

Taste

PARIS
FESTIVAL



LE FESTIVAL

DES CHEFS

**12-15 MAI
2022**

GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE

Restaurants | Producteurs | Masterclasses | Cours de cuisine | Musique Live

GUIDE OFFICIEL

Laurent-Perrier

All ACCORD
LIVE
EMPRESS

Diners Club
INTERNATIONAL

Turkiye
goturkiye.com

Korea!

L'EUROPE DÉFEND
SES TERRORIS

AL BROWZ
Barilla
PRODOTTORE UFFICIALE

AIRFRANCE

LEXUS

PARIS

MIDO

epicery
VIVE LE COMMERCE VIVANT!

FERRANDI
PARIS

WALTON

chronofresh

holles
METRO

LOX

GROM

FOU DE
Pâtisserie

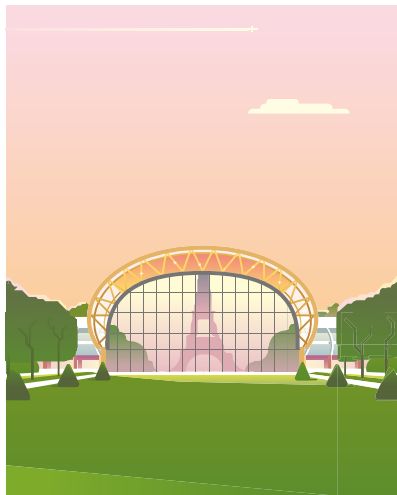
VIVANT par III

BFM

bleu

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, choisie par les meilleurs.



*Taste® of Paris
Grand Palais éphémère
du 12 au 15 mai 2022*



MAISON FAMILIALE INDÉPENDANTE



© champagnelaurentperrier www.laurent-perrier.com
Photographe : Iris Velghe / Illustration : José Lozano / Conception Luma



LE SOMMAIRE

CE QU'IL FAUT SAVOIR.....	Page 03
LES PARTENAIRES.....	Page 04
LES MENUS / LES CHEFS.....	Page 06
LE PLAN.....	Page 22
LES EXPOSANTS.....	Page 24
LA CARTE DES BOISSONS.....	Page 26
LES ANIMATIONS DU : JEUDI.....	Page 29
VENDREDI.....	Page 31
SAMEDI.....	Page 35
DIMANCHE.....	Page 39
L'ATELIER DINE FOR CHANGE.....	Page 43
LE THÉÂTRE LAURENT-PERRIER.....	Page 44

Les visiteurs de Taste of Paris sont susceptibles d'être filmés ou photographiés à la demande de l'organisateur : les visiteurs acceptent sans réserve la diffusion des images, fixes ou animées à titre individuel ou collectif, sur quelque support que ce soit, sans limitation de durée, pour les besoins de présentation et de promotion de l'événement et de ses éditions futures, tant à Paris que dans toute ville de France ou à l'étranger, ainsi que pour les besoins de promotion institutionnelle des partenaires et sponsors de Taste of Paris, à l'exclusion toutefois de toute utilisation dans le cadre d'une campagne publicitaire.

Un événement IMG - Design : TBD

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



JULIEN SEBBAG
XAVIER PINCEMIN
YANN COUVREUR

CE QU'IL FAUT SAVOIR...

VOUS SOUHAITEZ CONSOMMER AUPRÈS DES RESTAURANTS ET DES BARS ?

Munissez-vous de la carte Taste of Paris car c'est le seul moyen de paiement accepté dans ces points de vente.

- Si vous avez déjà acheté des crédits avant de venir, votre carte vous a été remise au moment du scan de votre billet.
- Si vous n'aviez pas commandé de crédits en amont, rendez-vous à l'une de nos banques 'Diners Club International®' ou auprès de nos vendeurs mobiles pour en créditer une. Nous vous conseillons de créer un compte en ligne, cela vous permettra de suivre vos consommations ou de faire opposition sur votre carte si vous la perdez.
- Frais d'activation : 1 €

QUE FAIRE SI JE PERDS MA CARTE ?

Si vous avez acheté des crédits en même temps que votre billet, votre carte est automatiquement liée à votre compte. Dans ce cas, il suffit de vous rendre à une banque ou au point info pour la bloquer et transférer les crédits restants sur une autre carte.

Si vous achetez vos crédits directement sur place, vous pourrez bloquer votre carte uniquement si celle-ci a été enregistrée en ligne.

VOUS SOUHAITEZ RECHARGER VOTRE CARTE ?

Vous pouvez recharger votre carte auprès des banques ou des vendeurs mobiles présents dans les allées du festival ou directement en ligne depuis votre compte.

IL RESTE DES CRÉDITS SUR VOTRE CARTE ?

Un remboursement des crédits est possible du lundi 16 mai au mardi 7 juin 2022 à minuit en vous connectant sur votre compte ou en créant un sur tasteofparis.com. Vous y retrouverez également l'historique de vos consommations.

Passé ce délai de remboursement, les crédits non utilisés seront annulés et votre carte ne sera pas valable pour l'édition 2023 de Taste of Paris. De même, les crédits de l'édition 2021 ne sont pas ré-utilisables en 2022.

VOUS SOUHAITEZ PARTICIPER À PLUSIEURS SESSIONS ?

Votre carte est valable pendant les quatre jours du festival 2022. En revanche, il vous faudra un nouveau billet d'entrée, le vôtre n'étant valable que pour une seule session.

VOUS AVEZ BESOIN D'UNE FACTURE ?

Vous pourrez éditer vos factures depuis votre compte en ligne.



Un dispositif de premier secours est en place dans la nef.
Voir plan page 22.

NOS PARTENAIRES

PARTENAIRES MAJEURS



Au sein du groupe **Accor**, la gastronomie tient une place de choix. Entre tables étoilées et bistros de quartier, il y en a pour toutes les papilles ! Venez découvrir les secrets de nos chefs passionnés, barmen et barmaids, baristas et pâtisseries et vivre une expérience ALL Accor Live Limitless. *Stand C10*



Venez recharger vos cartes auprès des banques identifiées 'Diners Club International'™ ou auprès des vendeurs ambulants. **Diners Club**® invite aussi tous les passionnés à cuisiner écoresponsable sur l'Atelier Dine for Change ou à vivre une expérience unique au Diners' Club® VIP Lounge pour les détenteurs d'un billet premier.



Partenaire de la gastronomie, la Maison **Laurent-Perrier** vous accompagne à chaque étape : prenez l'apéritif à son bar, initiez-vous à l'art de la dégustation au théâtre Laurent-Perrier, appréciez les accords réalisés avec les plats des chefs et immortalisez votre expérience sur le photocalc Cuvée Rosé ! *Stand C7 et C11*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

PARTENAIRES OFFICIELS



Air France s'associe aux grands noms de la gastronomie française pour offrir à ses clients un « voyage culinaire » exceptionnel. De la création des recettes, au choix minutieux des produits, en passant par l'élaboration de la carte de vins et champagnes issus de vignobles français, Air France vous invite à vivre une expérience gustative inoubliable. *Stand C9*



Prêt(e)s à vivre une nouvelle histoire d'amour avec les pâtes **Barilla** Al Bronzo ? Nous vous invitons à redécouvrir la pasta autour d'une expérience immersive et multisensorielle, animée par la cheffe Alba Pezone. *Stand C6*



Grâce au **Centre culturel** et l'**Office national du Tourisme coréens**, découvrez la richesse de la culture culinaire bouddhique à travers toute une série de dégustations, démonstrations culinaires et produits typiques. *Stand C4*



Le stand **L'Europe défend ses terroirs** vous convie à découvrir les spécialités AOP/IGP du Sud-Ouest : vins du Sud-Ouest, canard à foie gras du Sud-Ouest, et jambon de Bayonne, interprétées par le Chef Julien Duboué. *Stand C2*



Célèbre pour sa gastronomie riche et variée la **Turquie** - Türkiye - vous invite à découvrir les mille et une facettes des délices de la cuisine turque : des animations avec nos chefs culinaires, spécialités de nos sept différentes régions, des recettes centenaires et historiques et bien d'autres encore. *Stand C1*



À l'occasion des 30 ans de la marque, **L'OR** dévoile sa machine L'OR Barista®, conçue pour offrir toutes les variations de l'espresso à un niveau de qualité professionnel. Venez déguster des arômes incomparables associés à des créations culinaires uniques, conçues par le chef pâtissier Kevin Lacote, qui sauront sublimer votre dégustation café. *Stand N14*

FOURNISSEURS OFFICIELS



Chaque jour, **Chronofresh** livre les chefs partenaires de Taste of Paris, depuis leurs restaurants vers leurs stands. Depuis 2015, Chronofresh accompagne les acteurs du marché alimentaire avec la livraison express de produits alimentaires secs, frais et surgelés, en France et à l'international, dans le plus strict respect de la chaîne du froid.

epicery

VIVRE LE COMMERCE VIVANT !

epicery, c'est LA sélection gourmande de commerçants et restaurants de nos quartiers, livrés à la demande. Venez à leur rencontre, dégustez leurs produits de qualité et laissez-vous embarquer dans un voyage gustatif avec de délicieux cadeaux à la clé ! *Stand C5*

FERRANDI

FERRANDI Paris et ses étudiants vous accueillent au sein de l'ensemble des restaurants de Taste of Paris, mettant leur savoir-faire à disposition des chefs pendant tout l'événement. C'est également l'occasion de découvrir leur expertise du service au bar à champagne Laurent-Perrier situé au Diners' Club VIP Lounge.

