



LE
CARREAU
DU TEMPLE

DU 20 AU 22
SEPTEMBRE 2019

FOOD TEMPLE
MÉDITERRANÉE

BRUNCHS • MARCHÉ
MASTERCLASS • ATELIERS

HALLE

FOOD TEMPLE MÉDITERRANÉE

**FESTIVAL DES CUISINES
DU VENDREDI 20 AU DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2019**

Depuis maintenant trois ans, et pendant trois jours fin septembre, le Carreau du Temple vit au rythme des bonnes choses avec Food Temple. Cette année, le festival se met aux couleurs de la Méditerranée.

Et s'il vous est difficile de quitter l'été, son *farniente* les pieds dans l'eau, les apéros qui n'en finissent plus et les dîners à plus de vingt autour de la table au son des cigales, venez le prolonger sous les oliviers de Food Temple.

Vous y attendent un marché de producteurs et d'artisans investis dans la qualité et le respect des produits, de grands brunchs orchestrés par des chefs, des ateliers et des masterclass pour découvrir astuces et secrets de cuisine.

Le mot d'ordre de ces trois jours ? Une gastronomie populaire, accessible à tous. On y promeut une alimentation saine et de saison, une agriculture responsable portée par des professionnels engagés et on s'y retrouve donc dans un esprit de fête et de partage, avec ses enfants, pour y réviser les classiques de la cuisine méditerranéenne !

Sandrina Martins,
Directrice générale du Carreau du Temple



FOOD TEMPLE

**À L'HEURE
MÉDITERRANÉENNE**

Food Temple est un festival des cuisines qui :

- valorise une **GASTRONOMIE** populaire et accessible à tous
- promeut une alimentation **SAINÉ** et de **BONS PRODUITS**
 - transmet des **SAVOIR-FAIRE** dans un esprit convivial et chaleureux
- adopte une **DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE**
- met à l'honneur les **SAVEURS MÉDITERRANÉENNES**

LE PROGRAMME

DATES

CUISINE DU MARCHÉ
Ven 20 sept : 19h30 à 23h

BRUNCHS

Sam 21 sept : 11h30 à 15h30
Dim 22 sept : 11h30 à 15h30
Tarifs brunch : 25 €*
Tarif réduit : 15 €* (- de 12 ans)
Sur réservation
*hors boissons

Halle

À TABLE !

Les chefs invités

À chaque famille, chaque culture, ses secrets et ses savoir-faire, ses manières de dresser la table et de partager un plat. Food Temple célèbre la pluralité des bonnes cuisines et le plaisir d'être ensemble autour d'un bon plat, et ce temps unique tellement français à passer des heures à table. On s'y retrouve vendredi soir autour d'une cuisine populaire, puis pour deux brunchs samedi et dimanche.

LA CUISINE DU MARCHÉ DE NUIT



Arles - Armand Arnal - La Chassagnette

Des cuisines d'Éric Gonzalez à celles de Daniel Boulud et Alain Ducasse, Armand Arnal traverse le monde des États-Unis à l'Australie puis pose ses valises à la Chassagnette, une ancienne bergerie située à proximité d'Arles, en pleine Camargue. Amoureux de ce lieu magique entouré de nature, il y travaille une cuisine de saison, centrée sur les produits de son jardin et sur ceux de ce territoire.

VENDREDI 20 SEPTEMBRE



Marseille - L'atelier de Georgiana Viou

Marseillaise d'origine béninoise, Georgiana Viou fait ses premières armes à la Villa Khariessa à Martigues puis rejoint la brigade de Sylvain Sendra au restaurant Itinéraires à Paris. Elle ouvre ensuite son Atelier à Marseille puis collabore au projet de La Piscine où elle concocte une cuisine généreuse, pleine de peps et gorgée de soleil.

VENDREDI 20 SEPTEMBRE

LES BRUNCHS



Vence - Brunch de Christophe Dufau - Les Bacchanales

Les cuisines des Bacchanales à Vence ouvrent sur un grand jardin. Dans l'assiette, Christophe Dufau, chef étoilé, aime se définir comme un chef voyageur, cisèle des plats composés à l'envie du moment mélangeant les produits de saison aux inspirations issues des pays où il a vécu, le Danemark notamment.

