



**Depuis le 11 décembre, découvrez sur vos marchés le « Carré des Chefs »
une initiative du Groupe Géraud, premier gestionnaire de marchés en France**

Suite au fort engouement suscité sur le marché des Capucins à Bordeaux, de nombreuses villes emboitent le pas en mettant à la disposition des restaurateurs locaux un espace de dégustation et de vente. Une façon de renouer avec le public et d'élargir sa clientèle, en s'associant aux valeurs des marchés qui reviennent en force : qualité, authenticité et savoir-faire. Un couple marchés-restauration gagnant-gagnant, véritable moteur des circuits courts, de la ferme à l'assiette.

Au vu du succès remporté par les restaurateurs à Bordeaux, c'est désormais à Vernon (27), Rueil-Malmaison (92), Marcq-en-Barœul (59) et bientôt à Trouville (14), Corbeil-Essonnes (91) et au Vésinet (78) que l'opération « Carré des Chefs » s'installe. Un nouveau modèle qui pourrait se déployer partout en France, au bénéfice des restaurateurs, des gastronomes et des marchés.

Le programme du « Carré des Chefs », Marché des Capucins, Bordeaux

- **Vendredi 15 janvier** : Louis Roudiere du restaurant « Echo », Léa Lemaitre et Garry Village du restaurant « Chiocchio », et Roman Vinicki du restaurant « L'atelier des Faures ».
- **Samedi 16 janvier** : Louis Roudiere du restaurant « Echo », Léa Lemaitre et Garry Village du restaurant « Chiocchio », et Roman Vinicki du restaurant « L'atelier des Faures ».
- **Dimanche 17 janvier** : Louis Roudiere du restaurant « Echo », Léa Lemaitre et Garry Village du restaurant « Chiocchio », et Roman Vinicki du restaurant « L'atelier des Faures ».
- **Samedi 23 janvier** : Aurélien Duhayer du restaurant « Le 428 », Guénaël Avy du restaurant « Le Chicoula », et Thomas Brasleret, Frédéric Pérignon, Valérie Brasleret du restaurant « Le clandestin ».
- **Dimanche 24 janvier** : Thomas Brasleret, Frédéric Pérignon, Valérie Brasleret du restaurant « Le clandestin ».