GALLIA

Gallia est une brasserie basée à Pantin avec une équipe de jeunes passionnés qui veut bousculer l'univers de la bière en France. L'objectif ? Permettre à tous d'expérimenter des bières françaises nouvelle génération, qui marquent les papilles, pas la planète ! *Stand N16*

GROM

Venez découvrir **Grom** et son authentique gelato italien, élaboré comme autrefois et travaillé à la spatule devant vos yeux. Nos glaces onctueuses, aux ingrédients d'origine naturelle soigneusement sélectionnés, vous feront voyager jusqu'en Italie. *Stand N8*



La marque de vodka 100% française **Grey Goose**® vous propose de découvrir une offre food pairing concoctée par les chefs Matthias Marc et Thibault Sombarrier servie en accord avec des cocktails de la marque créés pour l'occasion. Venez apprécier cette dégustation unique devant une œuvre « paper art » signée Charlotte Sagory. *Stand N15*



Voiture officielle de Taste of Paris, **Lexus** met à disposition des UX 300e et des nouveaux NX 350h et 450h+, des modèles électrifiés au design exclusif et au luxe raffiné stationnés devant le Grand Palais Éphémère pour transporter les chefs et les VIP du festival.



METRO France, 1^{er} fournisseur de la restauration indépendante, est présent avec le restaurant Les Halles METRO x Tout le monde contre le Cancer porté par Xavier Pincemin, Julien Sebbag et Yann Couvreur qui proposent leurs créations dont l'intégralité des recettes est reversée à l'association. METRO France fournit également l'ensemble des matières premières de l'Atelier Dine for Change.



Parce que maîtrise du temps et précision extrême sont les piliers de la gastronomie, **MIDO** vous convie à admirer ses nouvelles collections de montres automatiques Swiss Made, héritières de 100 ans d'innovation et garanties d'une précision parfaite. *Stand C3*

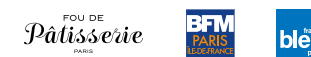


Venez accompagner la dégustation des plats signatures des chefs autour d'un verre de vin au pop-up-bar **Le Petit Ballon**, la marque qui dépoussière le monde du vin ! Fini le vocabulaire compliqué, ici ce qui compte c'est le goût. Alors, rouge, blanc ou rosé : vous n'avez plus qu'à vous laisser guider ! *Stand E13*



Prêt à Pousser vient apporter une touche de végétal à l'Atelier Dine for Change et au Théâtre Laurent-Perrier avec ses potagers d'intérieur intelligents permettant de cultiver aromates, salades ou légumes toute l'année en intérieur sans avoir la main verte. Découvrez Multo, sa ferme verticale d'intérieur.

PARTENAIRES MÉDIAS



REMERCIEMENTS



MENUS* TASTE OF PARIS

PLATS SUGGÉRÉS EN ACCORD AVEC LES CHAMPAGNES LAURENT-PERRIER

RESTAURANTS À RETROUVER TOUT AU LONG DU FESTIVAL

dorchestercollection.com/fr/paris/le-meurice

Amaury Bouhours

RESTAURANT LE DALÍ - LE MEURICE

R7

- Daurade de Noirmoutier à peine cuite, carotte d'Allonnes, tagète, pollen **SG 8 €**
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature
- Asperges blanche de la Torche brûlée, moutarde, sabayon de vin jaune **SG/V 8 €**
Laurent-Perrier La Cuvée
- Sandwich de veau "grain de soie" mariné, chou blanc, piment doux **12 €**
Plat signature *Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012*

rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon

Boris Campanella / Matthieu Carlin

HÔTEL DE CRILLON®, A ROSEWOOD HOTEL

R8

- Asperges vertes de Provence, truite bio de Bourgogne, burrata fumée **SG 8 €**
Laurent-Perrier Ultra Brut
- Pois chiche de Didier Ferreint mijotés, tomme crayeuse, jus de céleri **SG 10 €**
Plat signature *Laurent-Perrier La Cuvée*
- La rhubarbe et la fraise, mousse de lait à l'aneth de Bretagne **V/Ve 6 €**
Laurent-Perrier Cuvée Rosé

SG = Sans gluten / Gluten Free V = Végétarien / Vegetarian Ve = Végan / Vegan

* Plats disponibles jusqu'à l'épuisement des stocks. Le service des restaurants s'arrête 30 minutes avant la fin de la session. Certains plats contiennent des allergènes. Veuillez consulter la liste sur simple demande auprès du restaurant.

astranceparis.fr

Pascal Barbot / Christophe Rohat

ASTRANCE

R16

- Carottes râpées, crevettes-cacahuètes, lait de coco et cumbava **16 €**
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- Grains de riz koshihikari, julienne printanière, herbettes et sauce soja **V 8 €**
Laurent-Perrier La Cuvée
- Petit pain au beurre, poitrine de cochon et basilic, sauce légèrement piquante **10 €**
Plat signature *Laurent-Perrier La Cuvée*

chocho.becsparisiens.fr

Thomas Chisholm

CHOCHO

R17

- Poireaux braisés, condiment jaune d'oeuf, sauce mousseline fumée **SG/V 8 €**
Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012
- Betterave rôtie, sauce haddock, œufs de truite de Banka fumés aux baies de genièvre **8 €**
Laurent-Perrier Ultra Brut
- Porcelet braisé, navet fermenté et mousse de pommes de terre **SG 12 €**
Plat signature *Laurent-Perrier La Cuvée*

ferrandi-paris.fr

Kelly Rangama / Raphaël Rego

Anne Coruble / Erwan Blanche x Sébastien Bruno

FERRANDI PARIS

R3

- Crudo fumé, agrumes et açai d'Amazonie par Raphaël Rego - Oka® **SG 8 €**
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature
- Risotto de riz vénéré, poêlée de seiche au tandoori, sauce vierge à ma façon, rougail citron légèrement pimenté par Kelly Rangama - Le Faham® **SG 10 €**
Plat signature *Laurent-Perrier La Cuvée*
- Vanille grillée, glacée, feuille de tabac cristallisée par Anne Coruble - L'Oiseau Blanc®, The Peninsula Paris **SG 8 €**
Laurent-Perrier Harmony
- Cookie sésame noir citron vert par Erwan Blanche et Sébastien Bruno - Utopie **SG 7 €**
Laurent-Perrier Harmony



Firplast vous accompagne tout au long de votre parcours gourmand grâce à ses contenants biodégradables, réalisés à base de pulpe de canne à sucre, dans le respect des normes environnementales.



Profitez de vos plats grâce à la Georgette, le couvert trois en un biodégradable et réutilisable.

LA FRANCE DANS
CE QU'ELLE A DE PLUS
IRRÉSISTIBLE.



SOCIÉTÉ AIR FRANCE. SA AU CAPITAL DE 126 748 775€ - 420 495 178 - RCS BOBIGNY - 45, RUE DE PARIS - 95747 ROISSY-CDG CEDEX

AIRFRANCE 

Denny Imbroisi / Tania Cadeddu / Alessandro Lorenzin restaurant-ida.com

IDA & AMICI

R15

- Burrata des Pouilles, concombre croquant, pickles oignons rouges, caviar Kasnodar baeri SG 8 €
Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012
- Arancino de Sardaigne à la truffe, cœur de mozzarella, basilic, condiment orange sanguine *par Tania Cadeddu* SG/V 8 €
Grand Siècle Itération n°25 par Laurent-Perrier
- Rigatoni IGP di Gragnano Garofalo, sauce Grana Padano AOP, truffe noire du Molise V 12 €
Plat signature *Grand Siècle Itération n°25 par Laurent-Perrier*
- Glace artisanale italienne Fior Di Latte V 6 €
Laurent-Perrier Harmony
- **Uniquement jeudi 12 et vendredi 13 mai :**
Madame Dorée - Tiramisu au cœur crémeux de café, sphère en feuille d'or 8 €
par Alessandro Lorenzin
Laurent-Perrier Harmony

KAVIARI DELIKATESSEN

kaviaridelikatessens.com

R6

- Gaspacho de petits pois au basilic, brocciu frais, œufs de truite 8 €
Laurent-Perrier La Cuvée
- Smørrebrød au saumon fumé sauce gravlax 8 €
Laurent-Perrier Ultra Brut
- **Uniquement jeudi 12 et vendredi 13 mai :**
Pain pita bio, saumon fumé des Iles Féroé, arënkha, tombée de chou blanc aux trois curry, moutarde et coriandre, aubergine frite, crème de féta, grenade et herbes fraîches *par Mohamed Cheikh* 12 €
Plat signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé*
- **Uniquement samedi 14 et dimanche 15 mai :**
Pain brioché, brouillade d'œufs, tarama, bonite séchée, œufs de saumon 12 €
par David Rathgeber
Plat signature *Laurent-Perrier Ultra Brut*

Kei Kobayashi

restaurant-kei.fr

RESTAURANT KEI

R13

- Gnocchis à la crème de parmesan, jambon ibérique et sauce truffe 8 €
Grand Siècle Itération n°25 par Laurent-Perrier
- Burger de bœuf wagyu sauce teriyaki 8 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- Tartare de saumon légèrement fumé, écume de tomate épicée et caviar Kristal 12 €
Plat signature *Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature*



Chaque mois, découvrez deux vins directement livrés chez vous.

