

# PARIS DES CHEFS

FOOD+DESIGN

Février 2012

## PARIS DES CHEFS 2012 s'affirme comme le festival international des rencontres culinaires créatives

Pour sa quatrième édition, l'événement **PARIS DES CHEFS** du salon MAISON&OBJET a réussi son pari de séduire professionnels et passionnés en s'installant au cœur de la capitale, à la **Maison de la Mutualité**. Les **22, 23 et 24 janvier**, Paris s'est animé au rythme des échanges autour de la création sous toutes ses formes : culinaire avec ces chefs venus du monde entier, et artistique avec la complicité des designers, musiciens, comédiens qui les ont accompagnés pour le grand bonheur de plus de **9 000 visiteurs**.

Ouvrant la saison des festivals internationaux culinaires **PARIS DES CHEFS** a été inauguré le dimanche 22 janvier 2012 par **Monsieur Frédéric Lefebvre**, Secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises, du Tourisme, des Services, des Professions Libérales et de la Consommation, accompagné du parrain de cette quatrième édition, le chef, plusieurs fois étoilé, **Alain Ducasse**.

Eclectisme, émotions, partage... étaient les valeurs défendues et affirmées dans les différents espaces de l'événement, à **L'Atelier** avec sa cinquantaine d'exposants, ses cours de cuisine et d'œnologie, ses démonstrations et sur la scène avec les **24 duos** présents.

**PARIS DES CHEFS** a fait la démonstration de la vivacité de la scène culinaire contemporaine mondiale ainsi que de la grande proximité qui réunit aujourd'hui les chefs et les créateurs venus de tous horizons. Une vivacité qui a également séduit les professionnels, hôteliers, restaurateurs présents au salon MAISON&OBJET et venus se nourrir de ces dialogues à la Maison de la Mutualité.

Richesse & éclectisme pour cette programmation de duos animée par **Julie Andrieu**, journaliste & animatrice TV, et **Andrea Petrini**, journaliste & critique culinaire. Composée avec la complicité de Nicolas Chatenier - Agence Peacefulchef – elle a permis de présenter au grand public et aux professionnels des talents confirmés et en devenir, personnalités françaises ou internationales, cuisiniers et créateurs au service de l'émotion, de la création et de l'art de vivre. Outre l'ensemble des duos qui sont désormais accessibles en ligne sur le site internet [www.parisdeschefs.com](http://www.parisdeschefs.com), nous avons souhaité revenir sur les moments forts de l'édition 2012...

*PARIS DES CHEFS est un événement MAISON&OBJET organisé par SAFI, 4 passage roux – 75850 Paris Cedex 17*



# PARIS DES CHEFS

## FOOD+DESIGN

### Dialogue de la haute cuisine avec la création autour de Peaux & Surfaces

#### Les chefs renommés confirment leurs talents

Anne-Sophie Pic, Alain Passard, Fulvio Pierangelini sont depuis longtemps installés dans le paysage de la cuisine. Sur la scène de PARIS DES CHEFS, ils ont encore une fois fait preuve de talent, d'audace et de créativité.

**Anne-Sophie PIC** a témoigné de la précision permanente et de la délicatesse de son travail. Elle joue, sous les encouragements communicatifs de l'actrice **Carole Bouquet**, sur les micro-variations qui se jouent entre plusieurs types de betteraves et ces produits sensibles que sont l'épine vinette et le café, traité ici comme des condiments. En outre, Anne-Sophie a fait profiter le public d'une technique simple et goûteuse : créer des beurres aromatisés (ici au café) pour relever un plat. La présence enthousiaste, le charisme exceptionnel de Carole Bouquet ont transformé cette démonstration en un moment rare d'énergie communicative.



**Alain Passard** a enseigné à l'acteur **Guillaume Gallienne** son principe de cuisine, pensé, conçu et raffiné. Sûr de son art, maître de tous ses gestes, le chef de la rue de Varenne a publiquement endossé le rôle de guru de la cuisine de l'épure et du légume. Pour lui, la saison et les couleurs sont à l'origine de toutes ses créations. Reste à cuisiner, comme il le dit, à plat dans une grande poêle pour laisser respirer les produits et le tour est joué. Guillaume Gallienne, ami du chef, en est resté bouche bée d'admiration.

