

TRÈS
TRÈS
BON!



DU VEN 21 AU DIM 23 SEPTEMBRE 2018

FOOD TEMPLE FESTIVAL CULINAIRE

Après une première édition en 2017 couronnée de succès avec plus de 15 000 visiteurs, le festival Food Temple revient en septembre 2018 au Carreau du Temple. Pendant trois jours, la gastronomie investit la Halle avec trois grands banquets exceptionnels pour 600 personnes orchestrés par des chefs de la nouvelle scène de la cuisine française sélectionnés par Gaudry & ses amis, un marché gourmand de producteurs et d'artisans investis dans la qualité et le respect des produits, et enfin des ateliers et masterclass pour découvrir astuces et secrets de cuisine.

Pendant Food Temple, la gastronomie devient accessible à tous. En entrée libre tout au long du week-end dans un esprit de fête et de convivialité avec un bar et un espace de jeux pour les enfants, Food Temple révisite les classiques de la cuisine et promeut une alimentation saine et de saison, une agriculture responsable portée par des professionnels engagés.

Ce grand événement de la rentrée, produit par le Carreau du Temple avec le soutien de nombreux partenaires, célèbre le plaisir d'être ensemble autour d'un bon plat et l'incomparable pouvoir fédérateur du goût des bonnes choses. Bon appétit !

Sandrina Martins,
Directrice générale du Carreau du Temple



Dans le cadre de la 8^{ème} édition de la Fête de la Gastronomie

COMMISSARIAT DES BANQUETS GAUDRY & SES AMIS

Auteur d'encyclopédies gourmandes, aux manettes de la messe gastronomique de France Inter le dimanche, plume gastronomique de l'Express, **François-Régis Gaudry** est depuis 7 saisons à la tête de *Très Très Bon* sur Paris Première. Armé de sa fourchette et de sa caméra, ce mangeur masqué croque la cuisine entourée d'une bande de gourmettes en or. Après avoir fait les beaux jours du sucré dans l'émission, **Elvira Masson** est désormais passée au vert avec sa chronique Green. **Mina Soundiram** est la reine de la streetfood. Des mensurations d'un bon jambon-beurre aux règles d'empilage d'un authentique burger, la cuisine de rue n'a aucun secret pour elle. **Valentine Oudard** est journaliste gastronomique, elle affiche un palais tout terrain mais ne peut s'empêcher de faire l'andouille avec des poches à douilles. Dernière à rejoindre la bande, **Philippine Darblay** est la spécialiste des marchés. De Lille à Marseille, elle arpente les étals et ne sélectionne que le haut du panier.

Il était naturel pour ces compagnons de route de venir casser la croûte et de jouer les commissaires culinaires de Food Temple, un grand raout gourmand qui met les producteurs en plein cœur de Paris et les artisans au centre de l'assiette.

UN TRÈS TRÈS BON PARTENARIAT PARIS PREMIÈRE

La gastronomie fait partie d'un des territoires de prédilection de Paris Première et c'est avec évidence que la chaîne s'associe une nouvelle fois à l'événement Food Temple au Carreau du Temple. Pour cette seconde édition, Paris Première et son émission gastronomique culte *Très Très Bon* sont ravies de s'investir autour de cet événement gourmand de rentrée.

François-Régis Gaudry et ses amis se mobilisent pour proposer un commissariat culinaire à l'occasion des trois banquets : les vendredi et samedi soirs et le brunch du dimanche.

Très Très Bon

Coffee shops, tables bistro, restos chics, adresses traditionnelles et autres comptoirs secrets, la fourchette de François-Régis Gaudry pique de tous les côtés, entourée de sa bande Elvira Masson, Mina Soundiram, Valentine Oudard & Philippine Darblay. 28 min d'adresses et de bons plans à déguster sans modération tous les dimanches à 12h sur Paris Première !

