



recettes à 4 mains
rencontres · dj set

Top XIV des Chef·fe·s

14 candidat·e·s de la dernière
saison de Top Chef s'allient aux
restaurateur·rice·s du Ground

du 22 au 24 sept.



GROUND
CONTROL
libres & curieux

Il y a quelques mois, ils s'affrontaient lors de la dernière saison de Top Chef, luttant chaque semaine derrière les fourneaux pour rester en lice, et décrocher une place en finale.

La compétition désormais achevée, 14 des 16 candidats de la célèbre émission ont choisi de faire équipe avec les restaurateurs de Ground Control, le temps d'un long weekend de festival culinaire inédit. À quatre (ou six) mains, ils viendront cuisiner leurs meilleures recettes salées et sucrées dans chacun des restaurants du lieu, mêlant leurs univers gustatifs aux spécialités des restaurateurs.

Du 22 au 24 septembre, préparez-vous pour un Top XIV hautement gastronomique !



1 festival culinaire, 14 chef.fe.s de la dernière saison Top Chef, 12 chef.fe.s de Ground Control, 12 tapas inédites.

Alexandre Marchon x Les Françaises

Un croque de bistronome.

Alexandre Marchon, le chef autodidacte à la cuisine gourmande et engagée, à la tête d'un restaurant néo-bistronomique parisien éponyme, collaborera avec Michaël Gautier et Pierre-Marie Senoville, chefs du comptoir Les Françaises, revisitant sous toutes ses formes l'intemporel croque monsieur français.

Jacques & Mathieu Lagarde x Boukan

Un duo inséparable à l'assaut des Caraïbes.

Après des explorations culinaires en Océanie, la reprise du restaurant Cascada en Espagne et leur participation commune à la dernière saison de Top Chef, les deux frères fusionnels Jacques et Mathieu Lagarde viendront faire la connaissance de notre chef Meidhy Galas, chez Boukan, le comptoir de street-food inspiré des barbecues caribéens.

Sarika Sor x Coin-Op Table

Une cuisine entre deux mondes.

Sarika Sor, cheffe pleine d'énergie et de créativité, aimant jouer avec les saveurs asiatiques et les produits de la mer viendra rencontrer nos chef.fe.s Thomas et Yilin Mamai et leur cuisine franco-taiwanaise chez Coin Op Table, le comptoir de raviolis taiwanais croustillants.

Gaston Savina x Chti' Ground

Une tapas régressive tirée à 4 épingles.

Entre deux conceptions de recettes à l'autre bout du monde ou pour des marques de hautes coutures, le chef Gaston Savina passera chez Ch'ti Ground, le comptoir de burgers typiques du Nord, pour rencontrer nos chefs au grand cœur Paul Laplace & Aliko Ribas.

Hugo Riboulet x Kalimera

Un maître des saveurs en Grèce.

Le grand gagnant de Top Chef saison 14, à la tête du nouveau restaurant de street food, Tourte & Pithiviers, viendra rendre visite au chef Télémaque Argyriou chez Kalimera, le comptoir ensoleillé proposant une cuisine grecque moderne.

Miguel Garcia x Isana

Double escale en Amérique du Sud.

Tout droit venu du Mexique, le chef Miguel Garcia, féru d'une cuisine préhispanique brute aux goûts marqués, s'associera à Jean-René Chassignol chez Isana, le comptoir invitant à un voyage culinaire dans toute l'Amérique Latine.



Albane Auvrey x Banh Mi 17

Le terroir français mis aux couleurs du Vietnam.

La cheffe Albane Auvrey, à la cuisine fraîche et végétale, aimant travailler les produits oubliés, s'associera aux chef.fe.s Southi Southakakoumal et Vanessa Torres chez Banh-Mi 17, le comptoir de sandwichs vietnamiens frais et faits maison, préparés aux petits soins.

Jean Covillault x Solina Pasta Fresca

Quand l'Auvergne rencontre les Abruzzes.

Jean Covillault, le chef à la bonne humeur communicative et à la cuisine résolument française, fera la connaissance du maestro italien Giovanni Marandola chez Solina, notre comptoir de pâtes fraîches traditionnelles.

Bérandère Fagart x La Résidence

Une parenthèse culinaire engagée.

La cheffe du restaurant éco-responsable Sélune, militant pour une alimentation viable, vivable et équitable, Bérandère Fagart, s'associera au chef formateur Haitham Karachay et sa brigade de cuisiniers du Refugee food, du comptoir d'insertion dédié aux cuisiner.ère.s réfugié.e.s.

César Lewandowski x Tasty Trip

Une tapas bruxello-latina.

César Lewandowski, chef du César Rolls, un restaurant de street food gastronomique à Bruxelles, anciennement de passage à L'Arpège aux côtés du chef Alain Passard, viendra rendre visite au chef Mustapha Ghenim chez Tasty Trip, le comptoir d'arepas latinos aux saveurs colombiennes, vénézuéliennes et françaises.

Carla Ferrari & Jérémie Falissard x Fermento Pizza

Soleil italien et sirop d'érable

Carla Ferrari, l'ancienne cheffe d'Uagliò, pizzeria classée au prestigieux 50 Top Pizza World 2022, et Jérémie Falissard, chef revisitant les plats traditionnels français depuis Montréal, s'associeront à Santi Scuderi, le chef pizzaïolo à l'accent chantant du comptoir Fermento Pizza.

Danny Khezzar x CRSSP

Une collaboration made in Switzerland.

Danny Khezzar, finaliste de Top Chef saison 14, protégé du chef étoilé Michel Roth et récemment nommé chef de l'institution culinaire Bayview à Genève, collaborera avec le chef suisse Antoine Abi Khalil, expert en recettes croustillantes du comptoir culinaire CRSSP.

la programmation

Prise de parole et échange avec les candidat.e.s

samedi 23 septembre

Charolais Club

16h30 - 16h45

introduction par Jean Covillault en présence de 12 autres
candidat.e.s

16h45-17h15

La relève en cuisine

Albane Auvray, Jean Covillault, Hugo Riboulet, Sarika Sor

17h20-17h50

Cuisiner à l'étranger

Jacques Lagarde, Mathieu Lagarde, Jérémie Falissard,
Carla Ferrari

17h50-18h20

Créer son restaurant

Bérangère Fagart, Alexandre Marchon, César Lewandowski,
Miguel Garcia

gratuit, [sur inscription](#)

la programmation

DJ set - Ant Vers

vendredi 22 septembre
22h30-00h30, Long-courrier
gratuit, entrée libre

Le membre de l'équipe et DJ résident du restaurant Cadence, gérant de leur épicerie Cadi et membre du collectif Karagi proposera un set disco house.

[découvrir son univers](#)

DJ set - Music for Tourist

samedi 23 septembre
22h-00h30, Long-courrier
gratuit, entrée libre

Le DJ résident du restaurant Cadence lors des fameux « entrée plat disco » du samedi soir, de Rinse FM et du Comptoir Général proposera un set disco, afro et électro.

[découvrir son univers](#)

contacts

emma.duarte@lalunerosse.com
eurydice.coffinier@lalunerosse.com