**Fulvio Pierangelini** l'immense chef italien a lui présenté, en tandem avec, son ami, l'architecte, **Massimiliano Fuksas** une cuisine d'artisans dans laquelle la main joue le premier rôle. Il faut l'avoir vu retourner des rougets entiers non écaillés à même la poêle pour comprendre ce que cuisiner veut dire. Des gestes simples pour, comme il le dit lui-même, «caresser» les produits. Autre réussite de cette démonstration : l'harmonie étonnante entre les photos des bâtiments de Fuksas et les produits assemblés par Fulvio. De l'aile de raie à la fiera de Milan, le lien est évident.



PARIS DES CHEFS est un événement MAISON&OBJET organisé par SAFI, 4 passage roux – 75850 Paris Cedex 17

Sous le patronage de  
Under the patronage of



Avec le soutien de / With the support of



# PARIS DES CHEFS

## FOOD+DESIGN

### Une nouvelle génération française !

Le festival a aussi été l'occasion d'évaluer l'énergie des nouveaux chefs français.



**Alexandre Gauthier**, fait déjà figure, à tout juste 32 ans, d'ancien de cette nouvelle génération de cuisiniers français ! Le chef de Montreuil sur Mer a réalisé en compagnie du compositeur **Bruno Mantovani** un véritable tour de force. C'est probablement le duo le plus harmonieux de cette programmation. Bruno Mantovani, simplement génial, a réussi le pari de commenter et d'interpréter en direct au piano les plats que lui faisait goûter le chef. De loin la meilleure illustration des émotions que provoquent la cuisine. Alexandre Gauthier, a notamment présenté une variation étonnante sur le thème du «sponge cake» et un «rocher» qui démontre son inventivité, sa capacité à jouer avec les surfaces et enfin une approche toute personnelle des desserts. Pour le public averti, peut-être la plus belle démonstration de ce festival.

**David Toutain** a présenté des travaux célébrant la peau et l'écorce. Des variations spectaculaires sur le topinambour et sur la peau de lait ont témoigné de la pertinence du thème et de la maîtrise technique du jeune prodige. Pendant la démonstration, le comédien **François-Xavier Demaison** a charmé l'assistance avec des extraits de son dernier spectacle dans lequel il se moque notamment de la grande cuisine et de ses maniérismes. Ce qui ne mettait que plus en valeur la force des propositions imaginées par David Toutain.



**Bertrand Grébaut**, l'ancien élève de Passard, a présenté sa cuisine et ses convictions avec une simplicité désarmante et charmante. Accompagné de **Thomas Jumin**, vidéaste et surtout ami de 10 ans du chef, Grébaut a démontré sa capacité à imaginer des assiettes fortes en goût. Le légume a été une fois de plus à l'honneur à travers de belles feuilles de choux saisies à la poêle. Et très étonnant, Bertrand a tenu à présenter un cœur de cheval juste snacké. C'est une viande qu'il a découverte récemment et qu'il aime pour sa grande douceur. Bertrand Grébaut aura aussi marqué l'esprit des festivaliers à travers ses convictions sur les approvisionnements et la traçabilité.

PARIS DES CHEFS est un événement MAISON&OBJET organisé par SAFI, 4 passage roux – 75850 Paris Cedex 17

Sous le patronage de  
Under the patronage of



Avec le soutien de / With the support of



# PARIS DES CHEFS

## FOOD+DESIGN

### Des découvertes inédites !

Comme chaque année, l'équipe du festival a tenu à présenter ses découvertes, ces talents cachés qui bousculent la cuisine contemporaine.