SAMEDI 21 SEPTEMBRE



Paris - Brunch de Tamir Nahmias - Adar

Tamir Nahmias puise son inspiration dans la culture culinaire juive ashkénaze de sa mère hongroise et dans celle de son père égyptien qu'il croise avec les gestes de cuisine appris dans les cuisines de Troisgros ou encore de Pascal Barbot. Il mélange ainsi savamment des techniques françaises et des saveurs qui viennent d'ailleurs ou inversement des techniques orientales avec des produits d'ici.

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE

DATES

Sam 21 sept : 11h à 18h

Dim 22 sept : 11h à 18h

Entrée libre

Halle



MASTERCLASS DE CUISINE

Les secrets des chefs

Les chefs aiment cuisiner, c'est certain, mais ils aiment aussi parler de ce qu'ils cuisinent et partager leurs savoir-faire. Entre apprentissage de leurs plus belles recettes et dialogues, les masterclass sont des leçons de cuisine à la rencontre de l'univers des chefs. Gratuites, ouvertes à tous au cœur de la Halle, les chefs cuisineront en public leurs meilleurs plats, pour transmettre, apprendre et expliquer leurs secrets et astuces.

SAMEDI 21 SEPTEMBRE - DE 11H À 18H - GRATUIT

Risotto jaune : safran, citron jaune et zestes confits

Georgiana Viou, L'atelier de Georgiana, Marseille
11h à 12h

Le discours amoureux des épices

Fatéma Hal, La Mansouria, Paris
12h30 à 13h30

Parmesan et vinaigre balsamique

Alessandra Pierini, épicerie fine italienne RAP, Paris
14h à 15h

Pissaladière, à la rose

Christophe Dufau, Les Bacchanales, Vence
15h30 à 16h30

Le Yoga : du tapis à l'assiette !

Garlone Bardel, auteure culinaire et professeure de yoga, en collaboration avec La Tablée des chefs
17h à 18h

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE - DE 11H À 18H - GRATUIT

Légumes en trois façons

Alexandre Arnal, Takaramono, Paris et La Chassagnette, Arles
11h à 12h

Tabouleh tout vert

Kamal Mouzawak, Tawlet, Beyrouth
12h30 à 13h30

Moins de viande et plus de légumes

Emmanuelle Riboud, Ressources, Paris en collaboration avec le label Ecotable
14h à 15h

Les délices font leur rentrée !

Nina Métayer, Cheffe pâtissière, en collaboration avec La Tablée des chefs
15h30 à 16h30



Modération des masterclass par Stéphane Méjanès

DATES

Ven 20 sept : 19h30 à 23h
Sam 21 sept : 10h à 20h
Dim 22 sept : 10h à 18h
Entrée libre

Halle

LE MARCHÉ DU TEMPLE

Tout commence par de bons produits

Faire son marché est un moment de poésie. Les couleurs sont magnifiques, les légumes et les fruits s'étalent, prêts à être croqués. Et parce que tout bon repas commence par de bons produits, producteurs et artisans indépendants vous attendent sur le marché de Food Temple. Cette année, on y invite des producteurs de Provence, mais aussi des produits méditerranéens et locaux...

Le marché invité : le marché de Provence

Martine Tardieu & co, La Fare-les-Oliviers

- **Ail de Provence, fruits et légumes de saison, figes, huile d'olive bio** – Du goût dans mon panier – La Fare les Oliviers
- **Arts de la table** (tabliers, spécialités marseillaises, corbeille à pain, torchons, cabas...) – Un été en vacances – Marseille
- **Fruits de mer** (Soupe de poissons de roche, bouillabaisse) – Toinou – Marseille
- **Herbes de Provence** (fines herbes, mélanges pour bouillons, eau de fleur d'oranger, eau de rose) et tisanes gustatives – Le Père Blaize – Marseille
- **Miel de lavande, châtaignier, garrigue, romarin / pollen frais / miel en brèches** – Benoit Chanavas – Marseille
- **Navettes** – Les Navettes des Accoules – Marseille
- **Pâtes** – Jean-Jacques Mallet – Fuveau
- **Safran** – Cativel
- **Sardines** – Antony Germani du restaurant Le Petit Cabanon – Marseille
- **Sirops de plantes aromatiques 100% naturels** – Eloïde – Provence
- **Spiruline paillette comprimé, spiruline pour animaux, produits dérivés** – Spiruline des oliviers – La Fare les oliviers



