

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA
GASTRONOMIE
7 - 10 SEPTEMBRE 2023



**FORUM
DE FRANCE
DE L'ALIMENTATION**

QUAI JACQUES CHIRAC - PONT D'IÉNA - 75007 PARIS



SOMMAIRE

À PROPOS	6
PROGRAMME	14
EXPOSANTS	58
PARTENAIRES	192
INFOS PRATIQUES	232

Sous le haut patronage
de Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République



FORUM DE FRANCE DE L'ALIMENTATION

À la demande du Président de la République, et sous la direction de Guillaume Gomez, le Forum de France de l'Alimentation fédère cinq continents, plus de 170 pays, les terroirs français et tous les métiers de la gastronomie au pied de la Tour Eiffel, du 7 au 10 septembre 2023. Ce sommet mondial célèbre les patrimoines culinaires de tous les peuples à travers plusieurs pôles et un vaste programme :

- Plus de 6000 m2 d'espaces tenus par des pays et des régions
- Plus de 200 démonstrations de cuisine, spectacles, danses et concerts
- Plus de 30 tables rondes autour des principaux sujets liés à l'alimentation au XXIème siècle
- Plus de 180 pays représentés par leurs chefs, livres, diplomates et producteurs

Avec le soutien du





Août 1997, El Hamma, petite ville du sud de la Tunisie. Manoubia me parle de son potager tout en sortant des légumes d'une terre bordée par le sable du désert. Je passe mes journées à faire la cuisine avec elle en découvrant son pays, son histoire, sa langue, ses origines. Chaque été, je revenais avec la hâte de poursuivre cette rencontre, une découverte de son pays par la porte de sa cuisine. Sa maison, sa terre... celle qui deviendra celle de mes enfants. Aujourd'hui encore, je pense avec nostalgie aux souvenirs de ces moments partagés, à ces

DÉCOUVRIR LE MONDE PAR LE LIVRE DE CUISINE

Depuis 1995, les Gourmand Awards récompensent les meilleurs livres sur l'alimentation de plus de 200 pays. Chaque année, des chefs-d'œuvre du monde entier participent à cette compétition gratuite et ouverte à tous, chefs et auteurs, grands et petits éditeurs, vigneron et photographes, ONG et écoles, historiens et sommeliers, chercheurs et producteurs.

Le Village International de la Gastronomie d'Anne-Laure DESCOMBIN nous est immédiatement apparu comme un événement-frère de la vision des Gourmand Awards. Notre méthode est la même, et consiste tout simplement à réunir le plus grand nombre de cultures. Nos passions communes pour les patrimoines populaires, les traditions et les produits emblématiques de chaque terroir nous amenaient naturellement à travailler ensemble.

En cette rentrée 2023, le monde de la diplomatie culinaire et celui des acteurs des cultures de la table se retrouvent à Paris pour ce premier Forum de France de l'Alimentation. Merci à l'immense travail de celles et ceux qui font vivre les cuisines du monde, et nous permettent d'apprendre chaque jour à mieux comprendre la richesse de chaque peuple.

EXPLORING THE WORLD THROUGH FOOD CULTURES BOOKS

Since 1995, the Gourmand Awards celebrate the best books on food from over 200 countries. Every year, masterpieces from all over the world take part in this free competition, open to everyone - chefs and authors, large and small publishers, winemakers and photographers, NGOs and schools, graphic designers and sommeliers, researchers and producers.

Anne-Laure DESCOMBIN's Village International de la Gastronomie immediately appeared to us as a brother event to the vision of the Gourmand Awards. Our method is the same, and simply consists in bringing together as many cultures as possible. Our shared passion for popular heritage, traditions and emblematic products of each terroir naturally led us to join forces.

In September 2023, culinary diplomacy and the world of food cultures gather in Paris for the first Forum de France de l'Alimentation. Many thanks to the tireless work of those who keep world cuisines alive, enabling us to learn every day and better understand the richness of each people.

Edouard COINTREAU
Gourmand Awards
Agora Expo

goûts, aux odeurs et aux rires dans cette cuisine où, comme dans toutes les cuisines du monde, tout se dit, s'annonce, se fête... Mais, avec les années; que deviennent les racines dans les vies de nos enfants quand ils sont loin de chez eux, quand les familles se dispersent ?

Mai 2016, je sonne à la porte de l'ambassade de Tunisie à Paris, première d'une longue liste. «Votre excellence, je vous demande de fermer les yeux, de penser au plat de votre enfance, celui qui vous rapproche de votre famille, de vos racines, de votre terre natale, celui qui a fait ce que vous êtes aujourd'hui». L'ambassadeur ferma les yeux, et avec toute la pudeur de sa fonction, s'autorisa à penser au plat que sa mère lui concoctait dans la cuisine de sa maison natale. Il était touché de ma demande, me remercia de ce moment intime et rare... le Village de la Gastronomie était né. Cette année-là, 25 pays partagèrent cette même envie, celle de rendre hommage à leurs terres nourricières, à leurs cultures... fiers de faire partie de ce même monde avec leur identité à chacun.

Juin 2019, création d'Agora Expo avec Édouard Cointreau père et fils, l'association de nos expériences, nos regards communs pour faire grandir le village et nos événements sur gastronomie internationale, par les cuisines et leurs livres.

En Septembre 2023, 54 pays et région se réunissent aux cotés des ouvrages de plus de 150 pays. Merci à chacun d'entre eux, et merci à Guillaume Gomez d'avoir porté ce Forum de France de l'Alimentation qui nous réunit toutes et tous au pied de la Tour Eiffel !

August 1997, El Hamma, a small town in southern Tunisia. Manoubia tells me about her vegetable garden, as she pulls vegetables from a plot of land bordered by desert sand. I spend my days cooking with her, discovering her country, her history, her language, her origins. Every summer, I'd come back eager to continue this encounter, a discovery of her country through the door of her kitchen. His home, his land... the land that would become my children's home. Even today, I think nostalgically of the memories of those shared moments, of the tastes, smells and laughter in that kitchen where, as in all the kitchens of the world, everything is said, announced and celebrated... But, as the years go by, what becomes of the roots in our children's lives when they are far from home, when families disperse?

May 2016, I ring the doorbell of the Tunisian embassy in Paris, the first of many. «Your Excellency, I ask you to close your eyes, to think of the dish of your childhood, the one that brings you closer to your family, your roots, your native land, the one that made you who you are today». The ambassador closed his eyes, and with all the modesty of his position, allowed himself to think of the dish his mother used to prepare for him in the kitchen of his native house. He was touched by my request, and thanked me for this intimate and rare moment... the Village de la Gastronomie was born. That year, 25 countries shared the same desire to pay homage to their homelands and cultures... proud to be part of the same world, each with their own identity.

June 2019 creation of agora expo with Édouard Cointreau père and fils, combining our experience and shared vision to grow the village and our events on international gastronomy, through kitchens and their books.

In September 2023, 54 countries and regions will come together alongside works from over 150 countries. Thank you to each and every one of them, and thank you to Guillaume Gomez for bringing this Forum de France de l'Alimentation to us all at the foot of the Eiffel Tower!

Anne-Laure DESCOMBIN
Présidente et Fondatrice - Village International de la Gastronomie
Agora Expo



FORUM DE FRANCE DE L'ALIMENTATION

AVANT-PROPOS

GUILLAUME GOMEZ

Représentant Personnel du président de la République
auprès des Acteurs et Réseaux de la Gastronomie et de l'Alimentation

Terre de producteurs, de cuisiniers et de passionnés de la gastronomie, la France incarne depuis des siècles l'amour de la table et la recherche sur l'alimentation. Il était donc naturel de proposer à nos amis du monde entier de venir partager ici, au pied de la Tour Eiffel, leurs patrimoines, leurs livres et leurs recettes emblématiques.

Ce premier Forum de France de l'Alimentation est la concrétisation d'une volonté partagée. Nous devons tous penser les enjeux alimentaires de notre siècle, et serons plus efficaces en le faisant ensemble, voire même en comprenant ce que chacun d'entre nous considère comme fondamental : une recette ancestrale, un produit local ou un geste transmis de génération en génération. Il nous faut désormais tracer un nouveau chemin et aller vers une alimentation plus engagée en terme de société, de santé et d'environnement. Une alimentation humaniste.

À la demande du Président de la République, j'ai eu l'honneur de solliciter les différents corps de métiers pour préparer ce Forum : chefs, sommeliers, maîtres d'hôtel, boulangers, tous les acteurs de la gastronomie et également les associations culinaires nationales et internationales.

Je tiens à les remercier d'avoir tant travaillé ensemble, et vous souhaite à toutes et à tous de très beaux moments de partage.

A land of producers, chefs and gastronomy enthusiasts, France has for centuries embodied the love of the table and research on food. It was therefore only natural to invite our friends from all over the world to come and share their heritage, their books and their emblematic recipes here, at the foot of the Eiffel Tower.

This first Forum de France de l'Alimentation is the concrete expression of a shared desire. We all need to think about the food issues of our century, and will be most effective if we do so together, even understanding what each of us considers fundamental: an ancestral recipe, a local product or a gesture handed down from generation to generation. We now need to chart a new course and move towards a more socially, healthily and environmentally committed approach to food. Humanist food.

At the request of the President of the French Republic, I had the honor of calling on the various trades to prepare this Forum: chefs, sommeliers, maîtres d'hôtel, bakers, all those involved in gastronomy, as well as national and international culinary associations.

I would like to thank them for having worked so hard together, and wish you all many wonderful moments of sharing.



PRÉSIDENT D'HONNEUR DU VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

STÉPHANE LAYANI

Président du Marché International de Rungis
Président de l'Union Mondiale des Marchés de Gros (WUWM)

DES VERTUS DE LA CUISINE POPULAIRE

A l'heure où l'inflation des produits alimentaires est encore dans tous les esprits, il est bon de rappeler qu'il est possible d'en limiter les effets négatifs en optant pour une alimentation basée sur des produits frais et des plats fait-maison... Le Marché International de Rungis, qui approvisionne quotidiennement en produits frais 18 M de Français, est aux premières loges pour le constater.

La maîtrise du budget alimentaire est un des nombreux atouts des « cuisines du monde », que le Village International de la Gastronomie va célébrer pour la 6e édition. Cette année, plus de 170 pays issus, de 5 continents, ont répondu à l'appel : c'est un record absolu ! Je me réjouis d'avance de pouvoir goûter tous les produits et les plats traditionnels que chaque pays est venu faire connaître et partager avec les Français.

Car c'est aussi cela, le pouvoir incroyable de la cuisine populaire : celui de rapprocher les gens, les faire se rencontrer, se retrouver autour de bons produits. Les cuisines populaires accompagnent les moments de convivialité et de partage, les moments de vie. Elles sont aussi un formidable outil de transmission : transmission de savoir-faire, mais aussi d'une culture, d'une identité. Elles sont enfin un outil diplomatique indéniable : depuis toujours, il n'y a rien de mieux qu'un bon repas pour mettre tout le monde d'accord !

Peu d'activités peuvent se prévaloir de tels bénéfices : il est indispensable de promouvoir la cuisine populaire, pour la sauvegarder et la développer ! Elle est le ciment de nos sociétés et de nos cultures, le passeport pour un avenir meilleur. La laisser disparaître au profit d'une alimentation industrielle standardisée qui détruit la santé et la planète, serait une hérésie !

Le Marché International de Rungis et le Wuwm (Union Mondiale des Marchés de Gros), que je préside simultanément, sont naturellement aux côtés du Village International de la Gastronomie pour continuer de faire de cet événement dédié au "bien manger", un succès !

At a time when food inflation is still on everyone's minds, it's worth remembering that it's possible to limit its negative effects by opting for a diet based on fresh produce and homemade dishes... Rungis International Market, which supplies 18 million French people with fresh produce every day, has a front-row seat for this.

Controlling food budgets is one of the many benefits of «cuisines du monde», which the Village International de la Gastronomie will be celebrating for the 6th edition. This year, more than 170 countries from 5 continents have answered the call: an absolute record! I'm looking forward to tasting all the products and traditional dishes that each country has come to share with the French.

Because that's also the incredible power of popular cuisine: to bring people together, to bring them together, to bring them together around good food. Popular cuisines are part of moments of conviviality and sharing, moments of life. They are also a formidable tool for passing on know-how, culture and identity. Finally, they are an undeniable diplomatic tool: since time immemorial, there's nothing like a good meal to get everyone on the same page!

Few activities can boast such benefits: it's essential to promote popular cuisine, to safeguard and develop it! It is the cement of our societies and cultures, the passport to a better future. It would be heresy to let it disappear in favor of standardized industrial food that destroys our health and our planet!

Rungis International Market and Wuwm (World Union of Wholesale Markets), which I chair at the same time, are naturally at the side of the Village International de la Gastronomie to continue to make this event dedicated to «eating well» a success!

GUY SAVOY

Chef du restaurant Guy Savoy - Meilleur Restaurant du Monde - La Liste
Parrain du Village International de la Gastronomie

Quand Anne-Laure Descombin et Edouard Cointreau m'ont demandé d'être le parrain du Village International, je me suis dit que l'expression n'était pas banale, et que les termes étaient assez contradictoires. Mais ils ont ajouté la gastronomie, et tout est devenu évident. Bien sûr, la gastronomie ne connaît pas de frontières, comme on le voit aujourd'hui, et on trouve des gourmets et des chefs dans le monde entier. Mais la gastronomie, c'est aussi un lien avec nos racines. Ce sont des saveurs qui nous rappellent la cuisine de notre mère, de notre grand-mère, ou la maison de notre enfance.

D'une certaine manière, la gastronomie de chacun est son propre village. Un Village International de la Gastronomie a donc sa raison d'être, et j'ai été d'autant plus heureux de le parrainer que tous les producteurs et cuisiniers qui l'animent ont été choisis pour la qualité de leur travail, et qu'ils représentent chacun un morceau de notre planète.

Ce morceau de planète prend tout son sens, car si la cuisine n'a pas de frontières, elle a des identités très fortes.

L'identité d'un restaurant, ce sont ses chefs, ses produits, son ambiance, sa localisation. Cette identité doit être unique. C'est ce que les gourmets du monde entier recherchent de plus en plus, et ce que je m'efforce de faire chaque jour dans mon restaurant.

Pendant ces quatre jours, vous découvrirez de nouveaux talents, de nouveaux produits et de nouvelles combinaisons de saveurs. Vous trouverez forcément votre village personnel, et vous en découvrirez beaucoup d'autres.

La sixième édition du Village International de la Gastronomie est à vous. En tant que parrain du Village, j'espère qu'il vous sera une promesse gustative, culturelle et enrichissante.

When Anne-Laure Descombin and Edouard Cointreau asked me to be the patron of the «Village International», I thought the expression was rather unusual, and the terms rather contradictory. But then they added gastronomy, and everything became obvious. Of course, gastronomy knows no borders, as we see today, and there are gourmets and chefs all over the world. But gastronomy is also a link with our roots. It's about flavors that remind us of our mother's or grandmother's kitchen, or our childhood home.

In a way, everyone's gastronomy is their own village. A Village International de la Gastronomie therefore has its raison d'être, and I was all the happier to sponsor it because all the producers and chefs who will be part of it have been chosen for the quality of their work, and they each represent a piece of our planet.

This piece of the planet takes on its full meaning, because while cuisine has no borders, it does have very strong identities.

The identity of a restaurant is its chefs, its products, its atmosphere, its location. This identity must be unique. This is what gourmets the world over are increasingly looking for, and what I strive to achieve every day in my restaurant.

During these four days, you'll discover new talents, new products and new combinations of flavors. You're bound to find your own personal village, and many more to come.

The fifth edition of the Village International de la Gastronomie is all yours. As the Village's patron, I hope you will find it to be a gustatory, cultural and enriching experience.



PROGRAMME

TABLES RONDES

SPECTACLES

DÉMONSTRATIONS



À l'occasion du Forum de France de l'Alimentation, un riche programme de tables rondes donne la parole à plus de 50 pays sur des thèmes majeurs de l'alimentation au XXI^{ème} siècle tels que l'éducation, la transmission, la sauvegarde des patrimoines culturels, l'agriculture et la cuisine durables, la sécurité et les solidarités alimentaires, les femmes dans la gastronomie, les échanges entre pays ou encore le rôle de la langue française dans le partage des savoirs-faire culinaires.

During the Forum de France de l'Alimentation, a rich program of round tables gives over 50 countries the opportunity to express their views on major food topics of the 21st century, such as education, transmission, safeguarding cultural heritage, sustainable agriculture and cooking, food safety and solidarity, women in gastronomy, exchanges between countries, and the role of the French language in sharing culinary know-how.

Jeudi 7 septembre
Thursday, September 7th



OUVERTURE DU FORUM DE FRANCE DE L'ALIMENTATION

11h00 - 11h45 - Auditorium du Musée de l'Homme

Aurélié CLEMENTE-RUIZ, Directrice du Musée de l'Homme

Stéphane LAYANI, Président du Marché de Rungis, CEO - World Union of Wholesale Markets

Philippe FAURE, Ambassadeur de France - Président, La Liste

Guillaume GOMEZ, Représentant Personnel du président de la République auprès des Acteurs et Réseaux de la Gastronomie et de l'Alimentation

LE MUSÉE DE L'HOMME ET LES PATRIMOINES ALIMENTAIRES DE L'HUMANITÉ

The Musée de l'Homme and the intangible inheritance of humanity

11h45 - 12h30 Auditorium du Musée de l'Homme

Aurélié CLEMENTE-RUIZ, Directrice du Musée de l'Homme

Ana GONZALEZ-MEDINA - Patrimoine vivant - UNESCO

Christophe LAVELLE - chercheur - Musée de l'Homme, Muséum National d'Histoire Naturelle

Bruno LAURIOUX - Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation - CNRS - CESR

Pierre SANNER - directeur - Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

FEMMES EN GASTRONOMIE - LA CUILLÈRE D'OR

Women in Gastronomy - La Cuillère d'Or

12h00 - 13h00 Grande Bibliothèque du Village

Marie SAUCE-BOURREAU, Fondatrice de La Cuillère d'Or

Stéphane LAYANI - Président Directeur Général, Marché International de Rungis - CEO, World Union of Wholesale Markets - Président d'Honneur du Village International de la Gastronomie

Philippe BERTRAND - Chef, Meilleur Ouvrier de France

Claire ROGER CHEVALLEREAU - Barry Callebaut Group

Beatrice GRAVIER - Directrice, Equiphôtel Paris

L'OMNIVORE DU XXI^{ÈME} SIÈCLE

The Omnivore of the 21st century

13h30 - 14h30 - Auditorium du Musée de l'Homme

Philippe MAUGUIN - Président, INRAE - Institut National de la Recherche pour l'Agriculture

Philippe LEGRAND - Professeur, Agrocampus-INSERM de Rennes, NuMeCan

Valérie LACROUTE - Vice-présidente du conseil régional d'Île-de-France, Chargée de l'Agriculture et de l'Alimentation

David TOURTE - Producteur et éleveur - Ferme du Fourchet

Edouard BERGEON - Réalisateur, fondateur de la chaîne AuNomdeLaTerre.tv

Christophe LAVELLE - chercheur - Musée de l'Homme, Muséum National d'Histoire Naturelle

L'INFLUENCE MONDIALE D'AUGUSTE ESCOFFIER

The worldwide influence of Auguste Escoffier

14h30 - 15h30 - Auditorium du Musée de l'Homme

Michel ESCOFFIER, Président, Fondation Auguste Escoffier

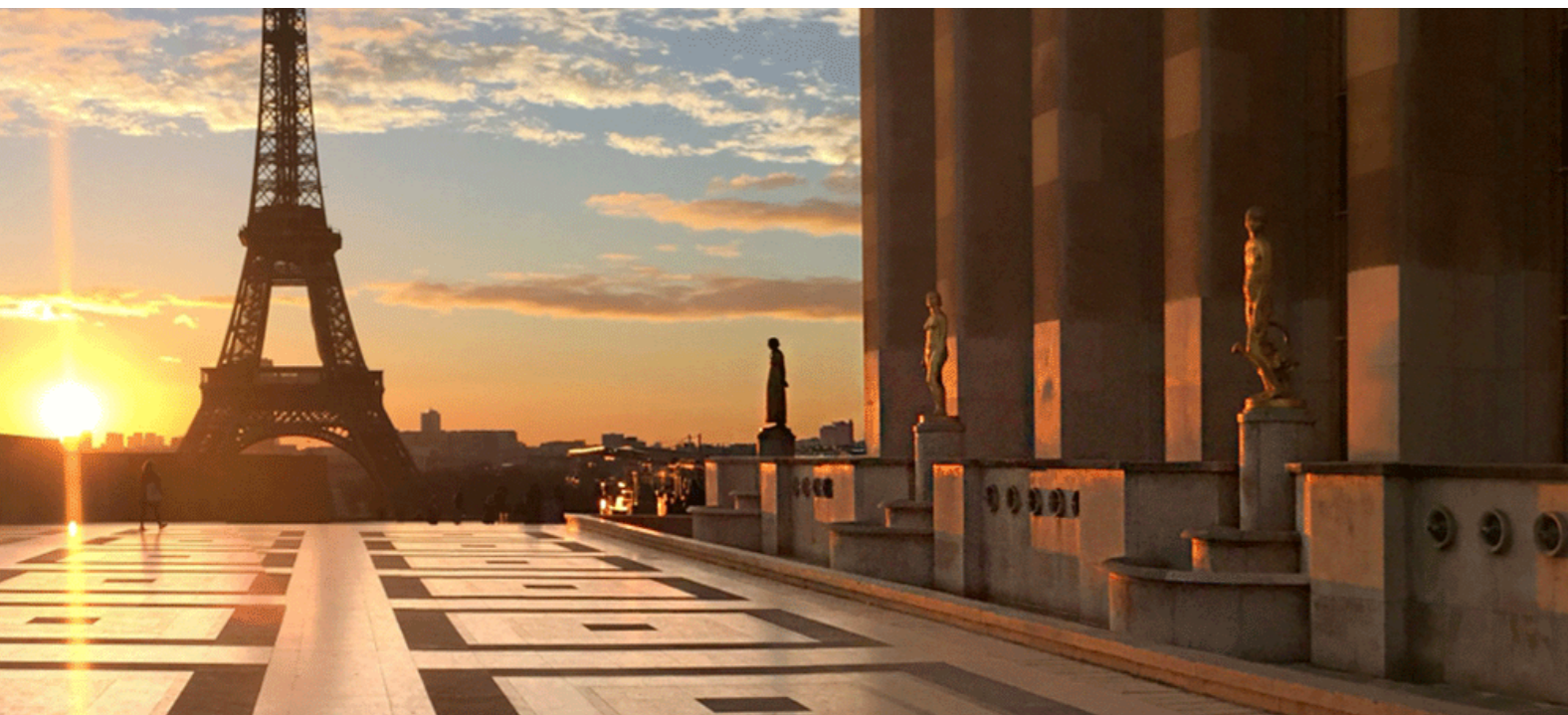
Nicolas SALE, Chef, Président, Disciples Escoffier International

Anton MOSIMANN, Chef (Suisse et Royaume-Uni)

Marie SORIA, Cheffe des Cuisines de Potel et Chabot, présidente - Disciples Escoffier International

Christian HEULINE, Secrétaire Général - Disciples Escoffier International

Christophe LAVELLE - chercheur - Musée de l'Homme, Muséum National d'Histoire Naturelle





Jeudi 7 septembre
Thursday, September 7th



INAUGURATION DU VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

16h - Grande Scène du Village - Tour Eiffel

REMISE DES PRIX SPÉCIAUX PÂTISSERIE - LA LISTE

18h30 - Grande Bibliothèque du Village International de la Gastronomie
(sur invitation uniquement)

GARDEN-PARTY LA LISTE

19h15 - 23h00 - Pôle France du Village International de la Gastronomie
(sur invitation uniquement)

SOIRÉE FRANCE BLEU PARIS

20h30 - 23h00 - Pôle Iéna

CONCERT DE RENTRÉE DE FRANCE BLEU PARIS

Présenté par Laurent Petitguillaume
& DJ set « Let's Dance » by Raphaël Soquet : 22h-23h



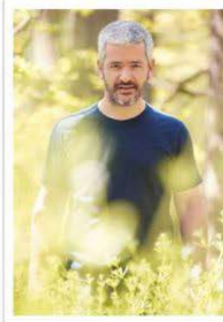
ROBIN



JECK



CHILOO



GREGOIRE



MALO'

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

QUAI JACQUES CHIRAC - PONT DE IÉNA - 75007 PARIS

JEUDI 7 SEPTEMBRE À 20H30

Vendredi 8 septembre
Friday, September 8th



DE L'INSCRIPTION AU PATRIMOINE DE L'UNESCO AU RÉSEAU DES CITÉS DE LA GASTRONOMIE

From UNESCO heritage listing to the Network of Cities of Gastronomy

11h00 - 12h00 - Grande Bibliothèque du Village

- Pierre SANNER** - Directeur, Réseau des Cités de la Gastronomie
François DESEILLE - Adjoint au maire de Dijon - Cité internationale de la gastronomie et du vin
Bruno MARCILLAUD - Maire de Rungis - Cité internationale de la gastronomie Paris-Rungis
Frédérique WAGON - Secrétaire générale - Fédération des Marchés de Gros de France
Alice WANNEROY - Adjointe au maire de Tours - Cité internationale de la gastronomie Tours

CUISINE ET PRÉHISTOIRE

Cuisine and Prehistory

11h30 - 12h30 - Auditorium du Musée de l'Homme

- Roland NESPOULET** - Préhistorien, Maître de conférences, Muséum national d'Histoire naturelle
Sandrine PRAT - Paléoanthropologue et directrice de recherche au CNRS
Christophe LAVELLE - Chercheur - Musée de l'Homme, Muséum National d'Histoire Naturelle

LE PREMIER RESTAURANT DE TA VIE

The first restaurant of your life

12h00 - 13h00 - Grande Bibliothèque du Village

- Pierre Yves ROMMELAERE** - Cuisinier au collège de Lézignan-Corbières, auteur du livre Une autre cantine est possible
Marie Pierre MEMBRIVES «Maman engagée à l'initiative du projet «Cantines Révolution» au sein de l'Association de l'Alimentation Durable»
Némo SOLAS, Étudiant en droit public des affaires à la Sorbonne, Vice Président de l'association TIPI
Audrey ANIDJAR, Directrice générale de l'agence Les Diapasons, association TIPI
Tiphaine PIRIOU, Directrice de l'agence TIPI & Co, Présidente de l'association TIPI, auteur du programme TIPI & les Collégiens
Lucile GAUTRON, Cheffe du service accueil et restauration durable et entretien des collèges au conseil départemental de Seine-Saint-Denis



SOLIDARITÉS ALIMENTAIRES

Solidarity and food

13h00 - 14h00 - Grande Bibliothèque du Village

- Anne BRUNEL** - Indigenous People Unit, FAO
Gérard FELDZER - Président, Aviation Sans Frontières
Aly TOURÉ - Représentant permanent de la Côte d'Ivoire auprès des Organisations Internationales des Produits de base
Merem TAHAR - Association des Femmes de la Diaspora Tchadienne (Tchad)

ÉCHANGES MONDIAUX ET SÉCURITÉS ALIMENTAIRES

14h00 - 15h00 - Grande Bibliothèque du Village

- Valérie VION** - Union Mondiale des Marchés de Gros - WUWM
Isabelle OUILLOn - Bureau de la mondialisation et de la sécurité alimentaire, Ministère de l'Agriculture

Vendredi 8 septembre
Friday, September 8th



TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE ET MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE

Passing on gastronomic skills and professions

15h00 - 16h00 - Grande Bibliothèque du Village

Jean-François GIRARDIN - Président de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Denis COURTIADÉ - Maître d'hôtel, directeur du restaurant gastronomique du Plaza Athénée, président-fondateur de l'association Ô Service - Des talents de demain

Soumia MALINBAUM - Présidente de la CCI Paris

Robert FONTANA - Fondateur de l'Institut Culinaire Disciples Escoffier

Antoine VIOLLETTE - Directeur Général Associé, Éditions BPI

Eric BRIFFARD - Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires de l'institut Le Cordon Bleu Paris

Murielle BOURREAU - Déléguée spéciale à la Gastronomie - Conseil Régional d'Île-de-France

LA FRANCOPHONIE À TABLE

Francophonie at the table

16h00 - 17h00 - Grande Bibliothèque du Village

Louise MUSHIKIWABO - Secrétaire générale, Organisation Internationale de la Francophonie

Yasmina SELLAM - Chercheuse, cheffe et auteur culinaire (Algérie)

Paul RONDIN - Directeur, Cité internationale de la langue française - Château de Villers-Cotterêts

Olivia DE SOUZA - Cheffe (Togo)

Pierre SANNER - Directeur - Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

Towards sustainable food

17h00 - 18h00 - Grande Bibliothèque du Village

Alessandra MONTAGNE - Cheffe, Noso - Paris

Hervé LECESNE - Ingénieur agronome - Agro-Paris-Tech - Académie d'Agriculture

Cyril PRÉVOST - Chef et présentateur

Josselin MARIE - Chef engagé et éco-responsable de la Table de Colette - Paris

SPORT ET GASTRONOMIE

Sports and gastronomy

19h00 - 23h00 - Grande Bibliothèque du Village

Rencontre Championnat d'Afrique des Nations (CAN) / Mondial de Rugby

Diffusion du match d'ouverture du Mondial de Rugby - France / Nouvelle-Zélande



Samedi 9 septembre
Saturday, September 9th



LE BIEN-MANGER POUR LES ENFANTS

Good eating for children

11h30 - 12h30 - Grande Bibliothèque du Village

Olivier CHAPUT - Chef, fondateur Les Enfants Cuisinent

Agnès RULLIER - Cheffe, fondatrice Mangeons l'Arc-en-ciel

Luc RATSIMBAZAFY - Fondateur, Eat Epicurien

CUISINES DE LA MÉDITERRANÉE

13h00 - 14h00 - Grande Bibliothèque du Village

Mireille SANCHEZ - Auteur, Méditerranée, Voyage dans les cuisines (La Martinière)

Nadim CHOUEIRI - Réalisateur, Chef Ramzi à la découverte de... (Liban)

Hamda ABDELLAOUI - Directeur, DMO Djerba (Tunisie)

LE LIVRE CULINAIRE DANS LE MONDE

Food culture books around the world

14h00 - 15h00 - Grande Bibliothèque du Village

Edouard COINTREAU - Président, Gourmand World Cookbook Awards

Henri-Pierre MILLESCAMPS - Expert près de la Cour d'Appel de Bordeaux - Livres Anciens

PRÉSENT ET AVENIR DE LA RESTAURATION MONDIALE

Restaurant world today and tomorrow

15h00 - 16h00 - Grande Bibliothèque du Village

Bernard BOUTBOUL - Président, Gira Conseil

Carol BUSSY - Administratrice nationale de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Nicolas SALE, Chef, Président, Disciples Escoffier International

Jörg ZIPPRICK - Co-Fondateur, La Liste et Rédacteur en chef de l'Observatoire de la Gastronomie

TOURISME, ATTRACTIVITÉ ET GASTRONOMIE

Tourism and Gastronomy

16h00 - 17h00 - Grande Bibliothèque du Village

Hamida REZEG - Déléguée spéciale au Tourisme - Conseil Régional d'Île-de-France

Vincent GAREL - Président, Comité Régional du Tourisme - Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée

Mathieu LA FAY - Secrétaire général du Club de la Table française, Directeur associé de Com'Publics

Arnaud DANIEL - Directeur général adjoint des Bateaux Parisiens et Batobus

William KRIEF - Président, Groupe K-REI

CUISINES D'EUROPE

Cuisines of Europe

17h00 - 18h00 - Grande Bibliothèque du Village

Oliver WOODHEAD - Restaurateur, L'Entente, Paris (Royaume-Uni)

Tiago MARTINS - Auteur, L'Histoire du Portugal dans votre assiette

Catherine GUÉRIN - Bocuse d'Or Winners

CUISINES D'AFRIQUE

Cuisines of Africa

18h00 - 19h00 - Grande Bibliothèque du Village

Yvon MBIAVANGA - Chef (France / Angola)

Axel MBETCHA - Chefs in Africa (Cameroun)

Fatim CAMARA - Ambassade de Côte d'Ivoire

Koudiéji MAGUIRAGA - Okandi (Mali)

Saadia ABOUBAKAR - Présidente, Association des Femmes de la Diaspora Tchadienne (Tchad)

Hafid LAHCEN - Chef, Président de l'association des Disciples d'Escoffier Maroc

Pierre SANNER - Directeur, Réseau des Cités de la Gastronomie

SOIRÉE DE LA CÔTE D'IVOIRE, PAYS À L'HONNEUR

Guest of Honour Evening - Ivory Coast

19h00 - Grande Bibliothèque du Village

Dimanche 10 septembre
Sunday, September 10th



CUISINES D'OCÉANIE

Cuisines of Oceania

11h30 - 12h30 - Grande Bibliothèque du Village

Nicolas BARETJE - Chef - Polynésie Française

Pierre LECORNE - Président Disciples Escoffier Tahiti / Polynésie Française

LES MÉTIERS DE LA SOMMELLERIE

The sommellerie professions

13h00 - 14h00 - Grande Bibliothèque du Village

Philippe FAURE-BRAC - Meilleur Sommelier du Monde

Sylvain OUCHIKH - Journaliste Vin et Spiritueux

CUISINES D'AMÉRIQUE

Cuisines of America

14h00 - 15h00 - Grande Bibliothèque du Village

Lourdes PLUVINAGE - Cheffe, Pérou

Catherine CHARRON - Vice-Présidente de l'association des Canadiens en France

Guy SANTORO - Président Disciples Escoffier Mexique

Ximena VELASCO - Présidente, Festival Qué Gusto

TOUT LE MONDE SAIT DÉGUSTER

Everyone knows how to taste

15h00 - 16h00 - Grande Bibliothèque du Village

Pierre GUIGUI - Auteur, journaliste et fondateur du Concours Amphore des vins bio

Sophie BRISSAUD - Auteur de plus de 50 ouvrages sur la gastronomie et les vins

CUISINES D'ASIE

Cuisines of Asia

16h00 - 17h00 - Grande Bibliothèque du Village

Richard GILLET - Président Disciples Escoffier Asie

Soveasna SUN - Ambassade du Cambodge

Eka MONCARRÉ - Maison de l'Indonésie

Association des Vietnamiens de France

Yasu KAKEGAWA, Japon

CHEFFES DU MONDE

Women chefs of the World

17h00 - 18h00 - Grande Bibliothèque du Village

Fatéma HAL - Cheffe et auteur, Maroc

Mercedes AHUMADA - Cheffe, Mexique

Olivia DE SOUZA - Cheffe, Togo

Marie SORIA - Cheffe des Cuisines de Potel et Chabot, Disciples Escoffier International

Hélène PIETRINI - Directrice Générale, La Liste

TABLÉES CITOYENNES

20h00

LE PATIO OPÉRA



MUSÉE DE L'HOMME

Le Musée de l'Homme a pour vocation de présenter l'humanité dans sa diversité anthropologique et culturelle. Espace de débats, agora ouverte à tous, ce lieu privilégié permet d'aborder les grandes questions d'actualité des sciences de l'Homme. La gastronomie et plus largement la question de l'alimentation à l'échelle de la planète font partie intégrante des thématiques abordées par le Musée de l'Homme, dans une profondeur historique inégalée. Dans sa galerie permanente mais aussi à l'auditorium, dans l'atrium ou grâce aux ateliers pédagogiques, le visiteur profite de vastes lieux d'échanges et de vie.

