



## INVITATION PRESSE

### Lancement de la Fête internationale des marchés 2019 à Rueil-Malmaison, samedi 4 mai, en partenariat avec la Région Ile-de-France

Du 10 au 26 mai prochain, plus de 1 000 marchés dans toute la France et plus de 3 000 dans le monde participeront à la 5<sup>ème</sup> édition de la Fête internationale des marchés (FIM). L'occasion, pour tous 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 ponctués de nombreuses animations.

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

A l'occasion du lancement France de la FIM 2019, **Monsieur le maire de Rueil-Malmaison, Patrick Ollier**, ancien ministre, ancien président de l'Assemblée nationale et président de la Métropole du Grand Paris, reçoit sur le marché du Centre, à Rueil-Malmaison, les parrains de l'opération, **Jean-Luc Petitrenaud, et Christian Constant**, accompagné de **Monsieur Denis Gabriel**, conseiller régional d'Île-de-France et adjoint au maire de Rueil-Malmaison en charge de la sécurité, de l'habitat, de la prévention et des élections.

*«Emblématiques du bien vivre à la Française, symboles d'authenticité et de convivialité, les marchés forains constituent un pôle de vie essentiel pour les habitants et participent au dynamisme de notre ville. C'est pourquoi Rueil est heureuse de prendre part à cette fête des marchés, une occasion de sympathiques échanges et de petits plaisirs gastronomiques», souligne Patrick Ollier.*

#### Déroulé de la matinée

- 9h30 : RV au marché situé Place Jean-Jaurès au niveau de l'espace de convivialité (proche de la fontaine).
- 9h30 – 10h30 : Visite du marché à la rencontre des commerçants et du public. Arrêt sur le stand des chefs Muriel Aubiet, Stéphane Dozier et Olivier Chaput (voir bios ci-dessous).
- 10h30 : POINT PRESSE - Discours des parrains de la Fête internationale des marchés, du représentant régional et du maire de Rueil-Malmaison.
- 11h30 : Verre de l'amitié et dégustation de produits du marché.



## Rueil-Malmaison et ses marchés

La ville de Rueil-Malmaison compte six marchés forains sur son territoire.



Les marchés forains représentent un lieu de vie essentiel pour la ville. C'est la raison pour laquelle la ville travaille au maintien de ses six marchés. Réfection du marché de Buzenval, valorisation de l'offre sur la place Noutary, réflexions sur le devenir du marché des Godardes, la qualité de l'offre est indissociable du bien-vivre à Rueil.

Rendez-vous du mardi au dimanche dans les différents marchés de la ville :

- Marché du centre-ville, place Jean Jaurès : mardi et samedi matin de 8h à 13h.
- Marché de Buzenval, place Henri Regnault : mardi et vendredi matin de 8h à 13h.
- Marché des Godardes, 59 avenue du Président Pompidou : mercredi et dimanche matin de 8h à 13h.
- Marché Marcel Noutary, place Marcel Noutary, 60 rue d'Estiennes d'Orves : dimanche matin de 8h à 13h.
- Marché de Rueil sur Seine, place de l'Europe : vendredi de 11h à 19h.
- Marché bio, place de l'Église : dimanche matin de 8h à 13h.



## La Région Île-de-France soutient la 5<sup>ème</sup> 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 félicitent du partenariat de la Région Île-de-France avec cette 5<sup>ème</sup> 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 participants au lancement de la FIM 2019 membres du réseau Restolib (restolib.fr)

#### Muriel Aublet

Je m'appelle Muriel Aublet-Cuvelier, j'ai 26 ans. J'ai grandi en Auvergne, et travaille actuellement à Paris. Cela fait maintenant plus de 10 ans que je suis Pâtissière, ma passion. J'ai eu la chance de travailler aux côtés de Chefs renommés en France et à l'étranger : restaurants gastronomiques, MOF chocolatier, École Nationale Supérieure de la Pâtisserie, pâtisseries fines, et au Peninsula Paris. J'ai également participé à des concours et dernièrement finaliste en équipe pour l'émission "Le Meilleur Pâtissier, les professionnels" sur M6. Je me lance actuellement dans un nouveau challenge 2.0 : la création de ma chaîne Youtube de tutoriels pâtisseries pour tous, avec toutes les astuces de pro pour réussir à la maison : Les secrets de Muriel.



## 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.

## Olivier Chaput

Dès l'âge de 5 ans, lorsqu'on lui demande ce qu'il veut faire plus tard, Olivier Chaput répond « faire à manger » ! Pari gagné pour ce jeune chef hyperactif et engagé, qui n'a qu'un seul objectif : transmettre et partager sa passion pour la gastronomie à travers différents projets...

Sa cuisine rime avec plaisir et audace, on le qualifie de cuisinier radical par sa façon de mettre en avant les produits sans artifice. Entre tradition et saveurs du monde, son univers culinaire s'illustre à travers de nouvelles saveurs qu'il harmonise dans ses assiettes.

Membre Euro-Toques, de l'Ordre Culinaire International, de la Marmite d'Or, de l'Académie Culinaire de France et Disciple d'Escoffier, il se donne également pour mission d'apporter aux chefs ce que le quotidien leur emporte : recul, inspiration extérieure, créativité et renouveau.

Il est chef de son établissement "Show Devant" et est aussi consultant en art culinaire et formateur professionnel. Il participe également à de nombreux événements culinaires et crée des cooking shows sur les salons français et internationaux.

En 2016, avec son associée, il crée le 1er Salon de l'alimentation et de la gastronomie pour les enfants : "#Bon, Ramène tes parents!", qui est un franc succès. La 1ère édition a eu lieu les 22 et 23 Octobre 2016, et la 2<sup>ème</sup> les 21 et 22 Octobre 2017 à Villejuif (Espace Congrès des Esselières).

En 2018, il reçoit la médaille de Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole

---

## CONTACT PRESSE

Marie Prouhet

Agence MPRP

[mprouhet@agencemprp.com](mailto:mprouhet@agencemprp.com)

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