une recette simple avec un chef et de la déguster ensuite lors d'un déjeuner partagé. Que nous concoctent donc nos chefs ?**

Infos : Halle | 25 € | Sur inscription  
Durée : 1h suivie d'un repas partagé



#### **Maquis de bœuf aux fruits noirs et poivre Voatsiperifery Clément Leroy, Relais & Châteaux Auberge du Jeu de Paume, Chantilly**

Clément Leroy a grandi à Pont de l'Isère dans la Drôme. Son père boucher, charcutier et traiteur et sa grand-mère, longtemps cuisinière pour une famille bourgeoise, lui donnent ses premières leçons de goût. Dans le potager de son grand-père et l'exploitation agricole de son oncle, il s'imprègne du rythme des saisons et des saveurs vives des produits fraîchement cueillis. À 15 ans, il hésite brièvement entre cuisine et pâtisserie. Il commence finalement son apprentissage auprès d'un chef employé par le grand-père d'Anne-Sophie Pic à Valence, puis poursuit sa formation à Paris. Il rencontre alors Guy Savoy, dont il devient l'homme de confiance. Depuis un an, il est le nouveau Chef Exécutif de la Table du Connétable, restaurant gastronomique de l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly. Il nous concocte une recette carnée qui mettra en valeur les viandes d'Alexandre Polmard.

#### **Petites madeleines au miel et figues rôties aux amandes Xavier Mathieu, Relais & Châteaux Phébus & Spa, Gordes**

Xavier Mathieu est un enfant du Sud. « J'ai grandi à Marseille, la Provence chevillée au corps. Recherche, technique et précision... mais surtout sens des saveurs et inspiration méditerranéenne: chaque plat est une variation de ses origines, dans le profond respect de l'environnement. » explique-t-il. Il découvre « La cuisine du soleil » dans les années 80, auprès du célèbre Chef Roger Vergé. C'est dans le Midi au cœur du Luberon, à 3km de Gordes, qu'il ancre ses savoir-faire. Étoilé au Guide Michelin depuis 2001, il concocte une cuisine créative qui évolue au gré du marché et des saisons. Associant produits de la mer et de la terre, jouant avec les textures et les couleurs, il s'inspire d'anciennes recettes du terroir. Dans son atelier, il nous apprendra l'art des madeleines relevées des saveurs de la Provence.

#### **Fatfeh, Moghrabieh (variante syrienne du couscous) et Mamounieh (crème glacée syrienne de semoule) Mohammad Elkhaldy, Refugee Food Festival, Paris**

Mohammad Elkhaldy vient de Damas. À 16 ans, il met pour la première fois les pieds dans une cuisine, et c'est le coup de foudre. Il a passé plus de vingt ans à cuisiner à Damas mais aussi au Liban, en Égypte et aux Émirats arabes unis. Il a animé plusieurs émissions culinaires : l'une pédagogique pour le grand public, l'autre plus technique pour les professionnels. En 2015, contraint de quitter son pays en guerre, il arrive en France avec ses deux enfants et sa femme, après des étapes en Italie, en Allemagne et au Danemark. Il collabore régulièrement avec le Refugee Food Festival. Il nous apprend un menu typiquement de chez lui, simple et plein de saveurs.

*Pendant très longtemps  
les Chefs sont restés dans leur tour d'ivoire  
s'occupant uniquement de leurs clients  
Il faut s'occuper de toute la population  
qui nous entoure au niveau de la jeunesse  
au niveau des entreprises, au niveau des écoles  
mais aussi des Universités*

Olivier Barbarin  
VICE-PRÉSIDENT  
RELAIS & CHÂTEAUX



#### **La recette gourmande et de saison d'Olivier Barbarin Relais & Châteaux, Château d'Audrieu**

Après avoir fait ses premiers pas en cuisine en tant qu'apprenti aux côtés d'Antoine Sachapt, Olivier Barbarin continue son parcours auprès de nombreux chefs étoilés avant de devenir chef au Château d'Audrieu en 2009. Influencé par ses voyages et ses rencontres, il explique « Ma soif de nouveautés et de découvertes m'a conduit tout naturellement vers la cuisine. Les nombreuses expériences qui ont forgé ma personnalité me permettent d'offrir aux convives du Château d'Audrieu une gastronomie à la fois simple et gourmande. » Travaillant en étroite collaboration avec le jardinier du domaine, le chef propose une cuisine généreuse qui sublime les produits du terroir et la Normandie. Tous les deux mois, il crée une nouvelle carte en harmonie avec les produits saisonniers du potager. Pour cet atelier, fermez les yeux et laissez-vous guider par les produits de saison de sa maraîchère, Maud Marie.