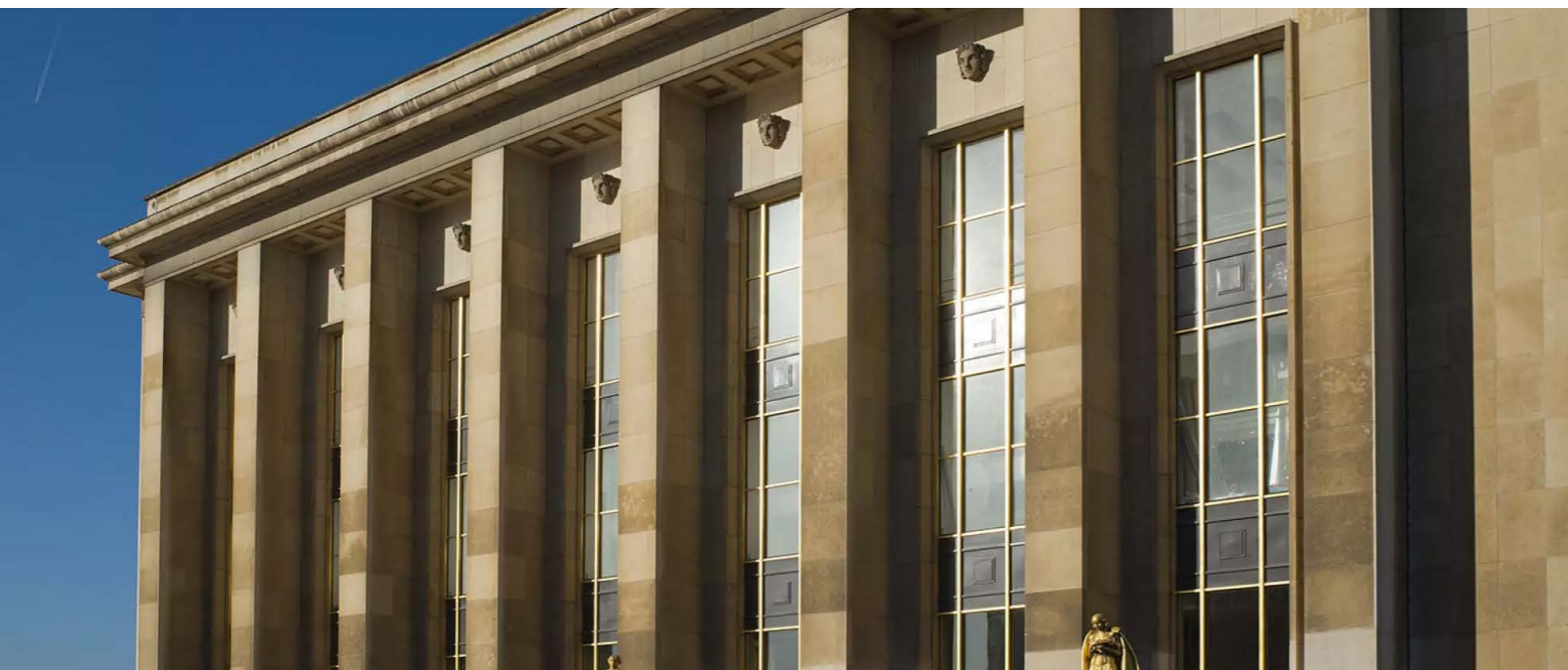
Inauguré en juin 1938, le Musée de l'Homme présente l'évolution de l'Homme et des sociétés, en croisant les approches biologiques, sociales et culturelles. Il est situé dans l'aile Passy du Palais de Chaillot (Paris 16e) dans un bâtiment construit à l'occasion de l'exposition universelle de 1937.

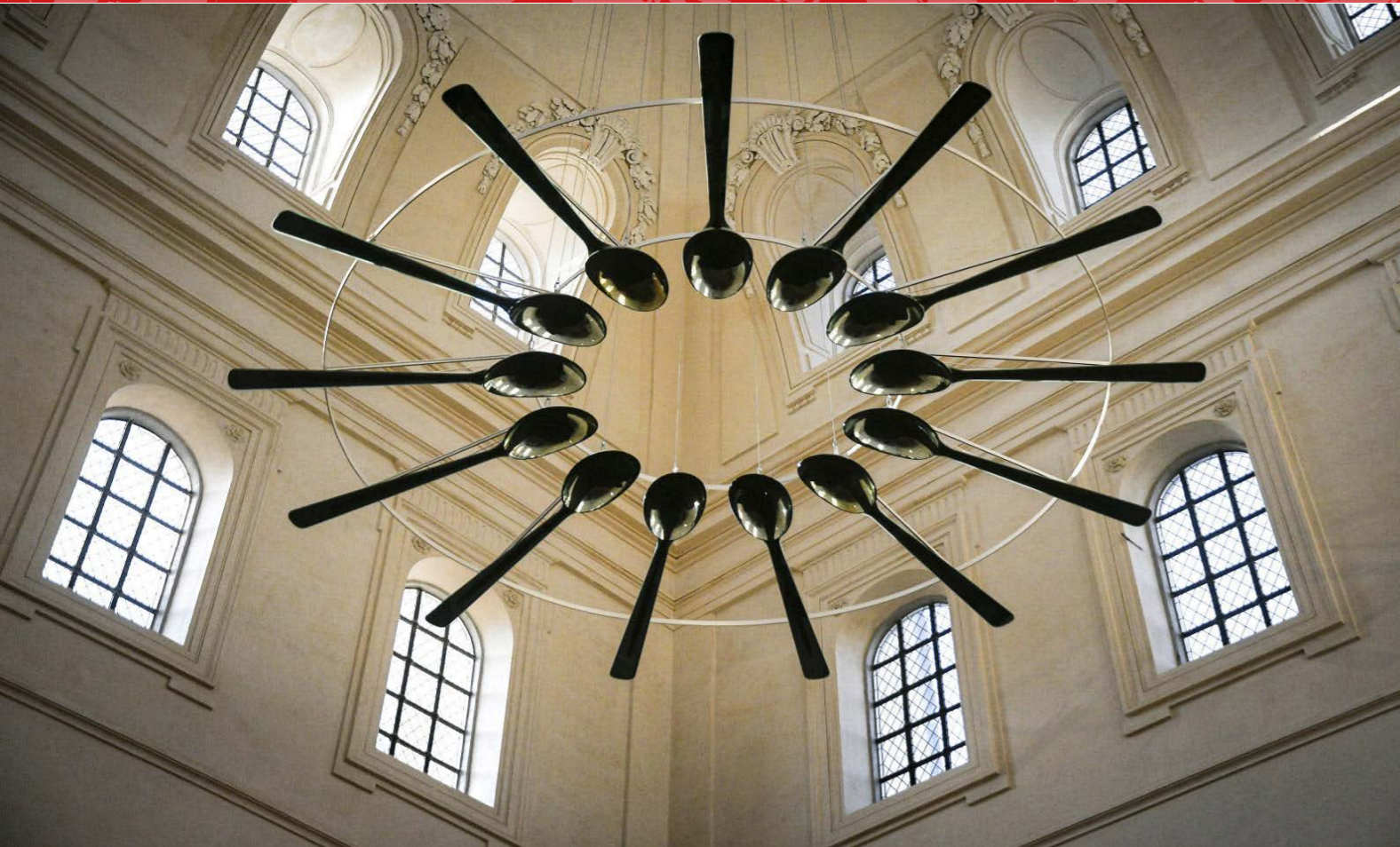
The Musée de l'Homme aims to present humanity in all its anthropological and cultural diversity. As a forum for debate and an agora open to all, it is the ideal place to tackle the major current issues in the human sciences. Gastronomy and, more broadly, the question of food on a global scale are an integral part of the themes addressed by the Musée de l'Homme, with an unrivalled historical depth. Not only in the permanent gallery, but also in the auditorium, the atrium and the educational workshops, visitors can enjoy a wide range of activities and exchanges.

Inaugurated in June 1938, the Musée de l'Homme presents the evolution of humankind and societies, combining biological, social and cultural approaches. It is located in the Passy wing of the Palais de Chaillot (Paris 16th arrondissement), in a building constructed for the 1937 World Fair..



MUSÉE DE L'HOMME





RÉSEAU DES CITÉS DE LA GASTRONOMIE

La France, riche de la diversité de ses agricultures, du foisonnement de ses cultures culinaires et de la vitalité de ses patrimoines gastronomiques, s'est doté de plusieurs équipements vivants dédiés aux cultures culinaires de France et du monde.

Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours ont uni leurs compétences et mis en commun leurs énergies pour inventer un outil original et performant de transmission et de mise en valeur de notre patrimoine gastronomique. Pour la première fois le patrimoine alimentaire est placé au cœur d'équipements culturels de premier ordre. L'émergence des Cités de la Gastronomie, ces nouveaux lieux de culture entièrement et pleinement consacrés aux patrimoines alimentaires, illustre l'attachement de la France à promouvoir une dimension essentielle de sa culture.

INTERNATIONAL CITIES OF GASTRONOMY

France, rich in the diversity of its agriculture, the abundance of its culinary cultures and the vitality of its gastronomic heritage, has created a number of living facilities dedicated to the culinary cultures of France and the world.

Dijon, Lyon, Paris-Rungis and Tours have joined forces and pooled their energies to invent an original and effective tool for transmitting and showcasing food culture. For the first time, food heritage has been placed at the heart of first-class cultural facilities. The emergence of the Cités de la Gastronomie, these new cultural venues entirely and fully dedicated to food heritage, illustrates France's commitment to promoting an essential dimension of its culture.





CONCOURS GASTRONOMIQUE 100% FÉMININ

la Cuillère d'Or

TROPHEE PATISSERIE
6 Nov. 24
Chocolate Academy™ - Hardricourt

TROPHEE CUISINE
7 Nov. 24
Equiphotel Paris - Porte de Versailles

2024

www.lacuilleredor.com

CHOCOLATE ACADEMY | BARRY | RUNGIS MARCHÉ INTERNATIONAL | LACTALIS | BRAGARD | Diversy | M.C.B.A. | DEGRENE | EQUIPHOTEL PARIS

LES CHEFS FRANCAIS

PÔLE ALMA

Pendant le Village International de la Gastronomie, la Cuisine des Chefs Français réunit les associations gastronomiques françaises, parmi lesquelles les Maîtres Cuisiniers de France, la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, les Cuisiniers de la République Française, l'Académie Culinaire de France, Eurotoques, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, l'Académie Nationale de Cuisine et l'Union Compagnonnique.

Véritable vitrine de la gastronomie de métropole et des outre-mers, chefs et associations proposeront des démonstrations autour des produits de nos régions, valoriseront notre patrimoine culinaire et l'excellence à la française.

Ce pôle sera également un lieu de rencontre et d'échanges entre des chefs reconnus et admirés avec la jeune génération de futurs professionnels des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Un espace conçu par Marie Sauce-Bourreau, experte en relations publiques et événementiel, fondatrice de la Cuillère d'Or - concours de la valorisation des talents féminins - et fondatrice du Trophée des Léopards - concours de valorisation des produits normands.





Alain FONTAINE

Président de Association Française des Maîtres Restaurateurs

Le Village de la Gastronomie est un événement majeur auquel L'Association Française des Maîtres Restaurateurs est fière et honorée de participer.

Aujourd'hui le monde change plus vite que nous le souhaiterions et pas toujours dans le bon sens. Il reste un élément intangible et vital qui peut encore fédérer cette humanité, c'est la nourriture. Elle ne se trouve malheureusement pas en même quantité et diversité autour de la planète.

Le Village de la Gastronomie à donc cette mission de dire haut et fort qu'il existe une gastronomie locale dans le monde entier, si la France en a fait un élément culturel, chaque pays à travers sa gastronomie met en avant des valeurs que nous connaissons bien à L'AFMR : Transmission, fait maison, produits frais et brut, proximité avec l'agriculture, savoir faire et pertinence du geste .

Le village de la Gastronomie n'est pas seulement une rencontre culinaire, c'est aussi une belle chaîne de passion et de paix à travers et grâce aux cuisines du monde.



Fabrice PROCHASSON

Président de l'Académie Culinaire de France »

« En 2023, L'Académie Culinaire de France fête ses 140 ans en France et sur les 5 continents sous la Présidence de Fabrice PROCHASSON élu pour un troisième mandat. L'Académie Culinaire est présente aux USA, Canada, Mexique, Caraïbes, Antilles Françaises, Japon, Corée, Thaïlande, Vietnam, Chine, Cambodge, Chili, PEROU, Colombie, Bolivie, Équateur, Argentine, Brésil, Uruguay, Cuba, Maroc, Australie, Luxembourg, Angleterre, Belgique, Allemagne, Suisse et nous ouvrirons prochainement une antenne en Italie . Le village international de la Gastronomie sera l'événement culinaire majeur de la rentrée qui accueillera plus de 50 pays. C'est tout naturellement que nous avons accepté et sommes fiers d'être partenaires. l'ACF et ses 1600 membres réaliseront des masters class les 8,9, 10 septembre avec nos academiciens de l'antenne Ile de France . Enzo Franceschelli dirigera plusieurs masters class avec nos chefs Bruno Ponticelli, Sylvain Davico, Jean Michel Chevreuil, Xavier Rousseau, Pascal Dayou, Philippe Talbot, Hubert Aviles, Nizam Nassif et bien d'autres . Nous serons accompagnés de Pierre HOFFLACK partenaire de poissons sauvages du Marais de Mazerolles. Nous vous attendons nombreux pour découvrir nos savoirs faire et les valeurs de notre association.



Thierry CHARRIER Romain BESSERON

Co-Présidents des Cuisiniers de la République Française

« Au-delà des pures satisfactions gastronomiques que les mets les plus fins procurent, la table, de par le bien-être qu'elle offre aux convives, le luxe dont on la pare, demeure la plus fidèle alliée pour s'assurer le succès des plus délicates négociations diplomatiques, « le meilleur auxiliaire d'un diplomate c'est le cuisinier »

Quand gastronomie rime avec diplomatie ! Si la rime n'est pas riche, elle est des plus fructueuses.

Auguste Escoffier en était convaincu.

Quant à Talleyrand il fut le premier à confirmer cette criante connivence.

L'alimentation change au grès de nos époques les enjeux économiques, sociaux et culturels, nous font basculer inexorablement vers une alimentation instantanée, ce que nous appelons la quick Food.

A nous donc de faire basculer cette tendance, avec pour objectif de remettre notre alimentation en avant, avec les apports conjoints de nos producteurs, artisans, pêcheurs, tous les acteurs de notre bien manger, pour que rayonne, enfin et toujours notre gastronomie.

MICHEL ROTH VIRGINIE BASSELOT

Présidents de Association Euro Toques France



En tant que coprésidents, nous sommes très heureux et fiers de pouvoir dire qu'Euro-Toques participe cette année à cette nouvelle édition du Village International de la Gastronomie pour faire valoir et défendre les produits emblématiques de notre pays. En effet, l'association Euro-Toques, créée par Paul BOCUSE et Pierre ROMÉYER en 1986, œuvre pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires de qualité et d'origine au sein de son réseau européen de chefs cuisiniers et auprès de la Commission à Bruxelles. Ce combat, ce « lobby du produit », nous le menons au nom de l'ensemble de la profession, et comme le disait monsieur Paul Bocuse, « Il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits ». Quel que soit leur pays, les chefs cuisiniers doivent avoir accès à une diversité de produits de qualité, frais et de saison à cuisiner dans leur établissement. Cette nouvelle édition du Village International de la Gastronomie, nous donnera une nouvelle fois l'occasion de mettre en avant le Produit et de rappeler à l'ensemble des visiteurs qu'il est au cœur de nos savoir-faire, au cœur de notre métier de cuisinier.

Merci à nos nombreux partenaires qui seront eux aussi présents et qui faciliteront la mise en œuvre des démonstrations prévues pendant ces 4 jours de fête, et bravo aux chefs qui prendront le temps de participer à cet événement à dimension diplomatique, culturelle et gastronomique !





Christian TÊTEDOIE

Président des Maîtres Cuisiniers de France

La diplomatie culinaire est redevenue à la mode ces dernières années sous l'impulsion de Laurent Fabius alors ministre des affaires étrangères français.

Pour autant, son histoire a parcouru les ans depuis bien longtemps et elle a fait son œuvre en toute discrétion prouvant ainsi son efficacité.

Aujourd'hui, comme c'est bien souvent le cas, tout le monde se l'approprie, et bien sûr nous n'allons pas nous en plaindre. A travers elle, c'est toute une profession qui est mise en lumière et le mérite de tous est enfin reconnu : serveurs, sommeliers, cuisiniers, pâtisseries mais aussi vigneron, éleveurs, producteurs, art de la table...etc.

Loin d'être une fin en soi, cette reconnaissance nous oblige et c'est en cela que l'évènement que l'évènement du Village International de la Gastronomie prend tout son sens. Il nous invite à la communion des savoirs, au partage des connaissances et de la réflexion. Il y a tant à faire pour engager tous les acteurs de nos métiers dans un projet d'avenir durable. Nous serons tous là pour ce grand rendez-vous et nous vous attendons nombreux pour faire de ce moment un instant d'innovation, de fondation et de fraternité.

L'ensemble des Maîtres Cuisiniers de France sera à vos côtés.

A bientôt



Jean-Marc MOMPACH

Président de l'Académie Nationale de Cuisine

En tant que Président de l'Académie Nationale de Cuisine et représentant nos membres en France comme à l'International, je vous confirme la joie et l'honneur de voir notre académie associée à cet événement qui présentera la plus riche carte gastronomique des saveurs du monde. La cuisine, les plats, les desserts sont autant d'expressions et de voyages gourmands, révélant à chaque dégustation, cultures, produits, techniques,

cuissons originales et créatives proposés par ces chefs aux multiples nationalités. Depuis 1977, transmettre, est la grande mission qui nous a été confiée par nos membres fondateurs, pour révéler auprès de la jeunesse cette passion qui nous anime tant. Les salons, les expositions, les concours sont autant d'occasions dans les pays où l'Académie Nationale de Cuisine est représentée pour concrétiser cela et favoriser le partage des savoir-faire. Le Village International de la Gastronomie participe assurément à cette ambition. Y rassembler les institutions gastronomiques au sein du pavillon France sera une occasion unique de fédérer des émotions culinaires.



Dominique SAFFRÉ

Président National de l'Union Compagnonnique



« Quand les organisateurs du village international de la gastronomie m'ont demandé de représenter mon association Compagnonnique si discrète habituellement par son action au sein d'une société ou le chef d'œuvre est prépondérant pour devenir Compagnon Cuisinier et des métiers de bouche, j'ai naturellement accepté. La gastronomie si souvent représentée

dans notre pays et à l'étranger par les Compagnons Cuisiniers devaient être présents avec les autres associations gastronomiques françaises et se font une joie de participer à cet événement de la rentrée des saveurs du monde qui fera honneur à l'ensemble des vestes blanches. Les Compagnons cuisiniers de L'Union Compagnonnique si souvent présents sur les concours culinaires de ces cinquante dernières années devaient se trouver dans ce lieu où la Gastronomie rimera avec transmission et démonstration des savoirs faire. La principale action des compagnons est d'accompagner des jeunes qui effectuent un Tour de France afin de leur donner un maximum de connaissances ds métiers et d'être des professionnels aguerris et hors pair. On y verra des jeunes qui travaillent dans les meilleurs restaurants de Paris et de province accompagnés par des Pays qui leurs donneront encore une fois leurs connaissances de leurs savoirs. Associer savoir faire et savoir être sont deux expressions qui représentent tant, à la fois le compagnonnage des traditions et le respect qu'éprouvent les jeunes du Tour de France par leur façon d'apprendre et d'écouter. Je ne pouvais pas finir mon sentiment d'appartenance de cette belle famille des Compagnons Cuisiniers sans nommer entre-autres les anciens qui nous ont précédé tel que Eugène herbodeau, Berry la Fidélité répondant à l'appel du grand Auguste Escoffier pour venir le rejoindre au Ritz Calton de Londres précédent le Compagnon Cuisinier Joël Robuchon, Poitevin la fidélité élu meilleur des cuisiniers du 20 ème siècle et en finissant par Alexandre Couillon, Vendéen la Créativité, seul 3 macarons Michelin pour l'année 2023 complétant une liste de Compagnons Cuisiniers de l'Union Compagnonnique.

Jean-François GIRARDIN

Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

La Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France est fière de prendre part à cet événement unique, vitrine de la variété des cuisines du monde et du terroir français. La gastronomie est souvent le moyen le plus concret de représenter l'identité d'une ville, d'une région ou d'un pays, elle est un langage universel capable, par les émotions qu'elle procure, d'instaurer une proximité et de fédérer. En tant que Meilleurs Ouvriers de France nous sommes constamment en quête de nouvelles techniques, d'aller à la rencontre de nouvelles saveurs et le Village International de la Gastronomie nous permet, par la richesse de ses stands, de voyager sur tous les continents.





LIEU DE RENCONTRE ET D'ÉCHANGE POUR PRODUIRE DES INITIATIVES CITOYENNES À IMPACT SUR SON TERRITOIRE

PROBLÉMATIQUES

- Les citoyens sont en perte de sens sur ce que manger veut dire et en perte de lien convivial pour faire société ensemble.
- Comment apprendre à manger bon pour la santé, bon pour faire société, bon pour la planète ?
- Comment exercer son pouvoir de citoyen et se réancrer dans le réel de son territoire ?

SOLUTIONS

Permettre à chacun de vivre une expérience nouvelle et singulière. Réunir des citoyens pour débattre en convivialité et initier des actions qui impactent leur territoire.

LA PROMESSE

- Passer un moment convivial avec des personnes que vous choisissez
- Déguster un repas créé spécialement pour l'occasion
- Echanger sur un thème qui impacte votre quotidien
- Faire émerger des propositions concrètes pour agir sur votre territoire

UNE TABLÉE CITOYENNE SE DÉROULE EN 3 TEMPS

ENTRÉE

APRENDRE CE QUE MANGER VEUT DIRE

à partir d'un Menu transparent qui : détaille l'origine des produits, les méthodes de production et la saisonnalité des plats met en avant les producteurs pour prendre conscience du plaisir et de la responsabilité de ce que l'on va manger

PLAT

PARTICIPER À UN DÉBAT CITOYEN

en devenant acteur de son territoire :

Présentation par un citoyen ou une organisation d'un projet citoyen issu de l'une des thématiques

- Appel des convives à leur contribution relationnelle (compétence, visibilité, influence)



DESSERT

BENEFICIER D'UNE MISE EN VALEUR LOCALE ET NATIONALE

Synthèse de la production de la Tablee

THÉMATIQUES ALIMENTAIRES AU CHOIX :

- Santé
- Culture
- Ecologie
- Social
- Education
- Economie
- Rayonnement





MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS

Le Marché International de Rungis joue un rôle prédominant au sein du Village, et ce depuis sa première édition en 2016. La présence des professionnels de l'écosystème Rungis est déterminante pour de nombreux pays, qui souhaitent échanger avec les grossistes et distributeurs français. Stéphane Layani, président du Marché International de Rungis et chairman de l'union mondiale des marchés de gros, est naturellement le président d'honneur du Village depuis 2016.

RUNGIS INTERNATIONAL MARKET

Rungis International Market has played a predominant role in the Village since its first edition in 2016. The presence of professionals from the Rungis ecosystem is decisive for many countries wishing to trade with French wholesalers and distributors. Stéphane Layani, President of Rungis International Market and Chairman of the World Union of Wholesale Markets, has been the Village's Honorary President since 2016.

UNION MONDIALE DES MARCHÉS DE GROS

L'Union mondiale des marchés de gros (WUWM) est un réseau international d'organisations de produits alimentaires frais. 150 grossistes et 30 détaillants et marchés de rue du monde entier dirigent les efforts internationaux visant à assurer la sécurité alimentaire ainsi qu'une alimentation saine, garantie et accessible à tous. Leur objectif est de veiller à ce que les populations du monde entier aient facilement accès à une alimentation saine et de qualité grâce à un système alimentaire bien organisé, sûr et durable. Avec 217 membres, WUWM travaille dans plus de 42 pays dans le monde, couvrant les 5 continents.

WORLD UNION OF WHOLESALE MARKETS

The World Union of Wholesale Markets (WUWM) is an international network of fresh food and products organizations. 150 wholesalers and 30 retailers and street markets from around the world lead international efforts to ensure food security as well as healthy, guaranteed and accessible diets for everyone. Their goal is to make sure that people around the world have easy access to high-quality, healthy diets through a well-organized, safe and sustainable food system. With 217 members, WUWM works in over 42 countries worldwide, covering 5 continents.

ESPACE AUGUSTE ESCOFFIER

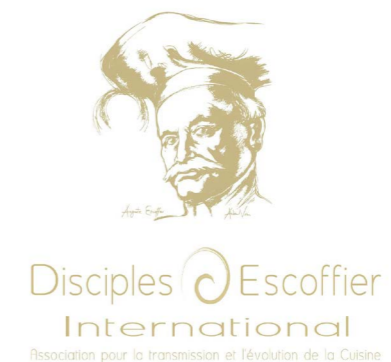
Peu d'hommes dans l'histoire de la cuisine ont marqué aussi profondément une profession, tant sur la durée, l'exemplarité de leur carrière, que par les transformations et les innovations qu'ils ont su apporter. Si de nos jours les goûts ont évolué, en même temps que les ustensiles de cuisine, les méthodes de cuisson et de conservation et la structure des menus, dans un monde où se sont installées de nouvelles techniques, les règles de cuisine et l'organisation du travail demeurent quant à elles identiques à celles qu'Auguste Escoffier créa à son époque.

Pendant le Forum de France de l'Alimentation, l'Espace Escoffier réunira les Disciples Escoffier International et la Fondation Auguste Escoffier / Musée Escoffier de l'Art Culinaire autour d'une exposition, une table ronde et un espace de rencontres doté d'un riche programme de démonstrations grâce aux plus de 100 disciples venus du monde entier.

AUGUSTE ESCOFFIER PAVILION

Few men in the history of cooking have had such a profound impact on the profession, both in terms of the length and exemplary nature of their careers, and in terms of the changes and innovations they have brought about. While today's tastes have evolved, as have cooking utensils, cooking and preserving methods and the structure of menus, in a world where new techniques have become established, the rules of cooking and the organisation of work remain identical to those created by Auguste Escoffier in his day.

During the Forum de France de l'Alimentation, the Espace Escoffier will bring together the Disciples Escoffier International and the Fondation Auguste Escoffier / Musée Escoffier de l'Art Culinaire around an exhibition, a round table and a pavilion with a rich programme of cooking shows by over 100 disciples from all over the world.



*E. Schneider
Zürich I.*

INTERBEV ÎLE-DE-FRANCE



www.interbevidf.fr

INTERBEV ÎLE-DE-FRANCE est le comité régional d'INTERBEV, l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière française de l'élevage et des viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur, qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.

Afin de mieux intégrer les attentes de la société, les professionnels de cette filière se sont rassemblés autour d'une démarche de responsabilité sociétale, labellisée par l'AFNOR « engagé RSE confirmé » de niveau 3 sur 4 en juin 2018 : le « Pacte sociétal », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale, de juste rémunération des acteurs de la filière et d'attractivité de ses métiers au service d'une alimentation raisonnée et de qualité. Aujourd'hui, cette démarche qui engage la filière dans la promesse responsable et durable « Aimez la viande, mangez-en mieux. », est portée par une campagne de communication collective du même nom, signée « Naturellement Flexitariens ».

