



**REMISE  
DE LA MEDAILLE  
GRAND VERMEIL  
DE LA VILLE DE PARIS AUX GRANDS  
CHEFS CUISINIERS  
PARISIENS**

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



## **SOMMAIRE**

Edito d'Anne Hidalgo, Maire de Paris.....	p.3
Paris et la gastronomie.....	p.4-6
Les chefs décorés de la médaille Grand Vermeil de la Ville de Paris .....	p.7-38
Les partenaires et soutiens de l'événement.....	p.39-41

## EDITO D'ANNE HIDALGO, MAIRE DE PARIS



« La gastronomie, c'est Paris ! Elle est le cœur de notre art de vivre et le monde entier nous l'envie. Se réunir autour du «bien-manger» et du «bien boire» fait pleinement partie du mode de vie des Parisiennes et des Parisiens. C'est le Paris libre, festif, aimant la vie et ses plaisirs, ouvert sur l'autre et sur le monde.

D'immenses talents de la cuisine ont ainsi choisi d'exercer leurs métiers dans la capitale, qui compte 84 restaurants étoilés. Ils concilient tradition d'excellence et culture populaire, l'une et l'autre ne cessant de se nourrir, de s'inspirer et de se réinventer mutuellement, en établissant et en développant chaque jour entre la «cuisine savante» et la cuisine populaire, familiale et de terroir.

Ces chefs font davantage qu'offrir à tous, Parisiens et amoureux de Paris, des merveilles culinaires : ils incarnent l'âme de notre ville, ses lumières, le respect de soi-même et de l'autre par le sens du travail bien fait, l'inventivité perpétuelle, le dialogue des cultures, le plaisir indissociable des sens et de l'esprit, ainsi qu'une liberté farouche de créer, de partager, de réinventer.

En faisant vivre la gastronomie, ils font vivre un rêve à la fois singulier et universel, exigeant et accessible, corporel et esthétique, un monde fascinant de goût et d'excellence. Par leurs talents et leur créativité, ils portent cet art à son point d'incandescence, en ouvrant des paradoxes, en réunissant les contraires, en bravant l'impossible pour inventer sans cesse de nouveaux possibles.

C'est pourquoi j'ai tenu à leur rendre hommage, de la même manière que j'avais tenu à rendre hommage, l'automne dernier, à l'excellence des professionnels de la mode. Ils ont le même amour pour Paris, la même énergie quand il s'agit de développer son attractivité, la même passion quand il s'agit de faire connaître et de transmettre aux jeunes générations leurs savoir-faire.

En remettant aujourd'hui aux chefs étoilés la médaille Grand Vermeil, plus haute distinction de la Ville de Paris, je veux remercier solennellement ces femmes et ces hommes qui font de Paris la capitale mondiale de la gastronomie.

Je veux aussi leur dire que Paris les soutient dans leur combat pour le règne de la qualité et du partage. C'est dans cet esprit de reconnaissance et de résistance que cet événement se tient aujourd'hui à l'Hôtel de Ville. »



## PARIS ET LA GASTRONOMIE

### CHIFFRES CLÉS SUR LA RESTAURATION À PARIS

<b>2010</b>	Inscription de la gastronomie française sur la liste du Patrimoine Immatériel de l'Humanité de l'UNESCO ;
<b>9,6%</b>	Proportion de touristes motivés par la gastronomie lors du déclenchement de leur séjour à Paris ;
<b>87%</b>	Proportion de touristes considérant que Paris est une ville gastronomiques ;
<b>13822</b>	Nombre total de restaurants à Paris en 2014 ;
<b>5738</b>	Nombre de restaurants traditionnels (catégorie la plus importante) ;
<b>+7,4%</b>	Evolution du nombre d'établissements de restauration entre 2005 et 2014 ;
<b>+36%</b>	Evolution du nombre d'établissements de restauration rapide (2005-2014) ;
<b>108522</b>	Emplois générés par la restauration en 2014 ;
<b>7,1%</b>	Part de chacun des deux arrondissements comptants le plus de restaurants à Paris : le 9ème et le 11ème ;
<b>84</b>	Nombre de restaurants étoilés par le guide Michelin en 2015 ;
<b>10%</b>	Taux de la TVA dans la restauration en France au 1er janvier 2015 ;
<b>5</b>	Nombre de restaurants parisiens dans «World's Best 50» ;
<b>33€</b>	Dépense moyenne des touristes internationaux dans la restauration parisienne (par jour et par personne) ;
<b>24%</b>	Part du budget dépensée pour la restauration pour un touriste étranger ;
<b>85,9%</b>	Taux de satisfaction global de la restauration auprès des touristes étrangers.



