

SAMEDI 5 OCTOBRE - BASTILLE

BOULEVARD RICHARD-LENOIR 75011 PARIS • DE 10H À 20H

MARCHE

DES CUISINES DU MONDE

LA FRANCOPHONIE À L'HONNEUR

PROGRAMME





Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Bienvenue au Marché des Cuisines du Monde !

Sur le site historique du marché Bastille, le Marché des Cuisines du Monde réunit cinq continents à travers cinquante pays et terroirs français. Une occasion de célébrer les patrimoines culinaires du monde entier, avec une programmation culturelle spécialement dédiée aux cultures de la Francophonie.

Ambassades, chefs, restaurateurs et producteurs se sont donné rendez-vous autour de leurs plats et produits emblématiques : souvent liées aux recettes et aux gestes transmis de mère en fille, ces traditions populaires, parfois méconnues, permettent de découvrir chaque pays par la porte de ses cuisines.

En partant de la place de la Bastille, les visiteurs pourront goûter aux merveilles d'Algérie, d'Argentine, du Brésil, de Bulgarie, du Burkina Faso, du Cambodge, du Cameroun, du Canada, du Cap-Vert, de la République Centrafricaine, de Chine, de Colombie, des Comores, de Côte d'Ivoire, de la République démocratique du Congo, de Cuba, d'El Salvador, d'Espagne, de Finlande, des terroirs de France, et notamment des producteurs franciliens, du Gabon, d'Haïti, d'Italie, du Liban, de Madagascar, du Mali, du Maroc, du Mexique, du Pakistan, du Paraguay, du Pérou, de Pologne, de Polynésie, des Philippines, de Pologne, du Portugal, de Roumanie, du Sénégal, du Tchad, de Tanzanie, de Thaïlande, de Tunisie, de Turquie, du Vénézuéla et du Viet-Nam.

Parrainé par Guillaume Gomez, ambassadeur de France de la Gastronomie, le Marché des Cuisines du Monde est ouvert à tous de 10h à 20h et propose une riche programmation de démonstrations de cuisine, danses et présentations des derniers ouvrages culinaires. Il est co-organisé par le Groupe Bensidoun, expert dans la gestion des marchés en France et à l'étranger depuis quatre générations, Agora Expo, organisateur du Village International de la Gastronomie, et La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, en partenariat avec le Marché International de Rungis, la Région Île-de-France, les Maîtres Restaurateurs de France, la Chambre de Commerce et de l'Industrie de Paris et France Bleu Paris.

Bon appétit !

Sébastien BENSIDOUN
Président - Groupe Bensidoun

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

Anne-Laure DESCOMBIN
Présidente - Village International de la Gastronomie

Edouard COINTREAU
Directeur - Gourmand International

← BOULEVARD RICHARD-LENOIR ←

MARCHÉ DES CUISINES DU MONDE
SAMEDI 5 OCTOBRE 2024 - LA FRANCOPHONIE À L'HONNEUR

← BOULEVARD RICHARD-LENOIR ←

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
A	CANADA	CANADA	THAÏLANDE	TCHAD	TCHAD	MALI	RDC	ITALIE	ITALIE	PÉROU	PÉROU	VIETNAM	VIETNAM	BULGARIE	SABICHERIE	COLOMBIE	CUBA	MEXIQUE	ALGÉRIE	CAMBODGE	NIGER	GABON	SALVADOR	MAROC	BÉNIN	HAÏTI	SÉNÉGAL	CAMEROUN	PAKISTAN	PAKISTAN

← PLACE DE LA BASTILLE

F.A	HUÎTRES	TABLES	COING MIEL	MIAM LOCALE	M.GALANTE	MARTINIQUE	KOMBUCHA	TABLES	VIGNES	AMRF	DÉMO	VIP	VIP	VIP
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

ESPLANADE ROGER-JOSEPH BOSCOVICH

F.B	PAIN	FROMAGE	MDF	RÉUNION	ARAWAK	POLYNÉSIE	NADA BAGS	TABLES	TABLES	TABLES	PASSAGE	TABLES	TABLES	TABLES
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

B	CHINE	CHINE	ARGENTINE	COMORES	FINLANDE	CAP VERT	VENEZUELA	TUNISIE	GRÈCE	ROUMANIE	ESPAGNE	ESPAGNE	PARAGUAY	PARAGUAY	PORTUGAL	BRÉSIL	MADA	THAÏLANDE	C.D'IVOIRE	C.D'IVOIRE	C.D'IVOIRE	C.D'IVOIRE	USA	CONGO	PHILIPPINES	PHILIPPINES	POLOGNE	TANZANIE	BURKINA	BURKINA
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

→ BOULEVARD RICHARD-LENOIR →

→ BOULEVARD RICHARD-LENOIR →

RUE DAVAL →

SOMMAIRE

À PROPOS

- Édito
- Plan du Marché
- La Francophonie à l'Honneur
- Guillaume Gomez, parrain du Marché
- Stéphane Layani, président d'honneur
- Programme des démonstrations
- Le Groupe Bensidoun
- Agora Expo



EXPOSANTS

- | | |
|---------------------------|-------------|
| Argentine | France |
| Algérie | Grèce |
| Bénin | Haïti |
| Brésil | Italie |
| Bulgarie | Madagascar |
| Burkina Faso | Mali |
| Cambodge | Maroc |
| Cameroun | Mexique |
| Canada | Pakistan |
| Cap Vert | Paraguay |
| République Centrafricaine | Pérou |
| Chine | Portugal |
| Colombie | Pologne |
| Comores | Philippines |
| Côte d'Ivoire | Roumanie |
| Congo RDC | Tanzanie |
| Cuba | Tchad |
| El Salvador | Thaïlande |
| Espagne | Tunisie |
| États-Unis | Vénézuéla |
| Finlande | Viêt-Nam |



PARTENAIRES

- Région Île-de-France
- Marché International de Rugis
- Association Française des Maîtres Restaurateurs
- Fédération Nationale des Marchés de France
- France Bleu Paris



Groupe BENSIDOUN

Concessionnaire de Droits Communaux



DES METS & DES MOTS

Petit lexique d'une langue gourmande

MARCHÉ DES CUISINES DU MONDE - 5 OCTOBRE - BASTILLE

**Au cœur de Paris bat le cœur du monde !
Au cœur de Paris bat le cœur des cuisines du monde.**

Au cœur de Paris convergent toutes les saveurs et toutes les couleurs du monde. Et si à la Bastille on aime bien Nini-peau-d'chien il faut avouer qu'on aime aussi les mets exquis, les délices qui nous ravissent et nous enchantent. Ce premier samedi du mois d'octobre nous sommes invités à parcourir et dévorer le monde sans quitter Paris. Nous allons aiguïser nos papilles, exciter nos sens et rencontrer les artisans, les cuisinières et les cuisiniers qui, d'Ile-de-France ou de Madagascar, de culture khmère ou argentine, du nord, de l'ouest ou du centre de l'Afrique, d'ici et d'ailleurs, font de Paris la capitale des cuisines du monde dans sa globalité et francophone en particulier. Une belle dizaine de régions de France et plus de 50 pays représentés dont 29 membres ou observateurs de la Francophonie.

Il faudrait citer tous les pays présents au Marché et tisser à partir des drapeaux de chacun une vaste nappe bariolée, hospitalière et magnifique. Une joyeuse nappe colorée des plats, des vins, des sauces, des jus, des produits bruts ou sublimés qui réjouissent les cœurs et envoutent les esprits.

Le grand marché des cuisines du monde qui se déploie le long du boulevard Richard Lenoir est le « théâtre de plein vent » idéal pour exposer la diversité des patrimoines culinaires du monde et partager l'élégance des gestes et des savoir-faire. Ce nouveau rendez-vous que nous souhaitons pérenne est rendu possible grâce à la pugnacité de quelques un.es et l'enthousiasme de tous : Anne-Laure Descombin et Edouard Cointreau avec les dirigeants reconnus du groupe Bensidoun sont les chef.fes d'orchestre de cette généreuse symphonie gourmande. Guillaume Gomez a accepté d'être le parrain d'une manifestation populaire et festive qui bénéficie de l'accompagnement précieux de la ville de Paris, de la Région Ile-de-France, du marché International de Rungis mais aussi des maîtres restaurateurs, des interprofessions notamment de la viande et de toutes celles et tous ceux qui font au quotidien le bonheur de nos papilles un art de vivre. La Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires est fière de s'y associer.

Tous au marché !

Pierre SANNER

Ps : n'oubliez de prendre avec vous un très grand et vaste cabas, de ceux sans fond qui accueillent toutes les saveurs du monde !

États membres de l'Organisation internationale de la Francophonie présents au Marché

Bénin	Congo	Maroc	États observateurs
Bulgarie	Côte d'Ivoire	Niger	Argentine
Burkina Faso	France	Roumanie	Mexique
Cambodge	Gabon	Sénégal	Pologne
Cameroun	Grèce	Tchad	Thaïlande
Canada	Guinée	Tunisie	
Cap Vert	Haïti	Vietnam	
République Centrafricaine	Madagascar		
Comores	Mali		



STÉPHANE LAYANI

Président du Marché International de Rungis
Président d'honneur du Marché des Cuisines du Monde

Président du Marché International de Rungis, Stéphane LAYANI est également Président de l'Union Mondiale des Marchés de Gros (World Union of Wholesale Markets – WUWM).

A la tête du plus grand marché de produits frais au monde, Stéphane Layani a considérablement renforcé le rôle essentiel de cette institution dans l'approvisionnement en produits frais diversifiés, de qualité et accessibles au plus grand nombre. En menant un plan d'investissements ambitieux, il a contribué à sa transformation afin d'assurer son avenir : celui d'un marché exemplaire en termes de durabilité et profondément ancré à l'international.

Pour Stéphane LAYANI, président d'honneur du Marché des Cuisines du Monde, «les cuisines populaires, basées sur des produits frais et locaux, sont essentielles et doivent être promues et préservées. Elles portent une identité culturelle, des traditions et sont un pilier de l'alimentation durable.»

