

La fête de la gastronomie au Grand Palais

Ce week end au Grand Palais à Paris, la gastronomie donne rendez-vous à tous ses amateurs pour un événement exceptionnel, Taste of Paris.

Créé à Londres en 2004, pour promouvoir les grands chefs français, Taste of Paris atterrit au Grand Palais du 21 au 24 mai. Sous le parrainage d'Alain Ducasse et de Joël Robuchon, cette manifestation réunit 14 chefs dont Guy Savoy, Stéphanie Le Quellec (Le Prince de Galles), Romain Meder (Plaza Athénée), le lyonnais Francis Fauvel, la pâtissier Philippe Conticini, etc. Après Londres donc, mais aussi Sydney, Amsterdam, Auckland, Dublin, Cape Town ou encore à Dubaï, voici la première édition parisienne.

Les 14 chefs font tourner autant de restaurants qui assurent le déjeuner et le dîner. Le visiteur doit acquérir un Pass Découverte à 35 euros permettant d'entrer et d'avoir 15 jetons (soit un ou deux plats). Parce que l'on paye en jetons, ce qui ne simplifie pas les choses... On peut ensuite en acheter (1 jeton, 1 euro), mais il faut faire la queue, puis attendre encore ensuite devant le restaurant que l'on a choisi. Un système inefficace et lourd, à améliorer pour la prochaine édition, même si ces tarifs demeurent malgré tout intéressants pour une cuisine gastronomique de haut niveau. Plus de 20.000 visiteurs sont attendus.

Plusieurs dizaines de stands (où l'on paye en euros, ouf, et où l'on peut goûter bien sûr), parsèment la nef du Grand Palais. On retiendra, notamment, le jambon espagnol Bellota, le chocolat noir d'Alain Ducasse, le caviar Ulteïa, La Maison du Whisky, le saumon Salma, le sel de l'île de Ré, la bière Leffe Royale, les algues Algama, et l'Omnicuiser Vitalité permettant la cuisson à basse température.

Une occasion de voir de près ce secteur économique dynamique et qui fait rayonner l'image de la France dans le monde. Selon un récent sondage, 38% des visiteurs étrangers disent venir à Paris pour la gastronomie ! Voici une occasion supplémentaire, pour les touristes comme les Parisiens.