



LE  
CARREAU  
DU TEMPLE

DU 23 AU 25  
SEPTEMBRE 2016

# STREET FOOD TEMPLE #3

PIQUE-NIQUE  
À CENTRAL PARK

FOODTRUCKS, CANTINES GÉANTES, ATELIERS,  
DJ'S, SERIES-FOOD ET CONCERTS

ENTRÉE  
LIBRE





## LE CARREAU DU TEMPLE

Ancien marché couvert du XIXe siècle sauvé de la démolition par la mobilisation locale, le Carreau du Temple est **un lieu culturel et sportif innovant**, une nouvelle agora dédiée aux modes de vie et aux usages urbains. Il repose sur **une économie mixte publique-privée inédite**.

La programmation mise en œuvre par Lucie Marinier et Sandrina Martins, un duo de femmes ayant pris la direction du lieu en juin 2015, comprend **plus de 200 événements, concerts, spectacles, salons, expositions par an, mais aussi 90 créneaux sportifs par semaine**. Elle est constituée de projets propres ou construits en partenariat avec des structures institutionnelles parisiennes et nationales, des associations culturelles et sportives, ou des acteurs du monde économique.

Le Carreau du Temple est ainsi une pépinière de projets qui se déploie sur plus de 6500 m<sup>2</sup> (Halle de 1800 m<sup>2</sup>, auditorium de 250 places, dojo, studio de danse, gymnase, bar) au cœur de Paris, **un incubateur de formes nouvelles** venant s'enrichir de propositions de créateurs et de partenaires qui y prennent une place privilégiée, dans les domaines du **design, de la mode, des innovations technologiques, des arts plastiques, du spectacle vivant, du sport, de la cuisine ou encore des débats de société**.





## **STREET FOOD TEMPLE ET LE TANDEM PARIS NEW-YORK**

La cinquième édition du **Tandem**, mis en œuvre par la Ville de Paris et l'Institut français-Paris, en partenariat avec les Services culturels de l'Ambassade de France aux Etats-Unis d'Amérique, l'Ambassade des États-Unis d'Amérique en France, et avec le soutien de la Ville de New York, se tiendra en 2016 avec un **programme transatlantique d'échanges culturels**.

L'alimentation, la pratique de l'espace public, le rapport à la convivialité, les modes de consommation locale, la végétalisation urbaine et l'innovation sont des thématiques que partagent nos deux villes. La cuisine de rue est une tradition new-yorkaise et un domaine en plein développement à Paris.

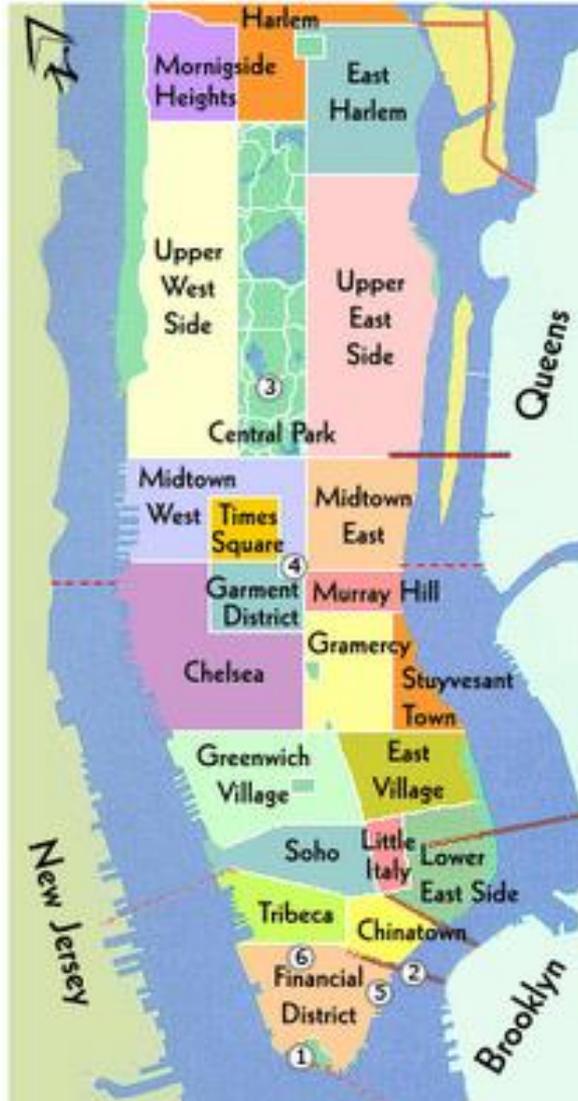
**Inscrit dans le programme officiel de ce Tandem, Street Food Temple #3 revient au Carreau du Temple pour une nouvelle saison, placée sous le signe d'une belle tendance new yorkaise, le pique-nique, et sera l'occasion, en cette fin d'été, de partager un week-end autour du « bien manger en ville ».**

Avec toujours comme mots d'ordre : diversité, qualité, partage, le festival précurseur dans le milieu de la street food se met aux couleurs de « la grosse pomme » à travers les propositions alimentaires, bien sûr, mais aussi la musique avec le spectacle Paris New York Odessa des Yeux Noirs et les DJ sets de Nova, des ateliers culinaires pour petits et grands, des projections de séries new-yorkaises, un bar à cocktail...

Parce que la street food est aujourd'hui un espace d'invention culinaire qui attire les plus grands chefs comme le grand public, dans une optique de développement durable, Street Food Temple **s'inscrit, cette année encore, dans le programme officiel de la Fête de la Gastronomie**.