GUILLAUME GOMEZ

Ambassadeur pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires
Parrain du Marché des Cuisines du Monde

Après l'obtention d'un BEP hôtellerie-restauration à l'École de Paris des Métiers de la Table, Guillaume Gomez reçoit, à l'âge de 25 ans, le titre de Meilleur ouvrier de France en janvier 2004 et devient le plus jeune lauréat de l'histoire dans la catégorie cuisine. Entre 1997 et 2021, il exerce au palais de l'Élysée au service des présidents de la République.

Auteur d'ouvrages culinaires traduits dans le monde entier, nommé par les Nations unies ambassadeur pour la promotion et la reconnaissance des indications géographiques protégées, Guillaume Gomez est également reconnu pour son engagement associatif, notamment auprès de la Fondation Ecole de Félix, et les trois Instituts d'Excellence Culinaire qui portent son nom à Madagascar et à l'île Maurice.

Il est aujourd'hui Ambassadeur pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires, et parcourt le monde pour renforcer les liens entre les pays à travers leurs cuisines. Une mission de diplomatie culinaire bien illustrée dans le livre Guillaume Gomez présente le Club des chefs des chefs, qui réunit annuellement les chefs cuisiniers des chefs d'État.





10h - Petit déjeuner
Cheffe Ingrid Daho (Côte d'Ivoire)



16 h - La cuisine anti-gaspi
Chef Cyril Rouquet-Prévoist (France)



12h - 16 h - Chef Alain Fontaine
Président de l'Association des Maîtres Restaurateurs de France



17 h - Terroirs de France
Chef Philippe Renard (France)



18 h - Cuisine de Tunisie
Cheffe Siham Gassab

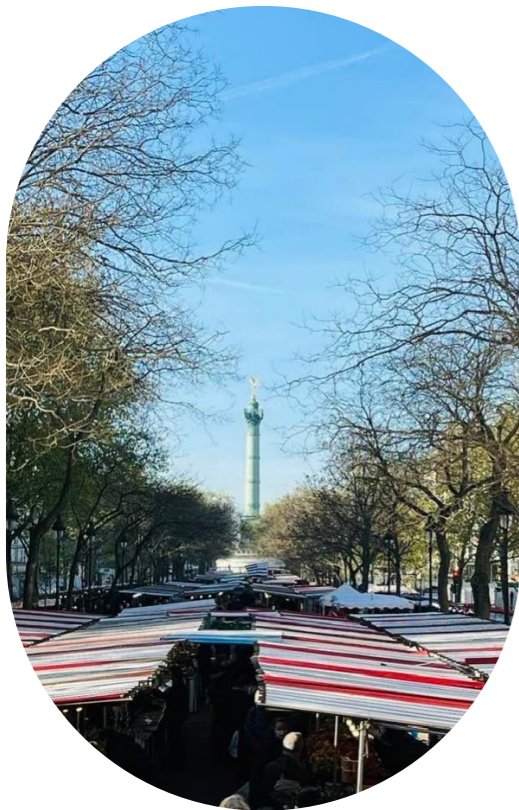


19 h - Cuisine du Tchad
Merem Tahar

Bensidoun worldwide French Market Concept


Groupe BENSIDOUN

IN PARIS



IN THE UNITED STATES

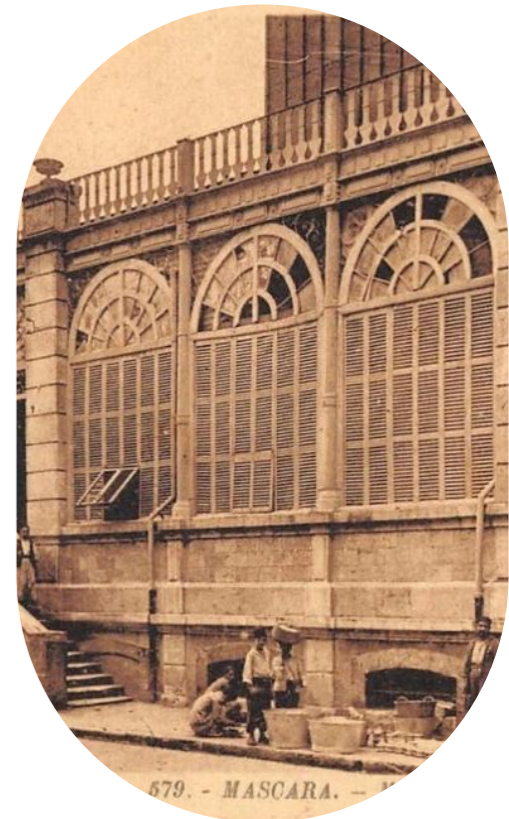


THE CHICAGO
FRENCH MARKET




SEMACO
Groupe BENSIDOUN
Société d'Exploitation de Marchés Communaux

THE BENSIDOUN STORY



B E N S I D O U N F R E N C H M A R K E T

Le Groupe Bensidoun,
expert dans la gestion des marchés en France
et à l'étranger depuis quatre générations.



UNE SAGA FAMILIALE

L'histoire de la famille Bensidoun a commencé en Algérie, où elle gérait une pléthore de marchés appréciés de tous. Au fil des années, ils ont développé leur activité, s'étendant à d'autres pays et continents. Tout au long de son parcours, la famille Bensidoun est restée fidèle à ses valeurs de communauté, de tradition et d'innovation. Roland, le patriarche, et ses fils Pascal et Sébastien sont fiers de leur travail et de la joie qu'il apporte aux gens du monde entier.

The Bensidoun family Story began in Algeria, where they managed a plethora of markets that were beloved by the community. As the years went on, they grew their business, expanding to other countries and continents. Throughout their journey, the Bensidoun family has stayed true to their values of community, tradition, and innovation. Roland the patriarch and his sons Pascal and Sebastien, take pride in their work and the joy it brings to people all over the world.



Roland



Pascal



Sébastien



FRANCE

Les marchés de légumes et de fruits frais, de pains et de fromages artisanaux, de viandes et de poissons, d'épicerie fines se trouvent dans tous les quartiers de Paris. Le Groupe gère plus de 40 marchés dans des lieux prestigieux de la capitale française. Chaque jour, les équipes de l'entreprise installent les emblématiques auvents Bensidoun, pour créer un lieu où les consommateurs découvrent des saveurs différentes et un sens unique de la communauté.

Markets with fresh vegetables and fruits, artisan bread and cheese, meat and fish, delicatessen can be found in every district in Paris. The Bensidouns manage over 40 markets in prestigious locations throughout the French capital. Every day the company's teams set up the iconic Bensidoun canopies, to create a place where shoppers experience different flavors and a unique sense of community.

INTERNATIONAL

En 1996, la famille Bensidoun décide de s'étendre hors d'Europe pour développer la marque et le concept French Market aux Etats-Unis et y apporter leur expertise et leurs ressources, ainsi qu'une touche de couleur parisienne. Ils ont ouvert une série de marchés saisonniers dans la région de Chicago avant d'étendre leur activité à l'État de New York. Aujourd'hui, ils gèrent 12 sites emblématiques aux États-Unis, attirant des acheteurs de tous horizons, qui peuvent interagir avec les agriculteurs, les producteurs et les artisans locaux.

In 1996, The Bensidouns decided to expand outside of Europe to develop the French Market brand and concept in the United States and bring to it its expertise and resources, as well as touch of Parisian color. They opened a series of seasonal markets in the Chicago area before expanding their business to New York State. Today they manage 12 popular locations in the United States, attracting shoppers from all walks of life, who can interact with local farmers, producers and artisans.



AGORA EXPO

ORGANISATEUR DE CONGRÈS INTERNATIONAUX



Agora Expo,

Union du Village International de la Gastronomie et des Gourmand Awards

Agora Expo est né de l'union du Village International de la Gastronomie, créé en 2016 par Anne-Laure DESCOMBIN, et des Gourmand Awards, créés en 1995 par Edouard COINTREAU. Le Village allie les ambassades, les communautés, les producteurs, la cuisine en direct et le grand public. Gourmand International fédère les éditeurs, les auteurs, les chefs les producteurs TV et les institutions. Tous deux recherchent l'authenticité. Pour chaque pays et chaque région, il s'agit d'identifier ce qui fédère réellement son peuple, et ce que ce peuple est fier de partager avec les autres.

Agora Expo was born from the union of the Village International de la Gastronomie, created in 2016 by Anne-Laure DESCOMBIN, and the Gourmand Awards, created in 1995 by Edouard COINTREAU. The Village brings together embassies, communities, producers, live cooking and the general public. Gourmand International brings together publishers, authors, chefs, TV producers and institutions. Both are committed to authenticity. For each country and region, it's a matter of identifying what really unites its people, and what those people are proud to share with others.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

Le Village International de la Gastronomie est le plus grand événement mondial consacré aux cuisines populaires. Réservés par les ambassades et les représentants des communautés étrangères à Paris, les stands du Village cuisinent ensemble pour les innombrables visiteurs français et étrangers. Manger, boire, danser et découvrir la culture des autres face restera un souvenir inoubliable pour les dizaines de milliers de personnes ayant visité le Village depuis 2016.

The Village International de la Gastronomie is the world's largest event devoted to popular cuisines. Booked by embassies and representatives of foreign communities in Paris, the Village stands cook together for countless French and foreign visitors. Eating, drinking, dancing and discovering the culture of others will remain an unforgettable memory for the tens of thousands of people who have visited the Village since 2016.



GOURMAND INTERNATIONAL

Depuis leur création en 1995 à la Foire du Livre de Francfort, les Gourmand World Cookbook Awards récompensent les meilleurs livres de cuisine du monde. Gratuite et ouverte à tous, la compétition reçoit chaque année des ouvrages de 222 pays et territoires. Les remises de prix annuelles sont l'occasion de tenir un congrès mondial des patrimoines culinaires, en rassemblant les plus grands auteurs, chefs, éditeurs et chercheurs.