INTERBEV ÎLE-DE-FRANCE is the regional committee of INTERBEV, is the Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, founded in 1979 on the initiative of organizations representing the French livestock and meat sectors. It reflects the desire of professionals in the beef, sheep, horse and goat sectors to offer consumers healthy, high-quality products that are identified throughout the chain. It federates and promotes the common interests of livestock farming and the craft, industrial and commercial activities in this sector, which is one of our region's leading economic activities.

In order to better integrate society's expectations, the industry's professionals have rallied around a societal responsibility initiative, awarded the AFNOR « confirmed CSR commitment » label (level 3 out of 4) in June 2018: the « Societal Pact », which aims to better collectively meet the challenges in terms of the environment, animal protection, fair remuneration for the industry's players and the attractiveness of its professions in the service of reasoned, quality food. Today, this approach, which commits the industry to the responsible and sustainable promise « Love meat, eat it better », is supported by a collective commu-



#PacteSociétal
#PlanDeFilière

AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.

Une filière engagée,
responsable et durable.



LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE EN ÎLE-DE-FRANCE

ÉLEVAGE BOVIN / OVIN / CAPRIN

178 éleveurs bovins dont 109 éleveurs
bovins viande
25 300 bovins dont 50% de bovins
viande et 50% de bovins lait
60 éleveurs ovins
30 éleveurs caprins
10 400 brebis et 4 400 chèvres

3 MARQUES

« Nos bovins d'Île-de-France »
« L'Agneau des Bergers
d'Île-de-France »
« Le Porc Francilien »

MISE EN MARCHÉ

1 Marché d'Intérêt National à Rungis
comprenant
1 pavillon de Viandes
1 pavillon de la Triperie
1 pavillon du Porc
qui emploient 1 435 salariés

TRANSFORMATION

4 abattoirs

COMMERCIALISATION

3 500 boucheries et triperies artisa-
nales
2 400 grandes surfaces alimentaires
dont 1 600 supermarchés,
employant environ 19 000 bouchers,
soit 3% du total des emplois en
grande distribution
8 000 sites dédiés à la préparation de
repas
630 millions de repas par an
4% des repas consommés en restau-
ration scolaire

Programme d'INTERBEV ÎLE-DE-FRANCE
au Village International de la Gastronomie et au Forum de France de l'Alimentation

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE 2023 - 6^e ÉDITION
FORUM DE FRANCE DE L'ALIMENTATION



7 SEPTEMBRE - Auditorium du Musée de l'Homme

L'OMNIVORE DU XXI^e SIÈCLE

13h30 - 14h30

- Valérie LACROUTE** - Vice-présidente du conseil régional d'Île-de-France, Chargée de l'Agriculture et de l'Alimentation
- Edouard BERGEON** - Réalisateur, fondateur de la chaîne AuNormdeLaTerre.tv
- Philippe MAUGUIN** - Président, INRAE - Institut National de la Recherche pour l'Agriculture
- Philippe LEGRAND** - Professeur, Agrocampus-INSERM de Rennes, NuMeCan
- David TOURTE** - Producteur et éleveur - Ferme du Fourchet
- Christophe LAVELLE** - chercheur - Musée de l'Homme, Muséum National d'Histoire Naturelle

Auditorium du Musée de l'Homme - 17 Pl. du Trocadéro et du 11 Novembre, 75116 Paris

Village international de la Gastronomie - 7-10 septembre 2023 - Pont d'Iéna-Pont d'Alma - 75007 Paris

Une thématique sur le stand d'INTERBEV IDF chaque jour :

- 1^{er} jour : Le Flexitarien, l'Omnivore du 21^{ème} siècle
- 2^{ème} jour : La force du collectif d'une filière : le pack d'avant : éleveur, grossiste, boucher et restaurateur » pour donner au client la meilleure expérience collective et gustative
- 3^{ème} jour : Le Bien Manger
- 4^{ème} jour : Comment bien déguster une recette flexitarienne

Permanence pour rencontrer et échanger avec :

- Des Professionnels de la filière** : éleveur, grossiste, artisan boucher, chef boucher, restaurateur et formateur.
- Des jeunes en formation** : Ecole Hôtelière de Paris Lycée Jean Drouant, Ecole Professionnelle de la Boucherie de Paris, CFA de Versailles, Lycée Agricole Bougainville de Brie-Comte-Robert.

Chaque jour des dégustations de recettes flexitariennes avec de la viande Label Rouge de proximité :

Recettes préparées par Karil Lopez, Chef cuisinier formateur au Lycée Jean Drouant

1 recette chaque jour :

Viande de bœuf Label Rouge issue de l'élevage de Pierre-Baptiste Néré, éleveur bovin francilien à Houdan (Yvelines)

Horaires de dégustations :

11h00-12h00 ; 12h30-13h30 ; 14h15-15h15 ; 15h45-16h15 ; 17h00-17h30 ; 18h00-18h30.

1er jour : « PAD THAÏ au bœuf, radis et oignons frits »



3ème jour : « Brochette colorée, bœuf, lentilles corail »



Conseils nutrition

en présence de diététiciennes Patricia Poignet, Dominique Amar-Sotto, diététiciennes

Livrets recettes offerts :

- « Le Flexi sportif »,
- « Les Recettes du Flexitarien »,
- « La Flexi Nutrition »

4ème jour : « Jarret de bœuf braisé, fondu de poireaux et crumble »





Karil Lopez, Chef cuisinier formateur
au Lycée Jean Drouant

2ème jour : « Bœuf aux carottes »

Des partenariats avec les associations culinaires qui réaliseront des recettes sur leurs stands avec la viande de bœuf Label Rouge et produits tripiers :

- Euro-Toques
- Disciples d'Escoffier
- Les Enfants cuisinent

Découvrez nos vidéos des métiers

Vidéos des métiers de la filière avec des professionnels franciliens à voir sur le stand
Rencontre le 7 septembre avec Christophe Deplanche (grossiste), Margo Harley (Restauratrice) ; le 9 septembre avec Lise Arbadji (Formatrice Ecole de Boucherie), tous protagonistes de la série des vidéos des métiers de la chaîne YouTube Interbev Île-de-France, à voir sur « INTERBEV Île-de-France »

Jeu concours :

à Gagner « un coffret gastronomique » chaque jour
Venez nous voir sur le stand, flashez le QRCode sur place
Tirage au sort fin de journée

Jeu Questions/Réponses animé par Christophe Allouche pour gagner de nombreux cadeaux.

Suivez nos comptes @InterbevIDF sur les réseaux sociaux : Instagram, twitter, linkedIn



**AIMEZ LA VIANDE,
MANGEZ-EN MIEUX.**
naturellement-flexitariens.fr

interbev.fr



SCANNEZ LE QR CODE POUR
GAGNER UN COFFRET GASTRONOMIQUE
PAR JOUR !



POUR GASTRONOMES AMATEURS

TIRAGE AU SORT EN FIN D'APRÈS-MIDI



INTERFEL



Pour la première fois INTERFEL, l'interprofession des fruits et légumes frais, participe au Village International de la Gastronomie du 7 au 10 Septembre à Paris.

Créée en 1976, INTERFEL rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais français. Toutes les fonctions sont représentées : production, coopération, expédition, importation, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective). Organisme de droit et d'initiative privés, INTERFEL est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'OCM (Organisation commune de marché).

Un des enjeux principaux est de **valoriser notre filière française** et ses métiers, ainsi que d'encourager la consommation de fruits et légumes frais.

Pendant 4 jours, nous serons présents sous un magnifique chapiteau habillé aux couleurs de notre campagne à succès « **Jamais Trop** ».

Un ton décomplexé, avec une signature généreuse « Jamais Trop » et des fruits et légumes stars de la **diversité** et du **plaisir illimité**, une campagne colorée et gourmande. Les fruits et légumes frais s'affirment **sans complexe**, sans exception de goûts, de préférences ou de régimes alimentaires.

La diversité et la gourmandise des fruits et légumes n'a pas de limites !

Vous pouvez nous retrouver au Village au sein de la zone France, sur les quais de Seine.

Tout au long de l'évènement, nos diététiciennes sensibiliseront le grand public et vous feront **re(découvrir) les fruits et légumes frais** au travers d'animations sensorielles et gustatives.

Nous proposerons également de nombreux **jeux interactifs** afin de familiariser les visiteurs avec nos fruits et légumes français.

Chaque jour, nous proposerons des **recettes fraîches et savoureuses** qui feront voyager nos papilles à travers les cuisines du monde. Réalisées par un chef professionnel, notre menu ne sera Jamais Trop Gastronomes !

For the first time, INTERFEL, the French fresh fruit and vegetable trade association, is taking part in the Village International de la Gastronomie from September 7 to 10 in Paris. Created in 1976, INTERFEL brings together all the trades in the French fresh fruit and vegetable sector. All functions are represented: production, cooperation, shipping, import, export, wholesale and distribution (supermarkets, specialist retailers and catering). A private-sector organization, INTERFEL is recognized as a national agricultural interprofessional association by French rural law, and by the European Union since November 21, 1996, within the framework of the CMO (Common Market Organization). One of our main aims is to promote our French industry and its professions, and to encourage the consumption of fresh fruit and vegetables. For 4 days, we will be present under a magnificent big top dressed in the colors of our successful «Jamais Trop» campaign. A no-holds-barred tone, with a generous «Jamais Trop» signature and fruit and vegetable stars of diversity and unlimited pleasure, a colorful, gourmet campaign. Fresh fruit and vegetables are unashamedly assertive, with no exceptions for tastes, preferences or diets. The diversity and indulgence of fruit and vegetables knows no bounds! You can find us at the Village in the France zone, on the quays of the Seine. Throughout the event,

Une présence pétillante de saveurs ...

Jeudi 07 : Jamais Trop Savoureux !

- ☐ Pic pommes, poitrine de volaille et moutarde de Meaux
- ☐ Ananas Victoria rôti crème épaisse et éclat de caramel
- ☐ Tartelette minute, poires, kiwi canard fumé et chèvre

Vendredi 08 : Exploration des délices d'Asie

- ☐ Mini bobun prunes et kiwi crevettes, condiment ciboulette
- ☐ Shop suey fruit et légumes
- ☐ Tataki de pommes laque mile soja et sésame

Samedi 09 : Rencontre ensoleillée avec la Méditerranée

- ☐ Comme un taboulé, quinoa poires Qtee
- ☐ Dés de melon rôti au miel pointe de Zataar
- ☐ Fromage blanc, mile et fruits sec, dips de fruits frais

Dimanche 10 : Découverte acidulée de l'Amérique du sud

- ☐ Wrap ananas coriandre
- ☐ Ceviche kiwi et pommes

Retrouvez nos actualités via nos réseaux :

[INTERFEL](#)

[Les fruits et légumes frais](#)





Nous sommes heureux de participer à ce formidable évènement du Village International de la Gastronomie et de la Diplomatie « le soft power » à la française sous l'égide du président de la République. Notre interprofession est fondamentalement engagée sur le bien manger pour tous autour des produits frais et de la gastronomie. Internationale par nature nous défendons prioritairement les fruits et légumes frais de nos terroirs et nous en acceptons d'autant mieux en complément ceux des autres pays.



GASPACHO POMME CAROTTES

Préparation : 20 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients :

3 pommes

5 carottes

1 branche céleri branche

1 citron

1 cébette

1 CC de gingembre

2 CS huile d'olive

Cerfeuil frais

Ricotta

Déroulé :

Laver et éplucher la branche de céleri, les carottes et les pommes.

Les couper grossièrement. Dans une centrifugeuse, verser les carottes, le céleri branche, les pommes, le jus du citron et le gingembre.

Bien mixer jusqu'à ce que le mélange soit homogène et ajouter l'huile d'olive. Ajouter un peu d'eau si le gaspacho est trop épais et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Verser dans des verres ou des bols et parsemer de tiges de cerfeuil frais, de cébette émincée et de ricotta émiettée.



ROULEAUX DE PRIN- TEMPS AUX LÉGUMES

concombre
1/2 chou rouge
4 carottes
75g vermicelles de riz
1/2 bouquet de menthe ou de co-
riandre
50g de cacahuètes non salées
1 paquet de feuilles de riz
1 sauce cacahuète ou nuoc mam
Déroulé :
Nettoyer, éplucher le concombre
et le couper en bâtonnets très fins.
Réserver dans un bol. Faire
de même pour les carottes et réser-
ver dans un second bol. Rincer le
chou rouge, le trancher et
couper de fines lanières. Réserver
dans un dernier bol.
Faire cuire les vermicelles de riz
selon les indications du paquet et
réserver. Hacher les
cacahuètes grossièrement au cou-
teau. Rincer et sécher les feuilles de
menthe.
Rassembler tous les ingrédients au-
tour d'une planche à découper : les
bols de légumes, les
vermicelles de riz, les cacahuètes, les
feuilles de menthe.
Remplir un plat d'eau chaude assez
grand pour y tremper les galettes de
riz.
Tremper complètement une galette
dans l'eau chaude pendant quelques
secondes jusqu'à ce
qu'elle ramollisse très légèrement.
Égoutter et déposer la galette bien à
plat sur la planche.
À 3 cm du bord de la galette, dépo-



JAMAIS TROP
OUVERT



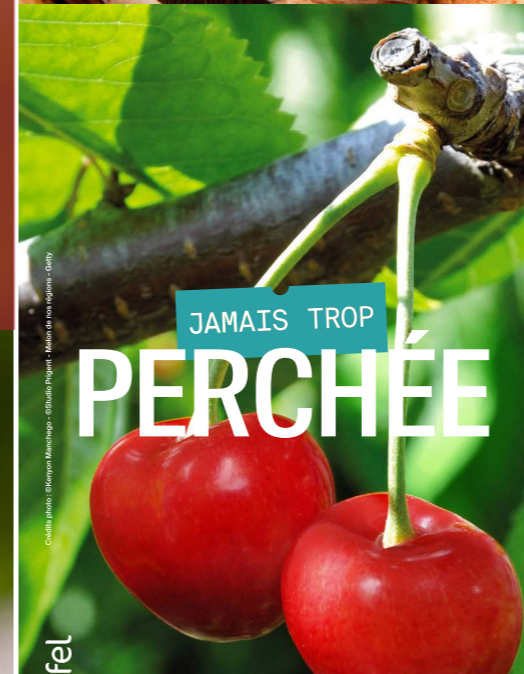
JAMAIS TROP
POILUE



JAMAIS TROP
EXCENTRIQUE



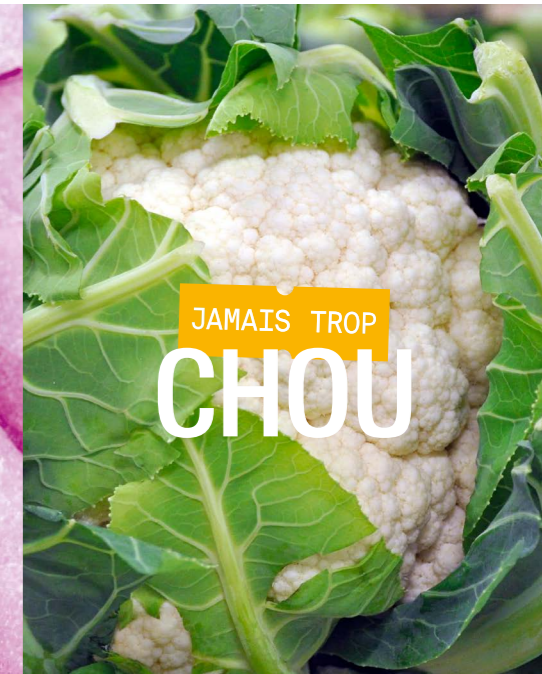
JAMAIS TROP
PARISIEN



JAMAIS TROP
PERCHÉE



JAMAIS TROP
PIQUANTE



JAMAIS TROP
CHOU

**Les fruits et
Légumes Frais**

C'est JAMAIS TROP

FÉDÉRATION DES CONFRÉRIES DES RÉGIONS DE FRANCE

La Fédération des Confréries des Régions de France a pour but de promouvoir les actions de ses membres pour la mise en valeur de la vigne, du vin et des produits du terroir en général, ainsi que la sauvegarde des cultures locales et de l'artisanat régional.

Elle regroupe des associations, Confréries et autres groupements locaux, qui partagent les buts de la FCRF pour promouvoir et protéger :

- Les produits régionaux de qualité,
- Les partenaires de l'alimentation de qualité,
- Les traditions gastronomiques et culturelles et les patrimoines des Régions Françaises,
- Les activités liées aux arts de la table, les savoir-faire artisanaux, les traditions et les coutumes locales.

The purpose of the Fédération des Confréries des Régions de France is to promote the activities of its members to enhance the value of vines, wine and local products in general, and to safeguard local cultures and regional crafts.

It brings together associations, confraternities and other local groups that share the FCRF's aims of promoting and protecting:

- Quality regional products,
- Quality food partners,
- Gastronomic and cultural traditions and heritage of the French regions,
- Activities linked to the arts of the table, craft skills, local traditions and customs.





LES ENFANTS CUISINENT



L'association « **Les Enfants Cuisinent** est fondée en 2011 par **Olivier Chaput**, (chef de cuisine, expert de l'alimentation des enfants) ? a pour mission de sensibiliser TOUS les enfants, où qu'ils soient, à une alimentation durable en leur transmettant le plaisir de cuisiner afin de manger BON et de manger BIEN.

En leur offrant les clés d'une bonne alimentation, nous souhaitons qu'ils deviennent des consommateurs, acteur de leur santé d'adulte.

Nous profitons des ateliers de cuisine pour les sensibiliser sur toute la chaîne alimentaire, du choix du produit...à sa complète utilisation.

« Il est évident que l'adulte a un rôle à jouer, aussi il me semble nécessaire que les métiers de bouche et les différents producteurs viennent en renfort pour transmettre leurs connaissances et leurs savoir-faire. Afin de créer un cercle vertueux pour l'alimentation des enfants. Proposer des ateliers à l'école, mais aussi dans toutes structures accueillant des enfants, me semble primordial pour inculquer les bonnes valeurs et habitudes alimentaires aux plus jeunes.

Agir en soutien avec ces établissements afin que nos enfants puissent avoir les connaissances nécessaires pour leur avenir et se nourrir sainement est essentiel pour faire des futurs adultes en bonne santé. » Olivier Chaput



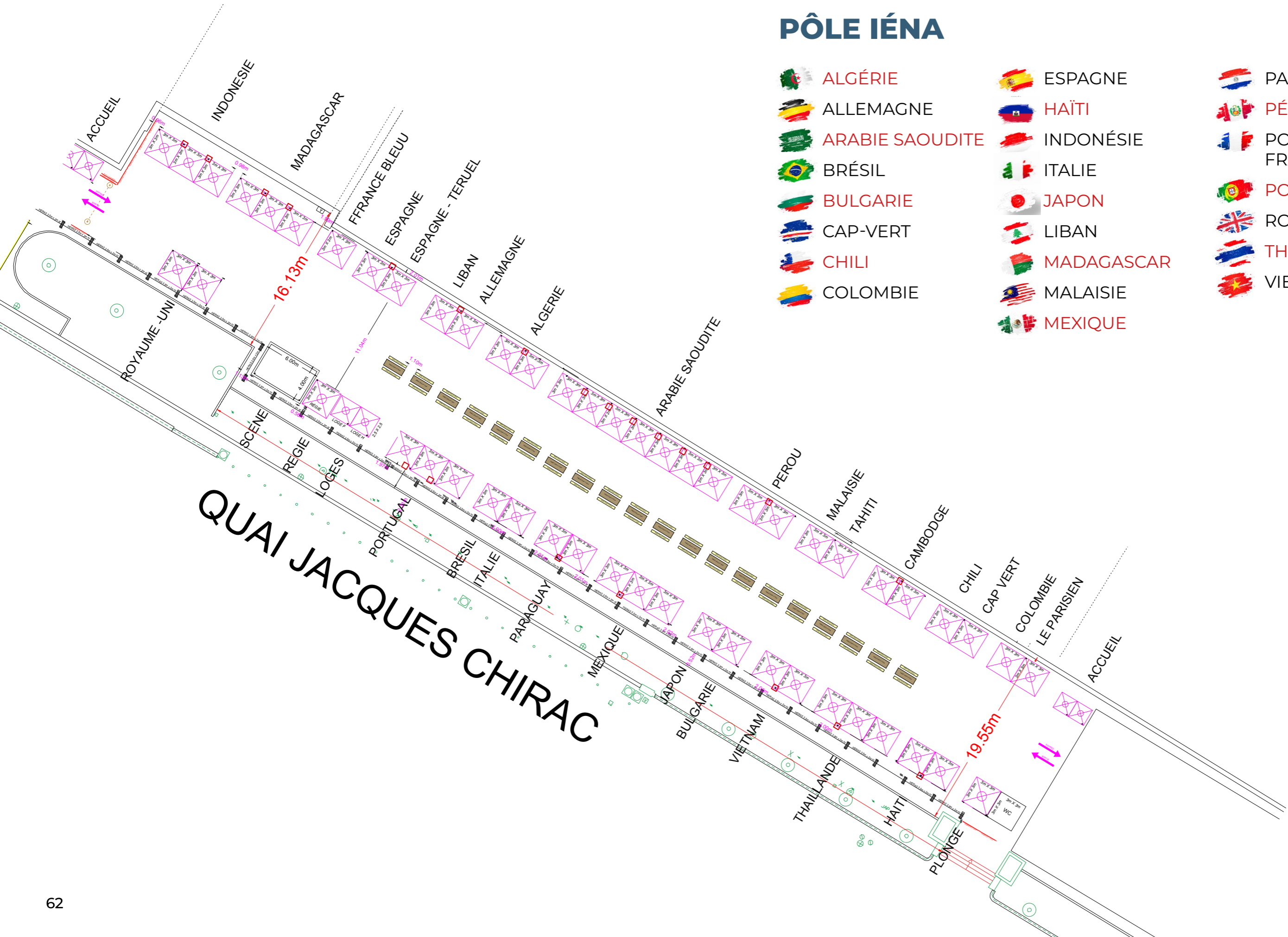
EXPOSANTS

PÔLE IÉNA
PÔLE BRANLY
PÔLE ALMA

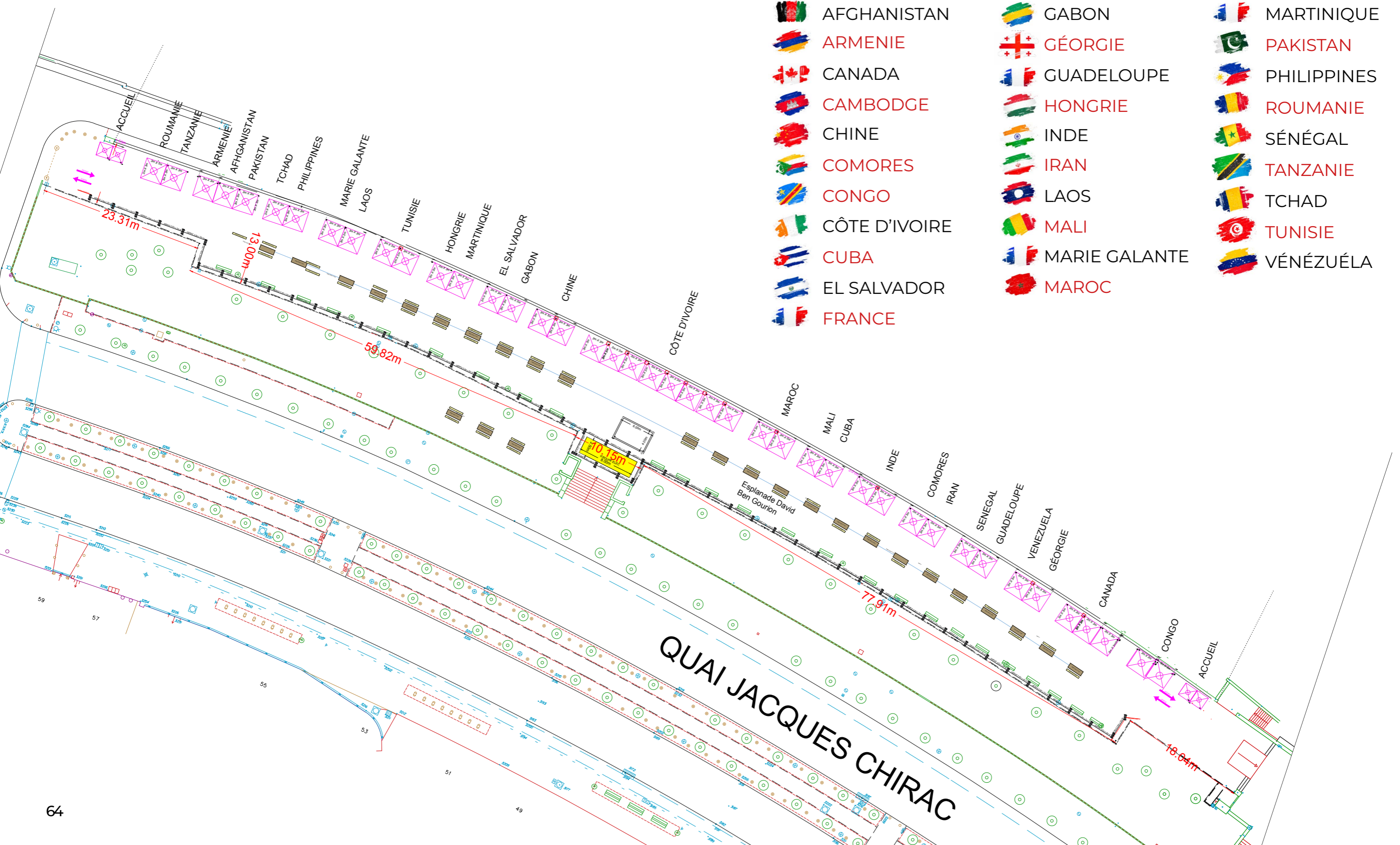


PÔLE IÉNA

- | | | |
|---|--|---|
|  ALGÉRIE |  ESPAGNE |  PARAGUAY |
|  ALLEMAGNE |  HAÏTI |  PÉROU |
|  ARABIE SAOUDITE |  INDONÉSIE |  POLYNÉSIE FRANÇAISE |
|  BRÉSIL |  ITALIE |  PORTUGAL |
|  BULGARIE |  JAPON |  ROYAUME UNI |
|  CAP-VERT |  LIBAN |  THAÏLANDE |
|  CHILI |  MADAGASCAR |  VIET NAM |
|  COLOMBIE |  MALAISIE | |
| |  MEXIQUE | |



PÔLE BRANLY



- | | | | | | |
|--|---------------|--|---------------|--|-------------|
| | AFGHANISTAN | | GABON | | MARTINIQUE |
| | ARMENIE | | GÉORGIE | | PAKISTAN |
| | CANADA | | GUADELOUPE | | PHILIPPINES |
| | CAMBODGE | | HONGRIE | | ROUMANIE |
| | CHINE | | INDE | | SÉNÉGAL |
| | COMORES | | IRAN | | TANZANIE |
| | CONGO | | LAOS | | TCHAD |
| | CÔTE D'IVOIRE | | MALI | | TUNISIE |
| | CUBA | | MARIE GALANTE | | VÉNÉZUÉLA |
| | EL SALVADOR | | MAROC | | |
| | FRANCE | | | | |

 **PÔLE ALMA**

MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS

ESCOFFIER

LES ENFANTS CUISINENT

CITÉS DE LA GASTRONOMIE

MISSION FRANCAISE DU PATRIMOINE
ET DES CULTURES ALIMENTAIRES

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE - LYON

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE
ET DU VIN - DIJON

INTERFEL

INTERBEV ILE-DE-FRANCE

ASSOCIATIONS DES CHEFS FRANÇAIS

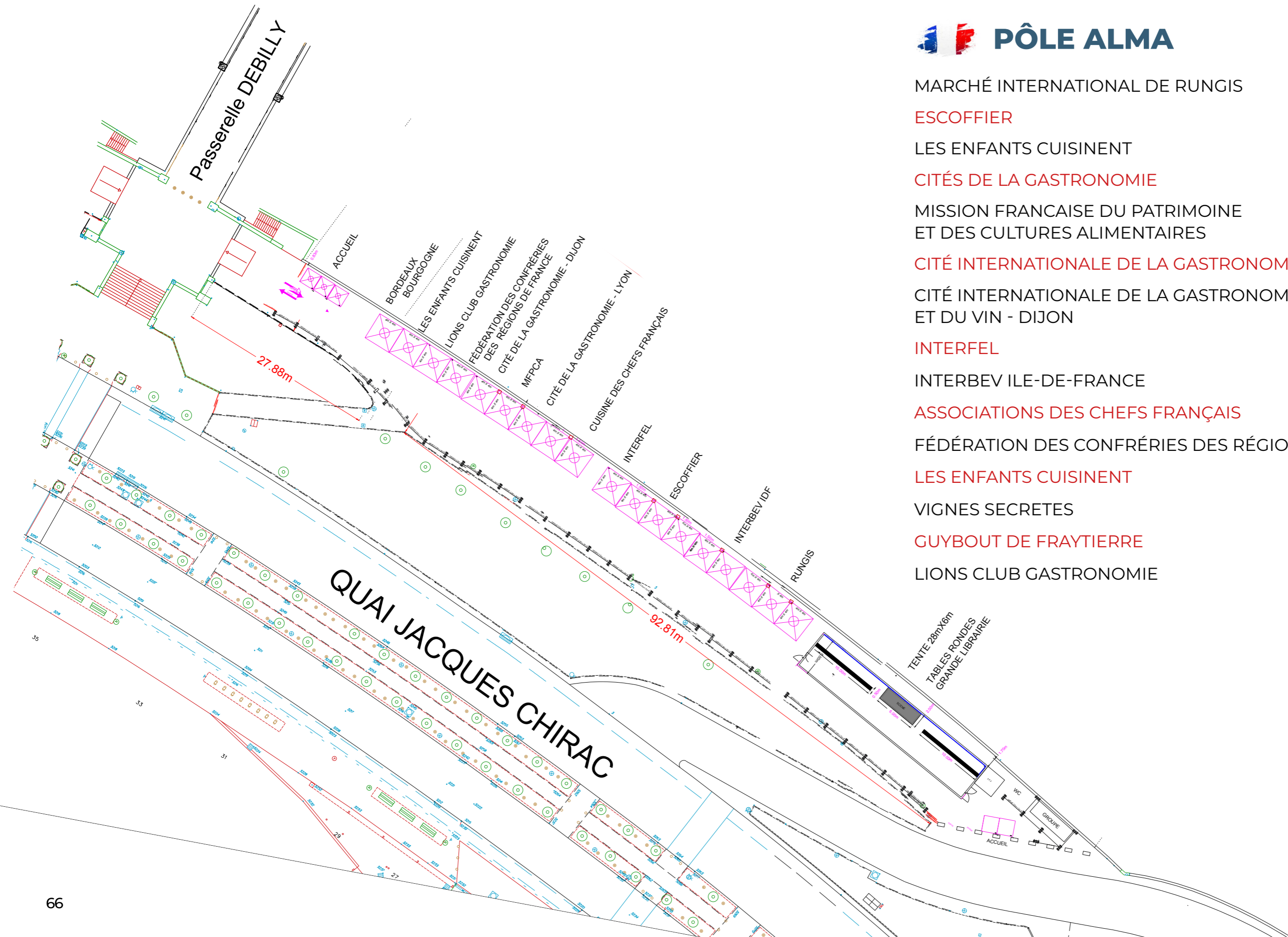
FÉDÉRATION DES CONFRÉRIES DES RÉGIONS DE FRANCE

LES ENFANTS CUISINENT

VIGNES SECRETES

GUYBOUT DE FRAYTIERRE

LIONS CLUB GASTRONOMIE





CÔTE D'IVOIRE
SAMEDI 9 SEPTEMBRE
PAYS À L'HONNEUR



CÔTE D'IVOIRE

PAYS À L'HONNEUR - SAMEDI 9 SEPTEMBRE

Ambassade de Côte d'Ivoire en France

france.diplomatie.gouv.ci

La Côte d'Ivoire est l'un des plus grands producteurs de cacao au monde, et cultive également des cafés de très grande qualité. Sa cuisine est basée sur les tubercules, les céréales, le porc, le poulet, les fruits de mer, le poisson, les fruits frais, les légumes et les épices. Le manioc et les bananes plantain sont deux de ses ingrédients phares, tout comme la pâte de maïs appelée aitiu, utilisée pour préparer des boulettes, sans oublier l'importance des arachides dans de nombreux plats. L'attiéké, élaboré à partir de manioc râpé, est très similaire en goût et en consistance au couscous. Autre préparation incontournable, l'alloco, une banane plantain mûre et frite, épicée avec une sauce piquante faite d'oignons et de piment, peut être mangé seul comme collation ou souvent avec un œuf dur, ainsi que comme plat d'accompagnement.