#### **Saumon fumé champenois en deux façons, pomme et céleri Thomas Debouzy, Relais & Châteaux Hostellerie de la Briqueterie, Vinay**

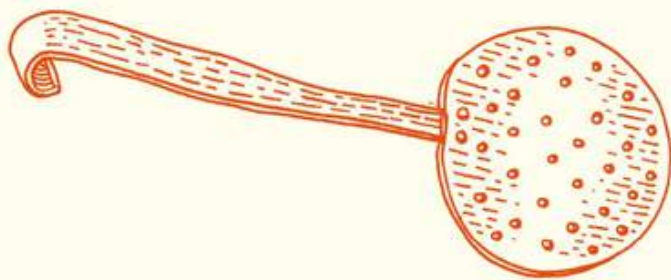
On peut dire que Thomas Debouzy est tombé sous le charme de La Briqueterie, de son environnement et de la région. D'apprenti en 2004, il a petit à petit gravi les échelons, jusqu'à devenir chef tout récemment, à l'âge de 30 ans. Heureux d'être installé ici, il ne se lasse pas des paysages, des vignes à perte de vue et de la sympathie des locaux et des clients. Il apprécie aussi l'ambiance familiale en cuisine et sa complicité avec le chef pâtissier. Il aime travailler les poissons, lever les viandes, assaisonner comme il faut, gérer la cuisson parfaite, et surtout inventer des sauces... Il nous apprendra une recette de chez lui, tout en finesse et en gourmandise.

#### **La recette bonne pour le climat François Pasteau, L'Epi Dupin, Paris**

Pour en savoir encore un peu plus sur les enjeux alimentaires face au réchauffement climatique, François Pasteau, chef de l'Epi Dupin et président de Bon pour le climat, nous propose de découvrir une recette bonne pour le climat et ses conseils pour manger local, de saison, et plus végétal.

Merci est un lieu créé en mars 2009 au cœur du quartier du Haut-Marais. Un lieu unique à Paris qui réunit le meilleur de la mode, du design, des objets pour la maison et trois lieux de restauration accueillants. Toujours à l'affût des nouveaux modes de vie, Merci a créé, avec Serax, la collection « La Nouvelle Table » conçue comme un puzzle avec douze éléments qui s'emboîtent ou s'empilent. Ainsi, comme on compose son menu, on compose sa table en toute liberté. Cette collection de vaisselle aux couleurs douces sera mise à la disposition des chefs lors des ateliers à manger. Les tabliers en lin emblématiques du magasin dans une multitude de tons subtils et joyeux habilleront les participants de ces ateliers et les équipes de service des banquets.





## LA POPOTE DU CARREAU

### Les ateliers gratuits

Des ateliers de cuisine pour les enfants comme pour les adultes pour apprendre à faire des choses simples : du pain, des pâtes, des confitures, du ketchup. Mais aussi des ateliers pour arriver à zéro déchet, d'autres pour apprendre l'art de la découpe ou du micro-jardin sur son balcon. Bref, le kit complet pour manger et cuisiner plus responsable.

**Infos :**  
Halle / Gratuit  
Sur inscription

#### ATELIERS ADULTES

##### Petits-déjeuners étoilés avec Vertuo by Nespresso

Entamez votre journée du bon pied autour d'un petit-déjeuner de haute volée élaboré par le Chef Julien Dumas (Restaurant Lucas Carton - 1\* Guide Michelin) et découvrez en avant-première la nouveauté Alto, le premier café Nespresso Vertuo à partager.

**Infos :** Samedi et Dimanche à 10h  
Durée : 1h

##### Une pincée de science avec Christophe Lavelle, CNRS

Soufflé qui monte, lait qui mousse, sauce qui épaissit, flan qui prend : la cuisine, ou « art de transformer les mets », nous montre quantité de phénomènes plus ou moins mystérieux, que la science nous aide à mieux comprendre, et donc... mieux maîtriser !