Since their creation in 1995 at the Frankfurt Book Fair, the Gourmand World Cookbook Awards recognize the world's best cookbooks and drinks books. Free and open to all, the competition welcomes entries from 222 countries and territories every year. The annual awards ceremony is an opportunity to hold a world congress on food cultures, bringing together leading authors, chefs, publishers and researchers.





ARGENTINE

ARGENTINE El Atuel
www.elatuel.fr

Luciano Gil est un cuisinier argentin, établi en France. Après avoir obtenu son CAP de cuisine, il a réalisé son rêve en créant une ligne de produits artisanaux avec ses propres recettes, inspirées de son enfance en Amérique Latine. Son expertise culinaire et son amour pour les saveurs authentiques se retrouvent dans chacun de ses produits.

«Chez El Atuel, nous sommes passionnés par l'art de la cuisine latino-américaine, et c'est cette passion qui se reflète dans chacun de nos produits. Chaque article de notre éventail est méticuleusement conçu à la main, de A à Z en Île de France. Nos ingrédients, minutieusement choisis parmi les trésors de la nature française et latino-américaine, garantissent une expérience gustative incomparable.»!

Luciano Gil is an Argentine chef based in France. After obtaining his CAP in cooking, he realized his dream of creating a line of artisanal products with his own recipes, inspired by his childhood in Latin America. His culinary expertise and love of authentic flavors are evident in every one of his products.

"At El Atuel, we're passionate about the art of Latin American cuisine, and it's this passion that's reflected in every one of our products. Each item in our range is meticulously hand-crafted, from A to Z in Île de France. Our ingredients, meticulously selected from the treasures of French and Latin American nature, guarantee an incomparable taste experience."





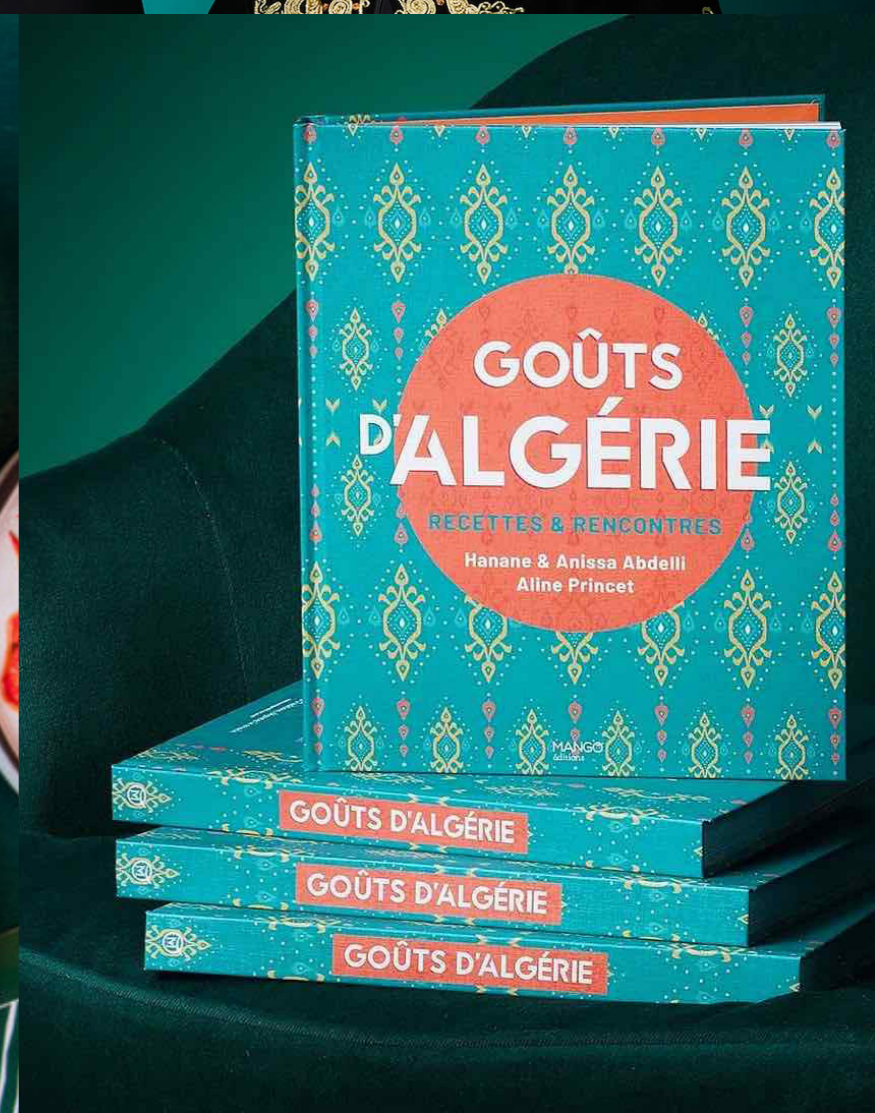
ALGÉRIE

Hanane Tancredi

www.mamanissa.fr

Mama Nissa est une cantine méditerranéenne healthy où vous pourrez venir déguster des plats algériens à base de produits frais et locaux. En quête d'un petit resto sympa à Paris, 100% fait maison ? Concoctés sur place à partir de recettes traditionnelles, nos plats méditerranéens faits maison sont à consommer sur place, à emporter ou en livraison. Tous les amoureux de cuisine méditerranéenne en recherche d'un restaurant algérien à Paris pourront ainsi découvrir des plats algériens, d'influence berbère et arabe, repositionnés sur une alimentation diététique, saine et fun à la fois !

Mama Nissa is a healthy Mediterranean canteen where you can enjoy Algerian dishes made with fresh, local produce. Looking for a nice little restaurant in Paris, 100% homemade? Concocted on site using traditional recipes, our homemade Mediterranean dishes can be eaten in, taken away or delivered. Mediterranean food lovers looking for an Algerian restaurant in Paris will be able to discover Algerian dishes, influenced by Berber and Arabic traditions, repositioned on a diet that's healthy and fun at the same time!





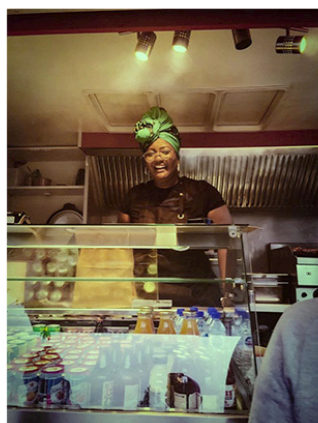
BÉNIN

Chachenga

www.chachenga.com

Historiquement, le Tcha-tchan-ga est le nom donné à la grillade fait par des vendeurs du nord du Bénin, appelé les « Baba ». Il s'agit de viande de mouton, d'agneau ou de bœuf braisé dans les bords de rue du Bénin. Chaque coin de l'Afrique à son nom pour cette grillade (Tchichinga au Togo, Choukouya en Côte d'Ivoire, Dibi au Mali,...). C'est lors de nos nombreux voyages au Bénin que nous avons été marqués par cet engouement abondant en plein quartier de Zongo à Cotonou, d'un Baba qui exposait et coupait la viande à la vue de tous avec une délicieuse odeur. Cette viande était succulente saupoudrée d'une épice follement piquante et envoûtante par sa saveur unique.

Historically, Tcha-tchan-ga is the name given to grilled meat made by vendors in northern Benin, known as "Baba". The meat is mutton, lamb or beef braised on the streets of Benin. Every corner of Africa has its own name for this grilled meat (Tchichinga in Togo, Choukouya in Côte d'Ivoire, Dibi in Mali, etc.). It was during our many trips to Benin that we were struck by the abundant craze in the Zongo district of Cotonou, of a Baba who displayed and cut the meat in full view of everyone, with a delicious aroma. The meat was succulent, sprinkled with an insanely pungent spice and enchanting with its unique flavor.



WASSIA
DIÉTÉTICIENNE

Je suis Wassia, diététicienne chez Chachenga. Je me suis lancée dans cette aventure par pure passion, la cuisine est le moyen de révéler qui nous sommes alors goûtez et vous découvrirez l'amour et la tendresse dans chaque box.



BAKUS
CHEF

Je suis Bakus, un viandard et un créateur culinaire. Je vous un parfait amour à la bonne bouffe et je ne le cache pas. La cuisine n'a pas de frontière, chaque gout est unique et pour chacun. Sachez que qui mange mal ne peut connaître la joie.



DONA
CHEF DE PROJET

Je suis Dona, chef de projet du Food truck et avant tout un explorateur des meilleurs plats traditionnels du Bénin. Ma passion est le goût, mon plaisir est de faire découvrir les saveurs uniques et authentiques du Bénin. Le Food truck Chachenga est mon identité.





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.





BURKINA FASO

Asseta Sodré

https://www.instagram.com/sitapaixducoeur/?igsh=bW1kYWFhdXdndDNv&utm_source=qr

La cuisine du Burkina Faso est riche en saveurs et en traditions, reflétant la diversité culturelle du pays. Elle s'appuie principalement sur des ingrédients locaux, tels que le mil, le sorgho, le maïs, le riz, les légumes et les légumineuses. La potasse, connue localement sous le nom de "soudan" ou "kanzo", occupe également une place importante dans les préparations. Le Marché des Cuisines du Monde est fier d'accueillir la cheffe Asseta Sodré et ses célèbres galettes de mil et de riz, ses haricots Cornilles à la semoule de maïs jaune, ou encore ses pois de terre (ou pois bambara), parmi tant de trésors culinaires. Elle rend ainsi hommage à des générations de grand-mères burkinabés, véritables gardiennes du patrimoine gastronomique du pays.

Burkina Faso's cuisine is rich in flavor and tradition, reflecting the country's cultural diversity. It relies mainly on local ingredients, such as millet, sorghum, corn, rice, vegetables and legumes. Potash, known locally as "soudan" or "kanzo", also plays an important role in the preparations. The Marché des Cuisines du Monde is proud to welcome chef Asseta Sodré and her famous millet and rice galettes, Corn beans with yellow cornmeal, and ground peas (or bambara peas), among many other culinary treasures. In this way, she pays tribute to generations of Burkinabe grandmothers, the true guardians of the country's gastronomic heritage.