Poissons et poulets grillés, pintades préparées en poulet bicyclette, thon, sardines, crevettes et bonite, le célèbre mafé, le kedjenou, d'imposants escargots, le fofou, les boissons emblématiques telles le bangui et le gnamankoudji... la Côte d'Ivoire regorge de spécialités savoureuses et diverses, souvent servies dans des maquis, qui, en plus d'une fonction de restauration, assurent une fonction sociale, devenant lieu de rencontre, de débat et d'échange.

Côte d'Ivoire is one of the world's largest producers of cocoa, and also grows very high quality coffee. Its cuisine is based on tubers, cereals, pork, chicken, seafood, fish, fresh fruits, vegetables and spices. Cassava and plantains are two of its key ingredients, as is the corn paste called aitiu, which is used to make dumplings, and peanuts are an important ingredient in many dishes. Attieke, made from grated cassava, is very similar in taste and consistency to couscous. Another essential preparation is alloco, a ripe, fried plantain spiced with a hot sauce made from onions and chili, which can be eaten alone as a snack or often with a hard-boiled egg, as well as a side dish.

Grilled fish and chicken, guinea fowl prepared as bicycle chicken, tuna, sardines, shrimp and bonito, the famous mafé, kedjenou, large snails, fofou, the emblematic drinks such as bangui and Gnamankoudji. ... Côte d'Ivoire is full of tasty and diverse specialties, often served in maquis, which, in addition to a catering function, also ensure a social function, becoming a place of meeting, debate and exchange.





Le Conseil du Café-Cacao

Le Conseil de Régulation, de Stabilisation et de Développement de la Filière Café-Cacao

AMÉLIORER LE TAUX DE TRANSFORMATION POUR UNE VALEUR AJOUTÉE



CAFÉ

CAPACITÉ DE TRANSFORMATION

13 263 tonnes campagne 2017-2018
 16 975 tonnes campagne 2020- 2021
 32 torrificateurs identifiés en 2022

CACAO

CAPACITÉ DE BROYAGE

706 000 tonnes en 2017
 880 000 tonnes en 2021
 980 000 tonnes d'ici fin 2022

Le Conseil du Café-Cacao au Service des Producteurs

Le Conseil du Café-Cacao

Immeuble Caistab, Plateau 23^{ème} étage - Tél. : (+225) 2720256969 / 2720256970 - Fax : (+225) 2720218330
17 bp 797 Abidjan 17 (Côte d'Ivoire) - info@conseilcafecacao.ci - www.conseilcafecacao.ci



Le Conseil du Coton et de l'Anacarde

Le Conseil de Régulation, de Suivi et de Développement des Filières Coton et Anacarde

CONSEIL DU COTON ET DE L'ANACARDE



RÉGULER



SUIVRE



DÉVELOPPER

Pour un développement durable des filières coton et anacarde

Siège : Abidjan-Plateau, Immeuble CAISTAB, 15^{ème} étage

Tél : +225 20 20 70 30 / 22 52 75 80

Fax : +225 22 52 75 85

E-mail : conseilcotonanacarde@conseilcotonanacarde.ci Site web : www.conseilcotonanacarde.ci



Le Conseil du Coton et de l'Anacarde

Le Conseil de Régulation, de Suivi et de Développement des Filières Coton et Anacarde

CÔTE D'IVOIRE

1^{er} PRODUCTEUR ET EXPORTATEUR
MONDIAL DE NOIX DE CAJOU



Savourez le bon
goût des Produits dérivés
de l'Anacarde !



Le Conseil du Coton et de l'Anacarde

Le Conseil de Régulation, de Suivi et de Développement des Filières Coton et Anacarde

SAVOUREZ LE BON GOÛT DES PRODUITS DÉRIVÉS DE L'ANACARDE



Une ressource infinie et sûre !



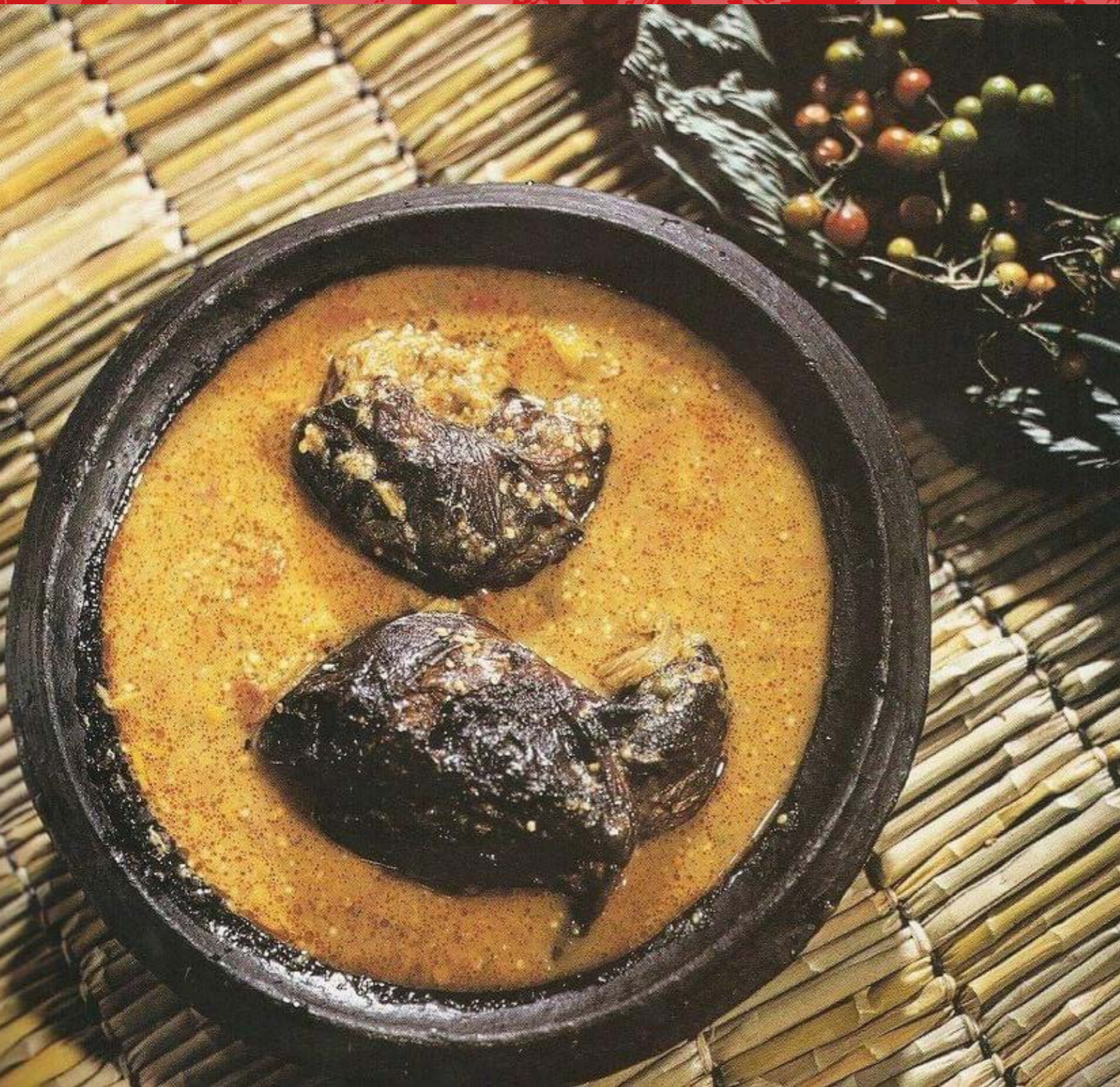
Siège : Abidjan-Plateau,
Immeuble CAISTAB, 15^{ème} étage

Tél : +225 20 20 70 30 / 22 52 75 80

Fax : +225 22 52 75 85

E-mail : conseilcotonanacarde@conseilcotonanacarde.ci

Site web : www.conseilcotonanacarde.ci



CÔTE D'IVOIRE



Le Conseil du Café-Cacao

Le Conseil de Régulation, de Stabilisation et de Développement de la Filière Café-Cacao



Le Conseil du Café-Cacao

Le Conseil de Régulation, de Stabilisation et de Développement de la Filière Café-Cacao

En 2021, nous avons distribué plus de **3 millions** de plants aux producteurs de Côte d'Ivoire

En 2022, nous prévoyons planter **12 millions** d'arbres

Notre objectif : planter **60 millions d'arbres** à l'horizon **2024** !



Le Cacao Ivoirien, Ami de la Forêt

Le Conseil du Café-Cacao au Service des Producteurs

Immeuble Caistab, Plateau 23^{ème} étage

Tél : (+225) 2720256969 / 2720256970 - Fax : 2720218330 - 17 BP 797 Abidjan 17 (Côte d'Ivoire)

info@conseilcafecacao.ci - www.conseilcafecacao.ci



CÔTE D'IVOIRE

Premier producteur et exportateur mondial de noix de cajou



Le Conseil du Coton et de l'Anacarde

Le Conseil de Régulation, de Suivi et de Développement des Filières Coton et Anacarde



AFGHANISTAN



Association d'Aide à l'Insertion des Afghans en France et en Europe

associationaiaafe.wixsite.com/website

Depuis 2017, L'AAIAFE a pour objet d'accueillir, écouter, conseiller et soutenir les familles. promouvoir la solidarité sous toutes ses formes en développant des activités de prévention, de formation et d'animation à caractère culturel, sportif et social en direction des jeunes et de la famille. Elle milite pour l'insertion par le travail et priorise l'apprentissage de la langue et de l'Histoire française, propose également des aides administratives et juridiques, et organise des distributions de repas.

Notre association travail en collaboration avec le restaurant Aftabi Kabul avec notre chef cuisinier Salah Rahmani. Toutes les font seront reversés à l'association !

Since 2017, AAIAFE's purpose is to welcome, listen, advise and support families. promote solidarity in all its forms by developing prevention activities, training and animation of a cultural, sporting and social nature towards young people and families. It militates for integration through work and prioritizes the learning of the French language and history. It also offers administrative and legal assistance and organizes meal distributions.





ALGÉRIE

Groupe HTT - Hôtellerie Tourisme et Thermalisme

groupe-htt.dz

La cuisine algérienne se caractérise par une richesse tirée de la production terrestre et marine. C'est une cuisine méditerranéenne et nord-africaine ayant pour substrat la cuisine berbère. Elle offre une composante de mets variés selon les régions et selon les saisons, ce qui donne une palette culinaire très diversifiée. Cette cuisine qui fait appel à une multitude de produits, reste tout de même celle des légumes et céréales qui, depuis toujours, sont produites avec abondance dans le pays, autrefois appelé « grenier de Rome » puis « grenier de l'Europe ». De plus, le passé riche de l'Algérie a contribué à l'acheminement d'une abondance de mets originaires de différentes périodes et régions du monde.

The Algerian cuisine is characterized by a richness drawn from the land and sea production. It is a Mediterranean and North-African cuisine having for substratum the Berber cuisine. It offers a component of varied dishes according to the regions and the seasons, which gives a very diversified culinary palette. This cuisine, which calls for a multitude of products, is still based on vegetables and cereals that have always been produced in abundance in the country, which was once called the «granary of Rome» and then the «granary of Europe». Moreover, Algeria's rich past has contributed to the flow of an abundance of dishes from different periods and regions of the world.





ALLEMAGNE

Kiez

www.kiez.fr

Avec son Biergarten à Montmartre (le 1er de Paris), celui au bord du canal de l'Ourq, son épicerie dans le 11eme et son Webshop, le KIEZ (prononcez Kiiitz) vous transporte dans la Deutsche Gemütlichkeit où que vous soyez!

De la fameuse Curry wurst de Berlin, en passant par le Hamburger de Hambourg, les Nürnberger ou les Weisswurst de Bavière, les Spätzle de Souabe, la Kartoffelsalat du Nord ou du Süd ou les fameuses Schnitzels de la Oma de Niki, le KIEZ est là pour te la faire découvrir à Paris ! Que ce soit à la carte, en plat du jour ou à partager : Wir wünschen dir ein Guten Appetit !!

With its Biergarten in Montmartre (the 1st in Paris), its Biergarten on the banks of the Canal de l'Ourq, its grocery store in the 11th arrondissement and its Webshop, KIEZ (pronounced Kiiitz) transports you to Deutsche Gemütlichkeit wherever you are!

From Berlin's famous Curry wurst to Hamburg's Hamburger, Bavaria's Nürnberger or Weisswurst, Swabia's Spätzle, Kartoffelsalat from the North or Süd or Niki's famous Oma Schnitzels, KIEZ is here to help you discover it in Paris! Whether à la carte, as a dish of the day or to share: Wir wünschen dir ein Guten Appetit !





ANTILLES



Arawak Market

www.arawakmarket.com

Les Arawaks sont des Amérindiens de la Caraïbe issus de la forêt amazonienne. Ils seraient arrivés en pirogue dans les Antilles depuis le Nord du Venezuela, au début de l'ère chrétienne. Dans notre imaginaire, le terme ARAWAK symbolise d'une part, la liberté, le voyage, les échanges. D'autre part, la découverte de contrées lointaines par l'immersion dans une culture Caraïbienne riche et métissée. ARAWAK Market se donne donc pour mission de vous accompagner dans les profondeurs culturelles, culinaires, sensorielles et économiques des Caraïbes.

Soucieux d'offrir à nos clients des produits d'une grande qualité, nous avons à cœur de sélectionner auprès de nos Artisans passionnés, des produits soigneusement élaborés, correctement présentés et respectant l'environnement. Les prix proposés garantissent aux producteurs une juste rémunération de leur travail, dans un cadre social et environnemental ainsi mieux préservé.

The Arawaks are Amerindians of the Caribbean coming from the Amazonian forest. They would have arrived in dugout canoes in the West Indies from the North of Venezuela, at the beginning of the Christian era. In our imagination, the term ARAWAK symbolizes on the one hand, freedom, travel, exchanges. On the other hand, the discovery of distant lands by the immersion in a rich and mixed Caribbean culture. ARAWAK Market's mission is to accompany you into the cultural, culinary, sensory and economic depths of the Caribbean.

Anxious to offer our customers products of great quality, we have at heart to select from our passionate Artisans, products carefully elaborated, correctly presented and respecting the environment. The proposed prices guarantee to the producers a fair remuneration of their work, in a social and environmental framework thus better preserved.





ARABIE SAOUDITE

Culinary Arts Commission - Ministère de la Culture d'Arabie Saoudite

culinary.moc.gov.sa/en

Les recettes emblématiques de la cuisine saoudienne incluent le blé, le riz, l'agneau, le poulet, le yaourt, les pommes de terre et les dattes. Le café y tient une place toute particulière : inscrit en 2015 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, la culture du «gahwa» est un aspect important de l'hospitalité dans les sociétés arabes qui est considéré comme un symbole de générosité. Traditionnellement, le café est préparé devant les invités. Le rituel de la préparation démarre par la sélection des grains, qui sont placés dans une poêle plate en fer et légèrement grillés au feu de bois. Les grains torréfiés sont ensuite disposés dans un mortier de cuivre et écrasés à l'aide d'un pilon de cuivre. Le café moulu est placé dans une grande cafetière en cuivre, dans laquelle on verse de l'eau et que l'on met sur le feu. Une fois le café prêt, il est versé dans une plus petite cafetière, puis servi aux invités dans de petites tasses.

More knowledgeableThe iconic recipes of Saudi cuisine include wheat, rice, lamb, chicken, yogurt, potatoes and dates. Coffee has a special place in the cuisine: inscribed in 2015 on UNESCO's Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, the culture of "gahwa" is an important aspect of hospitality in Arab societies that is considered a symbol of generosity. Traditionally, coffee is prepared in front of the guests. The ritual of preparation starts with the selection of the beans, which are placed in a flat iron pan and lightly roasted over a wood fire. The roasted beans are then placed in a copper mortar and crushed with a copper pestle. The ground coffee is placed in a large copper pot, into which water is poured and placed on the fire. Once the coffee is ready, it is poured into a smaller pot and served to guests in small cups.





ARMÉNIE

Lilith Nutri-Créations

En plus d'avoir été influencée tout au long de son histoire par ses pays voisins (Grèce, Moyen-Orient, Balkans, Iran ou Turquie), l'Arménie leur a également grandement rendu la pareille. Aussi, on trouvera un grand nombre de plats communs à la gastronomie libanaise, grecque, turque ou arménienne. Le repas typique arménien se déroule autour d'une table sur laquelle sont présentés tous les plats simultanément — entrées et plats principaux. Les boissons (vodka, vin, tahn, jus de fruits et eau) sont également regroupées près des plats. Le sens de l'accueil arménien obligeant l'hôte à offrir à son invité « plus que ce qu'il possède », la table idéale est celle sur laquelle il semble y avoir une profusion de victuailles.

In addition to having been influenced throughout its history by its neighboring countries (Greece, Middle East, Balkans, Iran or Turkey), Armenia has also greatly reciprocated. Therefore, one will find a large number of dishes common to Lebanese, Greek, Turkish or Armenian gastronomy. The typical Armenian meal is served around a table on which all the dishes are presented simultaneously - starters and main courses. Drinks (vodka, wine, tahn, fruit juice and water) are also grouped near the dishes. The Armenian sense of hospitality obliges the host to offer his guest "more than he has", so the ideal table is one on which there seems to be a profusion of food.





BRÉSIL

Alegria Brasil - Rose de Belem

Avec sa légendaire joie de vivre, Rose de Belem est un personnage incontournable de la culture brésilienne à Paris. Au Village International de la Gastronomie, son espace propose de véritables Caïpirinhas dans les règles de l'art, des batidas de coco, du guaraná, des picadinhas, et de nombreuses autres surprises pendant les quatre jours de l'événement.

With her legendary joie de vivre, Rose de Belem is a key figure in Brazilian culture in Paris. At the International Gastronomy Village, her space offers real Caïpirinhas, coconut batidas, guaraná, picadinhas, and many other surprises during the four days of the event.





BULGARIE

Restaurant Pisanov

www.pisanov.com

Situé au coeur de Paris, Pisanov est une véritable vitrine de la culture gastronomique bulgare. Côté restaurant, c'est l'endroit idéal pour s'attabler autour d'une salade de poulpe, d'un excellent tzatziki, de poivrons grillés ou encore du célèbre yaourt bulgare à la confiture de myrtilles. Également traiteur et épicerie fine, Pisanov permet de découvrir ou de retrouver les charcuteries, la crèmerie, la biscuiterie et les meilleures boissons bulgares, en plus des très nombreux produits autour de la rose.

Located in the heart of Paris, Pisanov is a true showcase of Bulgarian gastronomic culture. As for the restaurant, it is the ideal place to sit down to an octopus salad, an excellent tzatziki, grilled peppers or the famous Bulgarian yogurt with blueberry jam. Pisanov is also a delicatessen and caterer, where you can discover or rediscover the best Bulgarian delicatessen, creamery, cookie factory and drinks, in addition to the many products related to the rose.





CAMBODGE



Ambassade Royale du Cambodge en France

www.ambcambodgeparis.info

La collection de recettes du livre de cuisine *Le goût d'Angkor* transpose la tradition millénaire khmère en recettes pratiques pour donner à connaître les plats préférés des Cambodgiens. Ces recettes khmères, délicieuses et faciles à cuisiner, méritent d'être partagées avec des amis du monde entier. L'ambassade royale du Cambodge à Paris apportera également au Village International de la Gastronomie ses échantillons de produits IG (Indication géographique) tels que le poivre de Kampot et le sucre de palme de Kompong Speu, ainsi que le riz au jasmin du Cambodge, qui a remporté le prix du meilleur riz du monde pour la quatrième fois en 2012, 2013, 2014 et 2018 lors de la TRT World Rice Conference.

The Taste of Angkor Cookbook translates age-old Khmer tradition into practical recipes to introduce Cambodians to their favorite dishes. These delicious and easy-to-cook Khmer recipes are worth sharing with friends around the world. The Royal Cambodian Embassy in Paris will also bring to the Village its samples of GI (Geographical Indication) products such as Kampot pepper and Kompong Speu palm sugar, as well as Cambodia's jasmine rice, which won the World's Best Rice award for the fourth time in 2012, 2013, 2014 and 2018 at the TRT World Rice Conference.

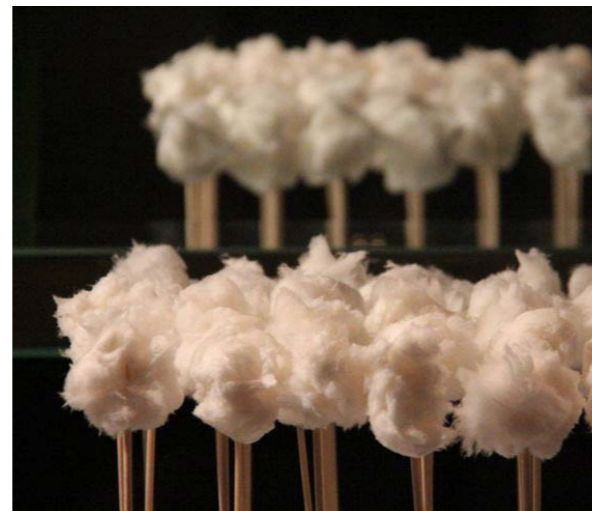




CANADA

Plongez dans une aventure gustative inédite dans la Tente Canadienne : une symphonie délectable qui réveille tous vos sens. Des gourmandises exquis aux délices imprégnés de sirop d'érable, des homards fraîchement enroulés aux côtes levées de porc qui fondent en bouche, chaque bouchée est un voyage culinaire. En collaboration avec la Maison CatBella, le génie culinaire du chef de renom Phil Cameron se dévoile à travers un menu qui réinvente le patrimoine gastronomique canadien. De plus, nous sommes heureux d'annoncer que Phil Cameron a rejoint Culinary Team Canada pour les Jeux olympiques culinaires 2024! Ses créations audacieuses s'associent aux cocktails envoûtants de Pur Vodka / Romeo's Gin, fusionnant tradition et modernité pour éveiller vos papilles. Dans ce cadre urbain captivant, les trésors culinaires sucrés et salés du Canada prennent vie. Les murs s'animent grâce aux talents d'artistes de Street Art canadiens, créant une ambiance visuelle véritablement éclatée. La gastronomie canadienne se nourrit de la mosaïque de cultures et de traditions qui la façonnent, donnant naissance à des plats uniques en leur genre. Notre richesse géographique se reflète dans une diversité d'ingrédients, des fruits de mer à l'érable. C'est pourquoi nous vous convions à savourer un menu frais et authentiquement Transcanadien, qui incarne l'essence même de notre héritage culinaire.

Immerse yourself in a never-before-seen gustatory adventure in the Canadian Tent: a delectable symphony that awakens all your senses. From exquisite gourmet treats to maple syrup-infused delights, from freshly rolled lobster to melt-in-your-mouth pork ribs, every bite is a culinary journey. In collaboration with Maison CatBella, the culinary genius of renowned chef Phil Cameron is revealed through a menu that reinvents Canada's gastronomic heritage. We're also delighted to announce that Phil Cameron has joined Culinary Team Canada for the Culinary Olympics 2024! His bold creations combine with the bewitching cocktails of Pur Vodka / Romeo's Gin, fusing tradition and modernity to awaken your taste buds. In this captivating urban setting, Canada's sweet and savory culinary treasures come to life. Canadian gastronomy is nourished by the mosaic of cultures and traditions that shape it, giving rise to unique dishes. Our rich geography is reflected in a diversity of ingredients, from seafood to maple. That's why we invite you to savor a fresh, authentically Transcanadian menu that embodies the very essence of our culinary heritage.





Depuis cinq ans, l'équipe franco-canadienne de Canadian Food Wholesaler s'est donné comme mission de commercialiser les produits alimentaires uniques et distinctifs du Québec et du Canada en France puis dans toute l'Europe et graduellement à travers le monde.

Cet écosystème à 360 degrés de distribution alimentaire permet aux PME agroalimentaires du Québec et du Canada d'accéder aux marchés extérieurs outremer autant en services alimentaires qu'en grande distribution tout en offrant aux professionnels de la gastronomie et aux consommateurs friands de nouveautés et de découvertes culinaires une sélection de produits entièrement conformes aux standards et aux normes européennes autant dans les ingrédients que sur l'étiquette.

Dès 2019, notre équipe a introduit le vrai fromage à poutine et la sauce à poutine Nyctea 100% Québec, faisant rayonner ce mets national du Québec et du Canada hors des frontières. Depuis, nous avons fait découvrir la relish Canada Sauce, les bières Beta ou Lagabière concoctées par des micro-brasseurs québécois ou les infusions Healtea. Venez nous voir et découvrir les produits du terroir et des grands espaces.

For five years, the Franco-Canadian team of Canadian Food Wholesaler has given itself the mission of marketing unique and distinctive food products from Quebec and Canada in France, then throughout Europe and gradually around the world.

This 360-degree food distribution ecosystem allows agri-food SMEs in Quebec and Canada to access external overseas markets, both in food services and in mass distribution, while offering gastronomy professionals and consumers who are fond of new products and culinary discoveries a selection of products fully compliant with European standards and norms both in the ingredients and on the label.

In 2019, our team introduced real poutine cheese and 100% Quebec Nyctea poutine sauce, promoting this national dish of Quebec and Canada beyond the borders. Since then, we have introduced Canada Sauce relish, Beta or Lagabière beers concocted by Quebec micro-brewers or Healtea infusions. Come see us and discover the products from Quebec, Canada and our great outdoors.





CAP-VERT

Chez Antoninha

Née à Dakar au sein d'une famille Cap-Verdienne, Odette de Rosario a appris les recettes et les traditions de ses origines grâce à sa grand-mère Antoninha, réfugiée au Sénégal. Aujourd'hui, Odette et ses soeurs dirigent Chez Antoninha en hommage à celle qui a toujours oeuvré à la transmission de la culture du Cap-Vert. Les plats typiques, les punchs artisanaux et la musique cap-verdienne sont ainsi transmis de génération en génération, et la relève est assurée par Odette et ses soeurs, bien connues de la scène gastronomique parisienne.

Born in Dakar into a Cape Verdean family, Odette de Rosario learned the recipes and traditions of her origins from her grandmother Antoninha, a refugee in Senegal. Today, Odette and her sisters run Chez Antoninha as a tribute to the woman who has always worked to transmit the culture of Cape Verde. Typical dishes, artisanal punches and Cape Verdean music have been passed down from generation to generation, and Odette and her sisters, who are well known on the Parisian gastronomic scene, have taken over.





CHILI



America Andina

Luis, chilien, et Neli, péruvienne, sont de vrais passionnés de cuisine traditionnelle et populaire. Pour ce voyage au Chili, c'est avec beaucoup de cœur qu'ils vous préparent de bons petits plats, simples comme à la maison, en y ajoutant une pincée de bonne humeur et toute la chaleur de l'Amérique Latine !

Luis, Chilean, and Neli, Peruvian, are passionate about traditional and popular cuisine. For this trip to Chile, it is with a lot of heart that they prepare you good dishes, simple as home, adding a pinch of good humor and all the warmth of Latin America!





CHINE

Mon China Town

Nous sommes une équipe de passionnés avec plus de 35 ans d'expérience dans la restauration chinoise en France. En tant que 2ème génération d'une famille de chefs cuisiniers, nous sommes fiers de vous offrir un aperçu de la richesse culinaire de la Chine.

We are a passionate team with over 35 years' experience in the Chinese restaurant business in France. As the 2nd generation of a family of chefs, we are proud to offer you a glimpse of China's culinary wealth at the Village International de la Gastronomie.





CHINE

Groupe Famanni

Fondé en 2017, Groupe Famanni International est l'un des principaux importateurs et distributeurs de baijiu et de vins jaunes chinois en France. Multiculturelle, pionnière et passionnée, notre équipe a sélectionné des marques de renommées que nous représentons en France :

- Yang He, Luzhou Laojiao, Gujing Gongjiu, Wu Liang Ye, Fenjiu, Langjiu, Shede pour les baijiu (Eau-de-vie chinoise).

- Guyue Longshan, Nu Er Hong, Zhuang Yuan Hong et Mige pour le huangjiu (Vin jaune chinois).

- Lianzhou pour la liqueur de prunes

Notre sélection d'une soixantaine de produits va des alcools les plus abordables aux nectars les plus rares. Disponibles dans la plupart des restaurants, supermarchés et e-boutiques asiatiques de France, nous sommes convaincus que nos baijiu et vins jaunes, produits gourmands et raffinés trouveront leur place dans les rayons des cavistes, supermarchés, bars et restaurants français.

LA MAISON DU BAIJIU

Nous avons le plaisir de vous accueillir dans notre villa à Pomponne en Seine-et-Marne, où se situe notre showroom dans un cadre bucolique, pour vous initier à l'art de déguster le baijiu et de partager un moment heureux.

Founded in 2017, Groupe Famanni International is one of the leading importers and distributors of baijiu and Chinese yellow wines in France. Multicultural, pioneering and passionate, our team has selected renowned brands that we represent in France:

- Yang He, Luzhou Laojiao, Gujing Gongjiu, Wu Liang Ye, Fenjiu, Langjiu, Shede for baijiu (Chinese brandy).

- Guyue Longshan, Nu Er Hong, Zhuang Yuan Hong and Mige for huangjiu (Chinese yellow wine).

- Lianzhou for plum liqueur.

Our selection of some sixty products ranges from the most affordable spirits to the rarest nectars. Available in most Asian restaurants, supermarkets and e-boutiques in France, we are convinced that our baijiu and vins jaunes, gourmet and refined products, will find their place on the shelves of French wine merchants, supermarkets, bars and restaurants.

THE HOUSE OF BAIJIU

We are delighted to welcome you to our villa in Pomponne, Seine-et-Marne, where our showroom is located in a bucolic setting, to introduce you to the art of tasting baijiu and sharing a happy moment.