PARIS
PREMIÈRE



LE PROGRAMME

DATES

Ven 21 au Dim 23 sept. / Halle
Banquets 30€* / 15€ Club C
Brunch 20€ / 10€ Club C

Sur réservation
*hors boissons

LES GRANDS BANQUETS Savourer & partager un repas Commissariat culinaire par François-Régis Gaudry & ses amis / @Paris Première - Très Très Bon

A chaque famille, chaque culture ses secrets et ses savoir-faire, ses manières de dresser la table et de partager un plat. Les banquets seront l'occasion de réunir 600 convives en soirée autour d'une table et 300 personnes pour un grand brunch le dimanche midi.

Pour cette nouvelle édition, le collectif "Gaudry & ses amis" s'empare de la programmation, pour nous faire découvrir trois chefs de la nouvelle scène culinaire. Les journalistes du collectif seront présents chaque soir, pour accompagner les dégustations.

VENDREDI 21 SEPT. - 20H

Dîner par Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani - La Table du 11 (Versailles)

Entrée : Tomate, burrata / Plat : Saumon, grenaille, citron caviar / Dessert : Café Tonka

SAMEDI 22 SEPT. - 20H

Dîner par Christophe Saintagne - Papillon (Paris)

Entrée : Aubergine rôtie, roquette, café / Plat : Ravioles de canard Landais, champignons des bois / Dessert : Agrumes, miel, basilic

DIMANCHE 23 SEPT. - 12H

Brunch par Joe Elliott et Victoria Werlé - IMA Cuisine (Paris)

Shakshuka rouge, œuf, coriandre, yaourt et sumac / Ricotta pancakes, crème crue, sirop d'érable et fruits frais / Jus de pomme granny, citron, céleri et gingembre / Boisson chaude

Informations de réservation [sur notre site](#)

SUR LE POUCE Petits plats à déguster toute la journée

Sur place, vous pourrez déguster des petits plats et découvrir une multitude de saveurs à travers des triporteurs et des comptoirs. Une sélection de stands sucrés et salés seront installés dans la Halle toute la journée. Le Refugee Food festival reviendra également cette année pour faire découvrir au public des saveurs cuisinées par des chefs venus d'ailleurs.

Au menu :

Bellota-Bellota, la référence en charcuteries espagnoles
La Brigade, le comptoir carnivore de cette édition 2018
iceRoll, la crème glacée revisitée
italians do it better, la buona pasta all'italiana saine et gourmande

Mukura, la Colombie dans l'assiette
PH7 Equilibre, la touche gourmande, bio et végétarienne
Refugee Food Festival, de bons produits mijotés par des chefs réfugiés de Géorgie et de Syrie.

DATES

Sam 22 et dim 23 sept.
10h à 19h30 / Halle
Entrée libre

LE MARCHÉ DU TEMPLE Artisans et producteurs Par Alimentation Générale

Faire son marché est un moment de poésie. Les couleurs sont magnifiques, les légumes et les fruits s'étalent, prêts à être croqués. Les papilles en éveil, nous voilà prêts à rêver notre futur repas. La haute gastronomie dans ce pays aux mille fromages pourrait se résumer en une délicieuse part de Camembert fermier sur une tranche de bon pain au levain.

Des producteurs et artisans indépendants vous attendent sur le marché Food Temple. Vous repartirez avec vos sacs remplis de légumes cultivés avec amour, goûterez aux fraises, framboises et petits fruits du Gâtinais ou encore dégusterez de subtiles marmelades. Vous découvrirez même le premier fromage made in Paris !