BURKINA FASO

Ymosta

Sidwaya Ouedraogo

Textile, artisanat et mets traditionnels du pays des hommes intègres, le Burkina Faso. Nous vous proposons de délicieux mets à déguster et des créations inspirées du textile et de l'artisanat Burkinabé pour sublimer votre quotidien.

Textiles, handicrafts and traditional foods from the land of upright men, Burkina Faso. We offer you delicious delicacies and creations inspired by Burkinabe textiles and crafts to enhance your everyday life.





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.



the taste of
ANGKOR





CAMEROUN

Les 5 Mille et Plus

Le Ndolè, le poisson braisé, ... çate parle? Tu souhaites aller en Afrique et particulièrement au Cameroun sans prendre l'avion ? les5-milleetplus t'y emmène. Nous sommes Danielle EYABE KWEDI et Laure Eunice KWEDY, toutes deux passionnées de cuisine. Notre vision est de faire découvrir la cuisine africaine particulièrement camerounaise avec pour ingrédient favori "l'amour."

Ndolè, braised fish... sound familiar? Would you like to go to Africa, and particularly Cameroon, without taking a plane? les5-milleetplus will take you there. We are Danielle EYABE KWEDI and Laure Eunice KWEDY, both passionate about cooking. Our vision is to introduce you to African cuisine, particularly from Cameroon, with "love" as our favorite ingredient.





CANADA

Maison Catbella

La cuisine canadienne présente des caractéristiques qui varient significativement selon la région du pays. D'une manière générale, la cuisine traditionnelle du Canada anglais s'apparente à la cuisine britannique et à la cuisine américaine, tandis que la cuisine traditionnelle du Canada français tire ses origines de la cuisine française et de la cuisine hivernale des coureurs des bois. Parmi les mets traditionnels les plus populaires au Canada, on peut citer : la poutine, le sirop d'érable, dessert typique du Québec, la tarte aux baies de Saskatoon, les tartelettes au beurre et la ploye (plat traditionnel des Acadiens).

The characteristics of Canadian cuisine vary significantly from region to region. Generally speaking, the traditional cuisine of English Canada is similar to British and American cuisine, while the traditional cuisine of French Canada has its origins in French cuisine and the winter cooking of the coureurs des bois. Among Canada's most popular traditional dishes are poutine, maple syrup (a typical Quebec dessert), Saskatoon berry pie, butter tarts and ploye (a traditional Acadian dish).





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.





RÉPUBLIQUE CENTRAFRICAINE

Kittik

www.kittik.fr

Franco-Centrafricaine, Evelyne Kitt Kitt est la fondatrice de Kittik, entreprise née de l'envie d'une famille passionnée de relations humaines et de partage, de faire découvrir les cultures et les gastronomies du monde. KITTIK invite au voyage, à la découverte de nouvelles saveurs des différents continents, en proposant une livraison hebdomadaire de paniers composés de fruits et légumes bios et/ou issus de l'agriculture biodynamique.

French-Central African Evelyne Kitt Kitt is the founder of Kittik, a company born of the desire of a family passionate about human relations and sharing, to help people discover the cultures and gastronomies of the world. KITTIK is an invitation to travel and discover new flavors from different continents, with weekly deliveries of baskets of organic and/or biodynamic fruit and vegetables.





CHINE

KongFu Pâte

www.kongfupate.fr

Dans les années 90, sur un petit marché de Datong, dans le Shanxi en Chine, Madame Sun tenait un stand de nouilles coupées au couteau. Ses nouilles étaient tellement appréciées que tout le quartier en parlait. En 2021, après s'être retirée, Madame Sun est venue en France pour rejoindre sa famille. Avec des décennies de savoir-faire culinaire, elle a apporté le goût de la maison à sa famille en France. Son talent ne tarda pas à se faire connaître des voisins français qui étaient souvent invités à déguster ses savoureuses nouilles. Encouragée par ses amis et voisins, Madame Sun et son gendre, Xiao guoguo, ont lancé leur premier food truck de nouilles coupées au couteau, qui a très vite attiré une foule de clients.

In the 90s, in a small market in Datong, Shanxi, China, Madame Sun ran a stall selling knife-cut noodles. Her noodles were so popular that the whole neighborhood talked about them. In 2021, after retiring, Madame Sun came to France to join her family. With decades of culinary expertise, she brought the taste of home to her family in France. It wasn't long before her talent became known to her French neighbors, who were often invited to sample her tasty noodles. Encouraged by her friends and neighbors, Madame Sun and her son-in-law, Xiao guoguo, launched their first knife-cut noodle food truck, which soon attracted a host of customers.





CHINE

SERENI'THE

Nous vous proposons une expérience unique et raffinée, avec les meilleures spécialités du thé chinois. Voici ce que vous pourrez découvrir chez nous :

Thés de la plus haute qualité : nous sélectionnons les meilleurs thés feuilles directement importés de Chine, pour vous proposer une expérience gustative authentique.

Thés chauds traditionnels : nos thés chauds sont préparés avec soin pour faire ressortir les saveurs et les arômes uniques de chaque variété. Thés glacés uniques : nous proposons des thés glacés infusés avec la douceur des herbes et des fruits chinois, pour vous rafraîchir et vous délecter.

Pâtisseries à base de thé chinois : découvrez nos délicieuses pâtisseries inspirées des saveurs et des arômes du thé chinois. Accessoires pour la cérémonie du thé : nous proposons une gamme d'accessoires exquis pour la cérémonie du thé traditionnel chinois, y compris des céramiques délicates, des boîtes à thé en bois sculptées avec soin, et des ustensiles à thé ornés.





COLOMBIE



Installé en France depuis plus de vingt ans, Sebastián Mejía représente la Colombie au Marché des Cuisines du Monde à travers une sélection de spécialités incontournables. Au menu : les célèbres arepas en plusieurs déclinaisons et garniture, symboles du patrimoine culinaire colombien.

Based in France for over twenty years, Sebastián Mejía represents Colombia at the Marché des Cuisines du Monde with a selection of unmissable specialties. On the menu: the famous arepas in several variations and fillings, symbols of Colombia's culinary heritage.



COMORES

WUPISI

www.wupisi.com

Wupisi - c'est avant tout une histoire. Tout est né du désir simple d'un célibataire qui souhaitait retrouver les saveurs de son enfance. Après une année de réflexion, il saute le pas : et voilà comment Wupisi voit le jour. Si c'est en 2019 que le restaurant ouvre ses portes à Paris 20eme, c'est en 2017 que l'aventure commence avec un concept traiteur de plats faits maison dans la pure tradition comorienne. Une seule exigence : livrer où et quand le client veut. Plusieurs mamans ont mis leurs talents culinaires pour que les Comores, pour le plus grand plaisir des amoureux des « Iles parfumées à l'Ylang Ylang » ou des simples curieux aux envies d'ailleurs.

Wupisi - is above all a story. It all began with the simple desire of a single man to rediscover the flavors of his childhood. After a year of reflection, he took the plunge, and Wupisi was born. Although the restaurant will open its doors in Paris 20eme in 2019, it was in 2017 that the adventure began with a catering concept of home-made dishes in the pure Comorian tradition. A single requirement: deliver where and when the customer wants. Several mothers have put their culinary talents to work to bring the Comoros to the world, much to the delight of lovers of the "Ylang Ylang-scented islands" or the simply curious with a taste for elsewhere.



CÔTE D'IVOIRE

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.





CONGO RDC

Mikate Congo - Osee

Annie Lessedjina

«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.»

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 du 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.





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 Giroles»; 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 Giroles»; 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.





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!





ÉTATS-UNIS

MAMY JANE

https://www.instagram.com/mamy_jane75/

Venez savourer les pâtisseries américaines de l'emblématique Mamy Jane : ses cookies, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, se déclinent en une multitude de saveurs ; ses muffins sont parfaits pour le petit-déjeuner ou un goûter gourmand ; et que dire de son carrot cake, ce gâteau moelleux à la carotte, parfumé à la cannelle et couronné d'un irrésistible glaçage ?

Come and enjoy the American pastries of the emblematic Mamy Jane: her cookies, crisp on the outside and soft on the inside, come in a multitude of flavors; her muffins are perfect for breakfast or a gourmet snack; and what about her carrot cake, a moist carrot cake flavored with cinnamon and crowned with an irresistible icing?





FINLANDE

Passion Finlande

https://www.instagram.com/passion_finlande/

«Passion Finlande, c'est notre marque, pour nos produits sélectionnés, des produits 'sans' par excellence : sans ajouts, sans additifs, sans colorants... gorgés de saveurs grâce au soleil de minuit, qui leur confère aussi des nutriments en quantité multiple – et un taux exceptionnel de sucres naturels. La marque se veut un symbole de produits purs, non traités, triés sur le volet et approuvés par de grands noms de la gastronomie française.»
Jarna Coadic, Présidente

"Passion Finlande is our brand name, for our selected products, 'sans' products par excellence: no additions, no additives, no colorants... bursting with flavor thanks to the midnight sun, which also gives them nutrients in multiple quantities - and an exceptional level of natural sugars. The brand aims to be a symbol of pure, untreated products, handpicked and approved by the great names of French gastronomy."
Jarna Coadic, President





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 imagination, 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.





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.»





RÉUNION

LES ARRANGÉS KEVAS

<https://kevas.fr>

KEVAS, Créateur d'Arrangés, vous présente ses préparations historiquement appelées « rhums arrangés ». KEVAS marie un rhum traditionnel français de l'Île de la Réunion avec des fruits et des épices soigneusement sélectionnés.

Découvrez une gamme d'arrangés stables et équilibrés issue d'un savoir-faire 100% artisanal et naturel. Derrière chaque recette ce sont des mois, voire des années de tests pour vous garantir un arrangé unique ! Notre petit + ? Nos rhums sont filtrés avant mise en bouteille pour obtenir un arrangé stable, limpide et élégant. Un véritable spiritueux !

KEVAS, un objectif : partager une passion en façonnant une gamme de rhums arrangés diversifiés, parfaitement équilibrés, et digne d'un véritable spiritueux.

