



INVITATION PRESSE

Lancement de la Fête internationale des marchés 2018 Vendredi 27 avril à Versailles En partenariat avec la Région Ile-de-France

Du 11 au 27 mai prochain, plus de 1000 marchés de gros et de détail participeront à la FIM 2018 dans toute la France ! L'occasion pour jeunes et moins jeunes de redécouvrir leur marché local, circuit de distribution court et de qualité, de profiter des promotions et des conseils de leurs commerçants et surtout de partager des moments conviviaux avec de nombreuses animations !

C'est dans cet esprit que **François de Mazières, maire de Versailles** et **Babette de Rozières, conseillère régionale, déléguée spéciale de la Région Ile-de-France à la Cité de la gastronomie**, accueilleront les parrains de la Fête internationale des marchés 2018, **Jean-Luc Petitrenaud** et **Luana Belmondo**, sur le marché Notre-Dame pour le lancement de cette campagne.

Déroulé de la matinée

10h30 : RV au marché Notre-Dame sur le stand de Gérard Cagna, chef étoilé (2 étoiles au Guide Michelin), situé dans le carré aux herbes.

10h30 – 11h30 : Visite du marché à la rencontre des producteurs, commerçants et du public, avec un passage sur le stand de Laurent Coutentic, chef cuisinier, situé dans le carré à viande.

11h30 : Retour sur le stand de Gérard Cagna et point presse en vue d'un échange sur le partenariat entre la Région Ile-de-France et la Fête internationale des marchés.

12h15 : Verre de l'amitié et dégustation.





La Région Île-de-France soutient la 4^{ème} édition de la Fête internationale des marchés

Valérie Péresse, Présidente de la Région Île-de-France, Alexandra Dublanche, Vice-présidente chargée du Développement économique, de l'Agriculture et de la Ruralité et Babette de Rozières, Déléguée spéciale à la Cité de la gastronomie se réjouissent du partenariat de la Région Île-de-France avec la 4^{ème} édition de la Fête internationale des marchés, organisée du 11 au 27 mai 2018 à l'initiative de l'Union mondiale des marchés (WUWM) et de l'association J'aime mon marché qui gère en France l'opération.

Cette initiative, qui vise à promouvoir à l'échelle locale et internationale le dynamisme et la modernité des marchés, s'inscrit dans le cadre de l'engagement de la Région Île-de-France en faveur du manger et du produire local et du soutien aux artisans et commerçants. Plus globalement, la Région réaffirme de cette manière son attachement à la gastronomie francilienne qui prendra toute sa place avec les futurs parcours de la gastronomie début 2020, un projet inédit porté par la conseillère régionale, chef cuisinier et animatrice de télévision Babette de Rozières.

En effet, alors que des manifestations autour de la gastronomie et du « bien manger pour tous » se développent de plus en plus, la Présidente de la Région Ile-de-France a délégué Babette de Rozières pour valoriser tous les acteurs, les produits et les savoir-faire de ce secteur en pleine expansion.

Alors que l'ouverture de la future Cité de la gastronomie Paris-Rungis est prévue pour 2024, la conseillère régionale déléguée a eu l'idée de créer les Parcours de la gastronomie en Ile-de-France, un concept innovant et inclusif mettant à l'honneur des lieux emblématiques de la région, qui accueilleront des espaces dédiés à la cuisine française (donc de France et d'Outre-mer). On peut citer par exemple l'Hôtel de la Marine (Paris, Place de la Concorde), qui ouvrira ses portes en 2019, les Halles de Saint-Ouen, ou encore l'ancienne poste de Versailles, qui ouvriront en 2020.

Dans la droite ligne de cette politique, il était donc tout naturel que la Région réaffirme, pour la deuxième année consécutive, son soutien aux marchés, centres d'approvisionnement de qualité pour les chefs cuisiniers comme pour les familles et symboles d'une vie locale dynamique et d'un cadre de vie agréable pour les villes et villages. En Île-de-France, ce sont ainsi 105 marchés qui participeront à cette édition.

Le marché Notre-Dame à Versailles

Du haut de ses 349 années d'histoire, le marché Notre-Dame est un point névralgique de la ville. Situé à 5 minutes à pied du château et au cœur d'un des deux quartiers historiques, il a été créé par la volonté de Louis XIII, qui souhaitait accroître la fréquentation de Versailles. A partir de 1721, la place du marché est divisée en quatre : les carrés à la farine, à la marée, à la viande et aux herbes. Les premières halles ne sont toutefois apparues que 121 ans plus tard, en 1842. Celles-ci ont subi une réhabilitation importante en 1990 qui a entraîné 7 ans de travaux !