Le marché local :

- **Conserverie artisanale** – Les délices de l'Ogresse – La Courneuve
- **Coopérative de producteurs et d'artisans** – Le Producteur local – Bois Guillaume
- **Crackers** – Résurrection – Bordeaux
- **Fleurs & plantes aromatiques biologiques** – Épione – Saint Privé
- **Fromage** – Nanina – Paris
- **Fruits** – Les petits fruits du gâtinais – Le Moulinet-sur-Solin
- **Glaces** – Emki Pop – Marseille
- **Maraîcher** – Ferme Ô Vr – Annville
- **Maraîcher** – Un jardin-potager pour Jelena – Maison Rouge
- **Marmelades** – Oorain – Meudon
- **Miel** – Miel de Village – Fléville
- **Panettone** – Novantatre – Montreuil
- **Panisses** – Le Cabanon marseillais – Marseille
- **Pastéis de nata & conserverie** – Comme à Lisbonne – Paris
- **Pickles, mezzés & ketchups** – Les 3 chouettes – Paris
- **Plantes sauvages** – L'Herbandine – Céré-la-Ronde
- **Poisson** – Poiscaille – Montreuil
- **Poisson de Normandie** – Charles Rivière – Luc sur Mer
- **Produits du terroir** – Pourdebon.com – Paris
- **Safran** – Le safran de la Chapelle – La Chapelle Vicomtesse
- **Tisanes** – Epione – Saint Privé
- **Un nouveau goût de Tunisie** – Baba Bahri – Paris
- **Volailles** – Ferme de Couétron – Arville

Et aussi...

- **Librairie** – Librairie Culinaire Ephémère



DATES

Ven 20 sept : 19h30 à 23H
Sam 21 sept : 10h à 20h
Dim 22 sept : 10h à 18h
Entrée libre

Halle

LES COMPTOIRS

Petits plats à déguster toute la journée

Sur place, dégustez des petits plats et découvrez une multitude de saveurs à travers des triporteurs et des comptoirs.

- **Araku Coffee** – Des cafés de terroirs issus des meilleures parcelles de la vallée d'Araku en Inde
- **Bellota-Bellota** – La référence des charcuteries espagnoles
- **Carré Suisse** – Du chocolat haut de gamme 100% naturel, fabriqué en Suisse
- **Kalios** – De l'huile d'olive de Grèce, des olives de Kalamata, du miel du Péloponnèse et de bons produits issus de productions artisanales.
- **Le Petit Ballon** – Le déni heur des vins sans baratin
- **Mamie foodie** – Des recettes 100% cuisine de grand-mère
- **RAP** – Le *must* de l'épicerie fine italienne
- **Refugee Food Festival** – Cuisine du monde avec le chef syrien Haitham Karachay
- **Takaramono** – Cuisine d'inspiration nippon-camarguais
- **Wild and the moon** – Du bio, de l'éthique et une pincée de sauvage pour se faire du bien
- **Plantes pour tous** – Pour faire la sieste sous les oliviers et faire son marché de plantes et fleurs.



DATES

Sam 21 sept : 11h à 18h
Dim 22 sept : 11h à 18h
Tarif : 10€*
*Sur inscription

Halle



ATELIERS DE CUISINE

Transmettre & cuisiner

Des ateliers pour apprendre à faire des choses simples ou mieux comprendre l'univers de la cuisine. Réaliser soi-même son aioli, sa mozzarella ou son pesto vegan deviendra un jeu d'enfants !

Confitures & Marmelades – Marie Françoise Flavors, OOrain, Meudon

Samedi et dimanche de 11h à 13h
L'art de la marmelade.