À partir de
19,90 €/mois

Profitez de
15% de remise*
sur votre abonnement
avec le code :
TASTE15



www.lepetitballon.com

*Bénéficiez d'une remise de 15%, pour tout achat d'un abonnement d'une durée de 6 ou 12 mois. Offre valable sur nos abonnements hors abonnements cadeaux et éditions limitées. Pour profiter de l'offre, ajouter le code TASTE15 dans la case prévue à cet effet au moment de valider votre panier. Offre unique, non cumulable valable jusqu'au 31 mai 2022 minuit.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



MIDO
MONTRES SUISSES DEPUIS 1918

William Ledeuil / Martin Maumet / Pandora Metayer
ZE / KITCHEN GALERIE* / BIS / TER(RE)

zekitchengalerie.fr

R14

- Poireaux mayonnaise, kimchi papaye, riz soufflé, vinaigrette sésame
par Martin Maumet - KGB
Laurent-Perrier La Cuvée **V 8 €**
- Blesotto, curry vert de persil, champignons et crunchy sarrasin
par Pandora Metayer - Kitchen (ter)re
Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012 **8 €**
- Dentelle de Cucugnan, porc ibérique laqué, vierge gingembre gojuchang
par William Ledeuil - Ze Kitchen Galerie*
Plat signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé* **12 €**

Matthias Marc / Jarvis Scott
SUBSTANCE* X LIQUIDE

substance.paris & liquide.paris

R10

- Gnocchi au charbon végétal, cresson fermenté, jaune d'œuf fumé,
jus de volaille et saucisse de morteau
Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012 **8 €**
- Huîtres de Pascal Migliore : **SG 8 €**
 - Eau de cosses de petits pois, fraise, verveine fraîche et huile de verveine
 - Poireau, ail et wasabi*Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature*
- Tartare de truite, radicchio brûlé et gua-kiwi **SG 12 €**
Plat signature *Laurent-Perrier Ultra Brut*
- Chocolat riz noir menthe, ganache chocolat menthe,
glace au riz sauvage, sablé choco et gel menthe **7 €**

Xavier Pincemin / Julien Sebbag / Yann Couvreur
LES HALLES METRO X TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER

R12

- Micho spring* - Halla Babka Zana, stracciatella, tomates cerises séchées,
parmesan et pignons de pin par Julien Sebbag
Laurent-Perrier La Cuvée **V 8 €**
- Crispy smoked Angus beef* - Boeuf Angus croustillant, purée de pomme de terre fumée,
jaune d'œuf confit, ail des ours, fumé au bois de hêtre par Xavier Pincemin
Plat signature *Grand Siècle Itération n°25 par Laurent-Perrier* **12 €**
- Framboise cup* - Meringue, marmelade de framboises fraîches, sorbet framboise,
chantilly amande, verveine fraîche par Yann Couvreur
Laurent-Perrier Cuvée Rosé **SG/V 8 €**



Vers les
Particuliers

Vers les
Professionnels

Chronofresh accompagne les entreprises dans la livraison de produits alimentaires secs, frais et surgelés en France et à l'International.



www.chronofresh.fr
contact.commercial@chronofresh.fr
0825 950 011



Un vent de Dolce Vita souffle sur le salon Taste of Paris !

Venez découvrir Grom et son gelato italien, élaboré comme autrefois et travaillé à la spatule devant vos yeux. Retrouvez nous sur notre stand ou tout au long de l'année dans nos boutiques.

- 📍 81 Rue de Seine - 75006 Paris
- 📍 19 Rue Soufflot - 75005 Paris
- 📍 96 Rue Montorgueil - 75002 Paris
- 📍 16 Rue Vieille du Temple - 75004 Paris
- 📍 6 Rue Massena - 06000 Nice

Unilever France - RCS Nanterre 552.119.216 - TBN #B065

*Crée en Italie

Manoj Sharma

jugaad.paris

JUGAAD

R11

- ☐ Houmous au curry, chips de blé
Laurent-Perrier Cuvée Rosé SG/V 6 €
- ☐ Tuna Bhel - Thon, mangue, concombre, pomme, tomate et riz soufflé
Laurent-Perrier Ultra Brut SG 8 €
- ☐ Sandwich porc vindaloo
Plat signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé* 12 €

Gilles & Nicolas Vérot

maisonverot.fr

MAISON VÉROT

R9

- ☐ Piggy smash burger
Laurent-Perrier La Cuvée 7 €
- ☐ Wrap de rilette thaï - sans cochon
Laurent-Perrier Cuvée Rosé 7 €
- ☐ Pâté en croûte aux asperges, cochon du Perche et foie gras
Plat signature *Grand Siècle Itération n°25 par Laurent-Perrier* 10 €

Julien Alvarez

laduree.fr

MAISON LADURÉE

R2

- ☐ *Éclair vanille* - Pâte à choux craquelin, crème onctueuse vanille Bourbon
Laurent-Perrier Harmony V 6 €
- ☐ *Pépité pistache fleur d'oranger* - Biscuit de Savoie pistache, crème légère pistache et fleur d'oranger, cœur praliné pistache et fleur de sel, sablé croustillant pistache
Laurent-Perrier Harmony SG/V 8 €
- ☐ *Tartelette framboises doux parfums rose et miel* - Fines feuilles de brick caramélisées au beurre et miel, beurre d'amande et fruits secs sablés, crème légère à la rose et compotée de framboises, framboises fraîches
Laurent-Perrier Cuvée Rosé V 8 €
- ☐ *Kiwi de l'Adour, pomme verte, herbes fraîches* - Sorbet kiwi et Agastache, crème légère au yaourt vanillé, jus kiwi et huile d'olive du château d'Estoublon
Dessert signature *Laurent-Perrier Harmony* SG/V 12 €
- ☐ *Coffret de 6 macarons* - Vanille, pistache, framboise, chocolat, caramel, citron
Laurent-Perrier Harmony V 18 €
- ☐ *Coffret de 12 macarons* - Vanille, pistache, framboise, chocolat, caramel, citron, rose, fleur d'oranger
Laurent-Perrier Cuvée Rosé V 32 €

Pour une gastronomie durable

Le label des restaurants écoresponsables

ecotable.fr

L'accompagnement des chefs engagés de demain

impact.ecotable.fr



Chaque jour, une nouvelle programmation de restaurants vous attend, à découvrir selon vos envies.

À RETROUVER LE JEUDI 12 MAI

Gloria Kabe

reussette.com

REUSSETTE X EN AVANT TOUTE(S)

R4

- Tamales de maïs et gingembre, polenta, crème de cajou et salsa verte, feuille de bananier
Laurent-Perrier La Cuvée V/Ve 7€
- Cassava Balls de manioc et pleurotes, sauce yassa
Laurent-Perrier La Cuvée V/Ve 8€
- Banana Puff Puff - Beignet de plantain et hibiscus
Laurent-Perrier Harmony V/Ve 6€

Amandine Sepulcre Huang

baofamily.co

BAO FAMILY

R5

- Siu mai - Bouchées vapeur au porc fermier et aux crevettes, œufs de truite, sauce sriracha maison
Laurent-Perrier La Cuvée 8€
- Bang bang chicken - Poulet effiloché froid et sa sauce sésame Sichuan style, julienne de concombre, celtuce, coriandre et huile de piment
Laurent-Perrier La Cuvée 8€
- Dongpo pork gua bao - Gua bao, poitrine de porc fermier braisée fondante, julienne de carottes et poireaux
Plat signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé* 11€
- Coffee lava bao - Bao sucré, cœur coulant au café
Laurent-Perrier Harmony V 6€

Nicolas Guercio

hotellutetia.com

HÔTEL LUTETIA

R1

- Rive Gauche - Rocher au praliné coulant
Laurent-Perrier Harmony 8€
- Saint-Germain - Crème parfumée au sureau St-Germain, praliné pécan, mouillette feuilletée et pop-corn
Laurent-Perrier Harmony 8€
- Pont des Arts - Pavlova au miel de lavande, verveine et citron
Laurent-Perrier Harmony 8€
- Jardin du Luxembourg - Sorbet fraise, sablé sans gluten, rhubarbe, gariguettes et bavaroise basilic
Dessert signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé* SG 12€


GREY GOOSE®

LA VODKA 100% FRANÇAISE

Retrouvez nous sur le stand N15 afin de déguster un accord mets et cocktails réalisés en collaboration avec les chefs Matthias Marc & Thibault Sombardier.