Les producteurs à retrouver sur le marché :

- Jardin Potager pour Jelena, Marie Brouard (Maison Rouge en Brie)
- Ferme ô VR , Norbert Nicolet (Annonneville)
- Les petits fruits du Gâtinais, Massila Salemkour (Varennes-Changy)
- Les maraîchers Agripolis (Paris)
- La Caverne, Theo Champagnat (Paris)
- Epiones - Les Libaux, Laure et Frédéric Sonveau (Saint-Privé)
- Les Viandes du Châteauneuf, Pierre Bouchez (Audinchtun)
- Adèle Champdavoine (Loir-et-Cher / Arville)
- Le Frais Poisson Normand, Charles Rivière (Luc-sur-Mer)
- La laiterie de Paris, Pierre Coulon (Paris)
- Nanina, Julien Carotenuto (Paris)
- Ferme Beatenia, Sylvie et Jean-Pascal (Pays basque)
- La Fromagerie La Bigotte, Antoine Jourdain (Larchamp)
- Le Producteur Local (Paris, Rouen, Le Havre)
- OORAIN, Marie-Françoise Flavors (Meudon)
- Les délices de l'Ogresse, Ranwa Stephan (La Courneuve)
- Miel de Village, Jean-Philippe Haulin (Fléville)
- Pich Pich (Paris)
- Samedi : Boulangerie Chardon, Jean-Philippe Merkel, (Paris)
- Dimanche : Le Bricheton, Maxime Bussy (Paris)
- Résurrection, Nathalie Golliet (Noisy-le-Sec)
- Truffaut (Paris, Quai d'Ivry)

FRUITS & LÉGUMES

AGRICULTURE URBAINE

AROMATES & ÉPICES

VIANDES & VOLAILLES

POISSONS

FROMAGES

CHARCUTERIE

CONFITURES, MIEL & CONSERVES

PAIN

CRACKERS

PLANTES



DATES

Ven 21 sept. - 19h30 à 00h
Sam 22 sept. - 10h à 00h
Dim 23 sept. - 10h à 19h30
Halle / Entrée libre

LE BAR FOOD TEMPLE

Boire, échanger, partager...

Entre le marché, un atelier ou un apéro avant l'un des grands banquets, le Bar Food Temple, situé au centre de la Halle, offre l'occasion d'une pause rafraîchissante.

Cocktails signature, mocktails, thés glacés, laissez-vous surprendre par la carte variée du Bar.

De nombreux partenaires ont rejoint Food Temple : les eaux *Badoit* et *Evian*, les *In/Fusions* bio glacées d'*Alterfood*, les sirops *MONIN*, une sélection de vins *Le Petit Ballon* et le champagne de la *Maison Ayala*.

DATES

Sam 22 et dim 23 sept.
10h à 19h30 / Halle
Entrée libre

LE POP-UP STORE

Tendances culinaires & arts de la table

Retrouvez dans le pop-up store de l'artisanat, de l'art de la table et de nouvelles pousses innovantes, ainsi qu'une librairie avec une sélection d'ouvrages gourmands... Du livre à l'assiette, tout pour mieux cuisiner.

Alexandre Turpault, depuis 1847 un savoir-faire unique dans le monde de la décoration.

Araku Coffee, le café bio cultivé entièrement à la main, sur de micro-parcelles et en circuit court.

CARRÉ SUISSE, Chocolat premium 100% naturel, fabriqué en Suisse selon des méthodes traditionnelles.

COUCKE, la marque authentique et conviviale de linge d'office et de table qui donne du pep's à la cuisine !

EMPREINTES, le concept store des métiers d'art.

italians do it better, militants sympathisants du bon goût, ils souhaitent démocratiser une alimentation italienne saine et gourmande.

Le Petit Ballon, le dénichéur des vins sans baratin.

La librairie culinaire éphémère, des livres à consommer sans modération et des recettes savoureuses à découvrir.

DATES

Sam 22 sept. - 11h à 18h
Dim 23 sept. - 15h à 19h
Halle / Gratuit

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.

Romain Thibault - Restaurant Jouvence - Académie du goût

Samedi à 11h et dimanche à 15h - 1h

Pigeon rôti sur coffre, raisins des vendanges, moutarde au moult de raisin, millet et jus de viande.