Découvrez les premières lignes de programmation et les grandes tendances de cette nouvelle édition au Carreau du Temple qui annonce une très belle rentrée.

## NEW YORK STREET FOOD



Indien, asiatique, oriental, italien, américain, chinois, jamaïcain, mexicain, vegan, et même belge... **plus de 3000 trucks** de ces nourritures nomades gravitent dans les rues de New York.

Du délicatessen au bretzel, en passant par les gaufres ou les cupcakes, la street food à New York est **une tradition, mais aussi un secteur d'innovation.**

En inventant sans cesse de nouvelles façons de se restaurer à l'extérieur, Big Apple est en pleine réflexion sur la place de la nature, de la nourriture en ville et du partage de l'espace public.

Parce que le berceau de la street-food est à New York, et parce que c'est un nouvel usage urbain à Paris, pour la 3<sup>ème</sup> édition de Street Food Temple, le Carreau du Temple met à l'honneur la street food new-yorkaise sous toutes ses formes.

Du plus petit des triporteurs au plus high-tech des foodtrucks, de Chinatown à Brooklyn, la street food a envahi New York.



## ILS NOUS ACCOMPAGNENT !

### ◆ Notre Parrain : Marc Grossmann, Chef du restaurant Bob's Kitchen

« Ayant grandi à Manhattan et passé une grande partie de mon temps à Central Park, j'ai sauté sur l'occasion de m'associer à cette édition du Street Food Temple placée sous le signe de NYC et d'en être le parrain. Qu'il s'agisse des plats proposés à la carte de mon restaurant ou des recettes de mes livres de cuisine, j'essaye de capter ou de transmettre dans l'assiette les expériences vécues de mon enfance à New York. Et tant qu'ancien cinéaste, j'ai tendance à penser mes plats sous un angle narratif; ils racontent une histoire. C'est cette histoire que je souhaite traduire dans le cadre de Street Food Temple. »



### ◆ Notre atout « Healthy » : Rebecca Leffler

La pétillante Rebecca Leffler, la plus Française des New Yorkaises, est auteur, journaliste et consultante en bien-être. Elle a déjà publié chez Marabout le best-seller *GREEN, GLAM & GOURMANDE*, considéré la bible de l'alimentation saine en France. Elle vient de sortir son dernier livre *GREEN, GLAM & HAPPY*, un guide lifestyle qui apprend à manger green et à penser positif. Cette green girl est ravie d'apporter ses good vibes new-yorkaises et une petite touche so green au festival.





# « PIQUE-NIQUE À CENTRAL PARK » AU MENU : NEW YORK CLASSICS

La rue Eugène Spuller sera dédiée à la street food new-yorkaise classique :  
hot dogs, burgers, grilled cheese, pizzas...

- ◆ ATELIER FRATELLI – Pizzas et focaccias
- ◆ CANTINE CALIFORNIA – Burgers et tacos
- ◆ CHEESERS – Grilled cheese
- ◆ LA BRIGADE – Viande rouge slicée
- ◆ LA CABANE DE CAPE COD – Produits de la mer
- ◆ LARRY'S – Hot dogs
- ◆ LE CAMION QUI FUME – Burgers
- ◆ MOZZA & CO – Focaccia et mozzarella





# « PIQUE-NIQUE À CENTRAL PARK » AU MENU : NEW YORK MELTING POT

La rue Perrée sera représentative de la street food culturelle new-yorkaise, avec des spécialités dignes de Chinatown, Spanish Harlem...

- ◆ BOCA MEXA – Burritos mexicains
- ◆ EPICES & LOVE – Spécialités indiennes
- ◆ LE BEAU CAILLOU – Spécialités caribéennes
- ◆ LE CAMION BOL – Spécialités vietnamiennes
- ◆ SABROSO – Spécialités colombiennes
- ◆ THE SUNKEN CHIP – Fish & chips
- ◆ TOOQ TOOQ – Spécialités thaïlandaises
- ◆ LE CANARD HUPPE – Le Canard sous toutes ses formes





## « PIQUE-NIQUE À CENTRAL PARK » AU MENU : GREENWICH MARKET

La rue Dupetit-Thouars sera l'allée « Green » des abords du Carreau avec des étals pour composer son pique-nique, ainsi qu'un foodtruck et un triporteur sains et gourmands. Et pour terminer

◆ Stands tenus par des producteurs locaux : légumes à grignoter, coleslaw, céréales...

Les visiteurs pourront composer eux-mêmes leur panier pique-nique « prêt à manger » à l'aide de fiches recettes.

*Avec la complicité d'Alimentation générale*

◆ CHASSEURS CUEILLEURS – Cuisine paléo et gluten free

◆ LA MER A BOIRE – Huîtres et coquillages





## « PIQUE-NIQUE À CENTRAL PARK » AU MENU : SWEET STREET

L'allée sucrée invitera les visiteurs à terminer leur expérience street food sur une note plus douce, grâce aux spécialités américaines

- ◆ ROSA KIWI – Yaourts glacés
- ◆ NOSSA – Sorbets aux baies d'açaï
- ◆ TIP TOQUE – Desserts gastronomiques
- ◆ LA GLACE MOBILE – Glaces
- ◆ UNE AMERICAINE A PARIS – Pancakes
- ◆ JEAN HWANG CARRANT - Cookies
- ◆ FIFI LA PRALINE - Confiseries & chocolats





## « PIQUE-NIQUE À CENTRAL PARK » AU MENU SOUS LES VERRIÈRES...

En plus des allées thématiques, les visiteurs retrouveront de quoi se rafraîchir et se sustenter avec stands et triporteurs dans les Halles du Carreau du Temple, autour des cantines géantes.