Pour plus d'idées cocktails, flashez



« La recette du bonheur ?
Les meilleurs produits, un zest d'amour
et une pincée de passion »

IDA®
par Denny Imbroisi



*emplacement R15

Italy
is simply
extraordinary. be

Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITTA
ITALIAN TRADE AGENCY

in collaborazione con
FIPER
FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
SERVICI
CONECOMMERCIO

THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

À RETROUVER LE VENDREDI 13 MAI

reussette.com

Alessandra Montagne - **NOSSO**

REUSSETTE X EN AVANT TOUTE(S)

R4

- Ravioles aux champignons de Paris, crème de pain rassis, huile de ciboulette, cerfeuil
Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012 V 8 €
- Focaccia à la carotte, boutargue Memmi, œufs de truite, oxalys
Laurent-Perrier La Cuvée V 8 €
- Pao de quejo, gouda à la truffe, jambon à la truffe et confit d'oignon
Plat signature *Grand Siècle Itération n°25 par Laurent-Perrier* SG 12 €

magnivrestaurant.fr

Kobi Villot Malka

MAGNIV

R5

- Avatiah - Pastèque grillée, fêta, grenade fraîches, huile d'olive, mélasse de grenade, herbes
Laurent-Perrier La Cuvée SG/V 6 €
- Tacos Temani - Shawarma d'agneau yéménite, tehina verte, carotte harissa, pickles d'oignons
Laurent-Perrier Cuvée Rosé 8 €
- Tksitsot daguim - Boulette de daurade royale, aubergines brûlées au cumin, sauce tomate aux épices, herbes hachées
Plat signature *Laurent-Perrier Ultra Brut* SG 11 €


patisserie-claire.com

Claire Heitzler

CLAIRE HEITZLER & PRODUCTEURS

R1

- Racine - Croustillant, mousse légère au chocolat, crémeux onctueux à la vanille de Madagascar
Laurent-Perrier Harmony V 7 €
- Rosa - Biscuit et sablé aux amandes, mousse légère à la rose, fraises et marmelade de fraises
Laurent-Perrier Cuvée Rosé V 7 €
- Crêpes soufflées - Rhubarbe pochée, fraises des bois et glace à l'huile d'olive
Dessert signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé* V 12 €



LES BONNES TABLES DE NOS QUARTIERS LIVRÉES SUR LA VÔTRE.

EPICERY, L'AUTRE FAÇON
DE COMMANDER
VOS PLATS PRÉFÉRÉS.

epicery

Et aussi les produits frais
de vos commerçants
de quartier, livrés chez vous !



À RETROUVER LE SAMEDI 14 MAI

reussette.com

Justine Piluso

REUSSETTE X EN AVANT TOUTE(S)

R4

- Encornets farcis et grillés, lard fumé de Colonnata, crème de tomate au basilic
Laurent-Perrier La Cuvée SG 8 €
- Tagliata de bœuf de Salers et pêches rôties, roquette et crème de balsamique
Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012 SG 8 €
- Chiffonnade de poulpe et salade de pousses, entre Espelette et Menton
Plat signature *Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature* 11 €

soukeltayeb.com/tawlet/11/tawlet-paris

Kamal Mouzawak et les cuisinières

TAWLET

R5

- Moutabbal - Caviar d'aubergine, sauce tahin et jus de citron
Laurent-Perrier La Cuvée SG/V/Ve 6 €
- Tabbouleh - Salade de persil, tomate et burghol
Laurent-Perrier La Cuvée V/Ve 8 €
- Freekeh et son gigot - Blé vert fumé, effiloché de gigot confit à la mélasse de grenade
Plat signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé* 11 €
- Meghle - Pudding vegan, farine de riz, carvi, anis, cannelle
Laurent-Perrier Harmony SG/V/Ve 6 €

leroyalmonceau.com

Quentin Lechat

LE ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS

R1

- Carré chocolat - Biscuit cacao sans farine, ganache chocolat grand cru, fleur de sel
Laurent-Perrier Harmony SG/V 8 €
- Tarte fraise chantilly - Pâte sucrée amande, crème d'amande au rhum, confit de fraises, fraises, chantilly
Laurent-Perrier Cuvée Rosé V 8 €
- Nuage agrumes et citron noir - Biscuit sarrasin, granola, gel citron noir, suprêmes marinés au miel, sorbet citron, siphon cheesecake
Laurent-Perrier Harmony SG/V 8 €
- La perle vanille - Caviar de vanille, cœur praliné vanille, pointe de citron
Dessert signature *Laurent-Perrier Harmony* V 10 €



Avec DETTOL, visitez « Taste of Paris » en toute confiance. Découvrez notre gamme complète de solutions pour l'hygiène des mains. Nos formats s'adaptent à tous vos besoins.

EFFICACE. PRATIQUE.

Professionnels, avec DETTOL PRO SOLUTIONS, bénéficiez d'un accompagnement personnalisé pour la mise en place d'une solution de lavage des mains à destination de vos employés et clients.



www.dettol.fr

* Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Dangereux. Respectez les précautions d'emploi.
 ** gels lavants pour les mains
 Reckitt Benckiser France, SAS au capital de 167 980 000 euros, RCS Evry 562 102 558, siège social au 38 rue Victor Basch 91300 Massy RB-M-99721 avril 2022

Conçu pour vous protéger

À RETROUVER LE DIMANCHE 15 MAI

reussette.com

Clémence Gommy - GOMI X

Victoria Mekoui - La Folie Barbizon

REUSSETTE X EN AVANT TOUTE(S)

R4

- Crudo de courgette au verjus, vierge de fraise à l'orgeat, crumble à la farine de sarrasin et dukkha
Laurent-Perrier La Cuvée SG/V 7 €
- Carotte nouvelle et jus végétal au pastis, chimichurri à l'ail fumé, brioche toastée
Laurent-Perrier Cuvée Rosé V 8 €
- Cheesecake au fromage blanc de la ferme de Moigny, caramel miso blanc
Laurent-Perrier Harmony V 6 €

mosuke-restaurant.com

Mory Sacko

MOSUKE® X MOSUGO

R5

- Onsen tamago - Œuf parfait, bouillon dashi, tsukemono
Laurent-Perrier La Cuvée SG/V 6 €
- Saumon - Tataki de saumon, mango jerk, herbes fraîches, piment doux
Laurent-Perrier Cuvée Rosé SG 8 €
- Bœuf sauce mafé - Bœuf, sauce mafé, semoule de blé, cacahuètes
Plat signature *Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012* 12 €

oetkercollection.com/fr/hotels/le-bristol-paris

Pascal Hainigue

LE BRISTOL PARIS

R1

- Paris-Brest pistache parfumé à la fleur d'oranger
Laurent-Perrier Harmony V 8 €
- 100% noisette
Laurent-Perrier Harmony V 8 €
- La fraise dans tous ses états
Dessert signature *Laurent-Perrier Cuvée Rosé* SG/V 12 €



LOR
BARISTA

LA MACHINE DOUBLE ESPRESSO, DOUBLE PLAISIR

NOUVEAU
DESIGN COMPACT



LE PLAN

PÂTISSERIE
 Jeudi 12 mai / **Nicolas Guercio** Hôtel Lutetia
 Vendredi 13 mai / **Claire Heitzler** Claire Heitzler & Producteurs
 Samedi 14 mai / **Quentin Lechat** Le Royal Monceau - Raffles Paris
 Dimanche 15 mai / **Pascal Hainigue** Le Bristol Paris

FERRANDI PARIS
Kelly Rangama / **Raphaël Rego**
Anne Coruble / **Erwan Blanche & Sébastien Bruno**

THE DAILY SPECIAL
 Jeudi 12 mai / **Amandine Sepulcre Huang** Bao Family
 Vendredi 13 mai / **Kobi Villot Malka** Magniv
 Samedi 14 mai / **Kamal Mouzawak**
 & **les cuisinières de Tawlet** Tawlet
 Dimanche 15 mai / **Mory Sacko** Mosuke° x Mosugo

KAVIARI DELIKATESSEN
 Jeudi 12 mai &
 Vendredi 13 mai
Mohamed Cheikh
 Samedi 14 mai &
 Dimanche 15 mai
David Rathgeber
 L'arrière-Cuisine

L'ATELIER
Dine for Change

JUGAAD
Manoj Sharma

ZE / KITCHEN GALERIE° BIS / TER(RE)
William Ledeuil
Martin Maumet
Pandora Métayer

IDA & AMICI
Denny Imbroisi
Tania Cadeddu
Alessandro Lorenzin

LES HALLES METRO X
TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER
Xavier Pincemin / Julien Sebbag / Yann Couvreur

BAR À EAUX
Nestlé Waters

BAR À CAFÉ
L'Or Barista

BAR À COCKTAILS
Grey Goose

RESTAURANT LE DALÍ - LE MEURICE
Amaury Bouhours

L'Atelier DINE FOR CHANGE

POSTE DE SECOURS

ACCÈS CLUB TASTE →
the Diners Club

ACCÈS DINERS' CLUB° VIP LOUNGE

MAISON LADURÉE
Julien Alvarez

REUSSETTE X EN AVANT TOUTE(S)

Jeudi 12 mai / **Gloria Kabe**
 Vendredi 13 mai / **Alessandra Montagne** Nosso
 Samedi 14 mai / **Justine Piluso**
 Dimanche 15 mai / **Clémence Gommy** Gomi - **Victoria Mekkoui** La Folie Barbizon