Mohammad Elkhady - Refugee Food Festival

Samedi à 12h30 - 1h

Crèmeux de boeuf, lait d'olive, pois chiche, cumin et poudre de Damas.

Marc Alès, meilleur ouvrier de France - FERRANDI Paris

Samedi à 14h et dimanche à 16h30 - 1h

Ceviche d'espadon aux citrons confits, guacamole Espelette et sablé au Parmesan. (sam.)

Tarte extra chocolat, figues et pistaches en déclinaison (dim.)

Stéphane Minvielle - Restaurant le 39V*, Frédéric Vardon

Samedi à 15h30 - 1h

Parfait glacé anis, sablé breton, mirabelles et sorbet citron.

Caroline Vignaud - Foodchéri

Samedi à 17h - 1h

Riz noir, courge et tomate rôtie, mozzarella bio et locale, sauce aux herbes fraîches.

William Pradeleix - Restaurant Raw

Dimanche à 18h - 1h

Tartare de maigre, avocat, mangues, pickles, vinaigrette ponzu, graines de pavot.

DÉMONSTRATIONS

EMPREINTES - Le concept store des métiers d'art

Samedi à 14h30 et 16h30 - 1h30 - Démonstration de

modelage par Anais Brizon, céramiste

Anais Brizon vous dévoile l'intimité de ses gestes en harmonie avec la terre et de son savoir-faire de céramiste.

Dimanche à 14h, 15h30 et 17h - 1h - Démonstration de

tournage en poterie par Luce Vignancour, céramiste

Découvrez une des techniques du métier de céramiste : la confection de pièces au tour de potier.

La science dans l'assiette - Christophe Lavelle

Dimanche à 14h, 15h, 16h, 17h - 30 min

Soufflé qui monte, lait qui mousse, sauce qui épaissit, flan qui prend: autant de phénomènes plus ou moins mystérieux, que la science nous aide à mieux comprendre, et donc... mieux maîtriser!



DATES

Sam 22 et dim 23 sept.
10h à 19h30 / Halle
Espace de jeu Gratuit
Ateliers : 5€ / Sur inscription

FOOD TEMPLE KIDS *by 750green* ! La cuisine des enfants

À la fois aire de jeu et d'apprentissage, l'espace "Kids" de Food Temple met à disposition des enfants un espace de jeux et propose des ateliers pour les plus petits. Accompagnés de **Chef Christophe et de Chef Damien de 750green** - le média qui donne du sens à notre alimentation - les apprentis cuistots apprendront à réaliser des recettes saines et ludiques : un jardin potager, des rouleaux de printemps aux fruits, des canapés radis/œufs durs ou encore un tiramisu rapide aux fruits rouges. De quoi susciter des vocations !

DATES

Sam 22 et dim 23 sept.
11h à 17h / Halle
5€ / Sur inscription

LA POPOTE DU CARREAU - ATELIERS Transmettre & cuisiner

Des ateliers pour apprendre à faire des choses simples ou mieux comprendre l'univers de la cuisine. Réaliser soi-même ses pâtes ou ses infusions deviendra un jeu d'enfants !

ITALIANS DO IT BETTER - Militants du bon goût

Samedi et dimanche à 11h - 1h

Composez des recettes de fin d'été autour de l'aperitivo et des pasta à l'italienne. Buon appetito !

ARAKU COFFEE - Histoire et découverte du café

Samedi à 11h - 1h

Voyagez dans l'histoire du café, de sa découverte à nos jours, puis laissez-vous guider par le Barista Araku, dans la préparation et la dégustation de plusieurs cafés.

Dimanche à 11h - 1h

Partez à la découverte des méthodes de Slow Coffee, de la préparation à la dégustation. Du café Filtre au Syphon, en passant par la Chemex, spectacle assuré !