- ◆ THE BEAST – Viandes fumées
- ◆ LES NIÇOIS – Epicerie fine
- ◆ RACHEL'S GROCERY – Déli-épicerie
- ◆ KIOSQUE DIM SUM – Bouchées vapeur
- ◆ DAD – Hot dogs
  
- ◆ BAR ET COCKTAILS :
- ◆ Champagnes AYALA – Champagne
- ◆ MORT SUBITE – Bière artisanale belge
- ◆ 1664 et 1664 blanche – Bières
- ◆ Et plein d'autres propositions surprises ...





# UNE PROGRAMMATION MUSICALE PAR

**nova**  
101.5 FM

## ◆ **VENDREDI 23 AU DIMANCHE 25 SEPTEMBRE – ENTREE LIBRE**

Tout au long du week-end, la musique s'accordera au parcours culinaire proposé au public : elle sera aussi surprenante que le fait de manger un pastrami made in NYC dans les Halles du Carreau du Temple, elle racontera l'histoire de New York, elle sera la reflet musical d'une balade allant du East Harlem à Chinatown.

## ◆ **AU MENU : MUSIQUE YIDDISH, SALSA CUMBIA SPANISH HARLEM, HIP-HOP, SOUL & FUNK, JAZZ & NEGRO SPIRITUAL**

### Vendredi 23 Septembre

19h - 21h : Jean Charles Doukhan (Programmateurs Tsf Jazz)

21h - 23h : Le Mellotron

### Samedi 24 Septembre

12h30 - 15h : Julien Lebrun (Hot Casa Records)

15h - 18h : Dj Fab

18h - 21h : Artiste à confirmer

21h - 23h : Emil Omar

23h - 00h : Dj Korben

### Dimanche 25 Septembre

13h - 15h : Isadora Dartial

15h - 18h30 : Tom B

19h - 21h : Reverend P





# UNE PROGRAMMATION DE SÉRIES PAR



◆ **SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 SEPTEMBRE – ENTRÉE LIBRE**

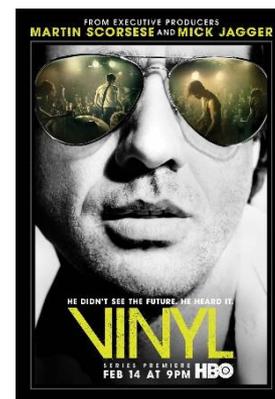
## **GIRLS – Saison 5**

Girls c'est l'entrée dans la vie active de quatre new yorkaises – Hannah, Marnie, Shoshanna et Jessa. Les jeunes héroïnes, livrées à elles-mêmes dans un New York peu accueillant, font tout pour préserver leur amitié et avancer ensemble, malgré les embuches. Souvent comparée à Sex and the City, la série a su créer son propre univers, à la fois cru et hilarant.



## **VINYL – Saison 1**

Dans les années 1970, le producteur de musique Richie Finestra, en pleine crise de la quarantaine, tente de sauver son nouveau label en dénichant de nouveaux artistes. Créée par Martin Scorsese, la série plonge son héros au cœur d'un tourbillon de drogue et de sexe, à l'époque ou punk, disco et hip-hop émergent aux Etats-Unis.





# STREET FOOD FOR KIDS

◆ **SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 SEPTEMBRE**

Fort du succès de la précédente édition, Street Food for Kids revient et se développe. Les enfants se voient concocter des activités aussi délicieuses que délirantes. L'objectif est de sensibiliser, créer et apprendre en s'amusant ! Puisque manger mieux est essentiel, dans une logique de transmission, de découverte et de partage, ces ateliers permettront aux enfants de s'interroger sur les questions suivantes : Pourquoi faut-il manger varié ? / Pourquoi manger joli, c'est bon ? / Manger sain c'est bien ! Une manière ludique de cuisiner sainement, dans un esprit « green attitude » !

## **Cake pop art – Ateliers enfants pâtisserie et photographie**

*par Marie Chavarot*

11h30 à 12h30 - 14h à 15h - 16h à 17h (6 – 8 ans) / 18h à 19h (9 – 13 ans)

Après une présentation rapide des artistes du Pop Art, les enfants personnalisent leurs cakepops et se mettent en scène pour une séance photo shoot sur le thème du Pop Art. Animé par [Marie Chavarot](#), créatrice de [Butter in the Shutter](#), photographe et pâtissière spécialiste dans la création d'ateliers et d'expériences autour du goût.

## **Graffiti Pique-Nique – Ateliers enfants sérigraphie & aliments**

*par Elshopo*

11h30 à 12h30 - 14h à 15h - 16h à 17h (6 – 8 ans) / 18h à 19h enfants (9 – 13 ans)

Vous aviez prévu de sortir faire du graffiti mais vous êtes invités à un pique-nique en famille à Central Park. Vous ne tenez plus en place ! Vous prendrez d'assaut le panier repas pour composer un pique-nique d'anthologie à base de graffiti dégoulinant. Vous imprimerez, en sérigraphie, sur des pommes, des bananes, des crêpes, et une variété d'aliments, etc.