**La gastronomie est un des éléments clés du tourisme en France et en particulier à Paris**, grâce à la qualité d'une offre très diversifiée. Renommée dans le monde entier, la cuisine française a été inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO en 2010. A travers cette remise de la médaille Grand Vermeil de la Ville de Paris aux Chefs parisiens, c'est toute la culture gastronomique de Paris qui se voit distinguée aujourd'hui.

**La gastronomie est au cœur de l'identité parisienne.** Avec près de 14.000 restaurants de tout type, la gastronomie est un symbole de l'art de vivre à la parisienne : elle fait la place à toutes les traditions culinaires du monde et illustre ainsi la vie cosmopolite et le partage des cultures qui sont au fondement de l'âme de Paris. Ses 82 marchés alimentaires parisiens et très nombreux commerces de bouche sont de véritables lieux de vie et de rencontre.

**La gastronomie est un puissant moteur du rayonnement international et de l'attractivité de Paris.** 89 % des personnes qui n'ont jamais visité la capitale mais qui le souhaitent associent Paris à une ville gastronomique. La renommée et l'excellence de la cuisine française s'illustre à travers son influence partout dans le monde : usage des techniques culinaires inventées dans nos cuisines ; formation de nombreux grands chefs étrangers dans les écoles françaises ; présence de la culture gastronomique française dans toutes les grandes métropoles ; inscription du repas français au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'UNESCO depuis 2010.

**Aujourd'hui, Paris est aussi à la pointe des nouvelles tendances en matière de gastronomie :** le « fooding », la « bistronomie », les foodtrucks, les innovations relevant de l'économie collaborative et du numérique (repas chez l'habitant, ventes à emporter, etc.). La Ville soutient fortement l'innovation dans le secteur agro-alimentaire, notamment grâce au Welcome City Lab et à la nouvelle plateforme Smartfood. Cette promotion de la gastronomie française et parisienne s'exprime également au travers des grands événements gastronomiques qui se tiennent toute l'année à Paris : « La Fête de la gastronomie », l'opération « Tous au restaurant », l'événement « Taste of Paris »...