FABRIQUER SA MOZZARELLA DI BUFALA ARTISANALE

Avec Franco et Julien

Samedi à 12h et 14h30 - 1h30

Franco et Julien, fromagers italiens vous apprendront les secrets de la mozzarella et vous façonnerez votre propre boule à partir de lait de bufflone. La cerise sur le gâteau, vous repartez avec votre création !

DATES

Sam 22 et dim 23 sept.
11h à 17h / Halle
5€ / Sur inscription

MAMIE FOODIE - La cuisine de grand-mère

Les convives partagent une expérience unique en rencontrant les seniors, ravis de transmettre leur histoire et leurs astuces culinaires.

Samedi à 11h30 - 1h - Découvrez les spécialités sénégalaises avec Mamie Martine

Mamie Martine vous emmène pour un voyage culinaire autour de deux recettes : l'entremet au pain de singe et le jus de bissap. Une belle occasion de découvrir ces deux ingrédients typiques du Sénégal plein de vertus. Martine en profitera pour vous raconter comment elle a elle-même appris à cuisiner avec sa grand-mère et vous livrera ses petits secrets culinaires !

Dimanche à 12h30 - 1h30 - Apprenez à plier vos samoussas comme un chef !

Mamie Foodie vous propose un atelier ludique et gourmand, animé par Mamie Marie-Ange, cheffe mauricienne. Elle vous accompagnera pendant la préparation d'une de ses spécialités, les samoussas au poulet. Après avoir préparé la farce des samoussas, vous apprendrez à les plier pour que la cuisson soit réussie.

H.THEORIA - Effrontement liqueur

Samedi et dimanche à 12h - 1h - Atelier food-pairing

Comment proposer une expérience unique à vos convives lors d'un dîner ? Laissez-vous aller à l'effronterie et réalisez des accords food avec trois liqueurs de la collection !

Samedi et dimanche à 17h - 1h - Atelier cocktail effronté

Initiez-vous à l'art du cocktail en imaginant et réalisant deux créations personnalisées. Un moment d'échange convivial et intimiste en compagnie des deux fondatrices de la marque.

REFUGEE FOOD FESTIVAL - Avec Afousatou Soro

Samedi et dimanche à 12h30 - 1h - Atelier Taboulé Ivoire

Afousatou Soro a 30 ans et est originaire de Ferkessédougou, au nord de la Côte d'Ivoire. Elle n'a que le mot « cuisiner » aux lèvres. Arrivée en France en 2008, la jeune ivoirienne est aujourd'hui entrepreneur et gère sa propre entreprise de traiteur. Elle proposera dans le cadre de Food Temple un atelier pour apprendre à cuisiner le véritable Taboulé Ivoire. Voyage et cuisine du monde garantis !

OORAIN MARMELADE ET CONFITURE - Atelier confiture

avec Marie-Françoise Flavors

Samedi à 13h et dimanche à 16h - 2h

Cuisinez une délicieuse confiture de poire au poivre rouge de kampfot que vous dégusterez sur une belle tranche de brioche mais aussi avec une bonne tome de brebis ou de chèvre.



DATES

Sam 22 et dim 23 sept.
11h à 17h / Halle
5€ / Sur inscription

IN/FUSION par ALTERFOOD - Le pouvoir des plantes médicinales avec Marie d'Hennezel

Samedi à 14h - 1h

IN/FUSION, infusion glacée bio du groupe Alterfood, propose un atelier pour découvrir les bienfaits des plantes contenues dans cette boisson. C'est au cœur des Cévennes, au Domaine de Mazet que sont cultivées e façon traditionnelle les plantes médicinales aux nombreuses vertus.

LE PETIT BALLON - Composer, déguster et découvrir les goûts du vin par Jean-Michel Deluc - Maître Sommelier du Petit Ballon

Samedi et dimanche à 14h - 1h : Les goûts du vin !