COLOMBIE



Installé en France depuis plus de vingt ans, Sebastián Mejía représente la Colombie au Village International de la Gastronomie à travers une sélection de spécialités incontournables. Au menu : empanadas typiques, très consommées en Colombie, dont la pâte et les garnitures diffèrent par rapport à d'autres pays latino-américains, et les célèbres chorizos, épicés et grillés minute pour accompagner des cocktails rhum / fruits.

Sebastián Mejía, who has been living in France for more than twenty years, represents Colombia at the International Gastronomy Village with a selection of unmissable specialties. On the menu: typical empanadas, widely eaten in Colombia, whose dough and fillings differ from those of other Latin American countries, and the famous chorizos, spiced and grilled to accompany rum/fruit cocktails.





COMORES

Maison Massiwani

maisonmassiwani.fr

Ahamada Binali est entré en contact avec les saveurs, les épices et les voluptés de la table, grâce à la figure maternelle. Celle-ci a planté dans son esprit un idéal qu'il nomme aujourd'hui : sa « géo-gastronomie Africaine ». Issu d'une formation classique, il crée en 2013 Massiwani Traiteur, pour une gastronomie valorisant les terroirs des îles Comores et ceux du reste du continent africain.

Ahamada Binali came into contact with the flavors, spices and pleasures of the table, thanks to his mother. She planted in his mind an ideal that he calls today: his «African geo-gastronomy». Coming from a classical training, he created in 2013 Massiwani Traiteur, for a gastronomy valuing the soils of the Comoros Islands and those of the rest of the African continent.





CONGO

Mikate Congo - Osee

«Originaire du Congo et de l'Angola, née à Kinshasa et arrivée en France à l'âge de deux ans, je souhaite faire découvrir la cuisine de nos familles, de mon enfance à tous. En valorisant les bons produits et notre culture d'origine comme la rumba congolaise autour d'un bon repas.»

Annie Lessedjina

La République démocratique du Congo se situe en Afrique centrale, et, grâce à position géographique, il y a beaucoup de diversité dans sa cuisine. Certains mets congolais qui peuvent être retrouvés dans l'Afrique de l'Est, l'Afrique de l'Ouest et l'Afrique australe. Le pays est riche de 450 groupes ethniques, chacun avec ses propres habitudes culinaires. Le Congo a aussi été influencé par les cuisines belge, française, portugaise et arabe. Les Congolais mangent beaucoup de poisson, de viande et de légumes variés. Les accompagnements y sont très divers, mais les incontournables sont le fufu, la banane plantain (makemba en lingala), la chikwange et le riz.

«Originally from Congo and Angola, born in Kinshasa and arrived in France at the age of two, I wish to make discover the cuisine of our families, of my childhood to all. By promoting good products and our culture of origin like the Congolese rumba around a good meal.»

Annie Lessedjina

The Democratic Republic of Congo is located in Central Africa, and thanks to its geographical position, there is a lot of diversity in its cuisine. Some Congolese dishes that can be found in East Africa, West Africa and Southern Africa. The country is rich in 450 ethnic groups, each with its own culinary habits. The Congo has also been influenced by Belgian, French, Portuguese and Arabic cuisines. The Congolese eat a lot of fish, meat and various vegetables. The side dishes are very diverse, but the main ones are fufu, plantain (makemba in Lingala), chikwange and rice.





CUBA

Casa Mojito

www.facebook.com/Casa-Mojito

La légende raconte que l'histoire du mojito remonterait au début du XVIème siècle lorsque le corsaire explorateur anglais Francis Drake appréciait siroter des feuilles de menthe pilées avec du tafia (rhum de sucrerie). Au XXème siècle, la recette originelle évolue : le tafia est remplacé par le rhum et le citron vert agrmente le mélange. Dès 1920, le mojito devint un véritable emblème de la culture cubaine, et est élevé au rang de cocktail national de Cuba. Popularisé en France pendant les années 1990, il est aujourd'hui fièrement représenté au Village depuis plusieurs éditions par Casa Mojito, véritable garant de l'excellence de ce cocktail emblématique.

Legend has it that the history of the mojito dates back to the early 16th century when the English explorer Francis Drake enjoyed sipping mint leaves crushed with tafia (sugar rum). In the 20th century, the original recipe evolved: tafia was replaced by rum and lime was added to the mix. From 1920, the mojito became a true emblem of Cuban culture, and is elevated to the rank of national cocktail of Cuba. Popularized in France during the 1990s, it is now proudly represented in the Village for several editions by Casa Mojito, a true guarantor of the excellence of this iconic cocktail.





ESPAGNE



Espagne Royale - Traiteur Orza

www.traiteur-orza.com

Un lieu unique à Paris, où vous pouvez découvrir et déguster toutes les appellations d'origine de jambons espagnols, accompagnés des meilleurs vins des différentes régions du pays. Vous y trouverez également des produits à l'image de toute la géographie espagnole, tels que le riz Bomba de Valence, le fromage Manchego, l'huile d'olive de Cordoue ou de Jaén, le touron d'Alicante... Les meilleurs choix de conserves sont également présents. Venez déguster les produits du terroir !

A unique place in Paris, where you can discover and taste all the original names of Spanish hams, accompanied by the best wines from different regions of the country. You will also find products that reflect the entire Spanish geography, such as Bomba rice from Valencia, Manchego cheese, olive oil from Cordoba or Jaen, turrón from Alicante... The best selection of preserves are also present. Come and taste the local products!



Departamento de Industria,
Competitividad y Desarrollo Empresarial

Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Teruel

www.camarateruel.com

La géographie montagneuse de la province de Teruel est à l'origine d'un type de cuisine montagnarde et pastorale. Célèbre dans le monde entier, le jambon de Teruel a bénéficié de la première appellation d'origine en Espagne. Après une période au bord de la disparition, la culture du safran, produit de la plus haute qualité, cultivé en Aragon depuis l'époque arabe, s'est considérablement rétablie à Teruel. Venez découvrir ces joyaux gastronomiques et bien d'autres produits d'excellence dans l'espace de la Chambre de Commerce de Teruel pendant le Village International de la Gastronomie !

The mountainous geography of the province of Teruel determines a type of mountain and pastoral cuisine. Famous throughout the world, Teruel ham was the first ham with designation of origin in Spain. After a period on the verge of disappearance, the cultivation of saffron, a product of the highest quality, which has been cultivated in Aragon since Arab times, has recovered significantly in Teruel. Come and discover these gastronomic gems and many other products of excellence in the space of the Chamber of Commerce of Teruel





EL SALVADOR

Cantina Street

www.cantinastreet.fr

Chef Stan Franco : «Ayant travaillé dans plusieurs restaurants sur Paris et ses alentours, j'ai décidé d'apporter la Street Food Salvadorienne façon gastronomique. Avec ses produits frais et de saison. Comme un de nos plats typiques d'El Salvador «Las Pupusas aux Girosles»; que je vous propose dans la méthode sous-vide pour qu'il conserve toute ses saveurs, du jamais vu auparavant. Après avoir fait découvrir la gastronomie Salvadorienne à Paris, j'ai souhaité vous faire découvrir un autre produit 100% Salvadorien qui est le Café. Vous pourrez voir notre gamme de café de spécialité 100% Arabica.» Robert Franco chef de cuisine et sa femme Edibel Franco Salvador, sont tous deux professionnels et passionnés de la restauration et fondateurs de Cantina_Street. Ils représenteront leur pays natal EL SALVADOR. Vous pourrez y découvrir leur gastronomie traditionnelle comme les «Pupusas», «Enchiladas» et bien d'autres encore. Mais aussi leur café de spécialités 100% Arabica que vous aurez l'honneur de déguster.

Chef Stan Franco: «Having worked in several restaurants in and around Paris, I decided to bring Salvadoran street food in a gastronomic way. With its fresh and seasonal products. Like one of our typical dishes from El Salvador «Las Pupusas aux Girosles»; that I offer you in the sous-vide method so that it keeps all its flavors, never seen before. After having made discover the Salvadoran gastronomy in Paris, I wished to make you discover another 100% Salvadoran product which is the Coffee. You will be able to see our range of specialty coffee 100% Arabica.» Robert Franco chef de cuisine and his wife Edibel Franco Salvador, are both professionals and passionate about the restaurant business and founders of Cantina_Street. They will represent their native country EL SALVADOR. You will be able to discover their traditional gastronomy like «Pupusas», «Enchiladas» and many others. But also their coffee specialties 100% Arabica that you will have the honor to taste.



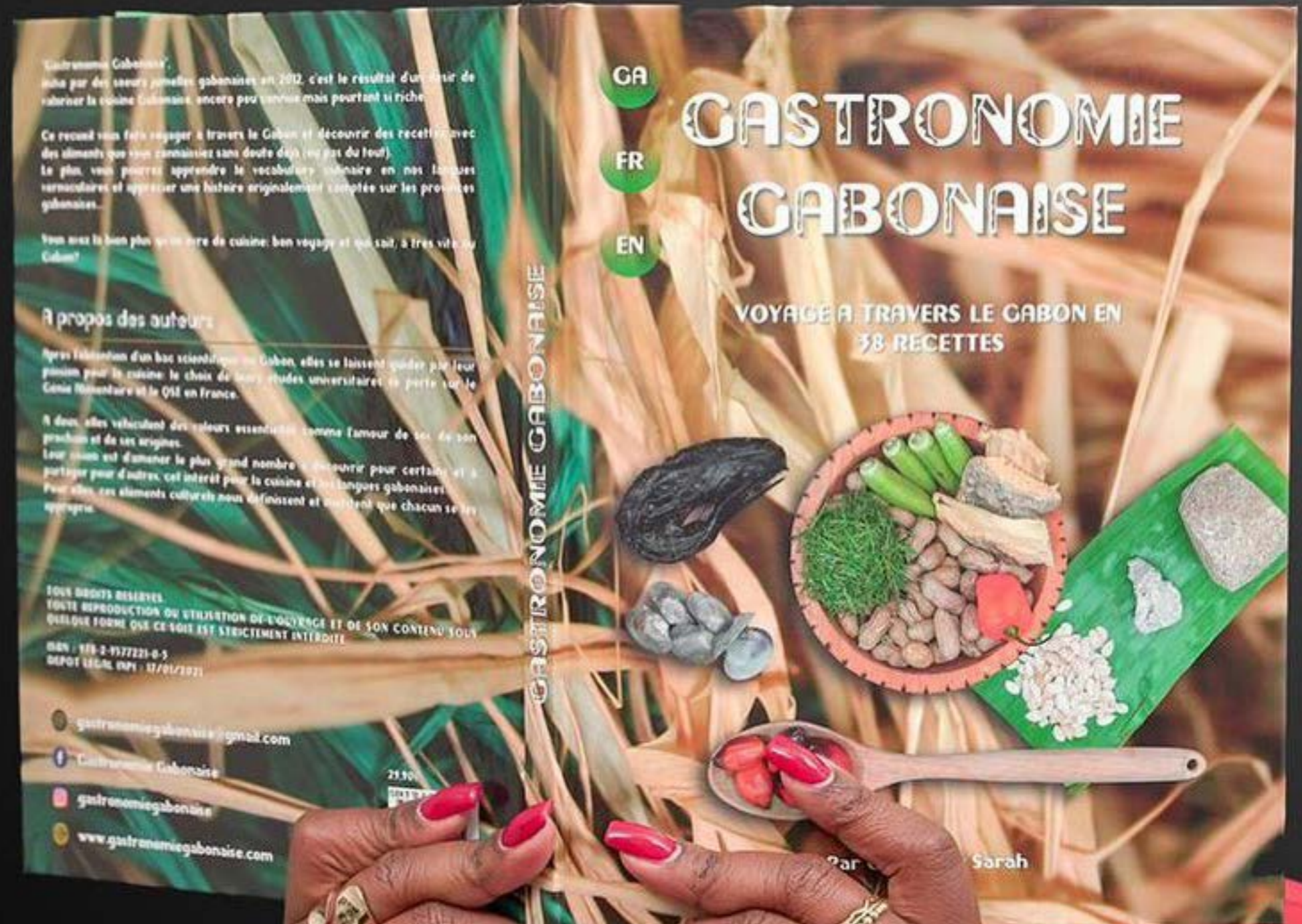


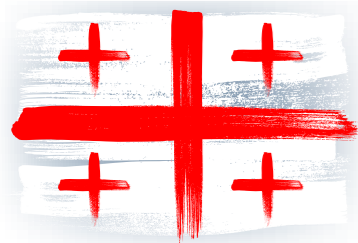
GABON

Gastronomie Gabonaise

Animées par le désir de promouvoir et de valoriser la cuisine gabonaise, les jumelles Sarah Yenault et Ornélie Yenault ont initié en 2012 un projet ayant abouti en avril 2021 à la publication du livre «Gastronomie Gabonaise : voyage au Gabon en 38 recettes». Fruit d'un projet rendant hommage à leur maman partie trop tôt, «Gastronomie Gabonaise» est le résultat de ce désir de valoriser cette cuisine gabonaise, «encore peu connue mais pourtant si riche». Le recueil fait voyager à travers le Gabon et fait découvrir des recettes avec des aliments du terroir. Mais en plus des recettes, le livre ouvre une brèche sur la vulgarisation des langues locales. Dans ce contexte, le lecteur ou le gourmet peut apprendre le vocabulaire culinaire en langues locales et apprécier une histoire originalement comptée sur les neuf provinces du Gabon.

Driven by a desire to promote and enhance Gabonese cuisine, twins Sarah Yenault and Ornélie Yenault initiated a project in 2012 that culminated in April 2021 in the publication of the book «Gastronomie Gabonaise: voyage au Gabon en 38 recettes». The fruit of a project paying tribute to their mother, who passed away too soon, «Gastronomie Gabonaise» is the result of their desire to promote Gabonese cuisine, which is «still little known, yet so rich». The book takes readers on a journey through Gabon, featuring recipes using local foods. But in addition to recipes, the book also opens the door to the popularization of local languages. In this context, the reader or gourmet can learn culinary vocabulary in local languages and appreciate a history originally counted on the nine provinces of Gabon.





GÉORGIE

Centre Culturel Géorgien Lazi Restaurant Colchide - Paris

colchide.paris

Colchide, c'est l'histoire d'un Géorgien, rebelle et amoureux de la vie. Après des études en économie et finances, il décide de quitter sa patrie, et de parcourir le vaste monde. Passionné d'histoire, il voyage de pays en pays, de ville en ville, et découvre d'innombrables cultures. Partout, il se fait des amis. En 2001, lorsqu'il arrive à Paris, il comprend que c'est là qu'il a toujours rêvé de vivre. Paris lui ressemble : bouillonnante, énergique, terriblement vivante. C'est le lieu de tous les possibles, de toutes les rencontres. Le monde entier habite la même rue et partage les trottoirs, les comptoirs, les cours d'immeubles. Il décide d'ouvrir un petit coin géorgien pour partager sa culture, la tradition festive, la générosité, la gastronomie et le bon vin, dans une ambiance parisienne contemporaine. L'idée était de refléter la mixité du lieu et que chacun se sente chez soi. En décembre 2013, le premier établissement Colchide ouvre au 87 rue des Poissonniers, au cœur du 18ème arrondissement, suivi en février 2016, par un deuxième restaurant un peu plus bas dans la rue. Un troisième restaurant ouvrira en avril 2019 à Pigalle, rue des Martyrs, au pied de Montmartre. Aujourd'hui Colchide compte 3 adresses, chacune offrant une expérience unique, deux restaurants et une cave à vin gourmande.

Colchide is the story of a Georgian, rebel and lover of life. After studying economics and finance, he decides to leave his homeland and travel the world. Passionate about history, he travels from country to country, from city to city, and discovers countless cultures. Everywhere he goes, he makes friends. In 2001, when he arrived in Paris, he realized that this is where he had always dreamed of living. Paris resembles him: bubbling, energetic, terribly alive. It is the place of all possibilities, of all meetings. The whole world lives in the same street and shares the sidewalks, the counters, the courtyards. He decided to open a small Georgian corner to share his culture, festive tradition, generosity, gastronomy and good wine, in a contemporary Parisian atmosphere. The idea was to reflect the mix of the place and make everyone feel at home. In December 2013, the first Colchide establishment opened at 87 rue des Poissonniers, in the heart of the 18th arrondissement, followed in February 2016, by a second restaurant a little further down the street. Today Colchide has 3 addresses, each offering a unique experience, two restaurants and a gourmet wine cellar.





Saveur Créole 509

<https://www.facebook.com/carline.thomas.33>

La gastronomie haïtienne est caractérisée par l'influence des différents groupes ethniques historiques qui peuplent la partie ouest de l'île d'Hispaniola, à savoir les Africains et aussi les Américains et les Taïnos, les Français et les Espagnols. Un des plats traditionnels est le riz collé aux pois (diri kole ak pwa) consistant en du riz mélangé à des haricots rouges (ou pinto) accompagné d'une marinade et servi avec du rouget, des tomates et des oignons. Ce plat est aussi appelé « riz national », considéré comme étant un plat emblématique d'Haïti. Ce mets peut également être accompagné d'un bouillon clair à base d'épices diverses, de pommes de terre, de tomate et de viande de chèvre ou de bœuf.

Haitian gastronomy is characterized by the influence of the different historical ethnic groups that populate the western part of the island of Hispaniola, namely Africans and also Americans and Tainos, French and Spanish. One of the traditional dishes is rice with peas (diri kole ak pwa), which consists of rice mixed with red beans (or pinto) and served with red mullet, tomatoes and onions in a marinade. This dish is also called "national rice" and is considered an emblematic dish of Haiti. This dish can also be accompanied by a clear broth made of various spices, potatoes, tomato and goat or beef meat.





HONGRIE

Le Paprika

www.le-paprika.com

Depuis 1980, nous nous targuons d'être les gardiens de la tradition. Qu'elle soit magyare ou française. Cela fait de nous une institution dans le quartier, dixit nos habitués. Nous présentons les recettes apprises par la cheffe Dominique-Hélène Rollet. Autodidacte formée auprès de sa mère franco-polonaise et de sa belle-mère, la Comtesse de Visegrad, qu'elle a vite surpassées ouvrant son premier restaurant à 20 ans ! La variété se retrouve donc dans l'assiette mais aussi dans les verres où nous partons régulièrement chez les vignerons hongrois vous dénicher les bons crus. Nous faisons de même pour les softs, la charcuterie et surtout le paprika en poudre.

Depuis 1980, nous nous targuons d'être les gardiens de la tradition. Qu'elle soit magyare ou française. Cela fait de nous une institution dans le quartier, dixit nos habitués. Nous présentons les recettes apprises par la cheffe Dominique-Hélène Rollet. Autodidacte formée auprès de sa mère franco-polonaise et de sa belle-mère, la Comtesse de Visegrad, qu'elle a vite surpassées ouvrant son premier restaurant à 20 ans ! La variété se retrouve donc dans l'assiette mais aussi dans les verres où nous partons régulièrement chez les vignerons hongrois vous dénicher les bons crus. Nous faisons de même pour les softs, la charcuterie et surtout le paprika en poudre.





INDE

DH WAY

La cuisine gujarati est la cuisine de l'État indien du Gujarat, dont les restaurateurs représentent l'Inde au Village International de la Gastronomie. Le thali typique du Gujarati se compose de rotli, de dal ou de curry, de riz et de shaak (un plat composé de plusieurs combinaisons différentes de légumes et d'épices, qui peut être épicé ou sucré). Le thali comprend également des préparations à base de légumineuses ou de haricots entiers (appelés kathor en gujarati) comme le moong, les haricots à œil noir, etc., un encas (farsaan) comme le dhokla, le pathra, le samosa, le fafda, etc. et une friandise (mishthaan) comme le mohanthal, le jalebi, le doodh pak, etc. La cuisine gujarati varie considérablement en termes de saveur et de chaleur, en fonction des goûts de la famille et de la région du Gujarat à laquelle elle appartient. Le nord du Gujarat, Kathiawad, Kachchh, le centre du Gujarat et le sud du Gujarat sont les cinq principales régions du Gujarat qui apportent leur touche unique à la cuisine gujarati. De nombreux plats gujarati sont à la fois sucrés, salés et épicés. Malgré l'accès facile à d'abondants fruits de mer, le Gujarat est avant tout végétarien, mais de nombreuses communautés, comme les Koli Patel, les Ganchi, les communautés musulmanes et les Parsi, incluent des fruits de mer, du poulet et du mouton dans leur alimentation.

Gujarati cuisine is the cuisine of the Indian state of Gujarat. The typical Gujarati thali consists of rotli, dal or curry, rice, and shaak (a dish made up of several different combinations of vegetables and spices, which may be either spicy or sweet). The thali will also include preparations made from pulses or whole beans (called kathor in Gujarati) such as moong, black eyed beans etc., a snack item (farsaan) like dhokla, pathra, samosa, fafda, etc. and a sweet (mishthaan) like mohanthal, jalebi, doodh pak etc. Gujarati cuisine varies widely in flavour and heat, depending on a family's tastes as well as the region of Gujarat to which they belong. North Gujarat, Kathiawad, Kachchh, Central Gujarat and South Gujarat are the five major regions of Gujarat that contribute their unique touch to Gujarati cuisine. Many Gujarati dishes are distinctively sweet, salty, and spicy simultaneously. Despite easy access to plentiful seafood, Gujarat is primarily a vegetarian state. Many communities such as Koli Patel, Ganchi, Muslim communities and Parsi, however, do include seafood, chicken and mutton in their diet.



INDONESIE



Maison de l'Indonésie

5 Rue Jean Zay, 75014 Paris

Tél : 09 52 90 42 30

Avec ses 17 504 îles et l'un des niveaux de biodiversité les plus élevés au monde, l'Indonésie est le plus grand pays insulaire et le plus grand État archipélagique du monde. La culture alimentaire est aussi diversifiée que ses 1 300 groupes ethniques autochtones distincts, vivant sur des îles et des provinces légendaires comme Java, Bali, Sumatra, Sulawesi, Bornéo, la Nouvelle-Guinée et le Timor oriental.

La plupart des chefs du monde utilisent quotidiennement les épices indonésiennes : noix de muscade, clous de girofle, poivre blanc, cannelle et cardamome «pimentent» les cuisines internationales depuis des siècles. Certaines recettes traditionnelles sont également devenues des références internationales, comme les emblématiques Rendang et Nasi Goreng, élus meilleurs aliments dans le classement World's 50 Best Foods de CNN pendant plusieurs années consécutives.

With its 17,504 islands and one of the highest levels of biodiversity in the world, Indonesia is the world's largest island nation and archipelagic state. Its food culture is as diverse as its 1,300 distinct indigenous ethnic groups, living on legendary islands and provinces such as Java, Bali, Sumatra, Sulawesi, Borneo, New Guinea and East Timor.

Most of the world's chefs use Indonesian spices on a daily basis: nutmeg, cloves, white pepper, cinnamon and cardamom have been "spicing up" international cuisines for centuries. Some traditional recipes have also become international benchmarks, such as the emblematic Rendang and Nasi Goreng, voted best food in CNN's World's 50 Best Foods for several years running.





IRAN

Paris Perse

www.paris-perse.com

Paris Perse, en collaboration avec Graze propose une large gamme d'épicerie fine et de produits traiteurs : Pistaches roses de tabriz, rose de kashan, confitures, safran ...

Paris Perse vous proposent un voyage à travers 4 000 ans d'histoire grâce à sa sélection de produits réalisés par de talentueux artistes iraniens. Cette aventure est organisée par Tanin, franco-iranienne, et sa fidèle équipe de dénichéurs de merveilles. L'ensemble des produits proposés sont garantis faits main en Iran et en respectant les conditions de travail et de rémunération des artisans partenaires.

Parce qu'un voyage passe aussi par les saveurs, Tanin a créé Sabzi une épicerie pas comme les autres qui vous invite à découvrir la Perse grâce aux mets traditionnels d'exception venus tout droit d'Iran. Pistaches, safran, rose, pâtisseries parfumées, épices... Sabzi se veut comme une invitation au voyage via les papilles.

Paris Perse, in collaboration with Graze, offers a wide range of delicatessen and delicatessen products: pink pistachios from tabriz, rose from kashan, jams, saffron...

Paris Perse takes you on a journey through 4,000 years of history, thanks to its selection of products created by talented Iranian artists. This adventure is organized by Tanin, a Franco-Iranian, and her loyal team of wonder seekers. All the products on offer are guaranteed to be handmade in Iran, respecting the working conditions and remuneration of the partner artisans.



LA VOGLIA

LA PASSIONE PER IL GUSTO



La Voglia c'est une envie...

Celle d'honorer les piliers de la gastronomie italienne traditionnelle tout en valorisant le savoir-faire de nos jeunes chefs, pour vous partager le meilleur de l'art culinaire italien. Entre tradition et modernité, nous cherchons toujours le point d'équilibre pour que nos produits bénéficient du meilleur des deux. Notre aventure a débuté par des voyages à la rencontre des meilleurs artisans à travers toute l'Italie. De la province verdoyante de Gênes, aux champs de blé ancien siciliens en passant par les Pouilles, nous avons cherché l'exception, sans compromis.

Une Maison de fabrication italienne, près de chez vous.

Nos ateliers sont situés en France, en région parisienne, sur le Marché International de Rungis. Tous nos produits sont façonnés sur place, à partir des meilleures matières premières. Nous nous approvisionons uniquement chez nos artisans collaborateurs choisis pour la qualité de leur travail.



Une nouvelle aventure, au service du goût.

Imaginée et portée par Calogero Montana, l'aventure est née d'une envie... «retrouver les saveurs de mon pays, celles de mon enfance mais également celles qu'on peut y déguster aujourd'hui». Originaire de Sicile, Calogero Montana est à la tête d'un groupe producteur connu pour ses raisins de table d'exception. C'est une nouvelle page qui voit le jour pour le Groupe Montana avec l'ouverture en mars 2023 des ateliers de La Voglia.



Nos pâtes sont façonnées dans nos ateliers, avec une farine de blé ancien Sicilien qui leur donne un goût et une texture unique.

GELATO & SORBETTO



lavogliapasta

Maison de fabrication La Voglia
17 cr. d'Alsace 94650 Rungis Cedex
01 86 22 02 99 - adv@lavoglia-montana.com



La voglia



JAPON

Matsuri

Matsuri est la première chaîne de restauration japonaise à comptoir tournant 'kaiten sushi' en Europe. Elle tire son nom des fêtes populaires du pays du Soleil Levant, ayant généralement lieu l'été dans presque toutes les villes japonaises. Le premier restaurant a été inauguré par un couple de franco-japonais en 1986, rue de Richelieu à Paris. Aujourd'hui, Matsuri compte 13 restaurants sushi-bar en France. La cuisine japonaise chez Matsuri se caractérise par une cuisine saine, des recettes traditionnelles et contemporaines à base de produits frais et riches en saveurs. Matsuri s'engage sur la qualité et la traçabilité avec des règles d'hygiène irréprochables.

Matsuri is the first 'kaiten sushi' revolving counter Japanese restaurant chain in Europe. It takes its name from the popular festivals of the Land of the Rising Sun, usually held in summer in almost every Japanese city. The first restaurant was opened by a Franco-Japanese couple in 1986, on Rue de Richelieu in Paris. Today, Matsuri has 13 sushi-bar restaurants in France. Japanese cuisine at Matsuri is characterized by healthy, traditional and contemporary recipes based on fresh, flavorful ingredients. Matsuri is committed to quality and traceability, with impeccable hygiene rules.



LAOS

Exoglace

www.exoglace.com

À Exoglace, nous sommes artisans glaciers depuis 3 générations. La glace chez nous c'est une affaire de famille et surtout une affaire de passionnés ! Notre histoire débute au Laos lorsque Boun Manivong qui était alors professeur d'Histoire change de carrière par passion de la glace. Dans les années 70, il fuit la guerre civile laotienne avec sa femme et enfants pour se réfugier en France où il travaille quelques années pour des glacières français avant d'ouvrir sa propre boutique, Maniva, en 1982. En 2006, son fils Pany Manivong, 2e génération de glacier reprend l'entreprise familiale et continue la fabrication de crèmes glacées et sorbets toujours avec autant de passion. Il est aujourd'hui accompagné de son fils Florian Manivong, 3e génération de glacier. Depuis 1982, nous fabriquons des crèmes glacées, des sorbets et des entremets glacés fusionnant le savoir-faire français de la glace avec les saveurs et les techniques traditionnelles d'Asie.

At Exoglace, we've been artisan ice-cream makers for 3 generations. For us, ice cream is a family affair, and above all a matter of passion! Our story began in Laos, when Boun Manivong, then a history teacher, changed careers out of a passion for ice cream. In the 70s, he fled the Laotian civil war with his wife and children to France, where he worked for a number of French ice-cream makers before opening his own store, Maniva, in 1982. In 2006, his son Pany Manivong, a 2nd generation ice cream maker, took over the family business and continues to make ice creams and sorbets with the same passion. Today, he is accompanied by his son Florian Manivong, 3rd generation ice cream maker. Since 1982, we've been making ice creams, sorbets and frozen entremets, fusing French ice cream know-how with traditional Asian flavors and techniques.





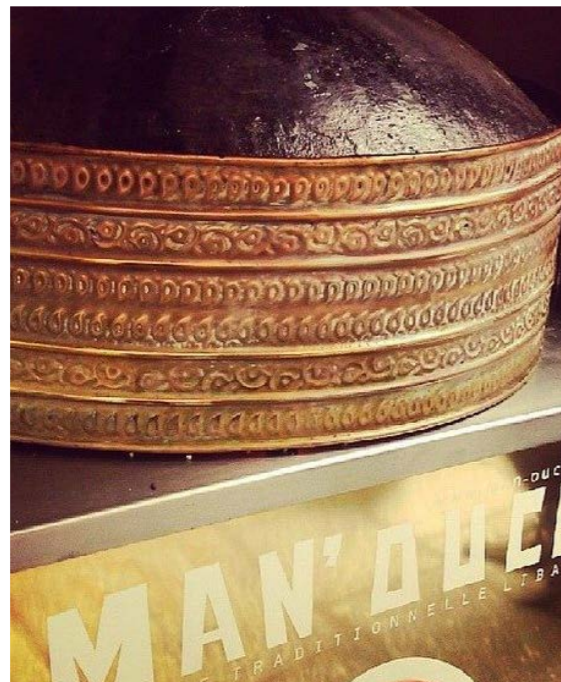
LIBAN

Man'Ouché

www.man-ouche.com

Installé depuis 2002 en plein coeur de Paris, c'est au 62 rue Rambuteau dans le très animé 3ème arrondissement que la Maison a posé ses fondations. De la confection de notre pâte jusqu'à nos garnitures, nous nous efforçons de proposer uniquement une cuisine libanaise entièrement maison et authentique. Chez Man'Ouché, toutes nos recettes et nos galettes sont préparées de manière traditionnelle. Notre pâte est façonnée à la main, puis déposée sur notre four ancestral, le SAJ; mode de cuisson unique et propre à la cuisine libanaise. Perpétuer la tradition est notre mot d'ordre afin de pouvoir vous proposer un produit similaire à celui vendu au Liban. Nous mettons un point d'honneur sur le fait de ne servir uniquement que des produits frais et sains. Nos partenaires effectuent plusieurs livraisons par semaine afin que nous puissions vous garantir la meilleure fraîcheur possible et zéro surgelé.

