Télérama.fr

Entre patrimoine immatériel et fiesta gourmande, la 7ème Fête de la Gastronomie mettra à l'honneur "le produit", du vendredi 22 au dimanche 24 septembre.

Arrivée à l'âge de raison, cet événement commence à trouver ses marques, avec 10 000 événements dans toute la France. Que ce soit sous forme de marchés, conférences, dégustations ou ateliers, notre sélection gourmande pour mettre la main à la pâte, réfléchir sur l'impact de notre alimentation et se régaler à petit prix.

Têtes d'affiches

Food temple Le Carreau du Temple réunit producteurs, artisans et cuisiniers en mettant à l'honneur la Colombie et la cuisine responsable et engagée des chefs Relais & Châteaux dans un programme touffu et appétissant. Marché réunissant des maraîchers de toute la France travaillant avec des chefs étoilés Relais & Châteaux (samedi et dimanche de 11h à 16h), ateliers culinaires suivis de dégustations, masterclass autour de l'alimentation durable, ateliers parents-enfants, la programmation est particulièrement riche. À l'affiche : Xavier Mathieu (Phebus, Gordes) ou encore Christelle Brua (Le Pré Catelan, Paris).

Et tous les soirs, c'est banquet : colombien vendredi soir (Eduardo Martinez et Antonuela Ariza du restaurant Mini-Mal à Bogota), ***végétal et étoilé samedi avec Arnaud Faye (La Chèvre d'Or, Eze)***, épicé et fleuri dimanche avec Chiho Kanzaki & Marcelo Di Giacomo de Virtus, à Paris. Du pain sur la planche !

Food Temple au Carreau du Temple, 4 rue Eugène Spuller 3è – Du ven. 22 au dim. 24 septembre de 10h à 18h et de 20h à 23h (banquet).