**Blaine Wetzel** incarne la jeune génération américaine. A 30 ans, formé chez René Redzepi à Copenhague, il s'est installé sur une île entre Vancouver et Seattle. A Lummi Island, il pratique avec militantisme le locavorisme. Tous les produits présentés pendant sa démonstration avaient ainsi fait le voyage depuis Seattle et notamment ce fameux Geoduck, une palourde géante inconnue en France mais célébrée au Japon et aux Etats-Unis. Blaine avait tenu à être présent avec un représentant des tribus indiennes proches de son restaurant. **Gene Tagaban** a réussi à emporter la salle dans une danse traditionnelle étonnante.



D'autres découvertes telles **Virgilio Martinez**, jeune chef installé au Pérou à Lima ou encore **Franco Aliberti** qui sera très prochainement le pâtissier du trois étoiles italien Massimo Bottura, sont venus rassurer sur l'immense énergie qui irrigue la cuisine globalisée.

### La musique comme invitée exceptionnelle

Cette année, la musique a fait une entrée remarquée au côté de la cuisine. Déjà l'édition 2011 avait été marquée par le charme du chef Magnus Nilsson et du chanteur suédois Christian Kjellvander. Cette année, le lien s'est renforcé de manière spectaculaire.

**Daniel Patterson** de San Francisco, accompagné de son pâtissier, a sidéré l'assemblée à travers un dessert réalisé sur fond de musique électronique. Le duo, créé pour l'occasion, avec le DJ parisien **Marco Dos Santos** a électrisé le public qui s'est spontanément levé à la fin du duo, tellement l'émotion fut ressentie. Une démonstration sans parole qui s'est avérée un des points culminants du festival.



**David Kinch**, chef américain de la Silicon Valley, a réalisé son rêve grâce à PARIS DES CHEFS. Ami d'enfance du trompettiste mondialement connu **Wynton Marsalis**, il a réussi à l'entraîner jusqu'à Paris pour une démonstration magnifique entre cuisine et jazz. Jamais auparavant, un artiste de cette envergure avait accepté de participer à un festival de cuisine. L'amitié teintée d'émotion transparaisait entre les deux hommes qui se parlent chaque semaine depuis près de 40 ans. Le public, sentant la fragilité du moment, s'est laissé emporté par les trois morceaux interprétés par Wynton et son trio de musiciens français.

PARIS DES CHEFS est un événement MAISON&OBJET organisé par SAFI, 4 passage roux – 75850 Paris Cedex 17



# PARIS DES CHEFS

## FOOD+DESIGN

### PARIS DES CHEFS – L'ATELIER, une cuisine à partager

Pour la première fois, PARIS DES CHEFS a proposé, en marge des duos, un espace d'expositions dédié entièrement à l'univers culinaire. Une cuisine ouverte de 500 m2 où les visiteurs ont, pendant les 3 jours, pu goûter, s'émerveiller, apprendre, expérimenter... auprès des quelque 50 exposants présents.

L'Atelier a également été le théâtre...

... de démonstrations inédites avec :

- **KitchenAid®**, partenaire officiel de l'événement PARIS DES CHEFS, sur son Studio Gourmand, invitait à découvrir sa collection complète d'appareils ménagers à travers des démonstrations culinaires originales, avec le chef Thierry Marx ou la blogueuse Mercotte, entre autres...
- L'Atelier « Le Goût du Geste » par **Zwilling** et notamment la démonstration exceptionnelle du chef Alain Passard autour de la dynamique du sabre.

... des cours d'œnologie et de cuisine qui ont séduit le public avec leurs recettes créatives et les dégustations découvertes de vins du monde, de vins nature ou de grands vins...

