

UN PROGRAMME QUI S'ÉTOFFE

6 villes de France accueillent le Grand Fooding d'été

Du 24 mai au 28 juin, chaque dimanche dans une ville différente, les chefs vont aller au contact des clients et passionnés de gastronomie. Ils vont faire le show, répondre aux questions, distribuer les mini-portions réalisées sous les yeux du public... Tous les ans, de nouveaux volontaires toqués font leur apparition et de nouvelles villes se prêtent au jeu. Le Grand Fooding démystifie les grandes tables en rendant les chefs accessibles et balaye une image poussiéreuse de la cuisine. Et 10 euros d'entrée seront reversés à Action contre la Faim.

Paris : 24 mai, de 12 h à 16 h, Domaine national de Saint-Cloud

Christophe Pelé, La Bigarrade, Paris, **Guillaume Delage**, Jadis, Paris, **Bruno Doucet**, La Régalade, Paris, **Lamdaun Chinnasri**, Lao Lanexang 1 & 2, Paris et **Cyril Lignac**, Le Chardenoux, Paris.

Nice : 31 mai, de 18 h à 22 h, Villa Arson - École et Centre national d'art contemporain

Jouni Tormanen, La Réserve de Nice, Nice, **Christophe Dufau**, Les Bacchanales, Vence, **Christian Plumail**, L'Univers, Nice, **Kazuomi Ota**, Le Hi Beach, Nice.

Lyon : 7 juin, de 18 h à 22 h, Les Subsistances

Nicolas Le Bec, Restaurant Nicolas Le Bec, Lyon, **Emmanuel Renaut**, Flocons de Sel, Megève, **Christophe Aribert**, Les Terrasses d'Uriage, Uriage-les-Bains, **René Meilleur**, La Bouitte, Saint-Martin-de-Belleville.

Strasbourg : 14 juin de 18 h à 22 h, Jardin de l'école supérieure des arts décoratifs de Strasbourg

Jean-Georges Klein, L'Arnsbourg, Barenthal, **René Fieger**, Umami, Strasbourg, **Pierre Weller**, La Source des Sens, Morsbronn-les-Bains, **Jean-Yves Schillinger**, JY's, Colmar.

Toulouse : 28 juin, de 18 h à 22 h, Les Abattoirs

Michel Sarran, Restaurant Michel Sarran, Toulouse, **Patrice Gelbart**, Aux Berges du Cérou, Salles, **Christophe Comes**, La Galinette, Perpignan, **Frank Renimel**, En Marge, Toulouse.

Quant à **Mauro Colagreco** Le Mirazur à Menton, il sera présent sur toutes les dates avec son cocktail 'Ricardito', à base de menthe, de pomme verte et de céleri branche.



Marseille : 21 juin, de 18 h à 22 h, La Friche Belle de Mai

Armand Arnal, La Chassagnette, Arles, Sylvestre Wahid, Oustau de Baumanière, Les-Baux-de-Provence, Christophe Négrel, Le Lauracée, Marseille, Gérald Passédat, Le Petit Nice, Marseille.

Également au menu : des ateliers 'œonnavutes' où déguster des vins en compagnie de patrons de bars à vins, la découverte de nouvelles façons de manger du fromage à l'apéritif avec Marie Quatrehomme, Hervé Mons, Bernard Antho-

ny, un 'clandestino' S Pellegrino pour manger caché. Pour finir, 'Regarde-toi dans la glace !', le dessert performance concocté par Julie Rothhahn, une jeune designer culinaire. Elle présentera les 3 parfums éphémères de glace spécialement conçus pour l'événement avec le soutien d'Haagen Dazs. Leurs noms ? 'Égotique', 'angélique' et... 'justaholique' (ce dernier étant dédié aux gens qui disent "juste" tout le temps). Il y en a pour tous les goûts.