BAR À BIÈRES
Gallia

HÔTEL DE CRILLON°, A ROSEWOOD HOTEL
Boris Campanella & Matthieu Carlin

MAISON VEROT
Gilles & Nicolas Vérot

SUBSTANCE° X LIQUIDE
Matthias Marc & Jarvis Scott

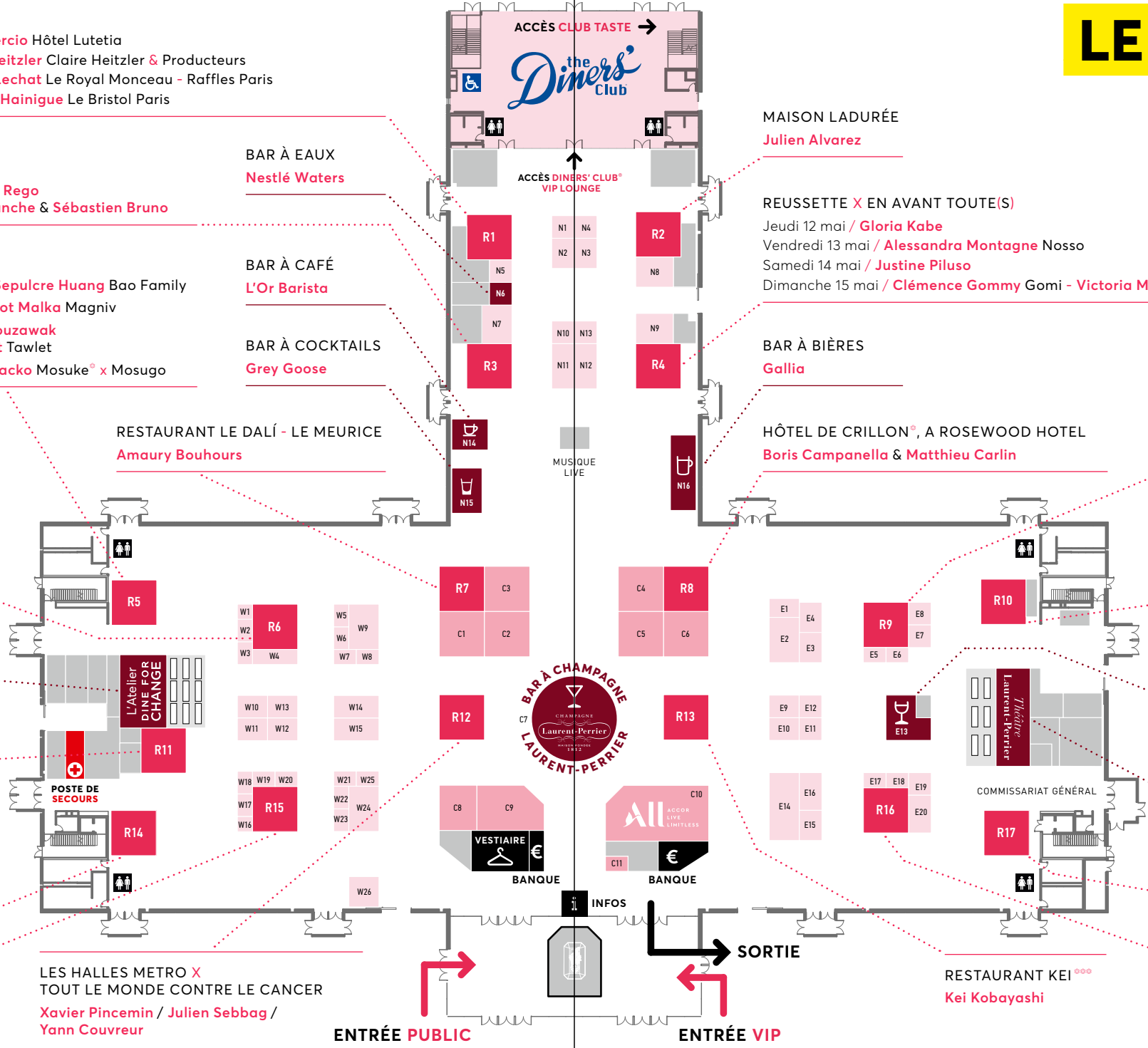
BAR À VINS
Le Petit Ballon

THÉÂTRE
Laurent-Perrier

CHOCHO
Thomas Chisholm

RESTAURANT KEI°°°
Kei Kobayashi

ASTRANCE
Pascal Barbot & Christophe Rohat



ENTRÉE PUBLIC

ENTRÉE VIP

SORTIE

INFOS

BANQUE

BANQUE

VESTIAIRE

BAR À CHAMPAGNE
 CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
 LAURENT-PERRIER

Théâtre
 Laurent-Perrier

COMMISSARIAT GÉNÉRAL

LES EXPOSANTS

ALL - ACCOR LIVE LIMITELESS
C10



AIR FRANCE
C9



ALAIN MILLIAT
N2



ALLÉNO & RIVOIRE
N10



APPENZELLER
W14



BARILLA
C6



BAYARD, LA POMME DE TERRE
W21



BERKEL
W13



BIG GREEN EGG
W26



BOISSONS MÉ-MÉ
E8



BOUTARGUE MEMMI
N11



BULLES DE RUCHE
N5



BULLIZ
N4



CALLYSTHÉ ET NATÉ
W19



CANELAS
N12



CARRÉS FUTÉS
W3



CASA DON PAPA
W15



CAVIAR ULTRÉIA
E15



COMITÉ DU TOURISME
DES ÎLES DE GUADELOUPE E2



COOKIDITION
E19



DOMAINE DU PALAIS DE NUITS
W25 / E6



EATALY
C8



EIT FOOD
W24



EPICERY
C5



FILS DE POMME - CIDRES BIO
W6



FOU DE PÂTISSERIE
FOU DE CUISINE E20



FRUIT DU TRAVAIL
W2



FUNKY VEGGIE
W5



GALLIA
N16



GILLARDEAU
E14



GIMBER
W10



GREENDOZ
W22



GREY GOOSE
N15



GROM
N8



HAPPYVORE
E3



HORL 1993
N3



N° de stand

HUILES DES ORGUES
W20



ITALIANS DO IT BETTER
E12



J.L. COQUET &
JAUNE DE CHROME E9



JAMBONS OLIVERAS
W4



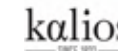
JNPR
N13



JONAH'S TEA
E1



KALIOS L'HUILE D'OLIVE
DES CHEFS W11



KWEICHOW MOUTAI
N9



LA LIC
W23



LA PLANTATION
E17



LAURENT-PERRIER
C7 / C11



LE BAUME DE BOUTEVILLE
E4



LE PETIT BALLON
E13



LES MANUFACTURES
ALAIN DUCASSE W9



LES NOUVEAUX AFFINEURS
E7



LES VIGNOBLES GUINDEUIL
E11



L'EUROPE DÉFEND
SES TERROIRS C2



LIFE JUICE
W18



L'OR BARISTA
N14



MAISON B. KUENTZ
W8



MAISON MIXICOLE
N1



MIDO
C3



MIREPOI
W17



O MÂ! GOURMANDISE(S)
E5



PAP ET PILLE
W7



PAPA SAUCE
W16



PARCELLE 26
W1



PLANTED
E16



POTEL ET CHABOT
N7



SALMA
E10



SOCCA CHIPS® / SOCCAPÉRO®
W12



TASTE KOREA!
C4



TI'ZING
E18



TÜRKIYE
C1



VITTEL® /
S.PELLEGRINO® N6



CARTES DES BOISSONS

BAR À CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

C7

Verre consigné	2 €
Laurent-Perrier La Cuvée Coupe 10 € - Bouteille 60 € - Magnum 120 €	
Laurent-Perrier Harmony demi-sec Coupe 10 € - Bouteille 60 €	
Laurent-Perrier Ultra Brut Coupe 12 € - Bouteille 70 €	
Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012 Coupe 13 € - Bouteille 75 €	
Laurent-Perrier La Cuvée Rosé Coupe 15 € - Bouteille 80 €	
Édition Limitée Cuvée Rosé Robe Papillons Bouteille 85 €	
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature Coupe 18 € - Bouteille 85 €	
Grand Siècle Itération 25 par Laurent-Perrier Coupe 25 € - Bouteille 170 € accompagné de noix de cajou à la truffe noire par Esprit Gourmand (40g)	
Alexandra Rosé Millésimé 2004 Bouteille 200 €	

BAR À EAUX NESTLÉ WATERS

N6

San Pellegrino (cannette 33 cl)	2 €
Vittel (bouteille 50 cl)	2 €

BAR À BIÈRES GALLIA

N16

Verre consigné	1 €
Verre de 25 cl à la pression	
BLONDE Champ libre (Lager non filtrée - 5.8%)	3 €
BLANCHE Weiss & Versa (Session Weissbier - 4%)	4 €
IPA Nouveau Western (IPA - 6%)	4 €
VIÈRE Lâcher la grappe (Vièrè carignan - 7.2%)	5 €
À la bouteille	
IPA - 33 cl Sans Concession (Session IPA - 4.3%)	5 €
East IPA (New England IPA - 6%)	5 €
VIÈRES - 25 cl Piton Noir II (Vièrè Pinot Noir - 10.3%)	5 €
Sylvaner Stallone II (Vièrè Sylvaner - 7.2%)	5 €
Osez roséphine (Vièrè pinot noir - 9%)	5 €
BIÈRE SANS ALCOOL - 33 cl Bièrè de travail (IPA sans alcool - 0.3%)	3 €