Accompagné de l'ancien Chef Sommelier du Ritz, les épicuriens pourront déguster et comparer les vins en fonction des labels du Petit Ballon. Vins blanc léger, plus complexe ? Rouge léger ou plus puissant ? Ce sera le moment découvrir les différents goûts du vin et leurs accords.

Samedi et dimanche à 15h30 - 1h : Composer son vin

Mélanger assembler et créer, cet atelier éveillera les sens et le goût de la créativité des dégustateurs. À l'aide d'éprouvettes et comme un vrai œonologue, vous pourrez créer le vin qui vous ressemble. Une petite surprise attend l'heureux vainqueur du "meilleur assemblage du festival".

Samedi et dimanche à 17h - 1h : Le b.a-ba de la dégustation

À vos marques, prêts ? Dégustez ! C'est le moment d'apprendre ou de réviser ses classiques de la dégustation de vin. Les étapes oeil, nez, bouche deviendront un jeu d'enfant. Vous vous verrez conter tous les secrets de la dégustation du vin de Jean-Michel Deluc.

CARRÉ SUISSE - Le bowl tout choco

Samedi à 15h30 et dimanche à 14h30 - 1h

Laissez s'exprimer votre gourmandise pour réaliser un choco-bowl avec la nouvelle tablette de *CARRÉ SUISSE* : un chocolat pâtissier bio et équitable.



LE CARREAU DU TEMPLE

Etablissement pluriel de la Ville de Paris à l'architecture industrielle de la fin du XIX^{ème} siècle, le Carreau du Temple fut entièrement réhabilité en 2014 par la Ville de Paris.

Aujourd'hui, le Carreau du Temple propose chaque année près de 200 événements artistiques, culturels, sportifs et lifestyle, à travers une programmation éclectique composée de temps forts et d'événements réguliers. Il accueille également plus de 50 associations de différentes spécialités (sport, arts martiaux, bien-être...) qui proposent chaque semaine des cours hebdomadaires et des stages à l'attention de tous les publics.

Ce projet novateur au cœur de Paris oscille habilement entre une offre culturelle large pour tous et une programmation événementielle. Véritable lieu de vie et d'expérimentations pluridisciplinaires, ce grand marché haussmannien a l'ambition de brasser et donner à voir les tendances intellectuelles et esthétiques contemporaines centrées notamment sur le corps et les nouveaux usages urbains.



® 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.

NOS PARTENAIRES 2018

INSTITUTIONNELS

MAIRIE DE PARIS

MAIRIE DU 3^{ÈME}



FOURNISSEURS OFFICIELS

ALEXANDRE
TURPAULT
FRANCE 1847

(Alterfood)

AKTUEL
LOCATION MOBILIER LART DE LA TABLE FOOD EQUIPMENT

araku[™]
COFFEE

CHAMPAGNE
AYALA
EXTRA DRY

1874
Saint-Gilles
BADOIT
ELEVANT PÉTILLANTE

+CA
RRÉ
SUI
SSE

COUCKE
Cuisine et table
France

evian.

LE PETIT
BALLON

MONIN[®]

PARTENAIRES

italians
do it
better

LE CONCEPT STORE
EMPREINTES
DES MÉTIERS D'ART

FLYIN
Chef
FIBRILLA

EFFRONTÉMENT
LIQUEUR

FERRANDI
PARIS

MÉDIAS

750
Green

ACADÉMIE
DU GOUT

ANOUS PARIS

le Bonbon

FAUBOURG
SIMONE

FIGARO
SCOPE

JCDcaux

nova
101.5 FM

PARIS
PREMIERE

TRES
TRES
BON!

Paris MÔMES

REVUE DE PRESSE 2017

Ils parlent de Food Temple....