Thierry Marx au Studio Gourmand de KitchenAid



©Frank Verdier

Alain Passard à l'Atelier "Le Goût du Geste" par Zwilling



©Frank Verdier

### Ce qu'ils en disent :

« Et pari tenu pour cette édition 2012 qui cette année encore a su faire dialoguer cuisine et art, et titiller les sens d'un public de 2000 personnes exaltées et suspendues ! »

*Temps Réel Nouvel Obs*

« A noter aussi, l'émouvant duo formé par le jazzman Wynton Marsalis (...) et David Kinch. Sûrement l'un des moments les plus vibrants de ce Paris des chefs. »

*L'Express Styles*

« Voilà un dimanche qui se savoure. »

*My Little Paris*

« Présentées par Julie Andrieu et Andrea Petrini, les duos étaient piquants, complémentaires et vraiment très intéressants. »

*Le Yummy Blog*

« Tentative gagnée pour cette première parisienne du Paris des chefs. »

*Food Intelligence*

« ...l'un des principaux rendez-vous de la gastronomie mondiale, organisé en marge du Salon Maison & Objet. »

*La Libre Belgique*

« Les stars françaises mettent le feu à l'événement Paris des Chefs »

*The Hollywood Reporter*

PARIS DES CHEFS est un événement MAISON&OBJET organisé par SAFI, 4 passage roux – 75850 Paris Cedex 17

Sous le patronage de  
Under the patronage of



Avec le soutien de / With the support of



# PARIS DES CHEFS

## FOOD+DESIGN

Quatre éditions de PARIS DES CHEFS et de duos d'exception :

### 2009

Alexandre Gauthier (France) & Stéphane Bureaux (designer)  
Michel Troisgros (France) & Patrick Bouchain (architecte)  
Thorsten Schmidt (Danemark) & Eric Benqué (designer)  
Pierre Gagnaire (France) & Rip Hopkins (photographe)  
Inaki Aizpitarte (France) & Anne Xiradakis (designer)  
Sonia Ezgulian (France) & Martine Camillieri (plasticienne)  
Pascal Barbot (France) & Paul Lacoste (cinéaste)  
Massimo Bottura (Italie) & Carlo Benvenuto (artiste)  
Jean-François Piège (France) & India Mahdavi (architecte & designer)

### 2010

William Ledeuil (France) & Daniel Humair (jazzman peintre)  
Nuno Mendes (Angleterre) & Agatha Ruiz de la Prada (créatrice de mode)  
Carlo Cracco (Italie) & Sylvie Amar (designer)  
Grégory Marchand (France) & Charlotte Brocard (designer)  
Fabrice Biasiolo (France) & Bruno Diné (boulangier)  
Eric Guérin (France) & Erwan Balança (photographe)  
Jean-François Rouquette (France) & Fred Pinel (designer)  
Guillaume Delage (France) & Bruno Borrión (architecte d'intérieur)  
Guy Martin (France) & Christophe Pillet (designer)  
Petter Nilsson (France) & Per Anders Jorgensen (photographe)  
Pierre Hermé (France) & matali crasset (designer)

### 2011

Arnaud Daguin (France) & Edouard François (architecte)  
Peeter Pihel (Estonie) & Kadri Mälk (créatrice)  
Mauro Colagreco (France) & Marcelo Joulia (architecte)  
Thierry Marx (France) & Sybille de Margerie (Architecte d'intérieur)  
Anne Coquet (France) & Delphine Huguet (designer culinaire)  
Loretta Fanella (France) & Carlo Colombo (designer)  
Sven Chartier (France) & Kevin Veighe (architecte)  
Yoshihiro Narisawa (Japon) & Takanori Nakamura (maître de thé)  
Sat Bains (Angleterre) & Steve Dilks (artiste graphiste)  
Kobe Desramaults (Belgique) & Antoine Van Looche (designer-coutelier)  
Davide Scabin (Italie) & Oliviero Toscani (photographe)

Jérôme Rigaud (Russie) & Bernard Vaussion (France)  
Sang Hoon Degeimbre (Belgique) & Tiphaine Campet (styliste culinaire)  
Giovanni Passerini (France) & Ich&Kar Helena Ichbiah & Piotr Karczewski (graphistes et designers)  
Jacques Genin (France) & Marc Brétillot (designer culinaire)  
Michel Portos (France) & François Champsaur (architecte d'intérieur)  
Jean-François Piège (France) & India Mahdavi (architecte et designer)  
Paolo Lopriore (Italie) & Paola Marchesi (sculptrice)  
Magnus Nilsson (Suède) & Christian Kjellvander (musicien)  
Richard Torrisi et Mario Carbone (USA) & Inaki Aizpitarte (France)

