



INVITATION PRESSE

Les commerçants du marché de Fontenay-aux-Roses organisent une animation pédagogique à l'occasion de la Fête internationale des marchés, en présence de Luana Belmondo, marraine de l'opération

Du 10 au 26 mai 2019, plus de 1000 marchés participeront à la 5^{ème} édition de la Fête Internationale des Marchés (FIM) dans toute la France, et plus de 3000 dans le monde. L'occasion pour les habitants comme pour les visiteurs de découvrir ou redécouvrir le marché local, ses produits et ses commerçants, de profiter des promotions et de partager des moments conviviaux autour de nombreuses animations.

Retrouvez toutes les informations sur les marchés participants sur le site de l'association J'aime mon marché : <http://jaimemonmarche.com>

Fontenay-aux-Roses (www.fontenay-aux-roses.fr) participe à la FIM 2019 avec son marché implanté dans un cœur de ville, travaillé pour être toujours plus attractif (accueil de nouvelles cellules commerciales, création de places de parking public gratuites, piétonisation d'une rue aux abords).

Laurent Vastel, Maire de la Ville et Conseiller départemental des Hauts-de-Seine, reçoit au marché couvert la marraine de l'opération, Luana Belmondo, pour un atelier pédagogique. Éduquer les enfants au bien manger et les sensibiliser au goût est une préoccupation constante de la restauration scolaire de la ville, où la préparation des repas est assurée par le personnel communal à la cuisine centrale municipale et l'équilibre nutritionnel des repas est vérifié par une diététicienne. Ainsi, une classe de l'école de la Roue B, comprenant 27 élèves de CM1/CM2, participera à ces animations mises en place par la Ville et son délégataire de service public en charge des marchés, le Groupe Géraud. Elles rencontrent un véritable succès auprès des écoles, des enfants et des familles, ainsi qu'auprès des commerçants qui voient rajeunir leur public !

Déroulé de la matinée

9h15 : Rendez-vous avec les élèves et la délégation au marché couvert sur le stand des chefs Stéphane Dozier et de Stella Dumer (voir bios ci-dessous).

9h30 – 11h : Visite du marché à la rencontre des producteurs, des commerçants et du public puis atelier culinaire & atelier anti-gaspillage pour les élèves sous l'égide des chefs et de Luana Belmondo.

11h30 : POINT PRESSE avec les discours du Maire et de la marraine de l'opération, suivi d'un moment de convivialité et de dégustation.



Les commerçants du marché couvert, renommé Halle Pierre Million-Rousseau, vous accueillent tous les mardis, jeudis et samedis de 8h à 13h30



Reconstruit au-dessus du parking municipal, le marché couvert de Fontenay-aux-Roses a retrouvé son emplacement. La démolition de l'ancien marché a permis de creuser sur son emprise deux niveaux de parking public pour apport précieux de 130 places. La vie locale s'en trouve simplifiée et les commerçants satisfaits.

La Région Île-de-France soutient la 5^{ème} édition de la Fête internationale des marchés

Valérie Pécresse, 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 félicitent du partenariat de la Région Île-de-France avec cette 5^{ème} édition de la Fête internationale des marchés.

Cette initiative s'inscrit dans le cadre de l'engagement fort de la Région Île-de-France en faveur du bien-manger, du produire local et du soutien aux artisans et aux commerçants. Plus globalement, la Région réaffirme de cette manière son fort attachement à la gastronomie francilienne, qui prend toute sa place avec le Parcours de la gastronomie francilienne, un projet inédit mis en place depuis



mars 2019, qui rassemble des sites franciliens de prestige en matière culinaire, qui se distinguent par leur hospitalité, leur qualité esthétique et leur environnement.

En parallèle, la marque « produit en Île-de-France » et les actions du Cervia, l'organisme régional chargé de l'agroalimentaire, contribuent à mettre en lumière ce terroir francilien. Le Plan régional de l'alimentation lancé par la Région dans le cadre de son Pacte agricole ambitionne de répondre à la demande croissante des consommateurs franciliens en produits locaux sains, en techniques agricoles durables et respectueuses de l'environnement. Les Assises de l'alimentation, lancées à l'occasion du Salon de l'agriculture 2019, ont permis de penser une nouvelle stratégie, bientôt présentée aux élus régionaux.

La Région réaffirme ainsi, pour la troisième 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 les villages. En Île-de-France, plus d'une centaine de marchés participeront à cette édition.

Les chefs cuisiniers chargés des animations pédagogiques, membres du réseau Restolib (restolib.fr)

Stéphane Dozier

Fort de 5 années d'école hôtelière où il est formé aux différents métiers de la restauration, c'est au Ritz, au Bristol, au Régina et au Grand Hôtel de Paris qu'il acquiert les subtilités de la haute gastronomie.

Stéphane aime partager, faire découvrir et déguster, allumer des étincelles dans le regard de l'autre quand il explique son art, quand il révèle techniques, textures, températures et association de saveurs. Fin gourmand, il apporte une attention spéciale à la décoration, à la découpe et à la dégustation.

Après un parcours en œnologie, cuisine et restauration, il se dirige vers l'enseignement pour assouvir ses deux passions : la pâtisserie et la transmission du savoir. Ses premiers cours proposaient de travailler le macaron, un produit fétiche qui est devenu sa signature.

Stella Dumar

Enseignante de Yoga et Méditation de Pleine Conscience, je suis passionnée depuis mon plus jeune âge par la cuisine et la pâtisserie. Et j'ai eu la chance d'être formée par des cuisiniers et pâtisseries exceptionnels transmettant leur art avec générosité et bienveillance.

Aujourd'hui, je puise mon inspiration au milieu du jardin de curé caché derrière le puits de la maison. Mon jeu favori : mêler épices, plantes aromatiques, médicinales et plantes sauvages aux saveurs salées ou sucrées lors des ateliers de cuisine ayurvédique que je propose. Aider mes hôtes, de passage en Occitanie, à se régénérer est mon plus grand bonheur.

CONTACT PRESSE

Marie Prouhet : mprouhet@agencemprp.com / Mob : 06 98 72 65 52