Established since 2002 in the heart of Paris, it is at 62 rue Rambuteau in the very lively 3rd district that the House has laid its foundations. From the making of our dough to our fillings, we strive to offer only authentic and entirely home-made Lebanese cuisine. At Man'Ouché, all our recipes and galettes are prepared in the traditional way. Our dough is shaped by hand and then placed on our ancestral oven, the SAJ; a unique cooking method specific to Lebanese cuisine. Perpetuating the tradition is our watchword in order to offer you a product similar to the one sold in Lebanon. We make it a point of honor to serve only fresh and healthy products. Our partners make several deliveries per week so that we can guarantee you the best possible freshness and zero frozen food.





MADAGASCAR



Aina Ramadison

www.instagram.com/aina_ramadison

Née à Madagascar, j'ai grandi sur l'île de la Réunion jusqu'à l'âge de 11 ans, puis poursuivi mes études supérieures en Métropole jusqu'à mes 20 ans. Après avoir travaillé dans la finance pendant plus de 18 ans, j'ai pris un grand virage en faisant une re-conversion professionnelle et choisi de faire de ma Passion mon Métier, en obtenant en 2017 mon CAP de Cuisine. Depuis, je fais de belles rencontres et saisis chaque opportunité qui se présente afin de me perfectionner, tout en réalisant ma Mission de Vie de Femme et de Citoyenne du Monde : celle d'Aider les Autres. Mes essentiels sont : le Partage, la Transmission du Savoir-faire, le Respect de la Terre, de ses Produits, et de ceux qui les exploitent en ayant un impact dans la Société, L'Amour de Soi et des Autres. J'assume et suis très fière de ma Double Culture Franco Malagasy. Pour moi, la Cuisine est un langage commun à nous tous et un fabuleux outil incontournable car Bien manger peut aider à améliorer demain...

Aina Ramadison: «Born in Madagascar, I grew up on the island of Reunion until the age of 11, then continued my higher education in France until I was 20. After having worked in finance for more than 18 years, I took a big turn by making a professional re-conversion and chose to make my Passion my Job, by obtaining in 2017 my CAP of Cooking. Since then, I have met many beautiful people and seized every opportunity to improve my skills, while fulfilling my Life Mission as a Woman and World Citizen: Helping Others. My essential values are: Sharing, Transmission of Knowledge, Respect for the Earth, its Products, and those who exploit them by having an impact on Society, Love of Self and Others. I assume and am very proud of my Double Franco Malagasy Culture. For me, cooking is a common language for all of us and a fabulous tool that cannot be ignored because eating well can help improve tomorrow...»





MADAGASCAR

Épices Mille Saveurs

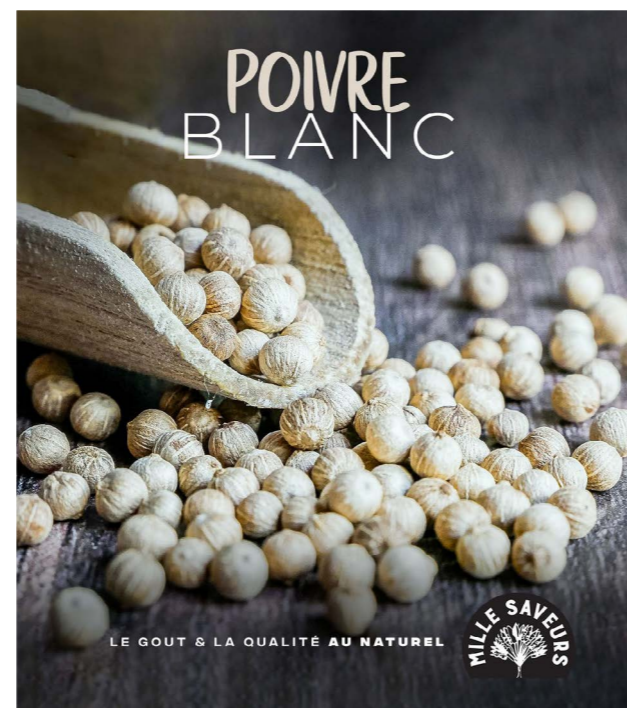
epices-millesaveurs.fr

Parce que chez Mille Saveurs nous aimons les bonnes choses et que les bonnes choses vous aiment, laissez-nous vous embarquer sans plus attendre vers un voyage culinaire rempli de saveurs authentiques ! Direction notre Ile: Madagascar! Au programme ? De la vanille à l'arôme souple et délicat, du cacao intense aux notes légèrement acidulées, des épices exotiques et des fruits gorgés de soleil !

Because at Mille Saveurs we love good things and good things love you, let us take you on a culinary journey filled with authentic flavors! Direction our island: Madagascar! On the program? Vanilla with its soft and delicate aroma, intense cocoa with slightly acid notes, exotic spices and sun-drenched fruits!



Culture de la Vanille





MALAISIE

Ambassade de Malaisie en France

www.kln.gov.my/web/fra_paris

La cuisine malaisienne reflète la composition multiethnique de sa population. Tandis que la désignation cuisine malaise, se réfère aux traditions culinaires de l'ethnie majoritaire. Elle est issue de la fusion d'influences locales, indiennes, javanaises et chinoises pour l'essentiel, mais auxquelles s'ajoutent des influences de groupes ethniques locaux de Sabah et Sarawak, des Orang Asli comme des Peranakan. Sans oublier l'apport des migrations antérieures, puis coloniales ; qui amènent à la cuisine malaise des touches britanniques, portugaises, hollandaises ou thaïes.

Malaysian cuisine reflects the multi-ethnic composition of its population. While the designation Malaysian cuisine, refers to the culinary traditions of the majority ethnic group. It is the result of a fusion of local influences, Indian, Javanese and Chinese for the most part, but to which are added the influences of local ethnic groups of Sabah and Sarawak, Orang Asli as well as Peranakan. Without forgetting the contribution of earlier migrations, then colonial, which bring to the Malay cuisine British, Portuguese, Dutch or Thai touches.





MALI

Ôkandi
okandi.store

OKANDI
l'excellence du naturel

ÔKANDI, c'est l'excellence du naturel ! Découvrez les bienfaits des plantes africaines à travers nos différentes gammes. Il s'agit de valoriser les traditions africaines avec une touche de modernité, sans oublier l'aspect éco-responsable. Ôkandi, c'est aussi un partenariat avec une coopérative de femmes maliennes pour vous proposer des produits de qualité tout en proposant un prix équitable pour ces femmes. Pour le filtre à thé, nous avons fait le choix d'un partenariat cette fois-ci avec une entreprise française. Un sachet entièrement biodégradable : le filtre est en fibre de maïs, le fil est en coton et l'étiquette est cartonnée. En ce qui concerne la boîte, nous avons fait le choix du tube en carton. Le tube 100% recyclable est fabriqué à partir d'un contenu recyclé d'au moins 80%, le reste provenant de sources durables.

ÔKANDI, it's the excellence of the natural ! Discover the benefits of African plants through our different ranges. It's about enhancing African traditions with a touch of modernity, without forgetting the eco-responsible aspect. Ôkandi is also a partnership with a cooperative of Malian women to offer you quality products while proposing a fair price for these women. For the tea filter, we have chosen a partnership with a French company. The bag is entirely biodegradable: the filter is made of corn fiber, the thread is made of cotton and the label is cardboard. As for the box, we chose the cardboard tube. The 100% recyclable tube is made from at least 80% recycled material, the rest coming from sustainable sources.



MARTINIQUE



CHILLI GUAVA

Originare de la Martinique, la recette du Chilli Guava est un héritage familial transmis de "père en fils" et de "mère en fille". C'est lors de notre séjour en Martinique en 2021 que ma mère Viviane et mes tantes Véronique et Guylaine Saint Louis, nous ont transmis cette fameuse recette rendant le Chilli Guava aussi waouhhhhh ! Ne vous fiez pas à son côté onctueux, il est puissant. Il suffit de le goûter pour l'adopter.

Originally from Martinique, the recipe for Chilli Guava is a family heritage passed down from «father to son» and «mother to daughter». It is during our stay in Martinique in 2021 that my mother Viviane and my aunts Véronique and Guylaine Saint Louis, passed on to us this famous recipe making the Chilli Guava so wooww! Don't be fooled by its smoothness, it is powerful. Just taste it and you'll love it.



Mangue
Piment
Vanille



Ingrédients

La recette...



Eau, Purée de Goyave, Rhum, Sucre, Jus de sureau à base de concentré, jus d'aronia à base de concentré, jus de citron, antioxydant (acide ascorbique, épices).



PLANTEURS
ÉPICÉS
70 CL

Planteur épicé au piment



CHILLI GUAVA



MARIE GALANTE



Ginette Douglas

Troisième plus grande île des Antilles françaises, juste après la Guadeloupe et la Martinique, Marie-Galante est surnommée l'île aux cent moulins, la grande galette ou le sombrero. Les Amérindiens nomment l'île Aïchi ou Aulinagan, signifiant « terre à coton », en langue caraïbe. Elle fut également appelée Touloukaera, « île abondante en crabes touloulou ». Lors de son second voyage, le 3 novembre 1493, Christophe Colomb la dénomme, dans son journal de bord, Maria Galanda, du nom de la caravelle amirale, qui porte également le nom de la Santa Maria.

Au Village International de la Gastronomie, Marie-Galante est fièrement représentée par Ginette Douglas-Mandil et son équipe, emblématiques ambassadeurs des produits et savoirs-faire de l'île. Leur célèbre sorbet de coco est hérité de la mère de Ginette, qui lui a légué ses sorbetières. Chaque jour, Ginette râpe le coco avant d'y ajouter des zestes de citron, de la cannelle, de la muscade et de la glace pilée. Un sommet incontournable du Village International de la Gastronomie, à déguster sans modération !

Third largest island of the French West Indies, just after Guadeloupe and Martinique, Marie-Galante is nicknamed the island of a hundred mills, the big cake or the sombrero. The Amerindians call the island Aïchi or Aulinagan, meaning «land of cotton» in the Caribbean language. It was also called Touloukaera, «island abundant in touloulou crabs». During his second voyage, on November 3, 1493, Christopher Columbus named it, in his logbook, Maria Galanda, from the name of the caravel, which also bears the name of the Santa Maria.

At the International Gastronomy Village, Marie-Galante is proudly represented by Ginette Douglas-Mandil and her team, emblematic ambassadors of the products and know-how of the island. Their famous coconut sorbet is inherited from Ginette's mother, who left her her sorbet machines. Every day, Ginette grates the coconut before adding lemon zest, cinnamon, nutmeg and crushed ice. A must-try summit of the International Gastronomy Village, to be enjoyed without moderation!





MAROC

La gazelle d'or

Toutes les saveurs du Maroc, en France, à deux pas de chez vous.

Passionné de gastronomie marocaine, et amoureux de son pays d'origine, Lhassan ICHOUAN a déployé tout son savoir faire et son expertise dans un seul but : mettre la richesse et la générosité de la gastronomie marocaine à portée du public français. Issue d'une famille de pâtisseries, il s'illustre d'abord dans ce domaine en ouvrant les premières «Gazelle d'Or» dans le centre de Paris.

Plus petites, fines et moins sucrées, ces petites douceurs marocaines adaptées au palais français ont vite un franc succès. Mais ses clients sont demandeurs d'autres expériences. Ils souhaitent retrouver les saveurs découvertes lors de leurs voyages au Maroc ou pendant des dîners entre amis. La gamme traiteur voit alors le jour : msemmens, couscous, pastillas, beghirs, harchas et tajines s'ajoutent à la quarantaine de pâtisseries que vendent déjà ses enseignes.

En 2020, il affina son concept en proposant des plats typiques de la street food marocaine : les kasdals. Préparés à partir de pains typiquement marocains, faits à la commande avec des ingrédients frais, ces petits sandwichs savoureux deviennent très vite très plébiscités par sa clientèle.

All the flavors of Morocco, in France, a stone's throw from your home.

Passionate about Moroccan gastronomy and in love with his homeland, Lhassan ICHOUAN has deployed all his know-how and expertise with a single goal in mind: to bring the richness and generosity of Moroccan gastronomy within reach of the French public. Born into a family of pastry chefs, he first made a name for himself in this field when he opened the first "Gazelle d'Or" in central Paris.

Smaller, thinner and less sweet, these little Moroccan sweets adapted to the French palate were soon a great success. But her customers were looking for other experiences. They wanted to rediscover the flavors they had discovered on their travels in Morocco, or during dinners with friends. The catering range was born: msemmens, couscous, pastillas, beghirs, harchas and tajines were added to the forty or so pastries already sold in his stores.

In 2020, he will refine his concept by offering dishes typical of Moroccan street food: kasdals. Prepared from typical Moroccan breads and made to order with fresh ingredients, these tasty little sandwiches are quickly becoming a hit with customers.





MEXIQUE

Mercedes
Ahumada
Cuisine Mexicaine

Mercedes Ahumada Cuisine Mexicaine
www.facebook.com/MercedesAhumadaCTM

“Chichahualco, la table Mexicaine, est le fruit d’une vie derrière les fourneaux au Mexique et de dix années de travail, de recherche et de promotion de la Culture Gastronomique Mexicaine en France. C’est le partage de mon apprentissage culinaire à Chichahualco, mon village natal, village de cuisinières. C’est aussi le partage d’une infinité de voyages gastronomiques à travers le Mexique, où j’ai compris l’esprit de générosité des femmes mexicaines et de la douceur de leurs cuisines. Une cuisine de saison et qui s’imprègne de différents parfums de chaque coin du vaste territoire mexicain. Une cuisine complexe, riche, mais à la fois subtile et délicate, un symbole de mon identité.”

Mercedes Ahumada

“Chichahualco, la table Mexicaine, is the fruit of a life behind the stove in Mexico and ten years of work, research and promotion of Mexican gastronomic culture in France. It’s the sharing of my culinary apprenticeship in Chichahualco, my native village, a village of cooks. It’s also the sharing of an infinite number of gastronomic journeys across Mexico, where I came to understand the generous spirit of Mexican women and the gentleness of their cuisine. It’s a seasonal cuisine, imbued with the different flavors of every corner of Mexico’s vast territory. A complex, rich cuisine, yet at the same time subtle and delicate, a symbol of my identity.”





MEXIQUE

Gourmandises Mexicaines

Est une pâtisserie mexicaine qui a vu le jour en janvier 2022. Leur sélection comprend une variété de gâteaux mexicains, des créations spéciales pour les anniversaires, des desserts typiquement mexicains et même quelques mets salés. Cette initiative innovante a été fondée par deux pâtissières, Jacqueline de Saint Phalle et Fabiola Hernández, qui partagent une passion commune pour la mise en avant de la douceur de la gastronomie mexicaine. Leur objectif est de faire découvrir les desserts traditionnels du Mexique, en mettant en lumière l'aspect sucré de la culture culinaire mexicaine. Grâce à leur expertise, ces deux entrepreneures ont créé un espace où les saveurs authentiques fusionnent avec la créativité moderne, offrant ainsi une expérience gustative unique qui célèbre la richesse de leur patrimoine culinaire. Depuis leur lancement, Gourmandises Mexicaines s'est rapidement imposé comme une destination incontournable pour ceux qui recherchent une explosion de saveurs sucrées liées à la riche histoire du Mexique.

Is a Mexican patisserie that opened in January 2022. Their selection includes a variety of Mexican cakes, special birthday creations, typically Mexican desserts and even a few savoury dishes. This innovative initiative was founded by two pastry chefs, Jacqueline de Saint Phalle and Fabiola Hernández, who share a passion for highlighting the sweetness of Mexican cuisine. Their aim is to showcase traditional Mexican desserts, highlighting the sweet side of Mexican culinary culture. Thanks to their expertise, these two entrepreneurs have created a space where authentic flavours merge with modern creativity, offering a unique taste experience that celebrates the richness of their culinary heritage. Since their launch, Gourmandises Mexicaines has quickly established itself as a must-visit destination for those seeking an explosion of sweet flavours linked to Mexico's rich history.





PAKISTAN

Bilal ASHRAF

Bilal ASHRAF nous emmène au Pakistan où la cuisine est très variable d'une région à une autre grâce aux influences afghanes, iraniennes mais aussi indiennes, turques et chinoises. La viande y a une place de choix et les épices comme la cardamome, la cannelle, le poivre noir et le clou de girofle parfument de nombreuses recettes traditionnelles. Faites connaissance sans plus attendre avec les plats les plus célèbres de la cuisine pakistanaise tels que les pakora aux épices, le shami kebab et les ladou (sucré).

Bilal ASHRAF takes us to Pakistan where the cuisine varies greatly from one region to another: Pakistani cuisine is influenced by Afghan, Iranian, Indian, Turkish and Chinese cuisine. Meat has a special place and spices such as cardamom, cinnamon, black pepper and cloves are used in many traditional recipes. Get acquainted with the most famous dishes of Pakistani cuisine such as spicy pakora, shami kebab and ladou (sweet).





PARAGUAY

Passion Guaraní

Institution parisienne du 11^{ème} arrondissement, Passion Guaraní est une véritable ambassade gastronomique du Paraguay : empanadas, milanesas, sopa paraguaya, cocktails mangue ou passion au rhum Fortin, une extraordinaire sélection des meilleures viandes latino-américaines... tout est fait maison à partir des meilleurs produits, avec des concerts tous les vendredis et samedis. Une adresse hors du commun pilotée par Julio et son équipe, que l'on peut retrouver à leur restaurant ou lors de nombreux événements grâce à leur activité de traiteur.

A Parisian institution in the 11th arrondissement, Passion Guaraní is a true gastronomic embassy of Paraguay: empanadas, milanesas, sopa paraguaya, mango or passion cocktails with Fortin rum, an extraordinary selection of the best Latin American meats... everything is homemade from the best products, with concerts every Friday and Saturday. An extraordinary address run by Julio and his team, who can be found at their restaurant or at many events thanks to their catering business.





PÉROU



El Picaflor

www.picaflor.fr

Lourdes Pluinage, cheffe du restaurant El Picaflor, sera présente au Village International de la Gastronomie avec son célèbre Pisco Sour et plusieurs recettes péruviennes. Créé en 1994 à Paris, El Picaflor est à la fois le pionnier et la référence de la gastronomie du Pérou en France. Depuis bientôt trente ans, Lourdes et son équipe n'ont cessé de tendre des ponts entre deux cultures, notamment grâce à l'étude de la cuisine française, un travail profond sur l'approvisionnement en ingrédients authentiques péruviens, la publication du livre *Le Pérou à Paris* et la participation à de très nombreux événements culinaires. Chaque jour, habitués et curieux se pressent rue de Lacépède pour déguster ceviches, causas, ajis de gallina, papas a la huancaína, alfajores et tant d'autres merveilles du patrimoine gastronomique péruvien.

*Lourdes Pluinage, chef of the restaurant El Picaflor, will be present at the Village with her famous Pisco Sour and several Peruvian recipes. Created in 1994 in Paris, El Picaflor is both the pioneer and the reference of Peruvian gastronomy in France. For almost thirty years, Lourdes and her team have been building bridges between two cultures, notably through the study of French cuisine, a profound work on the supply of authentic Peruvian ingredients, the publication of the book *Peru in Paris* and the participation in numerous culinary events. Every day, regulars and the curious crowd rue de Lacépède to taste ceviches, causas, ajis de gallina, papas a la huancaína, alfajores and so many other wonders of the Peruvian gastronomic heritage.*





PORTUGAL

Claudio do Carmo

“Énigmatique et méconnue, la cuisine portugaise se révèle attachante comme son peuple. Marquée d’une influence maritime, elle se caractérise par sa simplicité et par un attachement fort à ses origines. Aux produits issus de la mer s’ajoutent les produits d’élevage et de culture qui portent la fierté du monde paysan. Rangez maintenant vos préjugés. La cuisine portugaise ne se résume pas à la friture et à la morue. Elle est au travers des terroirs, riche et singulière, surprenante, accessible, généreuse et gourmande à souhait. Elle s’allie à la tradition des réunions autour d’une table hospitalière et accueillante... pour lesquelles toutes les occasions sont prétexte. Le Portugal se déguste du Nord du Sud, au travers de ses cinq grandes régions allant du vert de la vallée du Douro au bleu de la Méditerranée. Des quelques influences venues de l’Andalousie et de l’Orient, la cuisine portugaise s’est inspirée sans s’imprégner... ici, on est protecteurs de nos traditions !

Quel plus bel écrin que le Trocadéro pour un événement international auquel je voulais faire participer mon pays ! Du Nord au Sud, j’ai sélectionné des spécialités pour inviter les visiteurs à une première découverte gourmande de nos traditions et de notre culture culinaire. Les produits présentés au Village ne sont que des clins d’œil à la cuisine portugaise, comme le Pastéis de Nata, mondialement reconnu, la bière Super Bock, connue pour son goût mais pas forcément par son origine, et enfin le Porto Pacheca, que je vous inviterai à mieux connaître. Gourmets du monde entier, soyez les bienvenus”

Enigmatic and unknown, Portuguese cuisine is as endearing as its people. Marked by a maritime influence, it is characterized by its simplicity and by a strong attachment to its origins. In addition to the products of the sea, the products of breeding and cultivation are the pride of the peasant world. Now put away your prejudices. Portuguese cuisine is not only about fried food and cod. It is rich and singular, surprising, accessible, generous and greedy. It is combined with the tradition of meetings around a hospitable and welcoming table ... for which all occasions are pretext. Portugal can be tasted from North to South, through its five main regions ranging from the green of the Douro Valley to the blue of the Mediterranean. From the few influences coming from Andalusia and the East, the Portuguese cuisine has been inspired without being impregnated... here, we are protectors of our traditions!

What better setting than the Trocadero for an international event in which I wanted to involve my country! From North to South, I have selected specialties to invite visitors to a first gourmet discovery of our traditions and our culinary culture. The products presented in the Village are just nods to Portuguese cuisine, such as the world-renowned Pastéis de Nata, the Super Bock beer, known for its taste but not necessarily for its origin, and finally the Porto Pacheca, which I will invite you to get to know better. Gourmets from all over the world, welcome”





POLYNESIE FRANCAISE

Nicolas Baretje

<https://www.facebook.com/nicolasbaretjefchefculinaire>

Le chef Nicolas Baretje, ambassadeur de la gastronomie polynésienne, parcourt depuis plusieurs années les routes de France à la rencontre du grand public et des chefs, pour mettre en avant la culture et la gastronomie de Tahiti et des îles françaises du Pacifique. « Les acteurs culinaires sur la Métropole aiment nos produits locaux, il est important de promouvoir leurs propriétés gustatives. Mon rôle d'ambassadeur de la gastronomie Polynésienne sur les événements internationaux ouvre simplement de nouvelles opportunités de faire découvrir nos produits locaux et les saveurs Polynésiennes. »

Chef Nicolas Baretje, an ambassador of Polynesian gastronomy, has been traveling the roads of France for several years, meeting with the general public and chefs to promote the culture and gastronomy of Tahiti and the French Pacific Islands. «The culinary actors on the mainland love our local products, it is important to promote their gustative properties. My role as an ambassador of Polynesian gastronomy at international events simply opens up new opportunities to showcase our local products and Polynesian flavors.»





PHILIPPINES

Association Espace Philippin

L'incroyable diversité des influences culturelles des Philippines est représentée au Village International de la Gastronomie par l'Association Espace Philippin, qui oeuvre au rayonnement d'une communauté aux multiples héritages à travers la valorisation de l'artisanat, des arts de la table et de la cuisine. Très engagée aux côtés des ressortissants philippins de France, l'association est dirigée par Rosemarie Chazelas, figure incontournable de l'action humanitaire à Paris. À ses côtés ? L'incontournable cheffe Jen Sunga !

The incredible diversity of cultural influences of the Philippines is represented at the Village International de la Gastronomie by the Association Espace Philippin, which works to promote a community with multiple heritages through the promotion of crafts, table arts and cuisine. Very committed to the Filipino nationals in France, the association is headed by Rosemarie Chazelas, a leading figure in humanitarian action in Paris. At her side, the fantastic chef Jen Sunga !





ROUMANIE

Pe Gustul Nostru

www.facebook.com/pegustulnostruparis

Il suffit de pousser la porte de Pe Gustul Nostru pour découvrir la diversité des richesses de la culture gastronomique roumaine. Située dans le XVème arrondissement, cette épicerie traditionnelle est dirigée avec passion par Irina Huja, une véritable référence pour tous ceux qui souhaitent apprendre ou retrouver les saveurs de la Roumanie. On y trouve les plats emblématiques tels que les pierogis, les sarmalés ou le corozac, mais aussi une grande quantité de charcuteries, mélanges d'épices, boissons, biscuits et gâteaux typiques. Pour compléter ce voyage en Roumanie, une magnifique sélection d'artisanat présente notamment la célèbre blouse traditionnelle (ia), surnommée la chemise des Carpates, et dont la beauté a inspiré Matisse et les créateurs de mode du monde entier.

Just push the door of Pe Gustul Nostru to discover the diversity of the Romanian gastronomic culture. Located in the 15th arrondissement, this traditional grocery store is run with passion by Irina Huja, a true reference for all those who wish to learn or rediscover the flavors of Romania. You can find emblematic dishes such as pierogis, sarmalés or corozac, but also a large quantity of cold meats, spice mixes, drinks, cookies and typical cakes. To complete this trip to Romania, a magnificent selection of handicrafts presents the famous traditional blouse (ia), nicknamed the Carpathian shirt, whose beauty inspired Matisse and fashion designers around the world.





ROUMANIE

Millesime Wines

À la tête de Millesime Wines, Lucian Rotar est la référence incontournable des vins de Roumanie à l'international. Sa sélection comporte de nombreuses cuvées classiques issues de domaines centenaires, mais aussi d'étonnants crus nés du rapide développement de la viticulture roumaine au cours de ces dernières décennies. Venez découvrir ses vins de Transylvanie, de Moldavie, d'Olténie ou de Banat, aux côtés d'une belle cave de vins d'Espagne et d'Italie.

At the head of Millesime Wines, Lucian Rotar is the reference for Romanian wines on the international scene. His selection includes many classic vintages from century-old estates, as well as amazing vintages born of the rapid development of Romanian viticulture over the last few decades. Come and discover its wines from Transylvania, Moldavia, Oltenia or Banat, along with a beautiful cellar of wines from Spain and Italy.





L'ENTENTE
LE BRITISH BRASSERIE

ROYAUME-UNI

L'entente

13, rue Monsigny 75002 Paris

<https://lentente.paris>

L'Entente, Le British Brasserie est un restaurant au centre de Paris, dans le 2ème arrondissement. Nous servons une cuisine britannique traditionnelle, mais n'utilisons que les meilleurs produits du terroir français, sauf le fromage et saumon fumé, qui viennent de l'Angleterre et de l'Ecosse. Ouvert 7/7, même tous les jours fériés, L'Entente propose un service déjeuner + dîner pendant la semaine et un service brunch + dîner sur les week-ends. Notre Brunch à la carte consiste de nos fameux Œufs-Bénédictes ou Oeufs Royale sur les muffins faits maison (tout est fait maison ici), Le 'Full Entente' avec des Eggs, Sausage & Bacon et beaucoup plus, accompagné par un superbe Cocktail Bloody Mary. Une mention spéciale aussi pour notre Fish & Chips & Beef Wellington, disponible à la carte, hors service du brunch.

L'Entente, Le British Brasserie is a restaurant in the centre of Paris, in the 2nd Arr. We serve traditional British cuisine, but use only the best local French produce, except for the cheese and smoked salmon, which comes from England and Scotland. Open 7/7, including all bank holidays, L'Entente offers a lunch + dinner service during the week and a brunch + dinner service at weekends. Our Brunch à la carte consists of our famous Eggs Benedict or Eggs Royale on homemade muffins (everything is homemade here), The 'Full Entente' with Eggs, Sausage & Bacon and much more, accompanied by a superb Bloody Mary Cocktail. A special mention also goes to our Fish & Chips & Beef Wellington, available à la carte, outside the brunch service.





SÉNÉGAL

Crosspath Trade and Consulting

Venez déguster le "tiep bou dienne" (riz aux poissons), plat national sénégalais inscrit depuis 2021 au Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO. Retrouvez également des desserts et des jus de fruits locaux à vous faire saliver. De plus, vous aurez l'opportunité de découvrir les trésors culinaires du Sénégal à travers une gamme de produits d'épicerie fine : les confitures de Djalika - saveurs hibiscus, mangue / passion, corossol / vanille ; les vinaigres de la marque Kwenda à l'hibiscus, au baobab, au madd, et enfin les confiseries à l'hibiscus, au moringa ou encore à la mangue. Ces saveurs incontournables de la gastronomie sénégalaise éveilleront vos papilles et vous transporteront au pays de la teranga (hospitalité) pour un voyage culinaire assuré !

Come and taste the "tiep bou dienne" (rice with fish), Senegal's national dish listed as UNESCO's Intangible Cultural Heritage since 2021. You'll also find desserts and local fruit juices to make your mouth water. What's more, you'll have the opportunity to discover Senegal's culinary treasures through a range of delicatessen products: Djalika jams - hibiscus, mango/passion and soursop/vanilla flavours; Kwenda brand vinegars with hibiscus, baobab and madd; and hibiscus, moringa and mango confectionery. These essential flavors of Senegalese gastronomy will awaken your taste buds and transport you to the land of teranga (hospitality) for a guaranteed culinary trip!





TANZANIE



Chama Cha Watanzia Ufaransa (CCWU) Association des Tanzaniens en France.

L'Association des Tanzaniens en France assure la promotion de la culture et des valeurs de la Tanzanie en France, l'enseignement du Kiswahili, le développement de manifestations culturelles et la promotion des voyages culturels en Tanzanie afin de contribuer à l'amitié entre nos deux pays. Au Village International de la Gastronomie, la Tanzanie vous invite à découvrir ses plus belles épices et ses magnifiques thés, cafés et fruits secs, ainsi que ses plats extrêmement divers. En effet, la culture culinaire tanzanienne est le fruit de nombreux héritages : si le plat le plus populaire est l'ugali, beaucoup de recettes combinent les traditions bantoues, sukuma, indiennes, européennes ou arabes.

The Association of Tanzanians in France promotes the culture and values of Tanzania in France, teaches Kiswahili, develops cultural events and promotes cultural trips to Tanzania to contribute to the friendship between our two countries. At the International Gastronomy Village, Tanzania invites you to discover its most beautiful spices and its magnificent teas, coffees and dried fruits, as well as its extremely diverse dishes. Indeed, the Tanzanian culinary culture is the result of many heritages: if the most popular dish is ugali, many recipes combine Bantu, Sukuma, Indian, European or Arabic traditions.





TCHAD

Les Femmes de la Diaspora Tchadienne

Vous aurez le privilège de voyager au Tchad à travers des présentations de danses traditionnelles et la dégustation de la gastronomie tchadienne. Au sein de notre stand, vous aurez le plaisir de déguster les plats tchadiens faits maison par Saadia ABOUBAKAR, présidente de notre association les Femmes de la Diaspora tchadienne et fondatrice de Tchoussou Tchoussou, cuisine du monde Tchoussou.

Merem Tahar, représentante de l'association, sera également présente pour assurer l'animation. Les fonds récoltés iront directement aux actions humanitaires de l'association pour la construction d'un orphelinat! Une dégustation qui marie plaisir et générosité!

You'll have the privilege of traveling to Chad through presentations of traditional dances and the tasting of Chadian gastronomy. At our stand, you'll have the pleasure of sampling homemade Chadian dishes by Saadia ABOUBAKAR, president of our association Les Femmes de la Diaspora tchadienne and founder of Tchoussou Tchoussou, cuisine du monde Tchoussou. Association representative Merem Tahar will also be on hand to provide entertainment. The funds raised will go directly to the association's humanitarian actions to build an orphanage! A tasting that combines pleasure and generosity!