**Infos :** Samedi à 11h et 12h  
Durée : 50 min

##### Tisanes « maison » aux épiluchures ! avec Marie Cochard

Que faites-vous de vos pelures d'oignon, feuilles d'artichaut, pelures de pomme, queues de cerise et autres écorces d'agrumes. Vous les jetez ? Venez donc apprendre à les recycler et à les accompagner de plantes médicinales, fleurs, morceaux de fruits... afin d'obtenir de délicieuses infusions antitussives, détoxifiantes, calmantes, diurétiques... Une belle idée cadeau « zéro-déchet ».

**Infos :** Samedi à 11h et 12h  
Durée : 50 min

##### Bouquets « zéro déchet » à croquer ! avec Marie Cochard

Comment éviter le sempiternel bouquet de fleurs coupées (pas très écolo) ? C'est bête comme chou, il suffit de remplacer les fleurs par des fruits, des légumes, des aromates et autres fleurs comestibles ! Offrir des bouquets aux p'tits oignons, qui pourront être intégralement mangés et si c'était la bonne idée de cette saison ?

**Infos :** Samedi à 14h et 15h  
Durée : 50 min

##### L'empreinte carbone de nos assiettes avec Bon pour le climat

Connaissez-vous l'empreinte carbone de votre repas ? Quels sont les aliments avec la plus lourde empreinte carbone ? Un produit venant de loin est-il plus impactant ? Avec l'association Bon pour le Climat, amusez-vous à voir la variation des impacts selon vos choix d'ingrédients, de leur saisonnalité, de leur lieu de production ou mode de conservation.

**Infos :** Samedi à 14h, 15h et 16h  
Durée : 50 min

##### Le Champagne n'aura plus de secrets pour vous avec Champagne Ayala

Partez à la découverte du champagne et percez ses mystères avec Champagne Ayala, l'une des plus anciennes Maisons de Champagne, établie à Ay, au cœur des grands crus. De son histoire inédite à la découverte de ses assemblages équilibrés en passant par ses secrets de fabrication, vous pourrez déguster trois cuvées emblématiques de la Maison : Brut Majeur, Brut Nature et Rosé Majeur.

**Infos :** Samedi à 14h et 15h30  
Durée : 1h30

##### Fabriquer une Confiture Parisienne dans le Marais

Participez à un atelier de production de confiture artisanale avec les fondatrices de la marque Confiture Parisienne. Fruits sélectionnés, cuisson en petite quantité, sucre de canne non raffiné... Venez découvrir et participer à l'élaboration d'une des confitures de la Confiture Parisienne et repartez avec votre pot fait par vous-même jusqu'à l'étiquetage final.

**Infos :** Samedi de 15h  
Durée : 2h

##### Entrez dans l'intimité des vins de Bordeaux avec le Comptoir de Bordeaux

Le vin vous intéresse mais vous ne savez pas en parler ? Participez aux ateliers du Comptoir des Vins de Bordeaux. Vous y découvrirez les rosés, frais et fruités, les clairs et gourmands, les blancs vifs et structurés et les rouges généreux. Un tour d'horizon pour apprendre les différents cépages qui composent les Bordeaux, la manière de les déguster, les terroirs et les nombreuses AOC bordelaises.

**Infos :** Samedi et Dimanche à 11h, 12h et 13h | Durée : 45 min

##### Mix fruits & guacamole avec Esperanza

Et si mixer les fruits était aussi un art ? A l'atelier Mix fruits de la chef colombienne Esperanza Aguilar, vous apprendrez les techniques pour élaborer des boissons à base de fruit de la passion, d'ananas et d'autres fruits exotiques. Et pour compléter le menu aux saveurs de l'été, une délicieuse recette de guacamole.

• Ateliers smoothie : Dimanche à 11h et 15h | Durée : 1 heure  
• Ateliers guacamole : Dimanche à 12h30 et 16h30 | Durée : 1h

##### Madame Figaro Cuisine avec Zoé Armbruster

Zoé Armbruster est styliste culinaire mais surtout adepte d'une cuisine bonne pour la santé : des recettes simples, mais pleines de goût jouant sur les fruits et légumes de saison. Parce que la cuisine est aussi une affaire de style, elle nous livre ses secrets pour avoir « le bon dress code pour une assiette ».