BAR À CAFÉ L'OR BARISTA

N14

Dégustations proposées gracieusement
et à discrétion

Soyez prudent avant de reprendre la route ! Un test d'alcoolémie électronique est à votre disposition à la consigne avant de monter en voiture. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

BAR À VINS LE PETIT BALLON

E13

Verre consigné - 12,5 cl	2 €	BLANC ● Vif Nivarius - Tempranillo Blanco 2020 DOC Rioja (Espagne) Verre 4 € - Bouteille 18 €
ROUGE ● Tendre Domaine Patrick Hudelot - Les Colombières 2020 AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuit Verre 8 € - Bouteille 35 €		● Vif Château Laballe - Les Sables Fauves 2021 IGP Landes Verre 5 € - Bouteille 20 €
● Canaille Marianne Wine Estate - Okoma 2020 WO Western Cape (Afrique du Sud) Verre 4 € - Bouteille 18 €		● Dédicé Château des Bois - Milly Lamartine 2020 AOP Mâcon Milly-Lamartine Verre 7 € - Bouteille 30 €
● Canaille Château Moulin de la Grangère - 2019 AOP Saint-Emilion Grand Cru Verre 8 € - Bouteille 35 €		● Généreux Château Carbonnieux - La Croix de Carbonnieux 2018 AOP Pessac-Léognan Verre 8 € - Bouteille 35 €
● Charnu Domaine la Florane - Je ne souffre plus 2021 AOP Côtes du Rhône Verre 6 € - Bouteille 28 €		ROSÉ ● Friand Peyrassol - Batti Batti 2021 IGP Méditerranée Verre 4 € - Bouteille 18 €
● Charnu Talamonti - Montepulciano d'Abruzzo 2020 DOC Montepulciano d'Abruzzo Verre 7 € - Bouteille 30 €		

Offre* apéritif 6 €

1 sachet de tarallini + 1 tartinable au choix - en partenariat avec Italiens Do It Better (stand E12)

* À commander exclusivement pendant ces créneaux horaires : - session journée : 11h30-13h puis 15h-16h

- session soirée : 19h-20h30 puis 22h30-23h30

BAR À COCKTAILS GREY GOOSE

N15

Verre consigné	2 €	
Le Jura Spritz Vodka Grey Goose, jus de citron jaune frais, Chartreuse verte, Prosecco	10 €	La Mule des Chefs Vodka Grey Goose, jus de citron vert frais, sirop de thym, ginger beer
Le Chant de l'Oie Vodka Grey Goose, St Germain, jus de citron jaune frais, jus de betterave, sirop de sucre, ginger beer	10 €	Fraîcheur d'Antan Vodka Grey Goose, jus de citron jaune frais, triple sec, sirop de sucre, eau gazeuse
En accord avec la bouchée de Matthias Marc :		En accord avec la bouchée de Thibault Sombardier :
Cannelloni de betterave, chèvre frais, cerise, hibiscus, estragon		Velouté frais de petits pois, gravlax de truite et crème fouettée fumée au raifort
Accord cocktail + bouchée	12 €	Accord cocktail + bouchée
		12 €

BARILLA AL BRONZO

LA PASTA NAÎT À NOUVEAU



UNE RUGOSITÉ INCOMPARABLE



UN GESTE D'AMOUR

Retrouvez toutes les animations jour par jour au sein des différents stands

ANIMATIONS JEUDI

SESSION SOIRÉE

19h00 > 20h00 :

Dégustation de café turc et loukoums avec Osman Serim, spécialiste culinaire – Stand *Turquie C1*

19h00 > 21h00 :

Irish Coffee gourmand avec le barista Olivier Regnault – Stand *L'Or Barista N14*

19h00 > 23h00 :

Rencontre et dégustation de la création sucrée de Pierre-Jean Quinonero, chef pâtissier Hôtel Burgundy Paris, Champion de France des desserts 2021 – Stand *Fou de Pâtisserie E20*

19h00 > 23h00 :

De la découpe à la dégustation, comment sublimer une viande d'exception ? Par La Boucherie Moderne et le chef du restaurant Cannibale Café – Stand *epicery C5*

19h00 :

Cérémonie du thé – Stand *Taste Korea! C4*

19h30 :

Démonstration et dégustation de la cuisine du temple par Alexandra Didier – Stand *Taste Korea! C4*

19h30 :

Démonstration d'Alba Pezone et dégustation de Mezzi Rigatoni Al Bronzo aux trois tomates – Stand *Galleria al Bronzo C6*

20h15 :

Dégustation du Bocuse d'Or 2021 Davy Tissot – Stand *ALL C10*

20h30 :

Démonstration de Julien Duboué, spécialités AOP/IGP du Sud-Ouest – Stand *L'Europe défend ses terroirs C2*

20h30 :

Confection de lanterne de lotus en papier – Stand *Taste Korea! C4*

21h00 > 22h30 :

Découverte et dégustation de la glace turque de Kahramanmaraş – Stand *Turquie C1*

21h00 :

Démonstration de cuisine du temple de Vénérable moniale et dégustation – Stand *Taste Korea! C4*

21h35 :

Dégustation cocktail avec Matthias Giroud – Stand *ALL C10*

22h55 :

Découverte de l'univers d'Alessandra Del Favero et d'Olivier Piras, Il Carpaccio – Royal Monceau – Raffles Paris – Stand *ALL C10*

Türkiye

goturkiye.com

TASTE IN
ISTANBUL
IS THE
NEW COOL



ANIMATIONS VENDREDI

SESSION JOURNÉE

11h30 :

Cérémonie du thé – *Stand Taste Korea! C4*

12h00 > 14h00 :

Démonstration par Ali Ronay, artichauts marinés, meze turc – *Stand Turquie C1*

12h00 > 15h30 :

Le chocolat dans tous ses états – *Stand epicery C5*

12h00 > 16h00 :

Rencontre et dégustation avec Céline Chung, fondatrice de Bao Family et dédicace de son livre Bao Family : La cuisine chinoise entre tradition et modernité – *Stand Fou de Cuisine E20*

12h00 :

Dégustation des spécialités AOP/IGP du Sud-Ouest par Julien Duboué, rencontre des producteurs – *Stand l'Europe défend ses terroirs C2*

12h00 :

Démonstration de cuisine du temple de Vénérable moniale et dégustation – *Stand Taste Korea! C4*

12h00 :

Démonstration d'Alba Pezone, dégustation de Fusilloni Al Bronzo aux câpres et olives – *Stand Galleria al Bronzo C6*

12h45 :

Rencontre des chefs Pullman : Julien Mercier - Pullman Tour Eiffel x Jean-Paul Corbillet - Pullman La Défense – *Stand ALL C10*

13h00 :

Confection de lanterne de lotus en papier – *Stand Taste Korea! C4*

14h00 :

Démonstration de cuisine du temple de Vénérable moniale et dégustation – *Stand Taste Korea! C4*

14h10 :

Dégustation La bulle de framboise, Guillaume Guerbois, Bar manager, Skybar Pullman Montparnasse – *Stand ALL C10*

15h00 > 16h00 :

Dégustation de café turc et loukoums avec Osman Serim, spécialiste culinaire – *Stand Turquie C1*

15h00 :

Confection de lanterne de lotus en papier – *Stand Taste Korea! C4*

15h30 :

Crème orange sanguine, croustillant tonka et tuile, Juliette Clavier, Mercure Bordeaux Gare Atlantic – *Stand ALL C10*



Le Saumon écossais
Label Rouge

QUALITÉ ET ORIGINE
GARANTIES



La cheffe
**AMANDINE
CHAIGNOT**
vous donne
rendez-vous
le **13 mai à 13h**
pour une
masterclass
exceptionnelle !

© Nicolas Buisson - Saumon écossais Label Rouge

ANIMATIONS VENDREDI

SESSION SOIRÉE

19h00 :

Cérémonie du thé – *Stand Taste Korea! C4*

19h00 > 20h00 :

Dégustation Simits, pains turcs aux graines de sésames – *Stand Turquie C1*

19h00 > 21h00 :

Irish Coffee gourmand avec le barista Olivier Regnault – *Stand L'Or Barista N14*

19h00 > 23h00 :

Rencontre et dégustation avec la cheffe Amanda Bankert, fondatrice de Boneshaker Donuts and coffee et Boneshaker Brownie Bar – *Stand Fou de Pâtisserie E20*

19h00 > 23h00 :

Les accords vin et fromage, du plus classique au plus atypique, par la Cave Vino Sapiens – *Stand epicery C5*

19h30 > 22h30 :

Découpe de jambon de Parme et de mortadelle à la truffe et dégustation par Simone Zanoni – *Stand Berkel W13*

19h30 :

Rencontre et démonstration avec la Vénérable moniale Hong Seung – *Stand Taste Korea! C4*

19h30 :

Démonstration de Guillaume Catinot, dégustation de Fusilloni Al Bronzo aux câpres et olives – *Stand Galleria al Bronzo C6*

20h15 :

Dégustation Umami Burger Classic, Bakary Samassa – *Stand ALL C10*

20h30 :

Démonstration de Julien Duboué, spécialités AOP/IGP du Sud-Ouest – *Stand l'Europe défend ses terroirs C2*

20h30 :

Atelier confection de lanterne de lotus en papier – *Stand Taste Korea! C4*

20h35 > 21h20 :

Atelier mixologie avec Elliott Fasilleau, Jo&Joe Gentilly – *Stand ALL C10*

21h00 > 22h00 :

Dégustation de pâtisseries turques, baklavas et bien d'autres encore – *Stand Turquie C1*

21h00 :

Démonstration de cuisine du temple de Vénérable moniale et dégustation – *Stand Taste Korea! C4*

21h55 > 22h40 :

Masterclass pâtisserie : Douceur de lait, Erwan Grenouilleau-Pavageau, Sofitel Golfe d'Ajaccio – *Stand ALL C10*

22h00 :

Atelier confection de lanterne de lotus en papier – *Stand Taste Korea! C4*

Potel & Chabot
PARIS

Et l'éphémère
devient inoubliable



Village de Qianhu Miao dans le KWEICHOW, zone de production de Moutai



KWEICHOW MOUTAI
en collaboration avec

Chef Pâtissier
LAURENT MORENO
"LeBonheur Chocolaterie"
Chef Barman
VINCENT ARMANINI

*Crafted Fragrance,
Long Lasting Aroma*



Taste Korea!