7detable.com
52martinis.com
A Nous Paris
Aboutfood.com
Academeidugout.fr
Agence France Presse Economique
Agence France Presse Mondiales
Alimentation-generael.fr
Annefrancecolombie.com
Anous.fr
Artactu.com
Artistikrezo.com
Artsixmic.fr
Artsixmic/Newsletter
Autolib / Newsletter
BFM Paris
Biba
Bonjourparis.com
Bordeaux.com
Bulletin Quotidien
Byfrenchies.com
Cancilleria.gouv.fr
Cheekmagazine.fr
Citizenkid.com
Cuisines et vins de France
Digitik.com
Economie.gouv.fr
ELLE
Emotions.de-dietrich.com
En.parisinfo.com
Epochtimes.com
Evensi.fr
Evous.fr
Expo in the city
Expointhecity.com
Faubourg Simone
Faubourgsimone.paris
Flanerbouger.fr
Foodpowa.com
Fou de cuisine
Fr.eventbu.com
France 2
France Bleu
France Culture
France Info
Franceinter.fr
Gaultmillau.com
Grazia
Hommedeco.fr
Ideemiam.com
Infra Rouge
Infrarouge.fr
Kissmychef.com
Konbini.com
L'Humanité
L'Officiel des Spectacles
L'Événementiel
La List / Newsletter
La Newsletter de septembre
Larvf.com
Latina.fr
Le Figaro
Le Figaroscope
Le Journal du Dimanche
Le Parisien
Le Quotidien du Médecin
Lebonbon.fr
Lechef.com
Lefigaro.fr
Lefigaro.fr Scope
Lemaraismood.fr
Lemonde.fr
leparisdeslards.fr
leparisien.fr
Lepoint.fr
Lepopulaire.fr
Lesbonsplansurbains.fr
Libération
Lyonne.fr
M Le Magazine du Monde
Madame Figaro
Men's Up / Newsletter
Men's Up / Facebook
Mensup.fr
Mintcultura.gov.co
Mint magazine
Mopcom.fr
Nespresso.com
Niooz.fr
Nova radio
Offi.fr
Oh ! My Mag
Orgyness.com
Paris Bouge / Newsletter
Paris Capitale

L'édition 2017 en chiffres :

- 28 chefs cumulant 14 étoiles
 - 15 000 visiteurs
- 400 000 personnes atteintes sur Facebook
- Plus de 230 apparitions dans les médias

Paris Première
Paris Première / Facebook
Paris Première / Twitter
Paris.carpediem.cd
Paris.fr
Parisbouge.com
Pariscapitale.com
Pariscopie.fr
Parisetudiant.com
Parisinfo.com
Positiveeatingpositiveliving.fr
Quechevere.fr
Radiofg.com
Relaxnews
Residences-decoration.com
Restauration21.fr
RFI
Rfi.es.fr
Slowfood.fr
Snelac.com
Sortiraparis.com
Source-a-id.com
Télérama Sortir
Telerama.fr
Thuriès Magazine
Timeout.fr
Tokster.com
Topoutremer.com
Villaschweppes.com
Voisins Voisines
Voisins Voisins/ Newsletter
Voisins-voisins-grand-paris.fr
Zepros Métiers

CONTACTS

Clara ACHACHE

Responsable de production
c.achache@carreaudutemple.org
+33 (0)1 83 81 93 44

Aurélien HUGNET

Responsable de la communication et du développement des publics
a.hugnet@carreaudutemple.org
+33 (0)1 83 81 93 58

2^e BUREAU - Bureau de presse

Caroline Comte, Martial Hobeniche,
Daniela Jacquet
carreaudutemple@2e-bureau.com
+33 (0)1 42 33 93 18

#foodtemple

Facebook : @lecarreaudutemple / Twitter : @carreaudutemple
Instagram : @lecarreaudutemple

Inscrivez-vous à la newsletter du Carreau ici

2 rue Perrée 75003 Paris, du lundi au vendredi 10h à 21h et le samedi 10h à 19h
Téléphone : 01 83 81 93 30

WWW.CARREAUDUTEMPLE.EU