Fromage – Pourdebon.com – Ferme Lassalle

Samedi de 15h30 à 16h30
Que faire avec de l'Ossau Iraty ?

Cookies – Pourdebon.com – Moulins de Versailles

Dimanche de 15h30 à 16h30 puis de 17h à 18h
De belles farines bio pour de savoureux petits biscuits.

Poisson – Poiscaille – Montreuil

Samedi de 13h à 14h puis de 14h à 15h et dimanche de 13h30 à 15h
Tout savoir sur la découpe du poisson et la cuisine du poulpe.

Ketchup bio – Ranwa Stéphan, Les délices de l'ogresse – La Courneuve

Samedi de 17h à 18h30
Enfin, un ketchup maison à mettre sur sa table.

Cuisine végétale – Lila Djeddi – La cantine vagabonde – Paris

Dimanche de 14h à 15h : Petit déjeuner et goûter vitalité, dimanche de 15h30 à 16h30 : Ginger beer, lait végétaux et eaux florales maison, dimanche de 17h à 18h : Du cru dans l'assiette.
Trucs et astuces pour une cuisine végétarienne pleine de goût.

Aïoli – Confrérie des chevaliers de l'aïet – Trets

Samedi de 12h30 à 13h30, de 14h à 15h, de 15h30 à 16h30
La recette de l'aïoli telle qu'elle a toujours été.

Pâtes – Avec Alessia Serafini & co – Italie

Samedi de 11h à 12h30 (tagliatelles) puis de 13h30 à 15h (gnocchis)
Un atelier comme dans une cuisine italienne, pour nous apprendre à faire des gnocchis et des tagliatelles.

Choco spirit – Carré Suisse et Le Petit Ballon

Samedi et dimanche de 17h à 18h
À la découverte des accords entre chocolat et spiritueux.

Café – Araku Coffee – Paris

Samedi de 11h à 12h : Comment faire un Latte Art ?
Dimanche de 11h à 12h : Histoire(s) de café

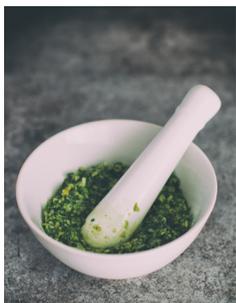
Huile d'olive – Kalios

Samedi de 11h à 12h puis de 12h30 à 13h30
Un atelier oléologie et customisation de bouteille.

DATES

Sam 21 sept : 11h à 18h
Dim 22 sept : 11h à 18h
Tarif : 10€
*Sur inscription

Halle



DATES

Sam 21 sept : 11h à 20h
Dim 22 sept : 11h à 18h
Espace de jeu gratuit
Tarif ateliers : 5€
*Sur inscription

Halle



Vin – Le Petit Ballon – Paris

Dégustations animées par Jean-Michel Deluc, Maître Sommelier du Petit Ballon

Samedi de 14h à 15h et de 15h30 à 16h30
Dimanche de 14h à 15h et de 15h30 à 16h30

Mozzarella – Avec Franco et Julien

Dimanche de 11h à 12h et de 12h30 à 13h30
Fabriquer sa mozzarella di buffala.

Pain – Valentin Orgeas et Jules Le Fevre, Fermentation Générale

Samedi de 15h30 à 16h30 et dimanche de 12h30 à 13h30
Tout savoir pour faire vous même votre pain.

Pickles – Elodie et Delphine – Les 3 chouettes

Dimanche de 12h30 à 13h30 et de 15h30 à 16h30
Pickles, mezzés, ketchups : le plein de couleur et de pep's pour réveiller votre assiette !

Pesto anti-gaspi – Nathalie Golliet, Crackers résurrection

Samedi de 17h à 18h et dimanche de 14h à 15h
Un atelier pour recycler vos fanes de carottes et vos verts de poireaux en pesto malin et fond de sauce gourmands...

LE MARCHÉ DES MARMOTS

L'espace enfants de Food Temple met à la disposition des plus petits un espace de jeu et propose des ateliers en partenariat avec **La Tablee des Chefs**. Les apprentis cuisinots apprendront à réaliser des recettes saines et ludiques.