**Infos :** Samedi de 11h  
Durée : 2h

##### Du bon pain avec Magali Maigret, Les Pains Perdus, Boiscommun

Venez mettre les mains à la pâte avec Magali Maigret, boulangère à « Les Pains Perdus ». Vous allez apprendre les secrets pour réussir votre pain au levain, la plus ancienne technique pour obtenir du pain levé. De la farine, de l'eau et de la fermentation naturelle, rien de plus simple pour manger du bon pain fait maison !

**Infos :** Dimanche à 11h, 12h, 14h et 15h | Durée : 50 min

#### ATELIERS PARENTS-ENFANTS

##### La Compagnie des gourmands avec ANDES

On dit souvent que la cuisine est le cœur de la maison, ANDES vous invite donc à « La compagnie des gourmands », des ateliers de cuisine parents / enfants pour tous se rassembler autour de la préparation d'une recette et (re)donner l'envie de se mettre à table en famille !

• Brunch anti-gaspi, l'art d'accommoder les restes : Samedi et dimanche à 10h | Durée : 1h30  
• Atelier étonnants légumes : Samedi et dimanche à 15h  
Durée : 2h

##### Les ateliers du goût avec Slow Food

L'association Slow Food promeut le bon, le propre et le juste pour tous en matière d'alimentation. A partir d'une assiette de dégustation pour chacun, un atelier du goût est l'occasion de découvrir des agriculteurs ou des artisans dans la convivialité et le plaisir.

• Atelier dégustation et découverte de la tomate : Samedi à 11h  
• Atelier coulis de tomate, chutney et ketchup maison : Samedi à 15h  
Durée : 2h  
• Atelier découverte : les légumineuses, c'est fabuleuse !  
Dimanche à 11h  
• Atelier recette légumineuses : la viande, c'est pas obligatoire !  
Dimanche à 15h  
Durée : 2h

##### Le lombricompostage, c'est facile ! avec Les Incroyables Comestibles

Pour participer encore plus au cycle de notre alimentation, il n'y a rien de plus logique que de nous occuper aussi de nos déchets biodégradables. Venez apprendre les techniques pour mettre en place un lombricomposteur d'intérieur, comprendre comment l'activité biologique des petits vers de surface nous offre une matière riche pour nos plantes et potagers de ville et (re)découvrir que dans la nature, tout se transforme !

**Infos :** Samedi à 11h, 12h, 14h, 15h et 16h | Durée : 1h

##### A la Sainte-Catherine, tout prend racine avec la Sauge

Envie de vous lancer dans l'agriculture urbaine ? L'association La Sauge vous montre comment faire votre jardin potager pour vous réapproprier votre alimentation et vous reconnecter à la nature. Venez découvrir quelles espèces sont les plus adaptées, quelle est la meilleure saison pour semer et d'autres techniques pour réussir votre petit coin de verdure en ville.

**Infos :** Dimanche à 11h, 12h, 14h, 15h et 16h | Durée : 1h

##### La barbe à papa syrienne avec Refugee Food Festival

Un peu d'huile de coude, un peu de gourmandise, un peu de sucre (et pas tant que ça !) suffisent à confectionner une gazeil éblouante, barbe à papa artisanale syrienne avec Chef Elkhalid.

**Infos :** Dimanche à 11h, 12h, 14h, 15h | Durée : 1h

##### De la pâte à tartiner, oui mais maison ! avec Christelle Brua, Relais & Châteaux Le Pré Catelein, Paris

D'origine lorraine, Christelle Brua voulait d'abord être styliste avant de choisir la pâtisserie. Meilleure apprentie de Moselle, troisième étoile Michelin chez Jean-Georges Klein, Christelle Brua maîtrise l'art des saveurs sucrées. C'est au chocolat qu'elle consacre donc cet atelier dans lequel elle nous apprendra comment faire une pâte à tartiner maison.

**Infos :** Dimanche à 15h  
Durée : 2h

##### Mode en cuisine avec les ateliers de couture Singer x C by Clémence - Tablier japonais

Avec 155 ans d'expérience, Singer et la créatrice C by Clémence, vont vous aider à réaliser un tablier de cuisine très tendance. Tout le matériel est fourni, machines à coudre, tissus et accessoires.