## STREET FOOD FOR KIDS (2)

◆ **SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 SEPTEMBRE**

### **Je réinvente mon p'tit dèj ! – Ateliers parents/enfants par PH7 Equilibre – 10€ par binôme**

11h30 à 12h30 - 14h à 15h - 16h à 17h parent – enfant (6 – 8 ans)

18h à 19h parent – enfant (9 – 13 ans)

La culture du « bien manger » démarre par le petit déjeuner. Cet atelier, parents-enfants initie au principe d'équilibre acido-basique par une alimentation saine et gourmande. Après quelques expériences chimiques avec des bandelettes autour du Ph7, Muriel et Claudia, mère et fille du restaurant PH7 Equilibre vous apprendront la recette du « Tali-fruité » Un petit déjeuner complet sans gluten, sans laitage, cru, plein d'enzymes, de vitamines et alcalinisant. Le « tali-Fruité » permet le maintien en santé chez l'enfant, la réduction de l'état inflammatoire, la régénération cellulaire. Chez l'adulte, il invite à expérimenter la satiété, par le fait de mastiquer et insaliver longuement en petites bouchées.

### **La Récré du Goût - Ateliers parents/enfants sur le thème du Goûter par la Cantine des Cocotes**

11h30 à 12h30 parent – enfant (à partir de 4 ans)

14h à 15h - 16h à 17h - 18h à 19h parent – enfant

Chouette ! L'école est finie ! Et si on goûtait autrement ? La « Cantine des Cocottes » propose aux parents et aux enfants de partager un temps de création culinaire pour réinventer ce moment privilégié. Une échappée gustative rythmée par des découvertes végétales à partager tous ensemble ! Elodie Ravion a créé « La cantine des cocotes – Cuisine participative de la terre à l'assiette ». Elle s'intéresse aux aliments, à leur couleur, à leur fonction pour les mettre en scène dans une idée gourmande et généreuse. A travers des ateliers pédagogiques ou de production, elle partage avec tous l'expérience que, manger mieux est essentiel !



# ATELIERS GREEN

## ◆ ATELIER KOKEDAMAS – Atelier adultes et enfants à partir de 10 ans - Donation libre

Les kokédamas comestibles de La SAUGE sont une réinterprétation de l'art japonais où Kokédama qui signifie boule de mousse. Durant l'atelier, les participants apprennent à réaliser simplement leur Kokédama en mélangeant l'argile au substrat afin de créer un environnement propice au développement de leur bouture d'aromate. Chacun est invité à repartir avec son Kokédama en échange d'une contribution libre à l'association La SAUGE.



Retrouvez tous les ateliers de La SAUGE sur [www.lasauge.fr](http://www.lasauge.fr)

*La SAUGE est une association qui favorise la pratique d'une pour le plus grand nombre. C'est une réponse simple et efficace à la Transition Ecologique et à la création du lien social.*

*Des jardins récréatifs, avec des animations pour tous, des actions ciblées sur la production agricole, ou encore des événements de grande ampleur pour démocratiser la pratique d'une activité agricole.*



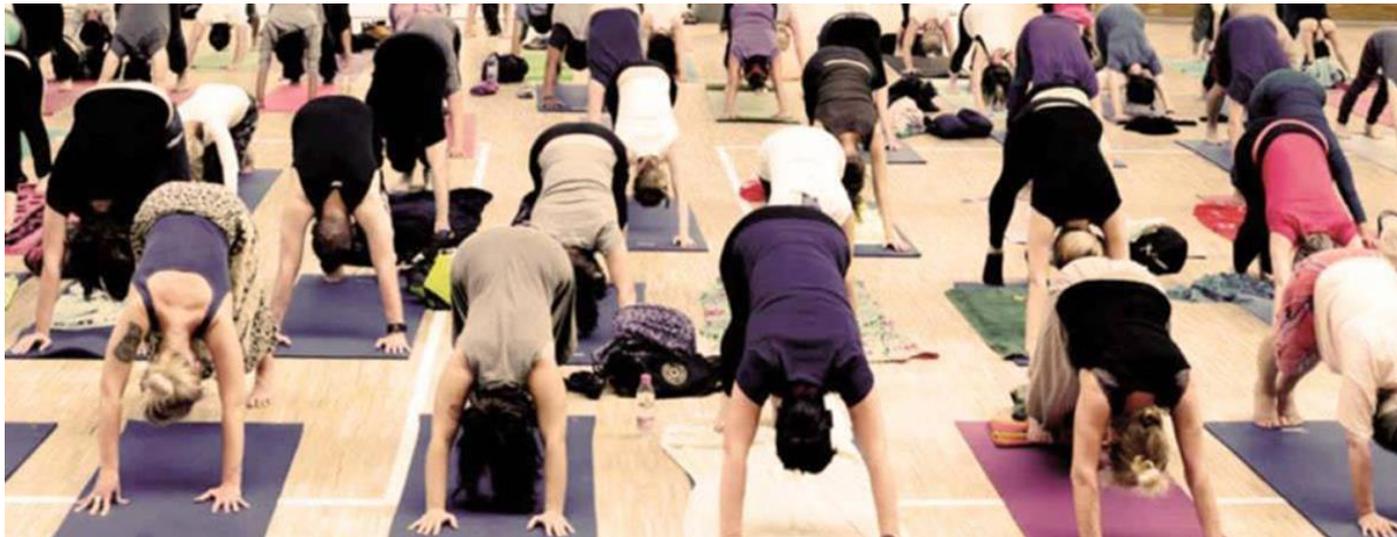


# COURS DE YOGA GEANT

◆ **DIMANCHE 25 SEPTEMBRE – 11h**  
**Nombre de places limité – Réservation conseillée – Tarif : 5€**

A l'occasion de la 3ème édition de Street Food Temple, YOGA IN SITU vous invite à un temps de respiration zen sous les verrières du Carreau du Temple. Ouverte à tous, cette session de Hatha Flow débute par un temps de méditation suivie de 45 minutes de pratique douce avec un enchaînement de postures intégrées progressivement à la Salutation au Soleil. Elle se conclut par des postures au sol et une relaxation finale. La pratique sera guidée en français et en anglais.