Club sandwichs méditerranéens avec Jennifer Taieb

Samedi de 11h à 11h30 et de 12h à 12h30

Cuisiner avec les arbres avec Florence Blahat et Corinne Jamet : sushis sucrés avec des feuilles de figuier fraîches, accompagnés d'une infusion froide

Samedi de 13h à 13h30, de 14h à 14h30 et de 15h à 15h30

Energie ball avec Michel Liard

Dimanche de 11h à 11h30 et de 12h à 12h30

Une pâte à tartiner aux fruits avec Laura Annaert (Mamanchef) et les Souris Marmitons

Dimanche de 13h à 13h30, de 14h à 14h30 et de 15h à 15h30

La Tablee des Chefs, c'est l'association des chefs engagés. Depuis 2013, ils agissent sur 2 axes : nourrir et éduquer. Leur mission est de nourrir les familles dans le besoin en luttant contre le gaspillage et l'insécurité alimentaires et de développer l'éducation culinaire des générations futures en les accompagnant vers l'autonomie alimentaire. La Tablee des Chefs est lauréate de La France S'engage et du Programme National pour l'Alimentation et soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, Guillaume Gomez, Chef des cuisines du Palais de l'Elysée.

Les 2 Vaches font leur goûter !

Coloriage géant et activités ludiques (quizz pédagogiques, ateliers des odeurs, dégustations...) seront proposés aux plus petits par l'équipe des 2 Vaches.

Samedi de 16h à 20h et dimanche de 16h à 18h - Entrée libre



DATES

Ven 20 sept : 19h30 à 23H
Sam 21 sept : 10h à 20h
Dim 22 sept : 10h à 18h
Entrée libre

Halle

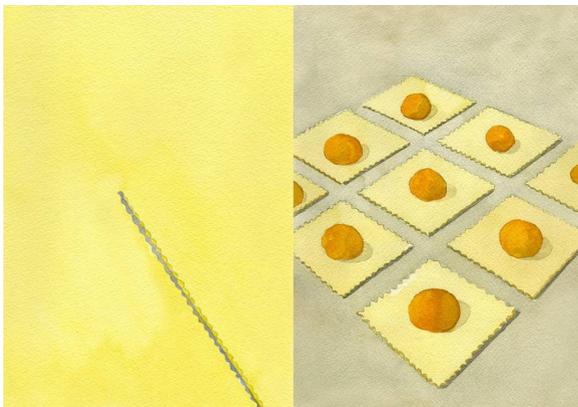
EXPOSITIONS

Alessia Serafini, *La main à la pâte*

Aquarelles issues du livre *La main à la pâte*, Éditions de l'Épure.
La designer Alessia Serafini originaire de Ferrare en Italie raconte son pays comme un paysage, celui des pâtes étalées sur la longue table de sa grand-mère...

Les bienfaits des arbres

de Christophe de Hody avec la collaboration de Marine Bayard.
Photographies : Corinne Jamet Moreno Ruiz, recettes, Florence Blahat et [stylisme], Garlone Bardel.



DATES

Ven 20 sept : 20h30-23h
Entrée libre

Halle

DJ SET

DJ TOWSEA

DATES

Ven 20 sept : 19h30 à 23H
Sam 21 sept : 10h à 20h
Dim 22 sept : 10h à 18h
Entrée libre

Halle

RENDEZ-VOUS À LA RICARAVANE

La Ricaravane, buvette nomade imaginée par Ricard, pose ses valises à Food Temple. Avec ses grandes tables, ses parasols, ses guirlandes, ses activités et son terrain de pétanque, La Ricaravane insufflé un air de place de village et propose Ricard sous toutes ses formes : allongé, givré, en cocktail (le Jaune Lemon) sans oublier Ricard élaboré avec de l'anis issu de plantes fraîches...

Petits plats par Fabien Rugi de La Boîte à Sardine (Marseille)

Sa voix porte haut, son sourire est contagieux, sa bonne humeur fréquente et son accent du Sud, joyeux. Fabien Rugi tient tout en haut de la Canebière, La Boîte à Sardine, une poissonnerie-restaurant où l'on déguste sans complexe oursins de Sète, poutargue de Martigues, huîtres de l'étang de Thau ou encore le fameux *fish and chips* : du merlan pour le *fish*, des panisses croustillantes pour les chips et l'inévitable aioli pour lier l'ensemble.