Alors, quel sera votre choix ? Fruité, intense, ou digestif puissant ?

KEVAS, Créateur d'Arrangés, presents its preparations historically known as "rhums arrangés". KEVAS blends traditional French rum from Reunion Island with carefully selected fruits and spices to create a range of stable, well-balanced "arrangés" made with 100% natural, artisanal know-how. Behind each recipe lie months, even years, of testing to guarantee you a unique arrangé! Our rums are filtered before bottling to obtain a stable, clear and elegant arrangé. KEVAS has one objective: to share a passion by creating a range of diversified, perfectly balanced arranged rums worthy of a true spirit. Fruity, intense, or a powerful digestive?





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!





MARTINIQUE

Stéphane Sorbon

Martiniquais, diplômé en cuisine à Paris, Stéphane Sorbon a notamment officié en Suisse et dans divers endroits dans le monde.

Show et atelier culinaire, chef à domicile et traiteur, le chef cumule les casquettes avec succès. Cette passion lui est venu dès son enfance, grâce à sa mère, excellente cuisinière, et ne s'est jamais arrêtée. Après une formation dans les 5 métiers de bouche (poissonnerie, boucherie, cuisine, pâtisserie et traiteur), il décide de partir en Suisse afin de s'aguerir et élargir son horizon. Second dans un restaurant 3 toques au gault et millaut, il affine son savoir-faire et propose avec talent les produits des Outre-mer, dans ses desserts à la carte. De retour à Paris, après un passage au restaurant, Café Créole à Bastille, il se met à son compte en tant que Chef à domicile/traiteur, tout en proposant de l'épicerie fine et le concept «À Kay Zot» !

Chef talentueux, soucieux du détail et passionné par son travail, le Chef Stéphane Sorbon, reste l'une des références de la gastronomie des Outre-mer.

A native of Martinique, Stéphane Sorbon holds a culinary diploma from Paris, and has worked in Switzerland and in various other parts of the world, from culinary shows and workshops to home cooking and catering. After training in the 5 food professions (fishmonger, butcher, cook, pastry chef and caterer), he decided to move to Switzerland to gain experience and broaden his horizons. Second in command at a Gault et Millaut 3-toque restaurant, he honed his skills and skillfully showcased products from the French overseas territories in his à la carte desserts. Back in Paris, after a stint at the Café Créole restaurant in Bastille, he set up his own business as a home chef/caterer, offering delicatessen and the "À Kay Zot" concept! A talented chef with an eye for detail and a passion for his work, Chef Stéphane Sorbon remains one of the leading names in overseas gastronomy.





FROMAGERIE SOPHIE

Mme MICHEL Sophie

Rencontrez Sophie, votre Fromagère Passionnée !

C'est un honneur pour moi d'avoir été sélectionnée pour représenter la France lors de cette première édition du marché des cuisines du monde à Paris !

Je vous invite à plonger dans l'univers du fromage artisanal sur mon stand Fromagerie Sophie.

Depuis près de 10 ans, je mets tout mon cœur dans mon métier de fromagère. Je suis toujours à la recherche de petites fermes locales pour sélectionner des fromages fermiers au lait cru, directement issus des exploitations.

Chaque pièce est affinée avec soin, vous garantissant une expérience gustative inoubliable.

Nous proposons une large gamme de fromages de vache, chèvre et brebis venus de toute la France et parfois d'ailleurs ainsi que de la crèmerie.

J'attache un plaisir particulier à créer pour vous des plateaux apéro, dégustation ou traditionnel.

Toujours en quête de créativité, je vous propose des saveurs uniques qui sauront ravir vos papilles.

Vous pouvez également retrouver la Fromagerie Sophie sur les marchés de Maisons-Alfort (94) ou en ligne.

Venez me rencontrer, découvrir mes créations et partager ma passion pour le fromage.

Une dégustation qui promet d'éveiller vos sens vous attend !

It's an honor for me to have been selected to represent France at this first edition of the World Cuisine Market in Paris! I invite you to plunge into the world of artisan cheese at my Fromagerie Sophie stand. For nearly 10 years, I've been putting my heart and soul into my job as a cheese maker. I'm always on the lookout for small local farms to select farmhouse cheeses made from raw milk, straight from the farm, and each piece is carefully matured, guaranteeing you an unforgettable taste experience. We offer a wide range of cow's, goat's and sheep's cheeses from all over France and sometimes elsewhere, as well as crèmerie. I take particular pleasure in creating aperitif, tasting or traditional platters for you, and I'm always on the lookout for creative ways to create unique flavors that will delight your taste buds. You can also find Fromagerie Sophie at markets in Maisons-Alfort (94) or online.come and meet me, discover my creations and share my passion for cheese.a tasting session that promises to awaken your senses awaits you!





BOULANGERIE AU PTI CAMPAIN

Bouanger de père en fils depuis 1970, la spécialité de la boulangerie **au pti campain** : le pain et la brioche de notre enfance, les gâteaux de voyage. Il travaille avec des produits sans additif et sans conservateur.

Depuis plus de 10 ans, Au Pti Campain régale les papilles des habitants de Pontault Combault et de ses alentours avec ses pains, pâtisseries et viennoiseries industrielles. La qualité de leurs produits est leur priorité absolue, et cela se reflète dans chaque bouchée. Que vous soyez plutôt croissant, pain au chocolat, éclair ou tartelette, vous trouverez forcément votre bonheur dans leur large gamme de produits sucrés. Mais Au Pti Campain ne se contente pas de satisfaire les becs sucrés : leur sélection de pains, baguettes et brioches saura également combler les amateurs de salé. Alors laissez-vous tenter par une petite douceur ou une belle tranche de pain frais, vous ne le regretterez pas !

A baker from father to son since 1970, the specialty of the boulangerie au pti campain is the bread and brioche of our childhood, and travel cakes. For over 10 years, Au Pti Campain has been delighting the taste buds of residents of Pontault Combault and the surrounding area with its industrial breads, pastries and viennoiseries. The quality of their products is their top priority, and this is reflected in every bite. Whether you prefer croissant, pain au chocolat, éclair or tartelette, you're bound to find what you're looking for in their wide range of sweet products. But Au Pti Campain doesn't just satisfy sweet tooth: their selection of breads, baguettes and brioches will also satisfy savory lovers. So let yourself be tempted by a little sweetness or a nice slice of fresh bread, you won't regret it!





LE CABANON DE L'HUÎTRE

<https://www.davidherve.com>.

La passion de l'ostréiculture coule dans les veines de la famille Hervé depuis trois générations. Une passion empreinte de patience, d'effort et, inévitablement, d'amour sans faille pour le métier d'ostréiculteur et le bassin Marennes-Oléron, une terre bercée par la mer et les marais. Petit-fils et fils d'ostréiculteurs, David Hervé emprunte des chemins détournés avant de se consacrer à l'activité familiale. Quoi de mieux que de prendre le large, de s'imprégner avec curiosité d'expériences nouvelles ? Après de hautes études commerciales, il travaille quelques années dans la publicité. Mais, comme une évidence, il revient à ses premiers amours et signe un retour aux sources en 1995.

De Paris à Grasse, de Milan à Hong Kong, David Hervé rayonne aujourd'hui à travers le monde grâce à un large réseau de restaurateurs, de marchés et de distributeurs qui ont choisi de valoriser « l'exception » David Hervé.

A passion for oyster farming has run in the veins of the Hervé family for three generations. A passion imbued with patience, effort and, inevitably, an unfailing love for the oyster farming profession and the Marennes-Oléron basin, a land cradled by the sea and marshes. Grandson and son of oyster farmers, David Hervé took a roundabout route before devoting himself to the family business. What could be better than to take to the open seas, to soak up new experiences with curiosity? After studying business, he worked for a few years in advertising. But it was only natural that he should return to his first love, back to his roots in 1995. Today, from Paris to Grasse, Milan to Hong Kong, David Hervé shines throughout the world thanks to a wide network of restaurateurs, markets and distributors who have chosen to promote the David Hervé "exception".





VIGNES SECRÈTES

www.vignes-secretes.com

Claire Dorland-Clauzel et Thierry Dumont, deux amoureux de la gastronomie et du terroir français, ont créé 'Vignes Secrètes' pour vous faire découvrir leurs vins : Château La Tuilière, et Château Le Clos du Merle, produits sur leur propriété en Bordeaux rive droite, mais aussi la production familiale de Bourgognes blancs dont : « Le Prieuré des Moines » .

Du choix des plants, à la taille, la vendange puis la vinification et l'élevage, nous cultivons la rigueur, la passion et l'innovation afin de garantir la qualité, gage de produits « plaisir » à partager.

Amateurs et professionnels amoureux des vins de propriété Château La Tuilière vous accueille pour apprendre, déguster et séjourner.

Claire Dorland-Clauzel and Thierry Dumont, two lovers of French gastronomy and terroir, have created 'Vignes Secrètes' to introduce you to their wines: Château La Tuilière, and Château Le Clos du Merle, produced on their property in Bordeaux on the right bank, as well as the family's production of white Burgundies including: "Le Prieuré des Moines". From the choice of plants, to pruning, harvesting, vinification and ageing, we cultivate rigor, passion and innovation to guarantee quality, the guarantee of "pleasure" products to share. Château La Tuilière welcomes amateurs and professionals to learn, taste and stay.





UN COING DE PARIS

Kostas POALAS

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!





L'ABEILLE AUTONOME



Maya Joubin

www.abeilleautonome.fr

«Je suis apicultrice récoltante de miels et de gelée royale installée en Essonne. La gelée royale que mes abeilles produisent est récoltée milligramme par milligramme et conservée, telle qu'elle, au frais. Elle n'est pas transformée ni congelée.

Ayant adhéré Groupement des producteurs de gelée royale française, la production de ce trésor de la ruche respecte un cahier des charges très exigeant. De ce fait, les abeilles productrices de gelée royale sont nourries, lorsque le besoin s'en fait sentir, uniquement avec leur propres miel et pollen. Cela garantit leur bien-être nutritionnel et la qualité de la gelée royale récoltée.»