Voyage au pays du bon goût



ANIMATIONS SAMEDI

SESSION JOURNÉE

11h30 :

Cérémonie du thé – *Stand Taste Korea! C4*

12h00 > 13h30 :

Dégustation de café turc et loukoums avec Osman Serim, spécialiste culinaire – *Stand Turquie C1*

12h00 > 14h00 :

Rencontre et dégustation avec la cheffe Amandine Chaignot - Pouliche / Le Café de Luce - et dédicace de son livre « La Cuisine Nature » – *Stand Fou de Cuisine E20*

12h00 > 15h30 :

Quand les saveurs du Liban subliment les produits du quotidien, par Alan Geaam – *Stand epicery C5*

12h00 :

Rencontre avec la Vénérable moniale Hong Seung – *Stand Taste Korea! C4*

12h00 :

Découverte des spécialités AOP/IGP du Sud-Ouest par Julien Duboué – *Stand l'Europe défend ses terroirs C2*

12h00 :

Démonstration de Guillaume Catinot, dégustation de Fusilli Al Bronzo au pesto pistache et mozzarella di bufala – *Stand Galleria al Bronzo C6*

12h30 :

(Ré)apprendre la dégustation de vin avec Jean-Michel Deluc – *Stand Petit Ballon E12*

12h30 :

Cuisine du temple par la Vénérable moniale Hong Seung et Alexandra Didier – *Stand Taste Korea! C4*

12h45 :

Rencontre des chefs Sofitel Dominique Frérard - Sofitel Marseille x Jean-Philippe Perol - Sofitel Baltimore – *Stand ALL C10*

13h10 > 13h55 :

Atelier mixologie, Aymeric Rovira, Tribe La Défense – *Stand ALL C10*

13h30 :

(Ré)apprendre la dégustation de vin avec Jean-Michel Deluc – *Stand Petit Ballon E12*

14h00 :

Atelier de coloriage aux motifs de Dancheong – *Stand Taste Korea! C4*

14h30 > 16h00 :

Démonstration de Vişneli Sarma par Ali Ronay, feuilles de vigne farcies aux griottes – *Stand Turquie C1*

15h30 :

Dégustation, Kevin Brion, MGallery Versailles Le Louis – *Stand ALL C10*

GALLIA

PARIS 1890*

QUAND ON A
UNE BONNE
IDÉE, ON LA
BRASSE.

BOUTEILLES
& CAPSULES
RECYCLABLES
TRIEZ-LES !

NOTRE MAÎTRE-BRASSEUR CRÉE RÉGULIÈREMENT DES NOUVELLES RECETTES
POUR PROPOSER UNE OFFRE DIVERSIFIÉE DE BIÈRES.
*MARQUE CRÉÉE À PARIS EN 1890

ANIMATIONS SAMEDI

SESSION SOIRÉE

19h00 > 20h00 :

Dégustation de café turc et loukoums
avec Osman Serim, spécialiste culinaire
– Stand Turquie C1

19h00 > 21h00 :

Irish Coffee gourmand avec le barista
Olivier Regnault – Stand L'Or Barista N14

19h00 > 23h00 :

Rencontre et dégustation avec
Julien Dechenaud, chocolatier bean-to-bar
et fondateur de la Chocolaterie artisanale
Julien Dechenaud – Stand Fou de Pâtisserie E20

19h00 > 23h00 :

L'art de préparer le poisson cru, en trois
recettes, par La Poissonnerie de Passy et
le chef du restaurant Iodé Bistrot Marin
– Stand epicery C5

19h00 :

Cérémonie du thé – Stand Taste Korea! C4

19h30 :

Rencontre et démonstration culinaire avec
la Vénérable moniale – Stand Taste Korea! C4

19h30 :

Démonstration d'Alba Pezone,
dégustation de Fusilli Al Bronzo au
pesto pistache et mozzarella di bufala
– Stand Galleria al Bronzo C6

19h30 :

(Ré)apprendre la dégustation de vin avec
Jean-Michel Deluc – Stand Petit Ballon E12

20h15 :

Rencontre et dégustation, Cédric Szajnerman
et Louis José Bangard – Chefs Mercure
x Pierre Chomet et Charline Stengel
– candidats TOP CHEF saison 12
– Stand ALL C10

20h30 :

Atelier de coloriage aux motifs de Dancheong
– Stand Taste Korea! C4

20h30 :

Le secret du carpaccio aux spécialités
AOP/IGP du Sud-Ouest par Julien Duboué
– Stand l'Europe défend ses terroirs C2

21h00 > 22h00 :

Dégustation de pâtisseries turques, baklavas
et bien d'autres encore – Stand Turquie C1

21h00 :

Démonstration culinaire du temple
de Vénérable moniale et dégustation
– Stand Taste Korea! C4

21h30 :

(Ré)apprendre la dégustation de vin avec
Jean-Michel Deluc – Stand Petit Ballon E12

21h35 :

Découverte de l'univers de Julien Nourri
au travers de son atelier mixologie
– Stand ALL C10

21h55 > 22h40 :

Rencontre et dégustation, Anthony Carballo
et David Lollia – Chefs Mercure x
Pierre Chomet et Charline Stengel
– candidats TOP CHEF saison 12
– Stand ALL C10

22h00 :

Atelier de coloriage aux motifs de Dancheong
– Stand Taste Korea! C4

SAVEURS PARISIENNES



Miel Opéra
Ville de Paris x Apis Civi

— PARIS —
RENDEZ-VOUS
BOUTIQUE DE L'HÔTEL DE VILLE

UN CONCENTRÉ DU "FABRIQUÉ
À PARIS" AU 29 RUE DE RIVOLI.

La boutique officielle de la Ville de Paris :
cadeaux Made in France, infos, ateliers, exposition.



Illustration : Serge Blech - costume3pieces.com - Photo : S. Robichon

ANIMATIONS DIMANCHE

SESSION JOURNÉE

11h30 :

Cérémonie du thé – *Stand Taste Korea! C4*

11h45 > 12h30 :

Masterclass pâtisserie « Comme une Forêt Noire », Sarah Ifrah Ohana, Novotel Les Halles – *Stand ALL C10*

12h00 > 13h00 :

Dégustation de café turc et loukoums avec Osman Serim, spécialiste culinaire – *Stand Turquie C1*

12h00 > 15h30 :

La pâtisserie autrement : l'approche novatrice de la nouvelle génération avec les chefs pâtisseries Tara Pidoux, Maison Plume et Aurélien Cohen, Les Pâtisseries d'Aurélien – *Stand epicery C5*

12h00 > 16h00 :

Rencontre et dégustation avec Maxime et Gauthier Dorner, chefs fondateurs de la pâtisserie Dorner Frères à Lyon – *Stand Fou de Pâtisserie E20*

12h00 :

Démonstration culinaire du temple de Vénérable moniale et dégustation – *Stand Taste Korea! C4*

12h00 :

Démonstration de Guillaume Catinot, dégustation de Penne Rigate Al Bronzo au beurre fumé, Parmigiano Reggiano et poivre de Sichuan – *Stand Galleria al Bronzo C6*

12h30 :

(Ré)apprendre la dégustation de vin avec Jean-Michel Deluc – *Stand Petit Ballon E12*

13h00 :

Atelier de confection du chapelet de prière – *Stand Taste Korea! C4*

13h00 :

Découverte des spécialités AOP/IGP du Sud-Ouest par Julien Duboué – *Stand l'Europe défend ses terroirs C2*

13h30 :

(Ré)apprendre la dégustation de vin avec Jean-Michel Deluc – *Stand Petit Ballon E12*

14h00 :

Pause gourmande L'OR avec Kevin Lacote et le barista Olivier Regnault – *Stand L'Or Barista N14*

14h10 :

Découverte et dégustation des pains au lait réalisés par des enfants, Sarah Ifrah Ohana, Novotel Les Halles – *Stand ALL C10*

14h00 :