Ouvertes tous les jours du mardi au dimanche, les halles sont composées de 33 commerces de bouche accompagnés les mardis, vendredis et dimanches d'une soixantaine d'étals dédiés à l'alimentation, à l'extérieur. Les autres jours, ce sont les vendeurs de vêtements, de chaussures et d'équipement de la maison qui investissent la place.

Informations pratiques :

Marché Notre-Dame

Place du marché Notre-Dame - 78000 Versailles

Halles ouvertes du mardi au samedi, de 7h à 19h30, et le dimanche, de 7h à 14h

Marché alimentaire extérieur les mardi, vendredi et dimanche de 7h30 à 14h



Les chefs cuisiniers présents sur les animations

Gérard Cagna



Chef Cuisinier puis reporter-écrivain a débuté sa formation Chez Maxim's rue Royale à Paris, établissement 3 Etoiles au Michelin en 1960. Après plusieurs expériences dans des maisons étoilées reconnues, il a créé le Relais Sainte Jeanne à Cormeilles en Vexin (95) en 1969, obtenu sa première étoile en 1974 puis la seconde en 1985. Il se consacre entièrement à la transmission du goût depuis 2005, date à laquelle il a rendu ses 2 étoiles.

Parmi ses nombreuses participations associatives et ses titres, il est membre fondateur de la mission française du patrimoine et des cultures alimentaires et a participé à l'inscription du repas gastronomique des français à l'UNESCO. Membre du comité de pilotage de l'institut d'histoire européen des cultures alimentaires, il est parrain et coach pour les 5 ateliers des Paniers de la Mer et pionnier et instructeur, sur une idée de Thierry Marx de « Cuisine, mode d'emploi(s) », formation pour adultes volontaires éloignés de l'emploi destinée à rendre des commis de cuisine opérationnels en 12 semaines.

Chroniqueur pluridisciplinaire sur lenouvelobs.com il est aussi l'auteur de Mathilde de Rouen, un roman historique sur fond de croisade. Il est surtout instigateur du manifeste des Chefs français pour le respect de l'intégrité physique et psychique des jeunes cuisinières et cuisiniers « Touche pas à mon commis » cosigné par Guillaume GOMEZ, Chef à l'Élysée, Guy KRENZER, Fabrice PROCHASSON, Michel ROTH, Christian TETEDOIE et le maître chocolatier Gille MARCHAL. Il est également membre du conseil scientifique et éducatif de la cité de la gastronomie, coach et parrain des œuvres de la Mie de pain dans le 13^e arrondissement « de l'urgence à l'insertion ». Il est enfin membre de l'académie culinaire de France. Chef engagé, généreux, passionné et passionnant, il évoque au détour de sa cuisine son métier, ses combats, ses amis, ses passions et son désir de transmission. Dans une interview pour le New Yorker fin août 2015, il rappelait que la cuisine est un métier fondamentalement exigeant, réclamant de conjuguer les trois mots clefs de la réussite « Rigueur, Engagement, Régularité », tout en rappelant que la douleur et la violence n'ont jamais été des outils de formation.

Laurent Coutentic



La passion de la cuisine m'a été transmise par mes parents et mes grands-parents avec qui j'ai découvert les saveurs synonymes de souvenirs d'enfance et de bons moments partagés avec nos proches. Autodidacte de formation, j'ai pu me perfectionner au cours de masterclass de chefs tels que : Christophe Michalak, Thierry Marx, Cyril Lignac, Antoine Heerah, Flora Mikula, Lionel Levy, Nicolas Masse et également avec l'un de mes amis d'enfance avec qui j'ai travaillé dans son restaurant.

Judoka ceinture noire et compétiteur depuis l'âge de 6 ans, cet art martial m'a transmis la volonté de relever les défis, d'apprendre et de me perfectionner sans cesse. Ce qui m'a permis de devenir chef intervenant pour plusieurs grands noms de l'univers culinaire tels que Kenwood et Miele, formateur consultant en restauration, ambassadeur de la marque 750 g et spécialiste culinaire pour la chaîne TV QVC (Chaîne de téléachat internationale) pour laquelle je co-anime chaque semaine plusieurs émissions culinaires.

Pour moi, la cuisine c'est comme une histoire d'amour : le partage, le plaisir de faire plaisir et être authentique.

CONTACT PRESSE

Marie Prouhet

Agence MPRP

mprouhet@agencemprp.com

Port. +33 (0)6 98 72 65 52