**Infos :** Samedi à 11h  
Durée : 2h

##### Savoir ce qu'on mange - Le miel avec Laurence Poutier

La ruche est effervescente : les butineuses récoltent et livrent le nectar, les reeveuses le mélangent à leur salive puis elles le déposent dans les alvéoles. Viennent ensuite les ventileuses... Car chaque abeille a son rôle dans cette formidable « usine ». De l'organisation de la ruche à l'importance des abeilles pour la vie, on saura tout sur la fabrication ainsi que sur la récolte du miel et des autres produits issus du travail de ces butineuses.

**Infos :** Samedi à 11h15, 13h30, 14h45 et 16h | Durée : 1h

##### Salade de fruits à colorier

Les arts visuels aussi investissent la cuisine à Food Temple ! Avec Tabas™, alias Cédric Malo, artiste issu du graffiti libre qui agit la scène visuelle du midi hexagonal depuis les années 2000, un mur entier s'habille en salade de fruits prête à être coloriée par les enfants tout au long de la journée.

**Infos :** Samedi et dimanche en continu

En partenariat avec Slow Food, ANDES, Bon pour le climat





## UNE PINCÉE DE SCIENCE

Par Christophe Lavelle  
chercheur au CNRS, expert en science culinaire\*

**Pourquoi ça mousse ? Pourquoi ça change de couleur ? Pourquoi ça fait des grumeaux ? Pourquoi ça devient solide ? Pourquoi ça gonfle ? Pourquoi ça dégonfle ? La cuisine, ou « art de transformer les mets », est pleine de phénomènes mystérieux que la science nous aide à comprendre... pour mieux cuisiner !**

### La mayo, c'est pas mao

Mais de la mayo en tube ? Rien de plus simple que de faire une mayo maison: la poule a déjà fait tout le boulot (ou presque) ! En effet, un jaune d'œuf, c'est des gouttes de gras, entourées de molécules tensioactives, dispersées dans de l'eau. Pour « monter » la mayonnaise, il suffit de verser de l'huile en touillant énergiquement pour augmenter le nombre de gouttes de gras; plus celles-ci sont nombreuses, moins elles peuvent se déplacer: ainsi, plus on verse d'huile... plus la mayonnaise devient solide! Il ne reste plus qu'à rectifier l'assaisonnement (sel, poivre, herbes, vinaigre, jus de citron...). Mais, si c'est si simple, pourquoi ça peut quand même parfois rater ? Oubliez tous les conseils vases (jaune d'œuf à température ambiante, fouet qui doit tourner dans le même sens et au même rythme, etc.) pour ne retenir qu'une seule chose : il faut ajouter **DOUCEMENT** l'huile tout en remuant vigoureusement, pour que l'émulsion prenne correctement, surtout au début; après, plus le volume est important, plus on peut y aller franco. Et si vous avez encore un peu peur, mettez une cuillère de moutarde avec votre jaune d'œuf: elle apportera (outre son goût, bien sûr) de la viscosité et des tensioactifs: là, impossible de rater !

### Le rôti sans souci

Aaaaah, le rôti de bœuf bien grillé autour et tendre et juteux à cœur... Mais comment obtenir ce résultat ? Quand on chauffe un morceau de viande (au four ou à la poêle), la chaleur favorise en surface des réactions chimiques (connues sous le nom de « réactions de Maillard ») entre les glucides et les protéines: la viande brunit et dégage une merveilleuse odeur de grillé... Oui mais voilà, dans le même temps, la chaleur se propage au cœur de la viande en déclinant la coagulation des protéines musculaires... qui, trop poussée, rend la viande sèche et dure. Pour obtenir un résultat optimal (viande bien grillée à l'extérieur mais pas trop cuite à l'intérieur), il est conseillé de faire préalablement dorer la viande dans la cocotte sous toutes ses faces, avec un peu de matière grasse, puis de poursuivre la cuisson au four chaud, et enfin de retirer la viande et la laisser reposer quelques minutes emballée dans un papier aluminium, avant de la découper et de servir !

### La chantilly, c'est easy

La crème liquide, c'est une émulsion de matière grasse dans l'eau, stabilisée par la présence de caséine, protéine du lait qui joue un rôle tensioactif. En fouettant cette crème (au batteur électrique ou, mieux, à la main), on introduit des bulles d'air qui vont s'enrouler à la fois de caséine et de globules gras. Evidemment, pour que tout cela « tienne » et que les bulles restent piégées, il faut que le milieu soit suffisamment visqueux... et c'est pour cela qu'il est important non seulement d'avoir une crème bien grasse (crème entière à 30% minimum) mais aussi de travailler à froid, en posant le bol sur un lit de glace pilée, par exemple, afin de favoriser la cristallisation de la matière grasse !