DATES

Ven 20 sept : 19h30 à 23h
Sam 21 sept : 10h à 20h
Dim 22 sept : 10h à 18h
Entrée libre

Halle

LE BAR FOOD TEMPLE

Boire, échanger, partager...

Le Bar Food Temple, ouvert en continu, offre l'occasion d'une pause rafraîchissante entre un atelier ou une masterclass, permet de boire un café après son marché ou simplement trinquer autour d'un bon apéro. Laissez-vous surprendre par sa carte variée qui fait la part belle aux produits méditerranéens : les sirops pac à l'eau aux arômes provençaux, les infusions marseillaises du Père Blaize, ou encore les jus naturels et authentiques de Pressoirs de Provence.

- Infusions – Le Père Blaize
- Sirops pac à l'eau – distillerie A. Blachère
- Jus – Pressoirs de Provence
- Bière BAPBAP
- Vin – Le Petit Ballon
- Champagne – Maison Ayala



NOS PARTENAIRES 2019

INSTITUTIONNELS



FOURNISSEURS OFFICIELS



Bellota-Bellota®



novelty

PARTENAIRES PROJETS



kalios
— SINCE 1832 —

La Tablée des Chefs



Pressoirs
de
Provence

FOOD TEMPLE MÉDITERRANÉE

DU VENDREDI 20 AU DIMANCHE 22 SEPTEMBRE 2019

VENDREDI 20 SEPTEMBRE : ENTRÉE LIBRE 19H30-23H

SAMEDI 21 SEPTEMBRE : ENTRÉE LIBRE 10H-20H

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE : ENTRÉE LIBRE 10H-18H

LE CARREAU DU TEMPLE

Ancien marché couvert construit en 1863 en plein cœur du 3^e arrondissement, le Carreau du Temple est un équipement polyvalent composé d'une grande Halle, d'un auditorium et de salles de sport, proposant une programmation sportive, culturelle et événementielle.

Il offre au grand public, ainsi qu'aux publics associatifs et scolaires, sur de larges créneaux horaires, des activités de service public dans les domaines sportif, artistique et culturel. Parallèlement, sur les créneaux restants disponibles, le site développe des activités commerciales essentiellement événementielles, afin d'assurer son équilibre économique et de disposer des ressources nécessaires pour réaliser sa propre programmation.

Le Carreau du Temple est un espace hors normes qui rassemble et élargit le champ des possibles en s'affranchissant des frontières disciplinaires et sociales. Son objectif est de faire vivre, découvrir et partager les disciplines artistiques et sportives à des publics dans leur diversité, des amateurs aux professionnels. À l'image de sa programmation éclectique, le Carreau du Temple accueille une pluralité d'acteurs : associations, artistes, scolaires, voisins, chefs cuisiniers, chercheurs, enseignants... Tous ont ici leur place !



® Fernando Javier Urquijo - Le Carreau du Temple

FOOD TEMPLE

Une production du Carreau du Temple

Le Carreau du Temple travaille avec Linkee, la solution solidaire au gaspillage alimentaire.



CONTACTS



Alimentation Générale
Elisabeth Martin

Commissariat
emartin@alimentation-generale.eu
+33 (0)6 78 27 10 09



14 septembre

Agence de presse

Magali Bluzat

magalibluzat@14septembre.com

Anahita Lesani

anahitalessani@14septembre.com

+33 (0)1 55 28 38 28



Florence Cognacq

Responsable de la communication

f.cognacq@carreaudutemple.org

+33 (0)1 83 81 93 58 / 06 29 90 24 06



Food Temple

Instagram : @foodtempleofficiel

#foodtemple



Le Carreau du Temple

4 rue Eugène Spuller - 75003 Paris

Facebook : @lecarreaudutemple

Twitter : @carreaudutemple

Instagram : @lecarreaudutemple

WWW.CARREAUDUTEMPLE.EU