Pour les grands et les petits (à partir de 10 ans), en mode découverte ou pour ceux qui ont déjà une pratique personnelle, un événement joyeux et communautaire à partager au Carreau du Temple !





# PARIS NEW YORK ODESSA

## Spectacle-Concert



◆ **MERCREDI 21 ET JEUDI 22 SEPTEMBRE – 20h30**  
**Scène – Tarif B**

Le Carreau du Temple se met à l'heure New-Yorkaise avec le spectacle Paris New York Odessa et introduit ainsi Street Food Temple et son Pique-Nique à Central Park ! À l'origine de Paris New-York Odessa, la rencontre des musiciens Laure et Olivier Slabiak et de la metteuse en scène Louise Moaty. Un désir commun, raconter en sons et en images la migration de la musique juive au début du siècle : d'Est en Ouest, un mouvement d'hommes et de musiques, d'héritages en partance, un brassage culturel à l'origine de la musique moderne.

Les arrangements et compositions d'Olivier Slabiak (violoniste, compositeur et fondateur du groupe Les Yeux Noirs) mêlent et revisitent les musiques migrantes, celles dites "de l'Est" - classiques, liturgiques, traditionnelles et actuelles - et celles qui en sont issues - le jazz, la pop et la musique de Broadway, en associant instruments amplifiés et acoustiques, voix seules et en polyphonie, lyriques ou pop, samples et sonorités de la musique électronique.

Sur scène, les musiciens s'emparent d'interviews et poèmes extraits du livre de Georges Perec et Robert Bober, Récits d'Ellis Island - prises de parole intimes, au micro, ou au contraire portées par la musique - réalisent en direct des projections de films ou de photographies d'archives... rythmée par les textes et les images, la forme concert se réinvente et devient pour les musiciens un espace d'exploration à la frontière mouvante de la mémoire et du désir, où se questionnent le proche et l'étranger, l'ailleurs et l'intime. Les voix anciennes se font échos des nôtres, les lieux comme des éclats de miroirs reflètent les problématiques migratoires d'aujourd'hui, interrogeant le désir du voyage, sa réalité, sa part de rêve. Une histoire de la musique juive, d'Odessa à New-York, racontée depuis Paris, dans le langage musical de jeunes artistes d'aujourd'hui.

*Avec : Marine Beelen (chant, percussions), Anne Lou Bissières (chant, violoncelle), Ivica Bogdanic (accordéon, clavier), Laure Slabiak (chant, percussions), Olivier Slabiak (violon, guitare, musique électronique). Mise en scène : Louise Moaty, assistée de Florence Beillacou / Adrien Crapanzano (son), Christophe Naillet (lumière). Créé en octobre 2015 au Festival d'Île de France. Avec le soutien de l'Adami, de la Spedidam, de la Fondation du Judaïsme et de la Fondation Royaumont*



# STREET FOOD 2016 : UNE ÉDITION GREEN

Portée par le thème « Pique-Nique à Central Park », la troisième édition de Street Food Temple se met au vert et s'inscrit dans une tendance éthique et écoresponsable. Une démarche citoyenne et engagée qui nous semble nécessaire en tant qu'établissement de la Ville de Paris en lien avec les questions du mieux vivre et bien manger en ville.

## QUELQUES ACTIONS

- ◆ Ecocups consignées durant tout l'événement
- ◆ Critère environnemental dans la sélection des foodtrucks (circuits courts, aliments bio, packaging recyclés et recyclables...)
- ◆ Sets de tables et serviettes 100% recyclés et recyclables
- ◆ Poubelles de tri présentes sur tout le site de l'événement
- ◆ Sensibilisation au tri sélectif avec un atelier animé par la Direction de la propreté et de l'eau
- ◆ Récupération des surplus alimentaires par la société [Phenix](#)
- ◆ Bilan carbone réalisé à la fin de l'événement



## STREET FOOD TEMPLE 2015 EN QUELQUES CHIFFRES...

- ◆ 1 pays invité : la Corée du Sud
- ◆ 1 chef invité : Pierre Sang Boyer
- ◆ 1 marraine : Mina Soundiram
  
- ◆ 45 dispositifs dont :
  - 20 foodtrucks
  - 10 stands street food coréenne
  - 15 triporteurs
  - 10 stands
  - 3 bars dont 1 bar dédié à Leffe
  
- ◆ 50 000 visiteurs en 1 weekend, dont 30 000 consommateurs
- ◆ 300 000 euros dépensés par les visiteurs dont 60 000 € dans les bars
- ◆ 6 partenaires majeurs : Corée du Sud, Leffe, Martini, Badoit, Vita Coco, Champagne Ayala
- ◆ 1 communication puissante: 50 000 programmes, 1500 affiches, streetmarketing, newsletters, campagne media online,...
- ◆ 15 partenaires media & contenus : Track the Truck, Faubourg Simone, A Nous Paris, Libération, Time Out Paris, Le BHV Marais, Radio Nova, Digitick, Mairie de Paris, Maire 3<sup>ème</sup> ...

2014



© Cédric Canezza

**Cliquez ici pour voir le report 2014 !**



Saisirlavie.com

2015



[Cliquez ici pour voir le report 2015 !](#)





# QUELQUES EXTRAITS PRESSE 2015

## DIRECT MATIN

### LA STREET FOOD AU CARREAU DU TEMPLE

La deuxième édition du Street Food Temple se tient dès aujourd'hui, et jusqu'à dimanche, au Carreau du Temple à Paris. La Corée est mise à l'honneur pendant trois jours avec des dégustations de spécialités grillées ou sautées et la présence du chef Pierre-Sang Boyer.