THAÏLANDE



Q Bar

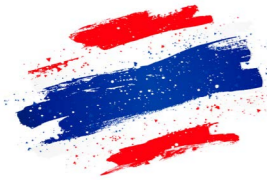
50 Rue de la Folie-Regnault 75011 Paris

Incontournable brasserie Thaï de Paris, à quelques pas du Père Lachaise, le Q Bar est devenu une institution gastronomique depuis son ouverture en 2005. Plats traditionnels demandant une minutieuse préparation, produits frais d'exception, vaste carte de cocktails thai, tout est réuni pour mieux saisir l'immense variété des plats emblématiques de la Thaïlande.

A must-visit Thai brasserie in Paris, just a stone's throw from Père Lachaise, Q Bar has become a gastronomic institution since it opened in 2005. With traditional dishes requiring meticulous preparation, exceptional fresh produce and a vast menu of Thai cocktails, it's easy to grasp the immense variety of dishes emblematic of Thailand.



THAÏLANDE



Bohneur de Léa

Léa Truong présente au Village International de la Gastronomie une sélection des meilleurs fruits déshydratés de Thaïlande, dont la majeure partie de la teneur en eau d'origine a été éliminée soit par séchage au soleil, soit par l'utilisation de séchoirs ou de déshydrateurs spécialisés. Les fruits séchés ont une longue tradition d'utilisation qui remonte au quatrième millénaire avant J.-C. en Mésopotamie. Ils sont appréciés pour leur goût parfumé, leur valeur nutritive et leur longue durée de conservation. Les températures élevées de séchage et de traitement, le faible pH intrinsèque des fruits, la faible teneur en eau et la présence de composés antimicrobiens naturels en font un aliment stable et plébiscité depuis des millénaires.

Léa Truong presents at the Village International de la Gastronomie a selection of the best dehydrated fruits from Thailand, from which most of the original water content has been removed either naturally, by sun-drying, or by using specialized dryers or dehydrators. Dried fruits have a long tradition of use dating back to the fourth millennium BC in Mesopotamia. They are valued for their fragrant taste, nutritional value and long shelf life. The high drying and processing temperatures, the low intrinsic pH of the fruit, the low water content and the presence of natural antimicrobial compounds in dried fruit make it a stable and popular food for millennia.





TUNISIE

Bnina Cantine

Bnina Cantine est un restaurant atypique qui englobe une cuisine au goût méditerranéen unique et une excellente atmosphère. La mission n'est pas seulement d'avoir une excellente nourriture, mais un service efficace et amical. Nous nous concentrons sur la satisfaction du client et une nourriture de qualité toujours fraîche et spécialement sélectionnée. Les produits seront livrés dans leur atmosphère extraordinaire qui comprend une collection complète d'art et de culture tunisienne. Le menu contient des plats authentiques tunisiens.

Bnina Cantine is an atypical restaurant that combines unique Mediterranean cuisine with an excellent atmosphere. Our mission is not just excellent food, but efficient, friendly service. We focus on customer satisfaction and quality food that is always fresh and specially selected. The products will be delivered in their extraordinary atmosphere, which includes a complete collection of Tunisian art and culture. The menu features authentic Tunisian dishes.





VENEZUELA



Comer Venezolano

www.comer-traiteur.com

Passionnés de cuisine, Brenda et sa famille représentent la gastronomie vénézuélienne au Village International de la Gastronomie. "Comer est avant tout une histoire de famille! Passionnées de cuisine, ma mère, ma sœur et moi, avons unis nos atouts pour vous apporter un petit bout de notre pays à travers nos plats : une cuisine pleine de saveur, faite maison à base de produits frais et qui sent bon l'Amérique Latine.

Passionate about cooking, Brenda and her family represent Venezuelan gastronomy at the International Gastronomy Village. "Comer is above all a family story! My mother, my sister and I have combined our strengths to bring you a little piece of our country through our dishes: a cuisine full of flavor, homemade from fresh products and smelling good Latin America.





VIÊT NAM



Ngoc Xuyen Saigon

<https://ngocxuyensaigon.net>

Le restaurant Ngoc Xuyen Saigon – tenu par trois générations – vous invite à venir au Village international de la Gastronomie 2022 avec au menu : le fameux Bánh-Mì, un sandwich vietnamien avec une double culture issu de la colonisation du Vietnam et de la France, la soupe nationale Phở parfaitement équilibrée de saveurs de cannelle-anis étoilé-herbes, le Bò-Bún mêlant à la fois le croustillant des nems et la finesse des vermicelles accompagnées de légumes frais, le spectaculaire Mì-xào (vermicelles sautés) comme une joyeuse farandole d'été, etc. Venez en découvrir plus... avec une bière vietnamienne, ou un verre de canne à sucre fraîchement pressé.

The Ngoc Xuyen Saigon restaurant - run by three generations - invites you to come to the International Village of Gastronomy 2022 with on the menu: the famous Bánh-Mì, a Vietnamese sandwich with a dual culture stemming from the colonization of Vietnam and France, the Phở national soup perfectly balanced with the flavors of cinnamon-star anise-herbs, the Bò-Bún combining both the crunch of egg rolls and the finesse of vermicelli accompanied by fresh vegetables, the spectacular Mì-xào (fried vermicelli) like a joyful summer farandole, etc. Come and discover more... with a Vietnamese beer, or a glass of freshly squeezed sugar cane.



NOS PARTENAIRES



VILLAGE INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE

Gagnez votre
France Bleu Paris
Expérience

Dînez à cette table
Vendredi soir dès 20h

Inscrivez-vous



SCAN ME

CONCERT DE RENTRÉE DE FRANCE BLEU PARIS

Présenté par Laurent Petitguillaume

& DJ set « Let's Dance » by Raphaël Soquet : 22h-23h



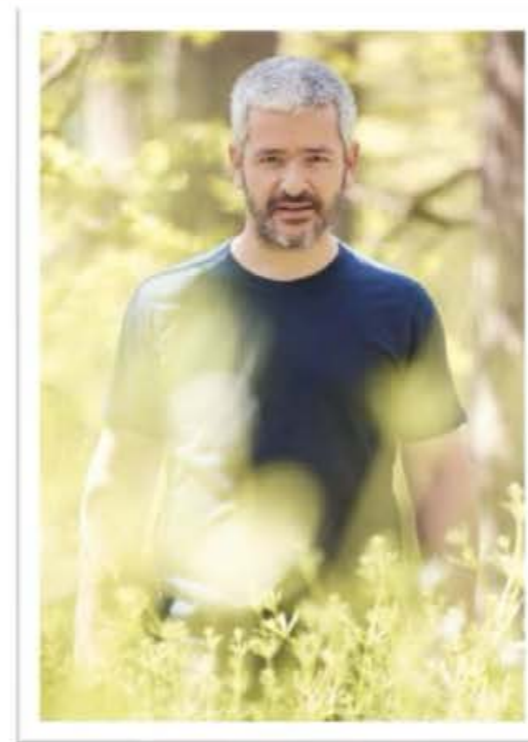
ROBIN



JECK



CHILOO



GREGOIRE



MALO'

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

QUAI JACQUES CHIRAC - PONT DE IÉNA – 75007 PARIS

JEUDI 7 SEPTEMBRE À 20H30

Le monde commence
ici

ici

matin | 12/13 | 19/20

Toute l'info vue de votre région dès le 4 septembre.

france.tv • 3 paris île-de-france

Le concours du meilleur croque-monsieur

au Village International de la Gastronomie

Samedi 9 septembre à 20h35

Sur France 3 Paris Île-de-France et [France.TV/idf](https://www.france.tv/idf)



Rendez-vous samedi 9 septembre à 20h35 sur France 3 Paris Ile-de-France : 5 candidats amateurs et passionnés de cuisine vont s'affronter en mitonnant le meilleur croque-monsieur !

- **Le croque-monsieur, un hommage à notre territoire**
Né dans une brasserie parisienne au début du XXème siècle, ce plat est un incontournable de la gastronomie française. Composé de jambon et de fromage au milieu de deux tranches de pain de mie, ce sandwich extraordinairement populaire trouve des amateurs de tous âges et dans tous les pays. Son succès est sans limite : il inspire les plus (vieux et les plus jeunes) grands cuisiniers et trouve des déclinaisons dans le monde entier (par exemple, la Francesinha, soit la « petite française », est une recette portugaise).

- **Un concours dans un lieu d'exception face à un jury gourmand !**

C'est au pied de la Tour Eiffel, en plein cœur du Village International de la Gastronomie dont France 3 Paris Île-de-France est partenaire, que le concours du meilleur croque-monsieur se déroulera.

Sans déroger aux ingrédients classiques du croque-monsieur, chaque candidat apportera sa touche personnelle, le tout en 20 minutes max.

Pour les départager, un jury gourmand : la cheffe [Ghislaine Arabian](#), première femme à avoir obtenu deux étoiles au Guide Michelin, accompagnée de deux humoristes gourmets: [Alex Vizorek](#), aux manettes de la nouvelle émission humoristique "En bande organisée", diffusée le dimanche sur France 2, et [Frédéric Sigrist](#), auteur et comédien dans la série [Space Game](#) diffusée sur [France 3 Paris/Ile-de-France](#).



@PascalAimar-Tendance Floue / @F3PIDF



- Un live Tiktok pour ne pas en perdre une miette !
L'émission, enregistrée le 6 septembre 2023, dévoilera ses coulisses sur le compte [Tiktok de France 3 Paris Île-de-France](#) avec [Iliane Tizaoui](#).



- Un partenariat avec le Village International de la Gastronomie et France Bleu Paris

France 3 Paris Île-de-France et France Bleu Paris se réunissent pour vous faire vivre le plus grand événement mondial consacré aux cuisines populaires : le Village International de la Gastronomie.

En plus d'une émission culinaire diffusée sur votre chaîne régionale, France Bleu Paris vous propose de vivre un grand concert de rentrée, en plein cœur du Village International de la Gastronomie, le 7 septembre prochain à 20h30.

Au programme de cette soirée présentée par Laurent Petitguillaume : 5 artistes, en Français dans le texte !

ET SUR | france.tv • 3 paris île-de-france

L'ambition de la Région Île-de-France : devenir la meilleure destination mondiale

La Région a adopté le 19 mai 2022 ([voir le rapport CR 2022-19](#)) son nouveau Schéma régional de développement du tourisme et de loisirs pour la période 2022-2028 avec l'ambition de faire de la Région Île-de-France la meilleure destination touristique mondiale en devenant une référence d'un nouveau type de tourisme, plus qualitatif et écologique.

La Région entend ainsi agir à la fois sur l'adaptation de l'offre touristique existante et sur le développement d'une offre nouvelle de tourisme durable, dans une logique de sobriété et s'appuyant sur le numérique, les mobilités douces, sur l'accessibilité en transport en commun des sites touristiques.

À cet effet, le Schéma régional de développement du tourisme et des loisirs 2022-2028 s'articule autour de 4 axes stratégiques :

- AXE 1** : Accompagner la relance et la transformation de l'économie touristique régionale,
- AXE 2** : Enrichir le positionnement de la destination Paris Île-de-France,
- AXE 3** : Engager la transition écologique de la destination Paris Île-de-France,
- AXE 4** : Tirer le meilleur parti de l'accueil des grands événements (culturels, sportifs, d'affaires...).

Son règlement d'intervention a été revu dans ce sens afin de répondre aux attentes du secteur :

- Pour un nouveau type de tourisme plus qualitatif, plus respectueux et écologique,
- Pour une reprise forte et pérenne du tourisme,
- Pour une destination Paris Île-de-France plus attractive et innovante autour de nouvelles thématiques, dont la gastronomie et la mise en valeur de ses savoir-faire
- Pour une destination prête à accueillir de grands événements.

La Région entend ainsi aider les professionnels du tourisme, privés comme publics, à renouveler et développer leur offre touristique tout en les incitant à accélérer leur transition digitale et durable.

Plus d'infos sur l'aide : www.iledefrance.fr/fonds-regional-pour-le-tourisme

Gastronomie, alimentation : sujets phares de la Région Île-de-France

La gastronomie, et de manière plus générale, l'alimentation est une fonction vitale à la croisée d'enjeux aussi majeurs que nombreux, du plus intime au plus mondial. Avec 5 000 agriculteurs, 12 millions d'habitants et 27 millions de repas distribués chaque année aux lycéens, la Région est non seulement légitime, mais également un échelon pertinent pour repenser une stratégie adéquate qui répond au besoin des Franciliens.

La gastronomie, avec ses 135 restaurants étoilés en Île-de-France, c'est aussi un art de vivre à la Française et le témoin de la richesse de notre patrimoine, de notre culture.

La Région développe un parcours de la gastronomie et soutient également la création de la Cité de la Gastronomie.



LA MARQUE QUI PORTE HAUT LES COULEURS
ET LES SAVEURS DE TOUTE LA RÉGION FRANCILIENNE



Déjà plus de 500 agriculteurs, producteurs, artisans,
et entreprises alimentaires arborent, sur plus de 3700 produits,
la marque de la Région Île-de-France

 Région
Île de France



DU LOCAL SUR MON PLATEAU

Tous les lycées d'Île-de-France
passent au local et aux circuits
courts, avec un objectif de 50 %
de produits bio.

 Région
Île de France



Mes produits locaux

Manger mieux, local et solidaire

<https://mesproduitslocaux.smartidf.services>

En vous aidant à consommer des produits cultivés près de chez vous et de saison, le smart service Mes produits locaux vous permet d'améliorer votre impact environnemental, tout en soutenant les agriculteurs et les artisans franciliens.

QUE PROPOSE LE SMART SERVICE MES PRODUITS LOCAUX ?

- Des cartes interactives pour trouver près de chez soi de bonnes adresses locales et solidaires : Amap, fermes, ruches, cueillettes, restaurants responsables, associations d'aide alimentaire, jardins collectifs,
- Des challenges pour améliorer votre score « locavore » en adoptant une consommation de qualité, locale et responsable,
- Des pages pédagogiques pour vous informer.

POUR QUI ?

- Tous les Franciliens.

Accéder au service

<https://mesproduitslocaux.smartidf.services>



Les partenaires

Institut Paris Region, Île-de-France Terre de Saveurs, La Plaine de Versailles (APPVPA), Au bout du champ, Comité régional du tourisme IDF, Communauté d'agglomération Grand Paris Sud Seine-Essonnes-Sénart, Communauté d'agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines, Groupement des agriculteurs biologiques IDF, HopHop Food, La Ruche qui dit oui !, Le Triangle vert, Pagachey, Parcs naturels régionaux (Oise-Pays de France, Haute Vallée de Chevreuse, Gâtinais français, Vexin français), réseau des Amap IDF, Réseau rural français, Seine-et-Marne Attractivité, et bien d'autres encore !



Présentation du WUWM : World Union of Wholesale Markets

La World Union of Wholesale Markets (le WUWM) est le plus grand réseau mondial de marchés de gros et d'acteurs de produits alimentaires frais. C'est une plateforme unique qui réunit 217 membres (principalement des marchés de gros, certains marchés de détails et des experts alimentaires) dans plus de 45 pays, et couvrant les 5 continents.

L'objectif du WUWM est de veiller à ce que les populations du monde entier aient facilement accès à une alimentation saine et de qualité grâce à un système alimentaire bien organisé, sûr et durable.

Le WUWM partage avec les acteurs de l'alimentation du monde entier, son expertise, les innovations et ses services en connectant de nouvelles idées afin de parvenir à l'accessibilité et à la sécurité alimentaire pour tous.

WUWM donne aux marchés de gros et de détail, ainsi qu'à d'autres acteurs de l'alimentation fraîche, les compétences, les connaissances et les réseaux nécessaires à l'amélioration de leurs capacités. Ensemble, nous pouvons assurer la sécurité alimentaire et fournir aux populations des régimes alimentaires sains de manière durable, inclusive et cohérente.

Les marchés de gros modernes constituent un modèle efficace et solide qui permet de livrer quotidiennement des aliments frais à des millions de personnes tout en respectant l'environnement.

En permettant aux petits et aux moyens agriculteurs d'accéder au marché et en les encourageant à distribuer leurs produits, les marchés de gros maximisent leurs opportunités et garantissent des prix attractifs aux consommateurs.

Les marchés de gros visent à améliorer les processus et les pratiques alimentaires tout en contribuant à la réduction des déchets alimentaires, des émissions de gaz à effet de serre et à la protection de la biodiversité. En d'autres termes, nous pensons que les marchés de gros et de détail sont des partenaires clés pour relever le défi de nourrir le monde de manière durable. Moins d'intermédiaires, une sécurité accrue, une meilleure accessibilité et de meilleurs prix pour tous.



Le WUWM organise deux conférences internationales par an réunissant ses membres des 5 continents, ainsi que des intervenants de haut niveau, comme en 2022 à Abu Dhabi avec notamment le Directeur général de la FAO Qu Dongyu, UN-Habitat et plusieurs ministres des Émirats Arabes Unis.

Les groupes régionaux du WUWM (Amérique, Europe, Asie, Afrique) se réunissent régulièrement afin d'échanger sur leurs spécificités régionales et promouvoir le secteur et la transition vers la durabilité.

Nous collaborons avec de grandes institutions internationales pour atteindre la durabilité dans notre secteur. A titre d'exemple, nous coopérons avec la FAO afin d'élaborer et diffuser des lignes directrices sur la réduction des pertes et gaspillages alimentaires dans les marchés de gros.

Le WUWM est également actif au sein de plusieurs groupes de la Commission européenne, notamment en tant que membre permanent du groupe de travail du Code de conduite pour des pratiques commerciales et marketing responsables dans le secteur alimentaire récemment lancé.

Président actuel du WUWM : M. Stéphane Layani

Vice-président actuel du WUWM : M. Giannis TRIANTAFYLLIS

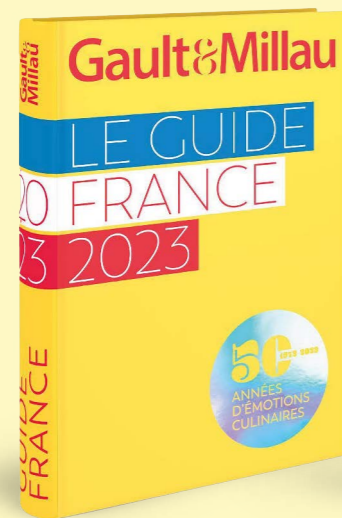


Gault&Millau

Les livres indispensables du fin gourmet

ADRESSES GOURMANDES | CONSEILS D'EXPERTS | RECETTES DE CHEF

+2300 adresses testées, notées et recommandées partout en France



+300 maisons sélectionnées pour les amateurs de fines bulles

COLLECTION LIVRES 109

109 nouveaux talents épatants et leur recettes signature - Édition 2023



109 nouveaux talents épatants et leur recettes signature - Édition 2024

Retrouvez nos offres exceptionnelles sur le stand du Lions International Paris France Gastronomie du Village France

LE MEILLEUR DE LA GASTRONOMIE N'AURA PLUS DE SECRET POUR VOUS !

fr.gaultmillau.com

@gaultetmillaufr | Gault&Millau France | Gault&Millau



CYRIL PREVOST

Le Village International de la Gastronomie est heureux d'être rejoint par Cyril Prevost en tant que maître de cérémonie pour rythmer ces 4 jours. Véritable touche-à-tout, ce finaliste de la première édition de MasterChef est tour à tour chef cuisinier, chroniqueur et producteur TV, auteur de livres et animateur de shows.

Présent aux quatre coins de l'hexagone, Cyril voyage également pour partager sa passion et promouvoir la gastronomie française à travers le monde, avec un fort engagement éco responsable et antigaspi. Il vient de lancer avec Karine Le Marchand la première Websérie de recettes écoresponsables.



NOS ARTISTES FRAKTAL

L'agence de communication digitale est créée dès 1995. Réactive et présente en permanence sur le terrain, Fraktal anticipe les nouveaux comportements pour une action à long terme. Grâce à ses acquis pluridisciplinaires et à une coordination transversale, l'agence optimise la combinaison de moyens et de canaux de diffusion. Ils visent le même message identitaire, clair et visible pour un positionnement cohérent de votre société, et/ou de l'action menée. Dotée de ses propres moyens internes, l'agence maîtrise les processus de fabrication/édition (print), de conception (sites, tournage et montage vidéos, animation 2D et 3D, AR/Réalité Augmentée, VR Réalité Virtuelle, Intégration 360°/événements virtuels) et de diffusion (référencement, réseaux sociaux). Industries, sociétés de services, collectivités et artisans sollicitent ses services.

DEC

Christophe Julien, connu sous le nom d'artiste DEC. Né le 16 octobre 1968 à Annecy-le-Vieux (Haute-Savoie). Artiste peintre et designer plasticien français. Vit à la Frette-sur-Seine, dans le Val-d'Oise. Ses œuvres sont visibles lors de ses expositions personnelles, résidences d'artistes et appels à projets en France et à l'international.

CURSUS ET CARRIÈRE ARTISTIQUE

Admissible aux Arts décoratifs. Entre à l'ESDI (École Supérieure du Design Industriel créée par Jan-Lin Viaud). Crée sa propre agence de graphisme et de design. Affilié à la Maison des Artistes dès 1995. Atelier en 2005 pour travailler grands formats et volumes. Monte ses propres expositions individuelles. Expose à Paris, en Île-de-France et à l'étranger. Est représenté par des galeries en ligne. Combine sans cesse formations artistiques et techniques. Intervient auprès d'entreprises en direct, dans le cadre de résidences, ainsi qu'en cycles supérieurs (écoles préparatoires aux arts appliqués).

DÉMARCHE ARTISTIQUE

Très sensible à l'argument de Beuys, DEC défend «une perception active de soi-même» et témoigne des interactions du monde et des mutations qui en résultent. Les œuvres suggèrent un questionnement selon un mode dynamique et cherchent à capter une vibration ; celle de notre propre zone d'équilibre, en corrélation permanente avec un contexte mouvant.

ŒUVRE ARTISTIQUE

Le peintre

DEC est très vite perçu comme un peintre en droite ligne de l'Abstraction Lyrique. Son travail est remarqué et relayé par la presse, notamment spécialisée.

LE DESIGNER PLASTICIEN

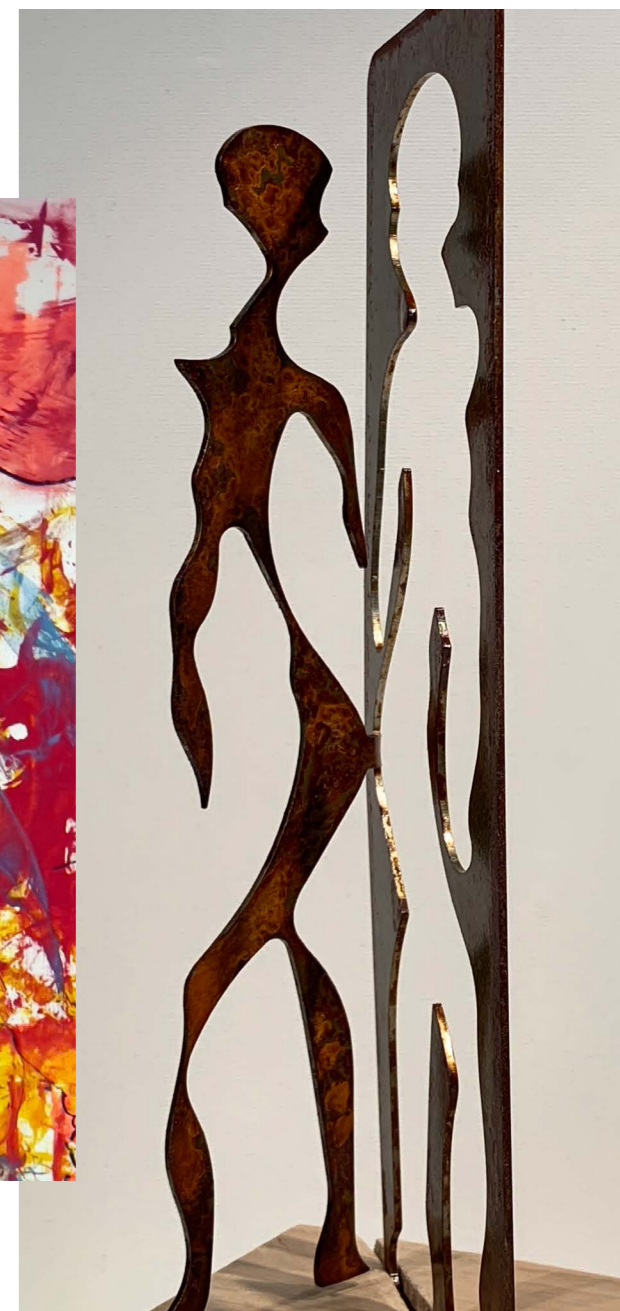
Construire l'espace en ajoutant la matière est une

constante dans son travail. Pour maintenir le questionnement (cf démarche), l'emprise de médiums variés (traditionnels, éphémères et numériques) accorde une expression artistique aux multiples nuances, amplifiant perceptions et expériences. Il crée CubicJump en 2016, qu'il sait animer numériquement, très présent sur les réseaux sociaux.

L'œuvre Rencontre (S) est présentée au Village International de la Gastronomie

L'événement signifie l'ouverture et propose en plein cœur de Paris un voyage, qui engendre et signifie une dynamique : partir à la rencontre d'autres façons de vivre et de penser. DEC insiste sur ce rapport à l'autre, l'acceptation de sa richesse dans sa différence. Les sculptures présentes en acier rouillé, stabilisées et vernies laisse voir nos aspérités combinées à une envie, celle de passer ce cap de l'inconnu. En regard avec sa démarche artistique, DEC suggère nos zones d'équilibres à réinventer en permanence, Nous sommes des clefs. Notre rapport à l'autre est infini...

« Donner de la visibilité à ce qui rassemble les hommes. »



Missions sur
le Village International de la Gastronomie

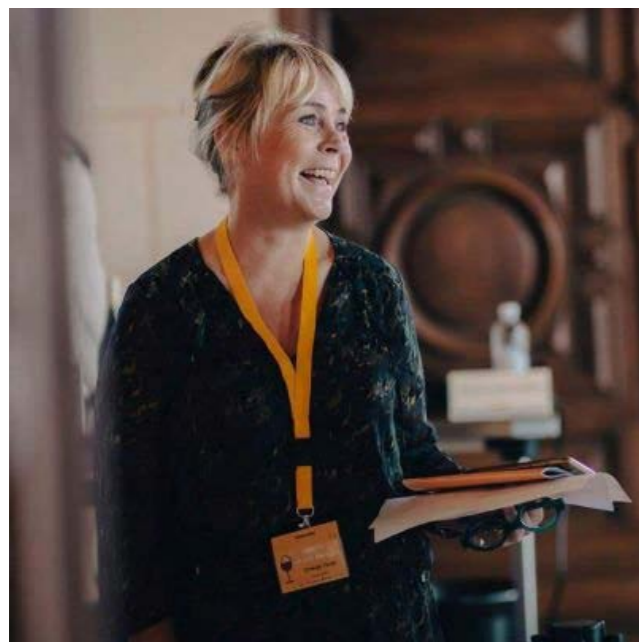
Gestion des réseaux

Animation et gestion des live en direct sur différents réseaux

Création et gestion du site du Village

Production de contenus spécifiques.

Site : www.fraktal.fr



TIPHAINE PIRIOU

Chevalier dans l'ordre du Mérite Agricole

Chevalier Tastevin de la Confrérie du Clos de Vougeot

Echarpe Bleue et membre des Disciples d'Escoffier International

Après des postes de direction au sein des agences Sopexa et Business France pour promouvoir les produits agricoles français dans le monde par le biais d'actions de valorisations gastronomiques, et par le biais des Pavillons France avec plus de 27 pays explorés, Tiphaine Piriou crée en 2018, l'agence TIPI & CO.

Esprit entrepreneurial, femme de réseaux pluriculturels, citoyenne engagée et fédératrice, à l'écoute, Tiphaine s'appuie sur 20 années d'expérience à l'international et sur le territoire, en agences publique et privée, dans les secteurs de l'Alimentation, la Gastronomie, de la Culture et du Sport, pour accompagner ses clients, entreprises, fédérations alimentaires, agences, coopératives, organisateurs d'événements, à écrire, réaliser et promouvoir des projets à impacts et à les médiatiser.

Sportive (Rugby, poste N10, Voile, Semi Marathonienne...), musicienne, gastronome, elle utilise quotidiennement les valeurs du sport et l'ouverture à la culture au profit du collectif.

Distinguée dans l'ordre du Mérite Agricole, en 2022, c'est en parallèle des actions de son agence, et dans le cadre de l'association TIPI, qu'elle conçoit des programmes d'éducation à l'alimentation pour les collégiens (le programme TIPI & les Collégiens, labellisé dans le cadre de l'année de la gastronomie en 2022) et auprès pour des jeunes dans le Rugby & l'alimentation avec le programme Les Toqués du Rugby.

Partenaire du Village International de la Gastronomie, TIPI & CO accompagnera les deux interprofessions Interbev IDF pour la viande et Interfel pour les Fruits et légumes avec 4 jours d'animations sur leurs espaces.

Dans ce contexte, TIPI & Co présentera au Forum de la France de l'Alimentation deux tables rondes :

« L'Omnivore du XXIe siècle » et le « Premier Restaurant de ta vie ».

