



Restaurant Éphémère sur le Parvis
Samedi 26 Septembre 2015



*Le temps de quelques heures, le Parvis de l'Hôtel de Ville prendra des airs de jardin autour d'un restaurant éphémère. On y dégustera des plats mijotés pour l'occasion, on y parlera des métiers et des savoir-faire de la gastronomie française avant de mettre la main à la pâte pour préparer les tartines et brioches du goûter, en dégustant des grands crus de café et de chocolat...
Événement gratuit. Sur réservation, dans la limite des places disponibles.*

DU JARDIN À L'ASSIETTE : UNE MISE EN LUMIÈRE DES MÉTIERS ET DES SAVOIR-FAIRE

Au déjeuner comme au goûter, ce restaurant éphémère a été conçu pour vous faire découvrir l'excellence des savoir-faire de la cuisine française.

Parce que la **transmission des connaissances** est un élément indispensable pour nourrir et faire avancer notre cuisine, nous avons d'abord souhaité mettre l'accent sur la **formation** tout au long de cet événement :

- Le déjeuner sera cuisiné et servi par les élèves de l'Ecole Hôtelière Médéric, encadrés par leurs professeurs et des professionnels du traiteur Calixir, associés pour la préparation avec les élèves de l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande.
- Le goûter sera notamment animé par les Compagnons du Devoir en Boulangerie-Pâtisserie, accompagnés pour le service par les élèves de l'École Hôtelière Médéric.

Cet événement sera également l'occasion de **parfaire sa connaissance des produits**, "du Jardin à l'Assiette", grâce à la présence de professionnels venus témoigner et partager leur savoir-faire. Ils seront avec vous pour **échanger sur les métiers** de la viande, des vignerons, des

boulangers et pâtisseries, des professionnels du café de spécialité, qu'ils soient baristas ou torréfacteurs ...

Enfin, puisque que **la transmission doit avant tout se faire entre les générations**, nous avons réservé des places à des associations, afin d'offrir aux personnes âgées comme aux enfants un moment privilégié autour des valeurs essentielles de la gastronomie : **convivialité, échange et partage.**

AU PROGRAMME DE CETTE JOURNÉE :

1/ DÉJEUNER (12h-15h)

Menu en quatre temps, à découvrir sur place...

- A partir de 12h, le premier service du déjeuner sera offert à des associations du Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris.
- A partir de 13h, le second service du déjeuner sera ouvert à tous les Parisiens, sur réservation. Les dernières entrées devront s'effectuer avant 14h.

[Inscrivez-vous dès à présent en remplissant ce formulaire !](#)

2/ GOÛTER (16h30-18h)

Atelier tartines et confitures de fruits de saison.

Animation autour du pain, de la brioche et du chocolat chaud, assurée par les Compagnons du Devoir.

Animation autour du café et de ses différentes méthodes d'extraction assurée par le Réseau des Baristas de France, en présence de torréfacteurs d'exception.

- Le goûter sera ouvert en priorité aux associations Jeunesse et Famille de la Ville de Paris.
- L'entrée est libre à partir de 16h30, dans la limite des places disponibles.

Un événement porté par le Synhorcat, co-produit par le Commissariat Général à la Fête de la Gastronomie, la Mairie de Paris, Le Synhorcat et Rungis Marché International, en partenariat avec le CFA Médéric, l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande, les Compagnons du Devoir, la Confédération Nationale des Bouchers Charcutiers Traiteurs, des Vignerons Indépendants, Calixir, le Réseau des Baristas de France, Badoit, les Moulins Viron, le Petit Forestier et l'agence Accueil Prestige.

L'orchestration du projet a été assurée par Caroline Champion, Exploratrice de Saveurs®.

INFOS PRATIQUES :

Déjeuner / 26 septembre 2015 / 12h-15h / sur réservation à partir de 13h, dans la limite des 100 places disponibles. **Inscrivez-vous dès à présent en remplissant ce formulaire !**

Goûter / 26 septembre 2015 / 16h30-18h / entrée libre à partir de 17h, dans la limite des places disponibles.

Accès : Place de l'Hôtel de Ville, 75004 Paris

Métro : Ligne 1,11: Hôtel de Ville (75m) ; Ligne 1,4,7,11,14: Châtelet (328m)

Vélib' : 7 place de l'hotel de ville - 75004 paris (15m) ; 1 rue saint bon - 75004 paris (164m)

Contact Presse : Caroline Champion

Mail : convergencesculinaires@gmail.com

Téléphone : +336 64 38 28 74

www.exploratricesdesaveurs.com