Démonstration culinaire du temple de Vénérable moniale et dégustation – *Stand Taste Korea! C4*

14h00 > 15h00 :

Dégustation de pâtisseries turques, baklavas et bien d'autres encore – *Stand Turquie C1*

15h00 :

Atelier de confection du chapelet de prière – *Stand Taste Korea! C4*

15h30 :

Dégustation et secrets d'une recette autour de la rhubarbe, Sarah Ifrah Ohana, Novotel Les Halles – *Stand ALL C10*



Rencontrez
la nouvelle génération
de créateurs food

Vendredi 13 mai à 14h
Théâtre des Chefs



Chloée Mussler
La Petite Chef Mumu



Florian de Roany
Au Bord De l'Assiette

ANIMATIONS DIMANCHE

SESSION SOIRÉE

19h00 > 20h30 :

Dégustation de café turc et loukoums avec Osman Serim, spécialiste culinaire – Stand Turquie C1

19h00 > 21h00 :

Irish Coffee gourmand avec le barista Olivier Regnault – Stand L'Or Barista N14

19h00 > 23h00 :

La gastronomie et l'œnologie, racontées par une famille italienne – Stand epicery C5

19h30 :

Rencontre et démonstration culinaire avec la Vénérable moniale – Stand Taste Korea! C4

19h30 :

Démonstration de Guillaume Catinot, dégustation de Penne Rigate Al Bronzo au beurre fumé, Parmigiano Reggiano et poivre de Sichuan – Stand Galleria al Bronzo C6

20h15 :

Rencontre et dégustation, Mathieu Klein, Sofitel Strasbourg – Stand ALL C10

20h30 :

Atelier de confection du chapelet de prière – Stand Taste Korea! C4

20h30 :

Démonstration de Julien Duboué, spécialités AOP/IGP du Sud-Ouest – Stand l'Europe défend ses terroirs C2

21h00 :

Démonstration culinaire du temple de Vénérable moniale et dégustation – Stand Taste Korea! C4

21h30 > 22h30 :

Découverte et dégustation de la glace turque de Kahramanmaraş – Stand Turquie C1

21h35 :

Dégustation du cocktail N° 15, Aurélien Galinier-Rey, Sofitel Faubourg – Stand ALL C10

22h00 :

Atelier de confection du chapelet de prière – Stand Taste Korea! C4

22h55 :

Mixologie, Abdoul, barman Novotel Porte de Versailles Pedzouille – Stand ALL C10



NOUVEAU LEXUS NX HYBRIDE OU HYBRIDE RECHARGEABLE SUBLIMEZ L'INSTANT

Gamme Nouveau Lexus NX : consommations mixtes combinées (L/100 km) et émissions de CO₂ combinées (g/km) selon norme WLTP : de 1 à 6,4 et de 22 à 145.
*Vivez l'exceptionnel.

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. Pensez à covoiturer.
Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer

L'Atelier Dine for Change

Animé par **Lisa-Marie Marques** accompagnée des élèves de l'École FERRANDI Paris

Inscription sur place à l'Atelier Dine for Change dès votre arrivée, selon disponibilité.

Participez à l'Atelier Dine For Change, un programme RSE initié par Diners Club International®, qui s'efforce de réduire le gaspillage tout en soutenant une alimentation durable.

 **écotable®**

Ces cours sont menés en partenariat avec les chefs Écotable dont la mission est d'accompagner les acteurs du secteur de la restauration dans leur transition écologique.

JEUDI 12 MAI

Session soirée **20^h00 > 20^h45 / 21^h15 > 22^h00 / 22^h30 > 23^h15**
Cybèle Idelot - Domaine les Bruyères / RUCHE, le restaurant

VENDREDI 13 MAI

Session journée **12^h15 > 13^h00 / 13^h30 > 14^h15 / 14^h45 > 15^h30**
Josselin Marie / La Table de Colette

Session soirée **20^h00 > 20^h45 / 21^h15 > 22^h00 / 22^h30 > 23^h15**
Séverine Pailhès / Le Bouche à Oreille

SAMEDI 14 MAI

Session journée **12^h15 > 13^h00 / 13^h30 > 14^h15 / 14^h45 > 15^h30**
Ninon Gouronnet / Fondation GoodPlanet

Session soirée **20^h00 > 20^h45 / 21^h15 > 22^h00 / 22^h30 > 23^h15**
Mehdi Favri / Maslow

DIMANCHE 15 MAI

Session journée **12^h15 > 13^h00 / 13^h30 > 14^h15 / 14^h45 > 15^h30**
Gabrielle Beck / Tintamarre

Session soirée **20^h00 > 20^h45 / 21^h15 > 22^h00 / 22^h30 > 23^h15**
Jean René Chassignol / ISANA

Partenaire historique de Taste of Paris, l'École FERRANDI Paris nous accompagne à nouveau pour cette 7^e édition ! Retrouvez l'ensemble des élèves qui participent à ce festival dans le cadre de leur formation au sein des restaurants, à l'Atelier Dine for Change, au Théâtre Laurent-Perrier ainsi que sur les espaces VIP et au bar Laurent-Perrier.

Les Halles MÉTRO nous accompagnent dans l'approvisionnement des ingrédients pour les cours de cuisine de l'Atelier Dine for Change, sélectionnés avec soin auprès de producteurs de qualité.

Programme susceptible de modifications.

Sublimez chaque bouchée
Sublimez chaque instant
Sublimez chaque journée

SUBLIMEZ TASTE OF PARIS
AVEC DINERS CLUB®

Taste

Partenaire de paiement officiel de Taste of Paris.



#TogetherBelong

Théâtre Laurent-Perrier

Animé par **Loïc Ballet** accompagné des élèves de l'École FERRANDI Paris
Accès libre selon les horaires indiqués.

JEUDI 12 MAI

- 19^h45 > 20^h15 **Nina Métayer** / Delicatissérie - Laurent-Perrier
20^h45 > 21^h15 **Nicolas Fontaine** / Duende
21^h45 > 22^h15 **Pierre Jean Quinero** / Le Burgundy - MIDO
22^h45 > 23^h15 **Matthias Marc x Thibaut Sombardier** / Grey Goose

VENDREDI 13 MAI

- 12^h00 > 12^h30 **Alessandro Lorenzin** / Il Sapore del Lusso
13^h00 > 13^h30 **Amandine Chaignot** / Pouliche - Le saumon écossais Label Rouge
14^h00 > 14^h30 **Chloé - Petite Chef Mumu x Florian - Au Bord de l'Assiette** / Pinterest
15^h00 > 15^h30 **Elisabeth Hot x Angelo Musa** / Hôtel Plaza Athénée
19^h45 > 20^h15 **Baptiste Renouard** / Ochre - Le Petit Ballon
20^h45 > 21^h15 **Christian Le Squer** / Le Cinq - Laurent-Perrier
21^h45 > 22^h15 **Tom Meyer** / Granite
22^h45 > 23^h15 **Rémy Maurin** / Gallia

SAMEDI 14 MAI

- 12^h00 > 12^h30 **Julien Alvarez** / Maison Ladurée
13^h00 > 13^h30 **Kevin Lacote** / KL Pâtisserie - L'Or Barista
14^h00 > 14^h30 **Alba Pezone** / Barilla
15^h00 > 15^h30 **Moniale Hong Seung & Alexandra Didier** / Centre Culturel Coréen
19^h45 > 20^h15 **Sébastien Zozaya x Arnaud Nicolas** / Maisons Sébastien Zozaya - Arnaud Nicolas
20^h45 > 21^h15 **Denny Imbroisi** / IDA - Laurent-Perrier
21^h45 > 22^h15 **Thomas Graham** / Le Mermoz
22^h45 > 23^h15 **Pascal Barbot** / Astrance

DIMANCHE 15 MAI

- 12^h00 > 12^h30 **Thibaut Spiwack** / ANONA
13^h00 > 13^h30 **Ali Ronay** / La Turquie - Türkiye
14^h00 > 14^h30 **Samir Ouriaghli** / Ankhor Epices & Rémi Bouiller / Kreme
15^h00 > 15^h30 **Alexandre Mazzia** / AM
19^h45 > 20^h15 **Xavier Pistol** / Hôtel Renaissance - La Guadeloupe
20^h45 > 21^h15 **Toshitaka Omiya** / Alliance - Laurent-Perrier
21^h45 > 22^h15 **Florian Barbarot** / Quelque Part - HappyVore
22^h45 > 23^h15 **Olivier Bellin** / Auberge des Glazicks

Programme susceptible de modifications.



ALL Food

EXPLOREZ
UN MONDE DE SAVEUR



SCANNER RESERVER DEGUSTER

RETROUVEZ NOS ÉTABLISSEMENTS D'EXCEPTION

Entrez dans un monde de saveurs grâce à notre sélection d'adresses gourmandes ALL Food. Pour un dîner romantique, un déjeuner d'affaires ou un brunch entre amis, laissez-vous transporter par nos talents. **Réservez votre prochain restaurant en quelques clics gratuitement pour trouver l'expérience qui vous ressemble grâce à ALL Food.**

PIONNIÈRES

ARTISTES DANS LE PARIS DES ANNÉES FOLLES



AVEC LE SOUTIEN EXCLUSIF DE
CHANEL

Tour de Limbourg, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000