Maya Joubin

"I'm a honey and royal jelly beekeeper based in Essonne. The royal jelly my bees produce is harvested milligram by milligram and stored in a cool place, just as it is. It is neither processed nor frozen. As a member of the Groupement des producteurs de gelée royale française, the production of this treasure from the hive complies with very strict specifications. As a result, royal jelly-producing bees are fed, when needed, only with their own honey and pollen. This guarantees their nutritional well-being and the quality of the royal jelly harvested."

Maya Joubin





NADA BAGS

Nada Le Hoang An
www.nada.paris

Sacs Éco-Conçus, Fabriqués en France

Le sac NADA, minimal et intemporel, est basé sur la technique de pliage japonais, l'Origami.

Les matières naturelles et synthétiques sont sélectionnées en France.

La marque NADA pionnière en matière de recyclage, valorise les surplus de l'industrie et se fait forte d'imposer depuis plus de 10 ans des valeurs d'optimisation des ressources, en créant des pièces uniques et séries limitées innovantes.

The NADA bag, minimal and timeless, is based on the Japanese Origami folding technique, using natural and synthetic materials selected in France. A pioneer in recycling, the NADA brand makes the most of industrial surpluses, and for over 10 years has been imposing its values of resource optimization by creating innovative one-offs and limited series.





LAMIAMLOCALE



www.lamiamlocale.f

«En arrivant dans le sud de Paris après 10 ans d'expérience dans le négoce à Rungis, l'idée d'ouvrir une épicerie de produits locaux m'est venue.

A la croisée des grands axes du sud parisien, à l'entrée de la vallée de Chevreuse, retrouvez-nous au cœur du campus universitaire de Paris-Saclay dans le quartier du Moulon à Gif-sur-Yvette.»

Matthieu Contamine

Fondateur de La Miam Locale

"When I arrived in the south of Paris after 10 years' experience in the Rungis trade, the idea of opening a grocery store selling local produce came to me.

At the crossroads of the main roads of southern Paris, at the entrance to the Chevreuse Valley, find us at the heart of the Paris-Saclay university campus in the Moulon district of Gif-sur-Yvette."

Matthieu Contamine

Founder of La Miam Locale





HC KOMBUCHA

www.hc-kombucha.fr

On est deux frères, amoureux des bonnes choses, s'étant pris de passion pour cette boisson unique. Depuis qu'on a découvert le Kombucha, on ne peut plus s'en passer. Alors on a décidé de partager nos recettes avec vous !

Notre Kombucha est fait en mélangeant du thé, de l'eau, du sucre et une culture symbiotique de levures et de bactéries. Ce mélange fermente pendant une quinzaine de jours durant lesquels le sucre va être en partie transformé en acide, ce qui donne au Kombucha son goût si particulier. On y ajoute ensuite des infusions d'herbes, d'épices ou des jus de fruits frais. On obtient une boisson au goût unique, acidulée, peu sucrée et sans alcool que l'on peut apprécier n'importe quand, du petit-déjeuner à l'apéritif.

C'est pour cela que nous élaborons notre kombucha de manière traditionnelle, avec une longue fermentation, légèrement filtré et non pasteurisé. Nous aromatisons nos boissons avec des infusions et des jus pressés à froid réalisés sur place, dans notre atelier à Montreuil.

We're two brothers, lovers of good things, who fell in love with this unique drink. Ever since we discovered Kombucha, we can't get enough of it. So we decided to share our recipes with you!

Our Kombucha is made by mixing tea, water, sugar and a symbiotic culture of yeast and bacteria. This mixture ferments for two weeks, during which the sugar is partly transformed into acid, giving Kombucha its distinctive taste. Infusions of herbs, spices or fresh fruit juices are then added. The result is a uniquely tart, low-sugar, alcohol-free beverage that can be enjoyed anytime, from breakfast to aperitif.

That's why we make our kombucha the traditional way, with long fermentation, lightly filtered and unpasteurized. We flavor our drinks with infusions and cold-pressed juices made on site, in our workshop in Montreuil.





GRÈCE

Profil Grec

www.profilgrec.com

Alexandros Rallis, à la bonne humeur jamais réellement entamée : c'est lui qui a fondé Profil Grec en 2009. Il ne s'intéresse pas tellement au commerce ou aux concepts. Il aime sillonner le Magne sur son scooter avec des potes à la recherche d'une productrice de sel partie se dorer la pilule à la plage, emprunter une route à lacets interminables juste pour respirer le parfum les fleurs d'un l'apiculteur, s'essouffler en montagne pour cueillir un brin d'origan devant le plus beau panorama du monde, exploiter les oliviers maternels pour faire une huile somptueuse. Et surtout, rencontrer les gens qui aiment fabriquer de belles choses, les agriculteurs, les artisans, les artistes.....

Alexandros Rallis, with his never-ending good humor, founded Profil Grec in 2009. He's not really interested in business or concepts. He likes to ride his scooter around the Magne with friends in search of a salt producer who's off to bask in the sun at the beach, to take an endless winding road just to breathe in the scent of a beekeeper's flowers, to run out of breath in the mountains to pick a sprig of oregano in front of the most beautiful panorama in the world, to exploit his mother's olive trees to make a sumptuous oil. And above all, meet the people who love to make beautiful things: farmers, craftsmen, artists....





HAÏTI

Saveur Créole 509

www.saveurcreole509.com

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.



LA VOGLIA

LA PASSIONE PER IL GUSTO

LA VOGLIA, UNE ENVIE

Fondée par M. Calogero Montana, originaire de Sicile, LA VOGLIA, qui signifie «l'envie» en italien, est née de la passion d'un homme pour les saveurs authentiques de son pays d'origine, l'Italie.

M. Montana, entretient un lien profond avec la terre sicilienne où sa société, Montana Agricole, cultive avec amour des raisins de table.

des oranges sanguines, des fruits de la passion et bien d'autres trésors fruitiers.

UNE FABRICATION PROCHE DE VOUS

Notre atelier est bien plus qu'un simple lieu de production, c'est un véritable atout qui nous permet d'offrir à nos clients le meilleur de l'Italie chaque jour.

- Accès direct et rapide aux meilleures matières premières disponibles.
- Une vue avantageuse sur l'activité économique et commerciale de la région pour rester constamment à l'affût des dernières innovations et des demandes des consommateurs
- Une grande flexibilité logistique et une capacité d'adaptation exceptionnelle.
- **Noire afchier eat mtuc dansie Val-de-Marne, en Ile-de-France au coeur du Marche International de Rungis. Paris**

ENTRE TRADITION ET MODERNITE, UNE FUSION UNIQUE

Nous souhaitons incarner une fusion harmonieuse entre un savoir-faire artisanal hérité avec une approche résolument contemporaine.

Chez nous, chaque produit est le fruit d'un processus méticuleux, alliant les techniques artisanales transmises de génération en génération avec les technologies les plus avancées.



Maison de fabrication La Voglia

17 cr. d'Alsace 94650 Rungis Cedex

01 86 22 02 99 - adv@lavoglia-montana.com



la sabicherie

La Sabicherie

<https://www.instagram.com/lasabicherie/?hl=es>

Le Sabich est un plat juif-irakien populaire qui a gagné en popularité en Israël. La liste des ingrédients de la recette Sabich est composée de tous les aliments traditionnels du petit-déjeuner consommés par les Juifs irakiens le samedi matin. En Israël, le Sabich est une pita, tandis qu'en Irak, le repas traditionnel est servi sur un grand plateau. Certains disent que le nom du plat vient de Sabich (Zvi) Halabi, qui fut l'un des premiers à introduire Sabich en Israël. Il existe deux théories supplémentaires. Certains disent que cela vient du mot « Sabah » qui signifie « matin » en arabe (car ce plat était généralement servi au petit-déjeuner). Une autre théorie suggère que Sabich est un acronyme des mots hébreux « Salat, Beitsa, Yoter H̄atsil » (salade, œuf, encore plus d'aubergine). Frire des aubergines, faites bouillir des œufs et hachez une salade qui tue. Mettez ensuite le tout dans un pita. Ce n'est pas un rêve. C'est un SABICH.

Sabich is a popular Jewish-Iraqi dish that has gained popularity in Israel. The Sabich recipe's ingredient list is made up of all the traditional breakfast foods eaten by Iraqi Jews on Saturday mornings. In Israel, Sabich is a pita, while in Iraq, the traditional meal is served on a large platter. Some say the dish's name comes from Sabich (Zvi) Halabi, who was one of the first to introduce Sabich to Israel. There are two further theories. Some say it comes from the word "Sabah", which means "morning" in Arabic (as this dish was usually served at breakfast). Another theory suggests that Sabich is an acronym of the Hebrew words "Salat, Beitsa, Yoter H̄atsil" (salad, egg, even more eggplant). Fry eggplant, boil eggs and chop a killer salad. Then put it all in a pita. It's not a dream. It's a SABICH





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!





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.





MAROC

Fatima Belarbi Evenementiel

Marocaine de naissance et parisienne d'adoption, Fatima Belarbi organise de nombreux événements en France et au Maroc pour célébrer les échanges culturels entre ces deux pays si intimement liés. Correspondante et chroniqueuse de presse, cette fédératrice a notamment représenté le Maroc au Village International de la Gastronomie, aux 50 ans de Rungis au Grand Palais, au Ritz Paris. Au Marché des Cuisines du Monde, Fatima Belarbi Événementiel présente une sélection d'artisanat, de produits et de plats du Maroc.

Moroccan by birth and Parisian by adoption, Fatima Belarbi organizes numerous events in France and Morocco to celebrate the cultural exchanges between these two intimately linked countries. A press correspondent and columnist, this federator has represented Morocco at the Village International de la Gastronomie, the 50th anniversary of Rungis at the Grand Palais, and the Ritz Paris. At the Marché des Cuisines du Monde, Fatima Belarbi Événementiel presents a selection of Moroccan crafts, products and dishes.