### Le chocolat se fait mousser

Pour faire une mousse au chocolat traditionnelle, on monte des blancs d'œuf en neige, on incorpore du chocolat fondu puis on met le tout au frais pour faire cristalliser le beurre de cacao. Mais il existe une manière encore plus simple, inspirée de la chantilly, avec pour seul ingrédient du chocolat... et de l'eau ! Pour cela, on verse de l'eau chaude sur le chocolat pour faire fondre ce dernier ; on obtient alors une émulsion, c'est-à-dire des gouttes de gras (le beurre de cacao) dispersées dans l'eau. Il suffit alors de procéder comme pour la chantilly: c'est-à-dire de fouetter dans un bol métallique posé sur un lit de glace pilée : les bulles d'air incorporées par le fouet se retrouvent piégées dans le réseau formé par la cristallisation du beurre de cacao: la mousse « prend »... et peut être consommée de suite !

A lire: « Toute la chimie qu'il faut savoir pour devenir un chef » - Hélène Binet, Julien Garnier et Christophe Lavelle (Flammarion, 2017)

## LEXIQUE

**Parer:** Éliminer les parties non comestibles ou non présentables d'un aliment.

**Faire suer:** Action de soumettre un aliment à une chaleur douce, dans un corps gras, afin d'éliminer une partie de son eau.

**Masser:** On dit qu'un sucre masse quand il cristallise au cours de sa cuisson.

**Serrer:** Action de fouetter énergiquement des blancs d'œufs en y incorporant petit à petit du sucre afin de les rendre fermes et homogènes.

**Tourner:** Donner une forme régulière et élégante à certains légumes ou fruits.

**Turbiner:** Passer une préparation dans une turbine à glace, ou à défaut dans une sorbetière pour la faire prendre.

**Vanner:** Remuer une sauce ou une crème en phase de refroidissement pour éviter la formation d'une croûte à la surface.



Food Temple à l'heure de la Colombie permettra de découvrir l'exceptionnelle biodiversité de ce pays, l'originalité de ses produits et la créativité de ses chefs. C'est l'un des temps forts de la Saison colombienne en France, plus de 250 événements dans toute la France de juin à décembre 2017.

L'Année est organisée en France par l'Institut français, opérateur des Ministères de l'Europe et des Affaires étrangères et de la Culture, et en Colombie par le Ministère de la Culture, avec l'appui des Ministères des Relations extérieures, du Commerce extérieur et de l'Éducation Nationale.

Aïne Loyot  
Commissaire française de l'Année France-Colombie 2017

Fabian Sanabna  
Commissaire colombien de l'Année France-Colombie 2017

*La Cuisine est la base  
du Vritable Bonheur*  
Auguste Escoffier

## ÉCO-RESPONSABILITÉ

### Food Temple, un événement éco-responsable

Le Carreau du Temple est engagé dans une gestion écologique et responsable de ses grands projets : mise en place du tri sélectif, récupération des invendus alimentaires par notre partenaire Linkée (réseau citoyen qui permet à tous de transporter des surplus vers une association à proximité venant en aide aux plus démunis) et reprise de la scénographie par la Réserve des arts, la recyclerie du monde du spectacle.

### LA COLOMBIE À L'HONNEUR AUSSI CET AUTOMNE !

Rendez-vous du 27 au 29 octobre au Carreau du Temple pour le Second Square | Colombia | Un week-end entier dédié à la Colombie et ses influences au-delà de ses frontières : cours XXL de salsa, cumbia et zumba, grand bal salsa, projections de courts métrages, ateliers de pratique musicale, alimentation et artisanat contemporain...



Mairie du 3ème



Le Carreau du Temple est un établissement de la Ville de Paris.

#foodtemple | Twitter: @carreaudutemple - Instagram: @lecarreaudutemple

Le Carreau du Temple - 4 rue Eugène Spuller 75003 Paris - Métro Temple / République | Informations / Réservations au 01 83 81 93 30 et à billetterie@carreaudutemple.org

WWW.CARREAUDUTEMPLE.EU