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE 2023 - 6^e ÉDITION FORUM DE FRANCE DE L'ALIMENTATION



7 SEPTEMBRE - Auditorium du Musée de l'Homme

L'OMNIVORE DU XXI^e SIÈCLE

13h30 - 14h30

Valérie LACROUTE - Vice-présidente du conseil régional d'Île-de-France, Chargée de l'Agriculture et de l'Alimentation

Edouard BERGEON - Réalisateur, fondateur de la chaîne AuNomdeLaTerre.tv

Philippe MAUGUIN - Président, INRAE - Institut National de la Recherche pour l'Agriculture

Philippe LEGRAND - Professeur, Agrocampus-INSERM de Rennes, NuMeCan

David TOURTE - Producteur et éleveur - Ferme du Fourchet

Christophe LAVELLE - chercheur - Musée de l'Homme, Muséum National d'Histoire Naturelle

Auditorium du Musée de l'Homme - 17 Pl. du Trocadéro et du 11 Novembre, 75116 Paris

Village international de la Gastronomie - 7-10 septembre 2023 - Pont d'Iéna-Pont d'Alma - 75007 Paris

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE 2023 - 6^e ÉDITION FORUM DE FRANCE DE L'ALIMENTATION



8 SEPTEMBRE - GRANDE BIBLIOTHÈQUE DU VILLAGE

LE 1^{er} RESTAURANT DE TA VIE

12h00-13h

Pierre Yves ROMMELAERE - cuisinier au collège de Lézignan-Corbières. Auteur du livre Une autre cantine est possible

Marie Pierre MEMBRIVES «Maman engagée à l'initiative du projet «Cantines Révolution» au sein de l'Association de l'Alimentation Durable»

Némo SOLAS, étudiant en droit public des affaires à la Sorbonne, Vice Président de l'association TIPI

Audrey ANIDJAR, directrice générale de l'agence Les Diapasons, association TIPI

Tiphaine PIRIOU, directrice de l'agence TIPI & Co, Présidente de l'association TIPI. Auteur du programme TIPI & les Collégiens

Lucile GAUTRON, Cheffe du service accueil et restauration durable et entretien des collèges au conseil départemental de Seine-Saint-Denis

Grande bibliothèque du Village International de la Gastronomie - Entrée Pont de l'Alma 75007 Paris

Village international de la Gastronomie - 7-10 septembre 2023 - Pont d'Iéna-Pont d'Alma - 75007 Paris



20
ECOLES ET CFA

1 000
APPRENANTS
EN 2023

UN CAMPUS MUTUALISE DE FORMATIONS DEDIEES A LA FILIERE ALIMENTAIRE SUR LE PLUS GRAND MARCHÉ DE PRODUITS FRAIS DU MONDE

FORMATIONS AU COEUR DU MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS:

METIERS DE BOUCHE

Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie - Glacerie ; Primeur ; Charcuterie - Traiteur - Crèmerie - Fromagerie - Poissonnerie

METIERS TRANSPORT, ENERGETIQUE & LOGISTIQUE

Transport & Permis - Logistique & Magasinage - Energétique ; Génie Thermique et frigorifique - Sécurité et maintenance technique

METIERS DE LA RESTAURATION

Cuisine traditionnelle & moderne - Univers des vins et liquides - Cafétérie ; Bar - Direction Hôtel Exploitation ; Fonctions services & employés - Hygiène alimentaire

METIERS COMMERCE (GROS ET DETAIL)

Achat ; Agreement - Négoce B2B - Commerçant - Epicerie - Caviste

METIERS DE L'AGRICULTURE & DU VIVANT

Fleuriste - Agriculture ; Terre, Nature et Végétal - Filière alimentaire & Environnement

METIERS DU TERTIAIRE

Entrepreneuriat - Digital - Gestion - Comptabilité - Ressources Humaines
Paie - Performance Qualité - Prévention des risques

Contactez-nous

✉ rungis.academie@gmail.com

📍 3 rue du Caducée, 94550 CHEVILLY-LARUE



Une offre de diplômes et certifications variée :

- CAP
- BAC PRO
- TITRES PROFESSIONNELS
- CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES



Des salles de cours, laboratoires de cuisine et des plateaux techniques professionnels au cœur du marché de Rungis



1200
Entreprises à
Rungis



- Apprentissage
- Formation initiale
- Formation continue
- Reconversion professionnelle
- Débouchés et opportunités d'emploi en sortie de formation

LES MEMBRES





90 ANS DE SAVOIR-FAIRE AU COEUR DES VOSGES

En associant la tradition et l'innovation depuis 1933, la Maison Bragard marque les époques en concoquant dans les Vosges des collections audacieuses, créatives, généreuses et respectueuses de l'environnement.

Bragard répond à vos exigences et vos envies d'aujourd'hui et de demain en proposant des modèles confortables et adaptés à vos métiers, afin que chaque jour vous puissiez écrire votre histoire en Bragard !

Forte de son savoir-faire reconnu, Bragard habille les chefs du monde entier, affirmant ainsi son rayonnement international et son attachement à l'excellence culinaire à travers les frontières.

By combining tradition and innovation since 1933, la Maison Bragard marks the times by designing in the Vosges, in France, bold, creative, generous and environmentally friendly collections.

Bragard meets your requirements and preferences by offering comfortable products tailored to your profession so that every day you can write your story in Bragard!

With its recognized expertise, La Maison Bragard dresses hotel and restaurant professionals from all around the world, thereby affirming its international reputation and commitment to culinary excellence across borders.

BRAGARD®

50 rue Léo Valentin - 88000 Epinal

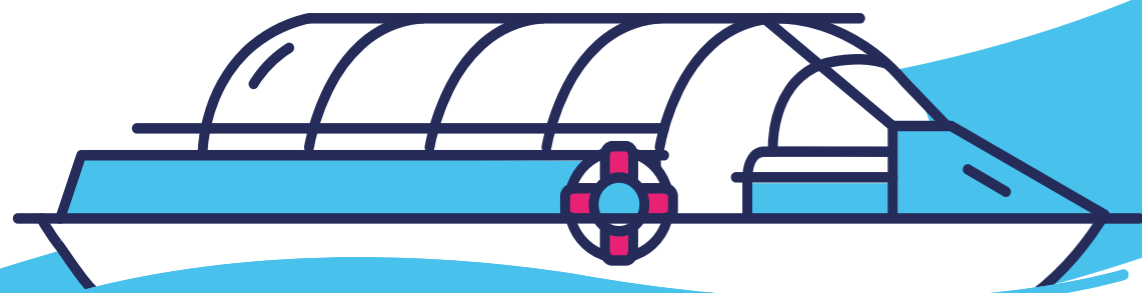
Tel : +33 (0)3 29 69 10 10

www.bragard.fr



UNE NOUVELLE FAÇON de découvrir Paris !

A new way to discover Paris !



- Jardin des plantes
- Hôtel de ville
- Louvre
- Place de la Concorde
- Tour Eiffel
- Invalides
- Musée d'Orsay
- Saint-Germain des-Près
- Notre-Dame

Hop-on, hop-off

AU PIED DE LA TOUR EIFFEL
At the foot of the Eiffel tower

RÉSERVEZ VOS PLACES
BOOK



Le Paris d'un grand voyage...



N°1
DES CROISIÈRES SUR LA SEINE

VENEZ À BORD
POUR UN RENDEZ-VOUS
INOUBLIABLE AVEC PARIS

Come aboard for
an unforgettable
rendez-vous with Paris



AU PIED DE LA TOUR EIFFEL
At the foot of the Eiffel tower

Réservez vos places / Book



École de Paris des Métiers de la Table – Août 2023

L'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), créée à l'initiative de 8 syndicats professionnels, place l'excellence au cœur de ses enseignements et forme en apprentissage les professionnels des secteurs de l'hôtellerie, restauration, sommellerie, boulangerie, pâtisserie et chocolaterie.

Voilà 45 ans que l'EPMT met au service de la profession toute son expérience et son expertise dans le domaine de la formation, sa devise : « l'excellence par l'alternance ». D'ailleurs, Guillaume Gomez, Ambassadeur de la Gastronomie Française, et qui dirige le Forum de France de l'Alimentation, est un ancien élève de l'école.

Depuis toujours sensible aux enjeux et aux évolutions des secteurs de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restauration, l'EPMT revendique l'identité d'une école attentive aux besoins des entreprises, tout en restant soucieuse de conduire ses élèves vers la réussite et l'obtention de leur diplôme.

**Chaque année, l'EPMT accueille près de 1300 apprenants.
Elle est certifiée Qualiopi depuis janvier 2021.**

L'école propose une trentaine de formations du CAP au MASTER



- CAP
- Certificats de Qualification professionnelle (CQP)
- Titres professionnels
- Mentions Complémentaires (MC)
- Brevets professionnels (BP)
- BAC PRO
- Bachelor
- BTS
- Licence Pro
- Master

Elle forme collégiens, lycéens, étudiants et dispense également des formations continues ou en reconversion professionnelle (cuisine, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie).

Campus EPMT

Son campus situé dans le 17ème arrondissement, en lisière de Levallois-Perret, s'étend sur un périmètre de plus de 12 000 m² et comprend plusieurs laboratoires (cuisine, pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, sommellerie) et un restaurant d'application qui a obtenu fin 2022, le titre de Maître Restaurateur, 1^{ère} école hôtelière à se voir distinguée.

Un foyer de 80 chambres (EPMT Home), adjacent à l'école, a vu récemment l'aménagement d'un bel espace de coworking.

La force du réseau

Un savoir-faire reconnu permet à l'EPMT de s'appuyer sur un réseau de près de 1000 entreprises partenaires, un pôle dédié accompagne les apprenants dans leur recherche d'alternance et organise des salons emploi formation.

L'apprentissage, un parcours de réussite

Des parcours de réussite vers des métiers de passion, permettent de voir s'étoffer chaque année le nombre d'apprentis et de professionnels passés par le CFA, et récompensés par leur excellence dans leur domaine.

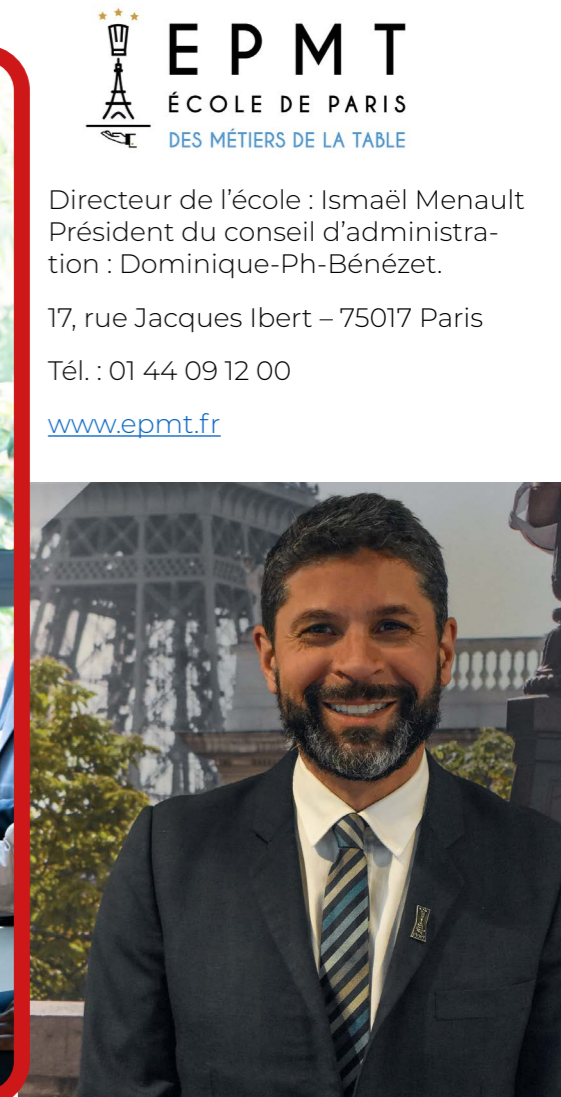
Meilleurs ouvriers, meilleurs apprentis, autant de médailles d'or qui confirment la force de la voie de l'alternance. Chaque année, les formateurs de l'école accompagnent la nouvelle génération d'apprentis dans la préparation de ces concours, sources de motivation pour les jeunes et tremplin pour leur carrière.

Mobilité internationale

Les 5 langues qui sont enseignées à l'EPMT (anglais, espagnol, italien, chinois, japonais) ne sont qu'une des facettes exprimant une ouverture à l'international. Très régulièrement, des échanges et des voyages sont organisés pour les apprentis.

L'EPMT EN CHIFFRES

- 1300 élèves
- 60 formatrices et formateurs
- 30 formations du CAP au Master
- 5 langues étrangères
- 1000 entreprises partenaires
- 1 résidence EPMT Home
- de 80 chambres
- 12 500 m² sur 4 étages
- 6 cuisines
- 1 laboratoire de boulangerie
- 1 laboratoire de pâtisserie
- 1 laboratoire de chocolaterie
- 1 restaurant d'application
- 1 espace hébergement
- 27 salles de cours connectées
- 1 salle polyvalente Jean Blat



Directeur de l'école : Ismaël Menault
Président du conseil d'administration : Dominique-Ph-Bénézet.

17, rue Jacques Ibert – 75017 Paris

Tél. : 01 44 09 12 00

www.epmt.fr



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

VIGNES SECRETES

— Dumont, Dorland & Clauzel

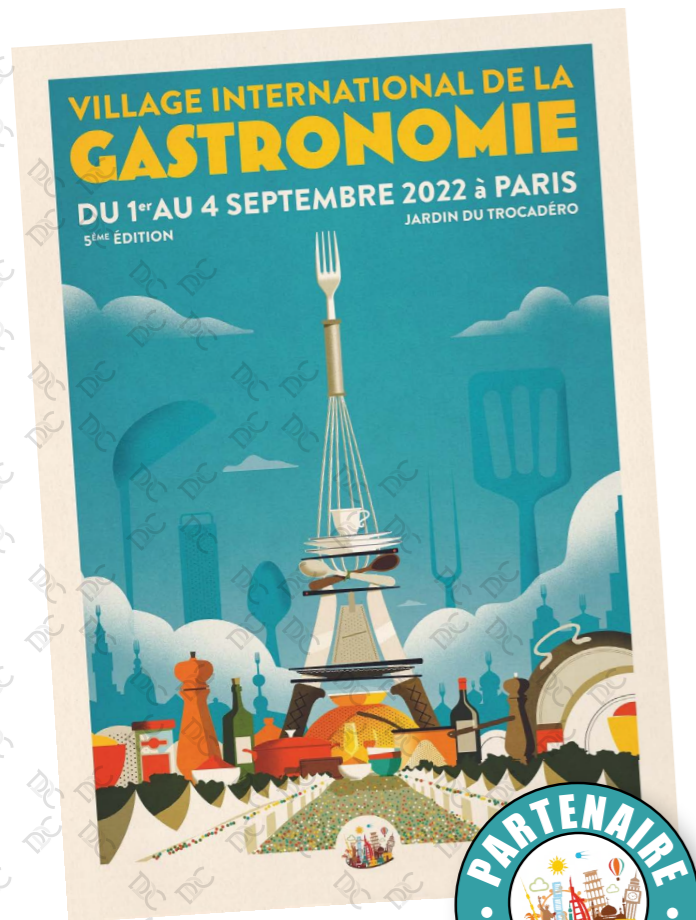
En tant qu' amoureux de la gastronomie et du terroir français, nous avons créé 'Vignes Secrètes' pour vous faire découvrir nos vins : **Château La Tuilière**, notre Crémant de Bordeaux «**le 45**», produits sur notre propriété en rive droite de Bordeaux, mais aussi notre production familiale de Bourgogne blanc «**Le Prieuré des Moines**».

« Ce que la terre nous offre ;
Ce que la météo nous permet ;
Ce que le temps nous accorde ;
Ce que les Hommes nous ont enseigné, »
C'est après seulement, humblement, que nous ajoutons
Ce que l'audace nous suggère »

Revendiquer une identité propre
Cultiver la tradition
Bousculer les codes
Résister à la tentation industrielle

Pour nous, c'est cela faire du vin
dans un esprit artisanal, respectueux de la nature
et des hommes.

Claire Dorland Clauzel & Thierry Dumont



VIGNES SECRETES

Château La Tuilière 33710 Saint Ciers de Canesse - France
Tel. +33 (0)5 57 64 80 90 • contact@vignes-secretes.com

Facebook: Vignes Secrètes | Twitter: @VignesSecretes | Instagram: vignes_secetes

www.vignes-secretes.com





LA TABLE DU LUXEMBOURG PHILIPPE RENARD

Doté d'une âme d'ambassadeur de la Gastronomie française et d'un talent qui rendit célèbres les somptueux cocktails du Lutetia, Philippe Renard se voit honoré d'être pour la seconde année consécutive, le Chef du cocktail de la soirée d'ouverture du Village.

Chef passionné et engagé, Philippe Renard a fait briller l'étoile du restaurant gastronomique de l'hôtel Lutetia pendant 23 ans. Aux côtés de ses pairs il fit partie de cette première génération de Chefs à parcourir le monde pour faire connaître et resplendir notre gastronomie. Accueilli par des grands Chefs, il reconnaît avoir beaucoup appris des cuisines étrangères sur les produits, sur les façons de cuire et de cuisiner.

Aujourd'hui Président des Cuisiniers de France, la plus ancienne association française de cuisiniers, il décide à 64 ans de s'engager dans des actions pour la formation des jeunes et la transmission.

Sa mission de Chef Conseil pour le groupe International Jin Jiang Hôtels lui assure de garder l'esprit ouvert sur les cuisines du monde. En 2016 il ouvre son restaurant, la Table du Luxembourg, au sein du plus beau jardin de France, le Jardin du Sénat situé au cœur du Paris Rive Gauche si cher à son cœur.


Philippe Renard


La Table
du Luxembourg





LIONS CLUB PARIS FRANCE GASTRONOMIE

La devise des Lions est " Nous servons ", et cette simple phrase résume l'objectif principal des Lions Clubs du monde entier : le service volontaire à leur communauté, à leur nation et pour le monde entier. Nous sommes des gastronomes, amateurs ou professionnels des métiers de bouche. Nos actions sont portées par des valeurs humanistes. Nous intervenons dans toutes les régions Françaises pour mener des actions contre la faim. Notre club Lions est aussi engagé pour le développement de la gastronomie Française et l'insertion des jeunes par l'enseignement.

The Lions motto is "We Serve", and this simple phrase sums up the main objective of Lions Clubs around the world: voluntary service to their community, to their nation and to the world. We are gastronomes, amateurs or professionals of the culinary professions. Our actions are driven by humanist values. We work in all regions of France to fight hunger. Our Lions Club is also committed to the development of French gastronomy and the integration of young people through education.



**Le voyage culinaire
commence avec nous.**



Nous garantissons un service de livraison efficace et personnalisé grâce à la relation de confiance que nous construisons avec nos clients.

Présents sur le Marché International de Rungis depuis 2014 et filiale du groupe producteur Montana, nous proposons une large gamme de produits agricoles et agroalimentaires sélectionnés avec soin à la demande de nos clients, professionnels de la restauration.

Nous sommes une équipe à taille humaine et nous apportons une réponse et des solutions personnalisées à chacun de nos clients.

Primo c'est ...

... une large sélection de produits haut de gamme.



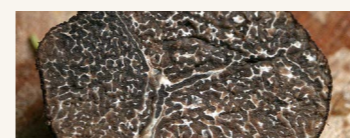
Fruits & Légumes



Poissonnerie, Boucherie & Charcuterie



Crèmerie



Epicerie Fine

... Un système de livraison optimisé.

Commandes du lundi au samedi jusqu'à 22h30

Livraison Jour A pour B

Une équipe de Chauffeurs-livreurs interne

**Vous recherchez un service de livraison de proximité,
réactif et à l'écoute de vos besoins ? Contactez-nous !**



01 86 22 04 76



adv@primo-montana.com

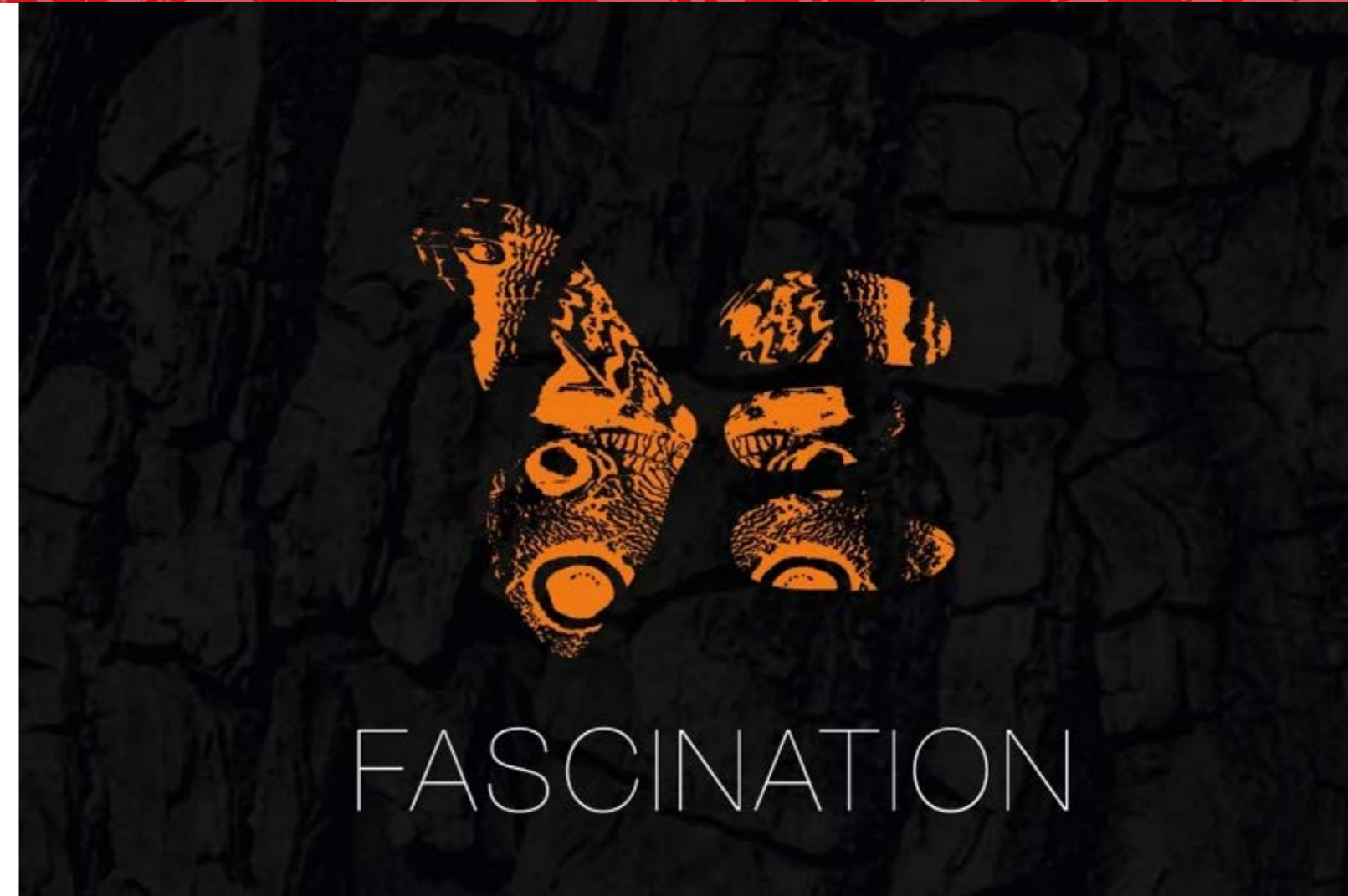
NOS ARTISTES YANN CRENN

Né à Paris, âgé de 24 ans, Yann Crenn est un artiste qui entend ne s'enfermer ni dans une technique, ni dans un style. Formé aux Ateliers de Sèvres à Paris et à l'ECAL en Suisse, il affirme par une production d'œuvres uniques et variées un désir profond de toujours repousser les limites de son imaginaire. Il crée en 2 ou en 3 dimensions usant des techniques apprises ou en explorant de nouvelles.

« LA NATURE M'INSPIRE & L'ART ME PERMET DE SENSIBILISER »

« Le papillon est entré dans mon processus créatif par ses couleurs. Puis il est rapidement devenu un sujet d'observation fascinant par sa diversité et par la perfection de ses motifs.

C'est toutefois dans la technique et dans les matériaux choisis qu'il trouve dans mon imaginaire sa représentation sous la forme d'une sculpture, d'une peinture ou d'une gravure. Fil conducteur d'une production d'œuvres uniques, le papillon a dépassé le statut de sujet d'inspiration. Puissent mes créations éveiller votre sensibilité et vous inviter à regarder la Nature de plus près ! »



“NATURE FORTE”

2023

Bois et fer
3 m x 2,5 m

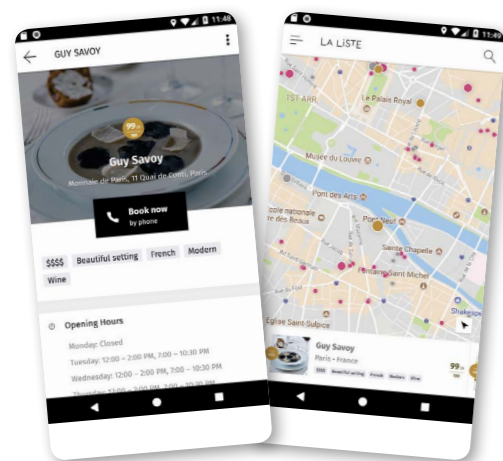
Une création qui part du petit format d'un papillon pour réaliser une sculpture géante, qui oppose la fragilité du sujet à la force des matériaux, et met le spectateur en position d'infériorité. Vous pouvez vous approcher de ce papillon, il ne s'envolera pas... ses écailles dressées pour le protéger, vous tiendront à distance ! »



Sujet de fin d'études exposé à l'ECAL, la sculpture «APRÈS-COUPS» revient sur Paris en 2020. Elle est exposée à la Galerie Joseph en octobre 2021, et en septembre 2022 au Trocadéro.

Sujet d'évasion vers une nouvelle technique, l'oeuvre continuera d'écrire son histoire au fil de ses expositions. Pour sa prochaine présentation en octobre 2023 le rail changera d'apparence le temps d'un vernissage.





#LALISTE1000



Télécharger l'app La Liste



La plus grande sélection
gastronomique mondiale
Un guide voyage culinaire
pratique et facile partout
dans le monde

Une application mobile gratuite

Plus de 30 000 adresses gourmandes réparties dans 200 pays. Recherchez autour de soi, par catégorie de prix, mots clés et type de cuisine...

Du Top 1000 des meilleurs restaurants aux tables à explorer, des tables bistronomiques, restaurants festifs aux trattorias incontournables, découvrez les meilleurs spots pour foodies et planifiez vos voyages gourmands. Une méthode de sélection unique fondée sur une moyenne pondérée de plus de 1 000 sources incluant les guides, classements et critiques gastronomiques qui vous aideront à faire votre propre sélection.

30 000 RESTAURANTS 200 PAYS 1000 RÉFÉRENCES

Suivez les actualités de La Liste, l'annonce du palmarès du Top 1000 des Meilleurs Restaurants du Monde, suivez nous de table en table.

WWW.LALISTE.COM    @laliste1000



GUYBOUT DE FRAYTIERE

La Maison **GUYBOUT DE FRAYTIERE** propriétaire à NUIITS SAINT GEORGES, propose des vins de grand renom, comme le :

GEVREY-CHAMBERTIN, VOSNE-ROMANEE, CHAMBOLLE MUSIGNY, MEURSAULT Rouge, CHASSAGNE-MONTRACHET, NUIITS SAINT GEORGES, SANTENAY Rouge et Blanc ou encore des vins des HOSPICES de NUIITS SAINT GEORGES.

Du fait de la taille réduite de notre Maison, nous privilégions un contact direct avec notre clientèle, directement au Domaine ou par le biais de rares expositions pour des évènements extérieurs de qualité, ce qui explique notre absence sur internet.

La Maison a une politique rigoureuse d'approvisionnement, fondée sur une parfaite connaissance du vignoble et sur des relations privilégiées avec des femmes et des hommes passionnés, permet à la Maison **GUYBOUT DE FRAYTIERE** de proposer à sa clientèle, une gamme complète de Grands Vins parfaitement caractéristiques de leur appellation et de leur millésime pour l'ensemble du vignoble de BOURGOGNE :

- COTE- DE -NUITS,
- COTE - DE - BEAUNE,
- COTE CHALONNAISE,
- MACONNAIS.

Le personnel, d'origine "vineuse", s'attache avec amour et savoir-faire à sélectionner ces vins de BOURGOGNE de grande qualité, qui confèrent ainsi à leur maison, une grande notoriété.

Pour toutes questions, informations, demandes, sachez que vous trouverez toujours des personnes compétentes à votre écoute afin de satisfaire le moindre de vos « desiderata ».

Vous pouvez me joindre directement au 06 21 02 33 16.

2 place du cratère St Georges — 21700 NUIITS SAINT GEORGES — Tél : 03 80 62 66 06 - Fax 03 80 62 86 30

Sarl au capital de 15.000€ RCS DIJON 511176042 - Code naf 4725Z

ENTRÉES

- 1 Entrée Eiffel**
Pont d'Iéna 75007 Paris
- 2 Mémorial**
65 Quai Jacques Chirac, 75007 Paris
- 3 Entrée Debilly**
Entrée Debilly - passerelle Debilly
75007 -75016 Paris
- 4 Entrée ALMA**
Pont de l'Alma 75007 Paris
Face au 11 Quai Jacques Chirac 75007 Paris

ACCÈS

STATIONS DE MÉTRO

Ligne 9 : Alma-Marceau ou Iéna

Ligne 8 : Ecole Militaire

Ligne 6 : Bir Hakeim

STATIONS DE RER - LIGNE C

RER C : Pont de l'Alma ou Champ de Mars Tour Eiffel

BUS

Ligne 42 : arrêts Tour Eiffel ou Bosquet-Rapp

Lignes 63, 80 et 92 : arrêt Bosquet-Rapp

Ligne 69 : arrêt Champ de Mars

Ligne 72 : arrêt Musée d'Art Moderne - Palais de Tokyo
ou Alma Marceau

Ligne 82 : arrêt Varsovie ou Champ de mars

Ligne 87 : arrêt Rapp - La Bourdonnais

VELIB'

Station 7023 : Bourdonnais - Tour Eiffel

BATOBUS

arrêt Tour Eiffel

PARKING

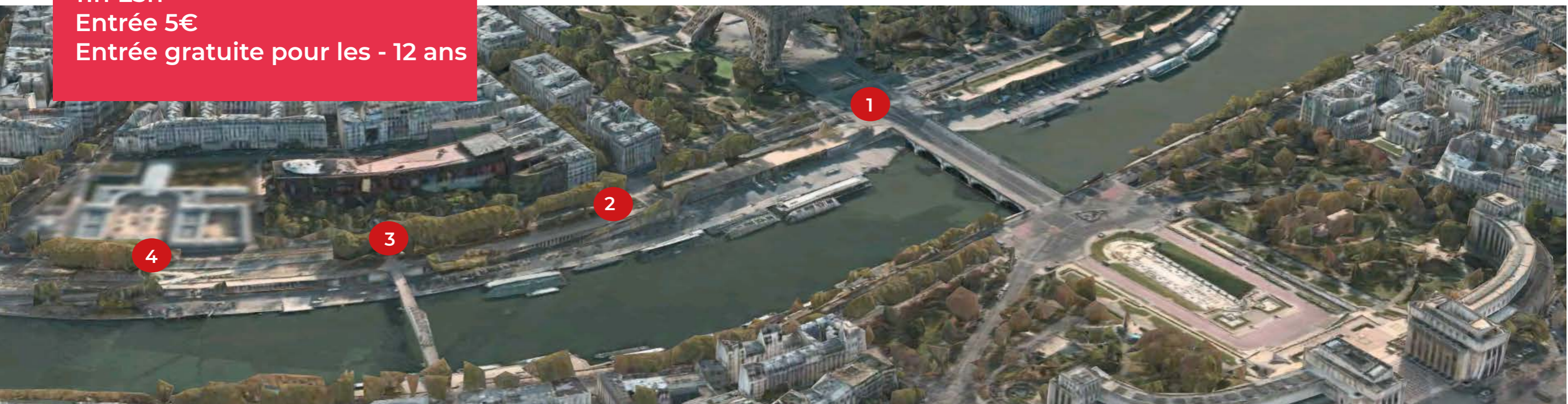
Parking Quai Branly - 25, quai Branly

du 7 au 10 septembre

11h-23h

Entrée 5€

Entrée gratuite pour les - 12 ans





Agora Expo

14, rue Charles V 75004 Paris

Anne-Laure DESCOMBIN

Fondatrice du village

06 78 43 31 35

al.descombin@agora-expo.com

Edouard COINTREAU

Directeur

07 84 92 32 06

ecointreau@agora-expo.com

Réseaux sociaux - communication digitale

Christophe JULIEN

contact@ch-julien.fr

Service presse

Véronique BONNET

06 08 62 33 59

veronique@infinities.fr

&

Patrick Moyse

06 14 96 02 43

patrickmoyse8@gmail.com