MEXIQUE

Ikori
www.ikori-epices.fr

IKORI s'inspire de la Nature, du partage entre cultures, des histoires, des saveurs d'ici et d'ailleurs. C'est dans cet esprit que nous avons imaginé IKORI. Nous, c'est Iliana et Brice, un couple franco-mexicain, passionné de voyages, d'épices et de la diversité naturelle et culturelle du monde. Nos parcours professionnels à l'international nous ont permis de parcourir le Monde. C'est d'ailleurs dans ce cadre professionnel que nos chemins se sont croisés au Mexique.

IKORI is inspired by nature, by the sharing of cultures, stories and flavors from near and far. This is the spirit in which we imagined IKORI. We are Iliana and Brice, a Franco-Mexican couple with a passion for travel, spices and the world's natural and cultural diversity. Our international careers have taken us all over the world. It was in this professional context that our paths crossed in Mexico.





PAKISTAN

Bilal ASHRAF

Bilal ASHRAF fondateur du restaurant HOT BURGER dans le nord : nous emmène au Pakistan où la cuisine est très variable d'une région à une autre, la cuisine pakistanaise est une cuisine 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

Le Portugal à Paris

“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”





POLOGNE

Bar à Harengs

Le premier bar à harengs en France régale depuis 2009 sur les marchés parisiens et au restaurant au 56 avenue de la republique 75011 paris. Spécialités de l'est et du nord dans l'europe venues de Pologne.

Poissons fumés à froid et à chaud. Salades à base de harengs, une belle proposition pour consommer du poisson autrement.

"Profitez de nos délicieux plats tels que des salades confectionnées avec du hareng, du poisson fumé, ainsi que nos sandwiches et pierogi. Nous proposons également une sélection de boissons alcoolisées et nos fameuses glaces inspirées de la Baltique. Dégustez sur place ou commandez à emporter."

France's first herring bar has been delighting visitors to Paris markets and the restaurant at 56 avenue de la republique 75011 paris since 2009.

Enjoy our delicious dishes such as salads made with herring and smoked fish, as well as our sandwiches and pierogi.

We also offer a selection of alcoholic beverages and our famous Baltic-inspired ice creams. Enjoy on site or order to go."





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, la cheffe Jen Sunga et Maricel Pena

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 chef Jen Sunga and Maricel Pena.





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.





TANZANIE

**Chama Cha Watanzania
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

Association des Femmes de la Diaspora Tchadienne

www.helloasso.com/associations/les-femmes-de-la-diaspora-tchadienne

L'association des FEMMES DE LA DIASPORA TCHADIENNE a pour but de créer un réseau de solidarité international. L'association agit en France dans cadre social, notamment auprès des étudiants par le biais du groupe jeune. L'association participe au rayonnement de la culture tchadienne à travers le monde entier par des expositions, des reportages et des conférences mettant en avant la diversité ethnique au Tchad. Outre le côté culturel, l'association agit du point de vue humanitaire afin d'améliorer les conditions des populations les plus vulnérables au Tchad, au Niger, au Soudan et au Libye.

The association FEMMES DE LA DIASPORA TCHADIENNE aims to create an international solidarity network. The association is active in France in the social sphere, particularly with students through its youth group. The association promotes Chadian culture around the world through exhibitions, reports and conferences highlighting Chad's ethnic diversity. In addition to its cultural activities, the association takes humanitarian action to improve conditions for the most vulnerable populations in Chad, Niger, Sudan and Libya.



THAÏLANDE

Tuk Tuk

Arthur Aryuyo www.tuktukthai.fr

Natif de Nakhon Nayok, Arthur Aryuyo à travaillé pendant près de 10 ans dans plusieurs restaurants thaï réputés de la capitale : Thaï Spices, l'éléphant Bleu... En 2013, avec Paul et Holden, il décide enfin de monter son propre établissement : l'aventure TUK TUK commence !

A native of Nakhon Nayok, Arthur Aryuyo worked for nearly 10 years in several of the capital's most famous Thai restaurants: Thai Spices, l'éléphant Bleu... In 2013, with Paul and Holden, he finally decided to set up his own establishment: the TUK TUK adventure began!





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.





VIETNAM



Ngoc Xuyen Saigon

Bienvenue à cette expérience culinaire extraordinaire, où les saveurs authentiques de la Thaïlande traditionnelle, pays d'accueil et du sourire, rencontrent l'audace innovante de la cuisine contemporaine. Préparez-vous à un voyage gustatif unique, orchestré par deux passionnées de l'art culinaire. C'est avec une grande joie que je vous présente Supansa Kumsuksai, la talentueuse cheffe directrice du restaurant KHUN AKORN INTERNATIONAL, au 8 avenue Taillebourg Paris 11, ouvert en 1988 qui partage sa passion avec sa maman, Sunisa BRUNIE, qui cuisine à ses côtés. Originaires de Thaïlande et imprégnées de l'héritage culinaire de sa région, Supansa et moi-même, Alexis HUYNH, gérant du Qbar, au 155 rue de la roquette Paris 11, qui a été créée en 2005, avons combiné nos connaissances pour vous offrir une expérience gastronomique mémorable. Nous sommes honorés que vous ayez choisi de vous joindre à nous pour cette brève mais exquise aventure culinaire. Que cette expérience vous comble de délices et éveille vos sens tout au long de ce festin extraordinaire.

Welcome to this extraordinary culinary experience, where the authentic flavours of traditional Thailand, the land of welcome and smiles, meet the innovative boldness of contemporary cuisine. Get ready for a unique taste journey, orchestrated by two passionate culinary artists. It is with great pleasure that I introduce Supansa Kumsuksai, the talented chef-director of the KHUN AKORN INTERNATIONAL restaurant, at 8 avenue Taillebourg, Paris 11, opened in 1988, who shares her passion with her mother, Sunisa BRUNIE, who cooks alongside her. Originally from Thailand and steeped in the culinary heritage of her region, Supansa and I, Alexis HUYNH, manager of Qbar, at 155 rue de la roquette Paris 11, which was created in 2005, have combined our knowledge to offer you a memorable gastronomic experience. We are honoured that you have chosen to join us on this brief but exquisite culinary adventure. May this experience fill you with delight and awaken your senses throughout this extraordinary feast.



NOS PARTENAIRES



VILLAGE INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE

Gagnez votre
France Bleu Paris
Expérience

Dînez à cette table
Vendredi soir dès 20h

Inscrivez-vous



RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

Vous souhaitez manger local ? Découvrez « Produit en Île-de-France », la marque régionale qui favorise la qualité et les circuits courts en Île-de-France.

« Produit en Île-de-France », la marque régionale pour manger local

La marque certifie l'ancrage territorial de ses adhérents et l'origine tracée des produits, sous cette marque collective, les producteurs bénéficient d'un rayonnement national.

Répondre à la demande en produits locaux, une idée qui a du sens à une époque où le consommateur est de plus en plus exigeant sur la provenance des produits qu'il achète.

Complémentaire de labels de qualité officiels comme les AOC, AOP, IGP, Label Rouge ou encore AB pour le bio, « Produit en Île-de-France » véhicule des valeurs fortes d'authenticité, de proximité, de fierté et d'accessibilité. Avec cette marque, la Région entend encourager le maintien d'une activité agricole pérenne et qualitative en Île-de-France avec des produits identifiés.

Nouveau : tous les producteurs et tous leurs produits en ligne

Fruits, légumes, fromages, boucherie, boulangerie, boissons...

Lancé en février 2024, le site produiteniledefrance.fr vous permet de :

Découvrir tous les producteurs et tous les produits de la marque « Produit en Île-de-France ».

Commander certains produits en « **click & collect** ».

Près de 6.000

produits portent la signature de la marque régionale

Plus de 500

agriculteurs et artisans adhèrent à la marque « Produit en Île-de-France »

Julien Beausse, maraîcher depuis 6 générations

« Pour nous, être labellisé «Produit en Île-de-France» c'est du prestige. Nous travaillons avec des restaurateurs parisiens qui mettent de plus en plus l'accent sur la production locale et la fraîcheur des produits. Nous livrons dès le soir notre récolte de la journée. On ne peut pas faire plus frais que ce que les clients auront dans leurs assiettes ».





MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS

LE PLUS GRAND MARCHÉ DE PRODUITS FRAIS AU MONDE

Le Marché International de Rungis, d'une superficie de 234 hectares aux portes de Paris, est un véritable écosystème au service de l'alimentation des français, de la logistique urbaine du frais, de la valorisation de nos terroirs et de notre patrimoine gastronomique. Il veille également au maintien du commerce de détail spécialisé et de l'animation des centres villes.

Au-delà des produits, le Marché de Rungis est porteur de valeurs humaines fondamentales d'excellence, de progrès, de responsabilité et de coopération. Le logo et le Macaron Rungis en sont les ambassadeurs auprès des professionnels et des consommateurs.

UN PROMOTEUR DU GOÛT ET DE LA GASTRONOMIE

Le Marché de Rungis a acquis sa réputation de pôle gastronomique par la diversité incomparable des produits qui y sont commercialisés mais aussi par la place importante accordée aux produits d'origine et de qualité des régions de France. On trouve, en effet à Rungis, la plus large gamme imaginable de produits AOC, AOP, IGP, Label rouge et autres labels qualité, y compris bien sûr les produits biologiques, auxquels un pavillon entier est dédié.

LE MADE IN FRANCE À RUNGIS

Bien que le Marché de Rungis ait une dimension internationale, une proportion élevée des produits commercialisés est d'origine française. Cette gamme « Made in France », représentative de la diversité de l'agriculture et de l'agroalimentaire de notre territoire, constitue un atout essentiel pour le Marché. Les acheteurs les plus exigeants, des chefs étoilés aux enseignes internationales de distribution, viennent en effet s'approvisionner en produits emblématiques de la gastronomie française, reconnue depuis 2010 au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

L'important débouché que représente Rungis a permis à de nombreux agriculteurs et PME de l'agroalimentaire de pérenniser leur outil de travail, de développer leur clientèle et de créer de l'activité nouvelle et des emplois. Si l'on trouve à Rungis des produits d'origines très diverses, permettant de répondre à tous les besoins, le Marché constitue un acteur clé de la filière agroalimentaire de la France, un secteur vital de son économie.