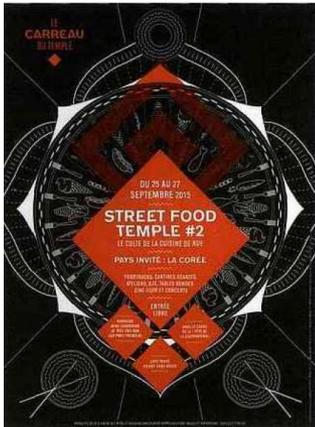
## L'EXPRESS STYLES



### STREET FOOD LA CORÉE passe à table

Pour sa deuxième édition, le Street food temple s'associe à la Fête de la gastronomie pour trois jours d'orgie gustative ! Au menu : food trucks, triporteurs... en tout une vingtaine de stands et de bars mais aussi des Ciné-food, tables rondes, expos et concerts. Encore mieux, c'est la Corée du Sud qui sera à l'honneur et représentée par le chef Pierre Sang Boyer. Une rue coréenne avec des jeux (bars typiques) et de nombreux ateliers sera même reconstituée pour vivre l'expérience en grand ! Du 25 au 27 septembre, au Carreau du Temple. Entrée gratuite. [www.carreaudutemple.eu](http://www.carreaudutemple.eu)

## FOU DE CUISINE



## La street food REVIENT AU CARREAU DU TEMPLE

La dixième édition du festival Street Food Temple est sur le thème de la Corée du Sud ! O à hâte de découvrir le marché coréen de spécialités grillées, frites ou sautées, mais aussi un épicerie et un bar, des ateliers, sans oublier le reste des participants, avec leurs triporteurs food trucks, comptoirs (parmi lesquels les formidables fish & chips du Sunken Chip ou les glaces de La Tropicale), et tout ce qui peut permettre de préparer une programmation culinaire riche et goûteuse

Cense sur le kimchi ? Le chef invite n'est autre que l'infatigable Pierre Sang Boyer, dont la cuisine inspire toujours du côté du Pays du matin calme

Bref, c'est du 25 au 27 septembre, et on y sera

Le Carreau du Temple 4 rue Eugène Spuller 75003 Paris  
Entrée Libre Informations sur [www.carreaudutemple.eu](http://www.carreaudutemple.eu)

## TÉLÉRAMA SORTIR

### Food

### Street food temple

Du 25 au 27 sept., 11h-21h (dim.), 11h-23h (sam.), 18h-23h (ven.), Carreau du Temple, 4, rue Eugène-Spüller, 3<sup>e</sup>, 01 83 81 93 30. Entrée libre.

La street food investit de nouveau le Carreau du Temple et ses abords avec une trentaine de marchands ambulants et de grandes tablées où picorer. Cette année, la Corée du Sud est à l'honneur avec une rue reconstituée où l'on retrouve de la cuisine locale, des ateliers, des performances et une épicerie fine coréenne. Une fois rassasié, place aux rencontres, au ciné food (projection d'extraits de films avec quiz à la clé), à l'expo photo et aux ateliers pour les enfants. Alléchant.

## CUISINE D'ICI

### STREET FOOD TEMPLE La street food se tient à carreau

DU CENTRE DE MANHATTAN AUX PETITS VILLAGES THAÏLANDAIS, ELLE A PIGNON SUR RUE. ELLE, C'EST LA STREET FOOD. PORTÉE PAR LE BOOM DES FOOD TRUCKS, ELLE ALLIE AUDACE ET GOURMANDISE POUR UN REPAS RAPIDE ET PEU CHER. UNE NOUVELLE TENDANCE QUI FAIT RECETTE ET RÉINVENTE LA CUISINE NOMADE.



Le food truck Cousin Mouton

Qu'ils soient amateurs de burgers, salades, grillades ou de goûts plus exotiques, tous les aficionados de la cuisine de rue se donneront rendez-vous du 25 au 27 septembre au Carreau du Temple à Paris (3<sup>e</sup> arr.) pour la 2<sup>e</sup> édition du « Street Food Temple ». Une manifestation qui s'inscrit dans le cadre de la Fête de la Gastronomie (voir page 2). Cette année, c'est la Corée qui sera à l'honneur. Une occasion unique de vous immerger, en famille ou entre amis, dans un véritable festival de saveurs nouvelles ! Une vingtaine de food trucks et de dispositifs ambulants (tricycles, vélos, chariots) et rivaliseront de créativité pour charmer vos papilles. Une rue coréenne reconstituée proposera

une dizaine de spécialités grillées et sautées et un comptoir d'ateliers initiera petits et grands à la préparation de recettes exotiques. Des stands d'épicerie fine, des bars typiques, un ciné-food, des performances d'artistes coréens et des sets de DJs... viendront pimenter cette programmation culinaire festive et haute en couleurs. Le public pourra également être son food truck préféré ! [www.carreaudutemple.eu](http://www.carreaudutemple.eu)



© Isabelle Héry / RFP - Bureau / Cervin

## TÉLÉ 7 JOURS

### SAVEURS EN TOUS GENRES

Pour découvrir la cuisine de rue, direction le Carreau du Temple et sa 2<sup>e</sup> édition du STREET FOOD TEMPLE. L'occasion de déguster des mets des quatre coins du monde auprès de marchands ambulants et camions-cantine. La Corée est à l'honneur avec un bar typique, des ateliers de cuisine, une épicerie fine et des performances d'artistes. Jeux, conférences et projections sont également organisés, sous le signe de la gastronomie et de la gourmandise. Du 25 au 27 sept., ven. de 18 h à 23 h, sam. de 11 h à 23 h, dim. de 11 h à 21 h au 4, rue Eugène-Spüller, 3<sup>e</sup>, [carreaudutemple.eu](http://carreaudutemple.eu). Entrée libre. s.p.