### 2012

Alex ATALA (Brésil) & Fernando et Humberto CAMPANA (designers)  
Blaine WETZEL (USA) & Gene TAGABAN (comédien)  
Albert ADRIA (Espagne) + Ester LUESMA MAYMO & Francisco Javier VEGA ORTEGA (designers)  
Bertrand GRÉBAUT (France) & Thomas JUMIN (graphiste, vidéaste)  
Björn FRANTZÉN (Suède) & Edvard EKLIND (boucher)  
Enrico CRIPPA (Italie) & Valerio BERRUTI (peintre)  
Josean ALIJA (Espagne) & Mikel CORTABITARTE (designer, graphiste)  
Daniel PATTERSON (USA) & Marco Dos Santos (DJ)  
Caroline FURSTOSS (France) & Cécile CAU (journaliste culinaire) & Germain BOURRÉ (designer)  
Mikael JONSSON (UK) & Richard HAUGHTON (Photographe)  
Fulvio PIERANGELINI (Italie) & Massimiliano FUKSAS (architecte)  
Yannick ALLÉNO (France) & Alain MOATTI (architecte)  
Anne-Sophie PIC (France) & Carole BOUQUET (comédienne)

Frédéric e. GRASSER HERMÉ (France) & François BERLÉAND (Comédien)  
David TOUTAIN (France) & François-Xavier DEMAISON (comédien)  
David KINCH (USA) & Wynton MARSALIS (musicien)  
Alexandre GAUTHIER (France) & Bruno MANTOVANI (compositeur)  
Maxime BILET (France)  
Armand ARNAL (France) & Benoît MILLOT (réalisateur)  
Sean BROCK (USA) & Jeff SCOTT (artiste)  
Alain PASSARD (France) & Guillaume GALLIENNE (comédien/auteur/metteur en scène)  
Christophe SAINTAGNE (France) & Pierre TACHON (graphiste)  
Franco ALIBERTI (Italie) & Riccardo COTARELLA (Oenologue)  
David ZUDDAS (France) & Romain PAREJA (Tatoueur)  
Virgilio MARTINEZ (Pérou) & Gonzalo FIGARI (publiciste)  
Marc BRETILLOT (France)

PARIS DES CHEFS est un événement MAISON&OBJET organisé par SAFI, 4 passage roux – 75850 Paris Cedex 17

Sous le patronage de  
Under the patronage of



Avec le soutien de / With the support of



# PARISDESCHefs

FOOD+DESIGN

Retrouvez les vidéos des duos 2012 sur le site  
[www.parisdeschefs.com](http://www.parisdeschefs.com)

Visuels, portraits, disponibles sur le site [www.maison-objet-press.com](http://www.maison-objet-press.com),  
rubrique Photothèque – événement – PARIS DES CHEFS.  
mot de passe : CRAZY

## Contacts Presse :

---

### **Presse professionnelle, cuisine/gastronomie, décoration, design**

AGENCE 14 SEPTEMBRE : T +33 (0)1 55 28 38 28  
Laurent Denize d'Estrées  
laurentdestrees@14septembre.fr  
Thomas Frébourg  
thomasfrebourg@14septembre.fr

MLA CONNECTION RP : T +33 (0)1 53 24 99 19  
Marie-José Rousset  
mariejoserousset@mlapresse.fr

### **Presse grand public, généraliste, économique**

BUREAU PASCALE VENOT / T +33 (0)1 53 53 44 61  
Pascale Venot / pvenot@pascalevenot.com

### **RP online**

AGENCE 14 SEPTEMBRE : T +33 (0)1 55 28 38 28  
Nicolas Lanter / nicolaslanter@14septembre.fr

PARIS DES CHEFS est un événement MAISON&OBJET organisé par SAFI, 4 passage roux – 75850 Paris Cedex 17

Sous le patronage de  
Under the patronage of



Avec le soutien de / With the support of