RUNGIS, AU COEUR DU MARCHÉ DES CUISINES DU MONDE

Le Marché International de Rungis joue un rôle prédominant au sein du Marché des Cuisines du Monde. 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 International de la Gastronomie, dont de très nombreux exposants sont présents au Marché des Cuisines du Monde.





**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Alain FONTAINE

Président de Association Française des Maîtres Restaurateurs

Inscription des «Pratiques sociales et culturelles dans les bistrotts et cafés en France» au patrimoine culturel immatériel : reconnaître et préserver une culture du partage

Les Français de toutes provenances se retrouvent quotidiennement dans un café ou un bistrot partout en France, autour d'un comptoir ou en salle. Il s'agit d'un moment de partage exceptionnel, d'un art de vivre où l'on consomme des mets et boissons mais aussi et surtout un moment de dialogue, de liberté et de vie sociale.

Nos cafés et bistrotts accueillent des consommateurs habitués ou occasionnels, sans distinction sociale, avec respect et bienveillance.

Cet art de vivre constitue un patrimoine commun, immatériel, qui

est précieux : il participe à l'animation de nos villes, de nos territoires, favorise le dialogue entre les générations et les classes sociales. Il participe à la vie de la cité.

Ce patrimoine plonge ses racines dans notre histoire sociale : tiers lieux indispensables pour les classes populaires dès la révolution industrielle ; cadre du débat politique et du débat d'idées dès le XVIIIème siècle, lieux de sociabilité et d'inspiration artistique, accueil des communautés issues des phénomènes migratoires nationaux et internationaux, etc.

Les enjeux :

La tendance de la plateformisation de l'économie entraîne de nouvelles habitudes de consommation, individuelle, bien éloignée des échanges respectueux avec d'autres convives accidentels. Ces habitudes mettent en danger le lien social qui se tisse autour d'un comptoir partout en France.

Inscrire à notre patrimoine culturel immatériel cet art de vivre revient à affirmer son utilité sociale. La fiche d'inscription est un signe fort envoyé à tous les Français pour leur faire prendre conscience de leur statut de consommateur-citoyen.

Les atouts de notre fiche d'inscription :

Notre fiche d'inscription permet de sensibiliser les acteurs de ce patrimoine, de les encourager à maintenir cette tradition de dialogue et de vivre-ensemble.

Notre fiche d'inscription participe à un mouvement plus large de reconquête des territoires, de réimplantation de services au coeur des villages et des quartiers permettant des interactions sociales utiles.

Reconnaître la tradition des cafés et bistrotts permet de valoriser le travail quotidien des professionnels de la restauration, d'illustrer leur rôle dans notre société.

Nous réunissons les professionnels, des élus locaux, des chercheurs universitaires reconnus, tous les amoureux des cafés et bistrotts en France et à l'étranger, avec une couverture média exceptionnelle.

Nos actions :

Nous organisons des événements culturels autour de cet art de vivre, comme une exposition photographique qui a débuté sa carrière sur les grilles de l'Hotel de Ville de Paris, des salons du livre « bistrot », des conférences sur un art de vivre unique, humain, inclusif.

Nous mettons à l'honneur une profession engagée dans la transmission d'un art de vivre au biais de masterclasses dans les organismes de formation

Nous animons la communauté des amoureux des cafés et bistrotts grâce aux publications de notre association sur les réseaux sociaux.

Les initiatives de l'association et de ses membres, de ses partenaires et amis bénéficient d'une couverture médiatique exceptionnelle, grâce à une prise de conscience d'un art de vivre utile, épanouissant et symbolique d'une société française à l'écoute de chacun.

L'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrotts et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel est engagée depuis des années dans ce projet social, artistique, emblématique. Après que la France aura reconnu ce travail de longue haleine, nous ferons reconnaître cet art de vivre par l'UNESCO au Patrimoine mondial.



Fédération Nationale des Marchés de France

La Fédération Nationale des Marchés de France, « F.N.S.C.M.F. », forte de plus de 12 000 adhérents et d'un maillage de 128 syndicats affiliés, organisations professionnelles régies par la loi du 21 mars 1884, répartis sur l'ensemble du territoire national, est la principale organisation de défense professionnelle du commerce ambulants.

A ce titre, elle est habilitée à représenter la profession auprès des institutions et instances nationales, régionales et départementales.

Buts et objets de la F.N.S.C.M.F. et de ses syndicats affiliés Marchés de France

LA DÉFENSE DES INTÉRÊTS DE LA PROFESSION

128 syndicats locaux MDF et un conseil d'administration national fédéral sont au service des adhérents.

Syndicats MDF et Fédération les représentent auprès :

- Des municipalités
- Des organismes sociaux (CPSTI, URSSAF...),
- Des Chambres de Commerce et d'Industrie, Chambres des Métiers et de l'Artisanat et Chambres d'Agriculture,
- Des instances gouvernementales

L'ASSISTANCE AUX ADHÉRENTS

Un conseiller juridique à leur écoute,
Des délégués régionaux pour les orienter et les guider dans leurs démarches.

LA PROMOTION DES MARCHÉS

Des actions locales d'animation organisées par les syndicats départementaux,
Des campagnes de communication à l'échelon national

Entre autres :

- Le Marché des Enfants
- La labellisation Marchés de France des villes
- Le Trophée annuel des Marchés de France
- La réalisation et la vente de sacs Marchés de France
- Réalisation d'un timbre à l'effigie des Marchés de France

COMMUNICATION INFORMATION

- L'envoi d'un journal d'informations professionnelles : Marchés de France, et d'une newsletter mensuelle à destination des adhérents
- Les sites marchesdefrance.fr et marchesdefrance.org

- Présence et intervention au Salon des Maires, lors des assises de Centre-ville en mouvement (Association d'élus)
- Des circulaires transmises aux syndicats fédérés
- Une newsletter d'informations à destination des villes et des placiers

La F.N.S.C.M.F. : Organisme de formation

Depuis 2003, la F.N.S.C.M.F. s'est inscrite dans un projet formation de ses cadres syndicaux, ainsi que des placiers et des élus. A cet effet, elle bénéficie de « l'agrément d'organisme de formation ».

14 rue de bretagne 75003 PARIS www.marchesdefrance.fr Tél 0148875145

Facebook Adresse de contact :commerçants des marchés de France

federation@marchesdefrance.fr





CYRIL ROUQUET-PRÉVOST

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.

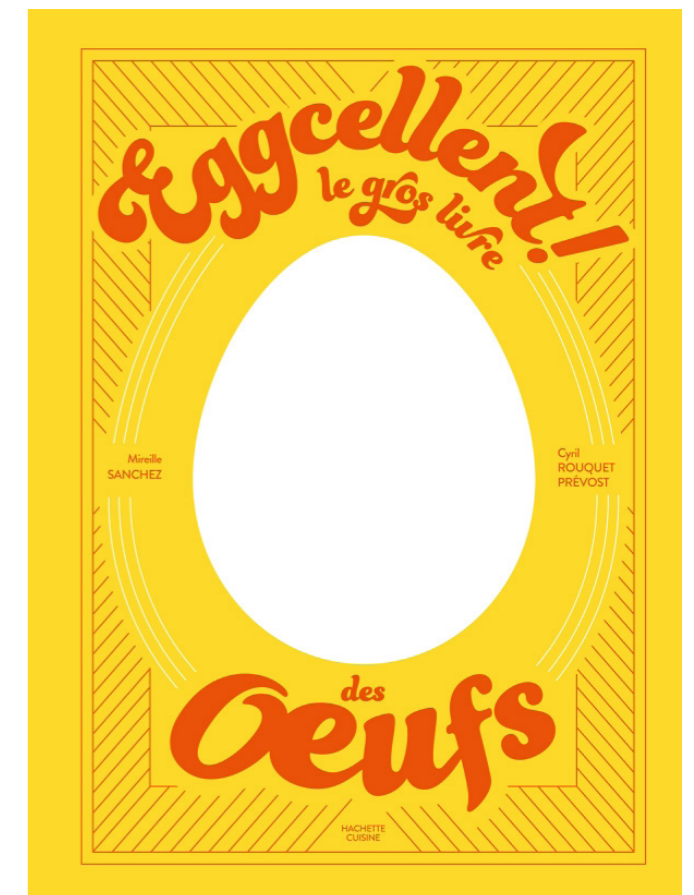
Présent aux quatre coins de l'hexagone, Cyril voyage également pour partager sa passion et promouvoir la gastronomie française à travers le monde, avec un fort engagement éco responsable et antigaspi. Il vient de lancer avec Karine Le Marchand la première Websérie de recettes écoresponsables.

Quoi de plus parfait, de plus mystérieux et de plus simple qu'un œuf ?

Véritable miracle de la nature, tellement vulgarisé dans nos cuisines, qu'il méritait bien que l'on en fasse un livre. Quoi de plus improbable aussi que la rencontre de deux personnalités si différentes, de l'édition et de la cuisine, que celles de Mireille Sanchez et Cyril Rouquet-Prévost. Ces deux-là ont réussi cet EGGCELLENT pari en pondant le GROS LIVRE DES ŒUFS !

Plus de 1000 recettes du petit déjeuner au dîner, à la découverte des cuisines de rue, des boissons et d'une montagne de desserts ! Avec eux et œufs, les coquilles se brisent, les œufs se cuisinent et se déclinent de toutes les façons, dans tous les pays et pour toutes les envies. Un morceau de viande ou de poisson, du fromage, des céréales et c'est parti pour une recette simple et goûteuse.

À retrouver en librairie aux éditions Hachette Cuisine le 16 octobre 2024.





Groupe BENSIDOUN

Groupe Bensidoun

72 Boulevard des Corneilles
94100 - Saint-Maur-des-Fossés

www.groupe-bensidoun.com



Agora Expo

14, rue Charles V
75004 Paris
www.agora-expo.com