© RFP - Bureau / Cervin

### CA ROULE POUR LES FOOD TRUCKS "MADE IN IDF" !

Dans la rue, aussi, on peut manger local. Créé par le Cervin, le label « Ici la cuisine est dans la rue » donne aux consommateurs un gage de cuisine locale de qualité. Comme le food truck « Cousin Mouton », qui met en vedette le « grilled cheese » nord-américain, objet de saveurs réinterprétées. Entre deux généreuses tranches de pain (fourni par la célèbre maison Ganachaud), on vous y servira du bœuf français qui a compté pendant plus de 6 heures avec de petits légumes cultivés par des maraichers d'Île-de-France. Agréement de Comité et d'Emmentaler bénéficiant d'une IGP (indication géographique protégée), ce sandwich haut de gamme, toasté à la plancha et pressé au fer, est aussi servi avec du poulet fermier « crisp-y » ou de l'agneau de race française. De son côté, « ON - Le Mobile Burger » vous invite à déguster ses recettes de hamburgers servis avec frites fraîches, salade et pâtisseries. Le tout entièrement fait maison, à partir de produits frais venus tout droit du marché de Burgis : viande aveyronnaise, Brie de Meaux, poulet fermier... D'origine biologique, la farine provient de chez un artisan meunier de Seine-et-Marne, département qui fournit également le chou servant à préparer la coléslaw ou encore d'exquises yaourts bio fermiers. [www.le-cousin-mouton.com](http://www.le-cousin-mouton.com) [www.on-mobileburger.fr](http://www.on-mobileburger.fr)



# QUELQUES EXTRAITS PRESSE 2015

## NOVA

### STREET FOOD TEMPLE #2 @ PARIS

Bonheur gustatif du 25 au 27 septembre au Carreau du Temple.



Amoureux de street (et non junk) food, la deuxième édition du **Street Food Temple** fait son grand retour au **Carreau du Temple** avec la **Corée du Sud** comme pays à l'honneur. Pendant ce week-end, pléthore de triporteurs et comptoirs, de ciné-food et tables rondes, des expos, ateliers pour enfants et des concerts (le groupe coréen **Idiotape**/DJ sets (Mlle DJ Muxhoxx et M. DJ Dguru).

Les deux invités de cette édition sont **Mina Soundiram** (journaliste à l'Express Styles et animatrice de **Très Très Bon sur Paris Première**) et le chef **Pierre-Sang Boyer** pour ambassadeur de la saison. On retrouvera parmi les foodtrucks et triporteurs, attention préparez vos estomacs : La Brigade, le Breizh Truck, Señor Boca, La Glace Mobile, Mozza & Co ou encore Le Kiosque Dim-Sum...

L'agenda complet ICI

## À PARIS

3<sup>e</sup> mairie3.paris.fr

des abris de fortune réalisés in situ en bois recyclé et

### ÉVÈNEMENT

#### Promenade gustative

Du 25 au 27 septembre, le **Carreau du temple** accueille la cuisine de rue avec l'évènement « **Street Food Temple** ». Cette année, la **Corée du Sud** est à l'honneur. Venez découvrir ses saveurs!

→ 4, rue Eugène-Spuller.

Tel. 01 83 81 93 30.

[www.carreaudutemple.eu](http://www.carreaudutemple.eu)



Goûtez à la cuisine de rue (3e)!

### CUISINE DE RUE

## La grande fête des food trucks



Street Food Temple, le festival des food trucks (camions restaurants) et marchands ambulants, revient, dès aujourd'hui, pour trois jours au **Carreau du Temple** (Paris III<sup>e</sup>). Pour célébrer l'année France-Corée, cette fête proposera une rue coréenne reconstituée et un bar, tandis que de jeunes chefs viendront préparer des spécialités à même les camions. Sont annoncés 25 food trucks, 15 marchands ambulants, un « cinéfood » samedi, et d'autres surprises...

**Street Food Temple**, de 18 heures à 23 heures vendredi, de 11 heures à 23 heures samedi, de 11 heures à 21 heures dimanche au **Carreau du Temple**, Paris III<sup>e</sup>.

## LE PARISIEN

### 2 GOÛTEZ À LA STREET

**FOOD AU CARREAU DU TEMPLE (PARIS III<sup>e</sup>)**. Les amateurs de la « gastronomie de rue », ont rendez-vous au **Street Food Temple**.

Une manifestation haute en saveurs. Le public est invité à y déguster des produits de qualité proposés par les comptoirs, triporteurs et foodtrucks rassemblés pour l'occasion. De 11 heures à 21 heures, au **Carreau du Temple**, 4, rue Eugène Spuller. M<sup>e</sup> Temple, Filles du Calvaire. Gratuit.



## styles

### LE MONDE



BOUCHE À OREILLE | CHRONIQUE PAR JP GÉNÉ  
La Corée au Carreau

Grasse activité du 25 au 27 septembre au **Carreau du Temple** (Paris 3<sup>e</sup>) pour la deuxième édition du **Street Food Temple**, qui a attiré des milliers de curieux. La manifestation se déroulait dans le cadre de la Fête de la gastronomie et de l'année France-Corée. A l'extérieur de la halle, une vingtaine de « food trucks » – Le Camion qui fume, La Brigade, le Breizh Truck, Señor Boca, Mozza & Co, Le Camion Gourmand, Mademoiselle Roquette, Masterchef, etc. –, côtoyaient une douzaine de triporteurs à boire et à manger.

Une rue coréenne reconstituée proposait des spécialités grillées, frites et sautées : le pageon (galette salée), les raviolis grillés, le boudin coréen ou le tteokbokki (pâte de riz à la sauce pimentée). A l'intérieur, autour des longues tables, un bar coréen (le jejeom) servait le soju – le saké coréen – ou le makgeolli – un alcool de riz laiteux, tandis que des ateliers de kimbab, kimchi, jeon ou encore hotteok cupbab, éduquaient le passant à des saveurs inconnues.

## GAULT & MILLAU



### Un Carreau du Temple coréen

Dans le cadre de l'année de la Corée, l'Institut français installe, pour la 2<sup>e</sup> édition du **Street Food Temple**, la cuisine de rue du Pays du matin calme dans l'enceinte du **Carreau du Temple** à Paris (3<sup>e</sup>). Une épicerie fine, un bar (jeon) et des ateliers de kimbab, kimchi, jeon, hotteok cupbab, pour se familiariser avec des plats encore méconnus dans notre pays. A l'extérieur, sera reconstituée une rue coréenne ou on pourra déguster une dizaine de spécialités grillées, frites, et sautées, avec comme chef invité, Pierre Sang Boyer, Pierre Sang in Oberkampf TQJ à Paris (11<sup>e</sup>). Les 25, 26 et 27 septembre [www.institutfrancais.com](http://www.institutfrancais.com) J-L G

## STYLIST



### 1 CULTURE | RÉPÉTER SA CORÉE

Vous hésitez encore à réserver votre billet pour Séoul de peur de vous prendre un missile de Kim Jong-un une fois sur place ? Rassurez-vous, c'est le Pays du matin calme qui a décidé de venir à nous.

Pour vous, le régime de Corée est un certain souvenir de cours d'histoire que vous avez échoué au lycée. D'après, entre deux clips de K-Pop, nous avons reconstitué le kimchi (un chou fermenté aux épices) et le bibimbab (un mélange de riz, bouillottes et légumes sautés). Mais la Corée, ce n'est pas que de la bouffe et des midwives de 35 ans habillées en pépés américaines qui posent le chronomètre. C'est en fait ce que cherche à démontrer l'année France Corée 2015-2016 à travers plusieurs événements. Dès le 25 septembre,

les Arts décoratifs accueillent France Hall, une expo d'artisanat, de design et de gastronomie qui rassemblera plus de 700 œuvres issues de 150 pays. Avec un focus, une rétrospective sur la mode sud-coréenne. Séoul est d'ailleurs devenue en quelques années, devant Tokyo, la grande force de la mode et aussi du tourisme du film asiatiques. De quoi justifier Séoul Hypercine, le festival organisé par le Forum des images, dès le 15 septembre. Soit 10 films pour montrer la richesse cinématographique du pays (811 27 pages que **Dad Day** dans la vie).

Si toutes ces activités vous ont manqué à Paris (ou ne vous jette pas la pierre), laissez déguster un verre de jeon (alcool coréen) qui va célébrer la saison en échantillonant à **Street Food Temple**. En septembre, laissez aller un jeon, comprenez un bar coréen. **Jeonchamal** (Le roi des jeons).  
■ **Korea Now** aux Arts décoratifs, du 25 septembre 2015 au 10 octobre 2015, [www.artsdecoratifs.com](http://www.artsdecoratifs.com)  
■ **Séoul Hypercine**, du 15 septembre au 17 novembre, [www.forumdesimages.com](http://www.forumdesimages.com)  
■ **Street Food Temple**, du 25 au 27 septembre au **Carreau du Temple**, [www.carreaudutemple.eu](http://www.carreaudutemple.eu)



## INFORMATIONS PRATIQUES

### ◆ LIEU DE L'ÉVÉNEMENT

Le Carreau du Temple  
4 rue Eugène Spüller  
75003 PARIS

Accès métro : Temple, République, Filles du Calvaire

### ◆ DATES DE L'ÉVÉNEMENT

Du vendredi 23 septembre au dimanche 25 septembre 2016  
Horaires d'ouverture public :

- Vendredi 23 septembre : 18h – 23h
- Samedi 24 septembre : 11h – 00h
- Dimanche 25 septembre : 11h – 21h

# CONTACTS



## ◆ Aurélie Hugnet

Responsable de la communication

[a.hugnet@carreaudutemple.org](mailto:a.hugnet@carreaudutemple.org)

Tél : +33 (0) 1 83 81 93 58

## ◆ Bureau de Presse

2<sup>ème</sup> Bureau

[carreaudutemple@2e-bureau.com](mailto:carreaudutemple@2e-bureau.com)

Tél : +33 (0) 1 42 33 93 18

## ◆ Clara Favriou-Delaunay

Chargée de production

[c.favriou-delaunay@carreaudutemple.org](mailto:c.favriou-delaunay@carreaudutemple.org)

[@carreaudutemple.org](https://www.instagram.com/carreaudutemple.org)

Tél : +33 (0) 1 83 81 93 54

## ◆ Marianne Robino

Responsable des partenariats

[m.robino@carreaudutemple.org](mailto:m.robino@carreaudutemple.org)

Tél : +33 (0) 1 83 81 93 51