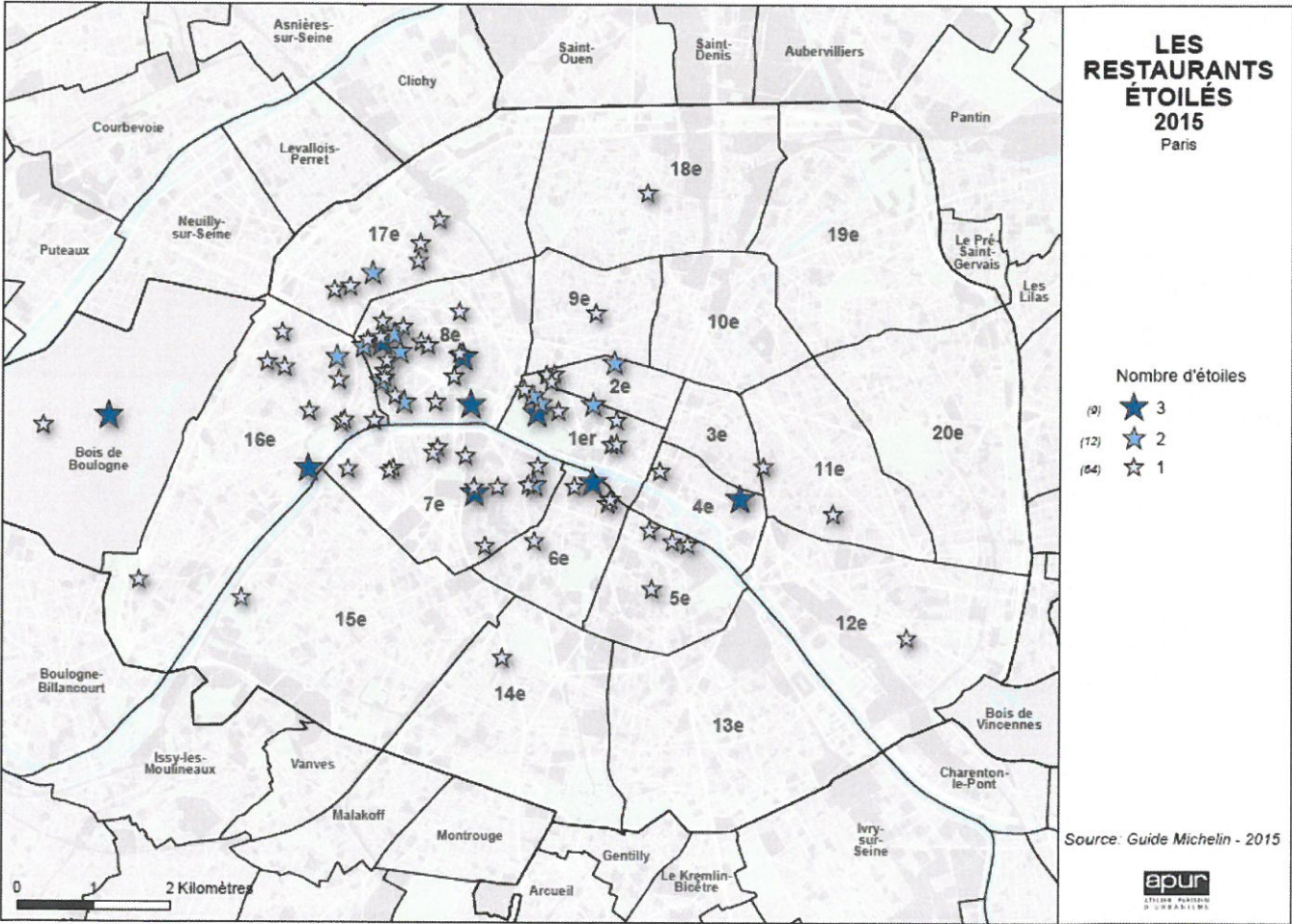
# LES RESTAURANTS ÉTOILÉS 2015

Paris

Nombre d'étoiles

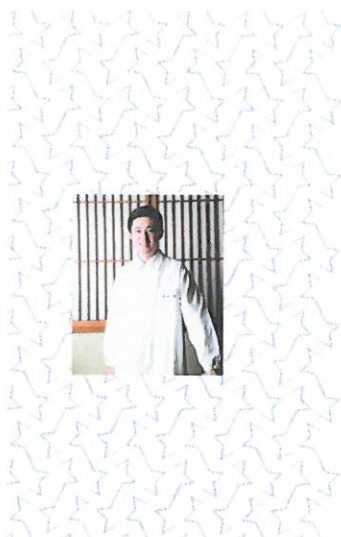
- (9) ★ 3
- (12) ★ 2
- (64) ★ 1

Source: Guide Michelin - 2015





# LES CHEFS DÉCORÉS DE LA MÉDAILLE GRAND VERMEIL DE LA VILLE DE PARIS



## PARIS CÉLEBRE SES CHEFS

Koji  
AIDA

---

Aida

1 rue Pierre-Leroux  
75007



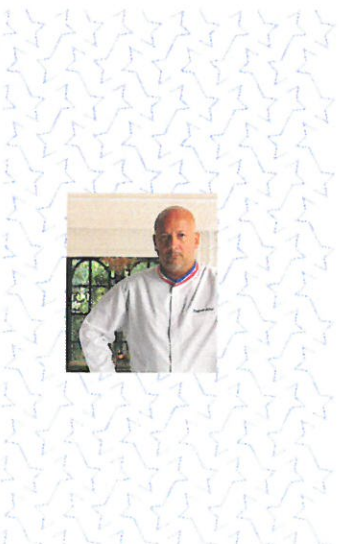
## PARIS CÉLEBRE SES CHEFS

Yannick  
ALLENO

---

Pavillon  
Ledoyen

8 avenue Dutuit  
75008



## PARIS CÉLEBRE SES CHEFS

Frédéric  
ANTON

---

Le Pré Catelan

route de Suresnes  
75016

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



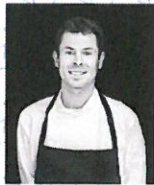
Eric  
AZOUG

---

Le Jules Verne

avenue Gustave-  
Eiffel  
75007

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Pascal  
BARBOT

---

Astrance

4 rue Beethoven  
75016

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Virginie  
BASSELOT

---

Saint James  
Paris

43 avenue Bugeaud  
75016



**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Philippe  
**BELLISSANT**

---

**Cobéa**

11 rue Raymond-  
Losserland  
75014

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Akrame  
**BENALLAL**

---

**Akrame**

19 rue Lauriston  
75016

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Enrico  
**BERNARDO**

---

**Il Vino d'Enrico  
Bernardo**

13 boulevard de La Tour-  
Maubourg  
75007

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Julien  
BOSCUS

---

Les Climats

41 rue de Lille  
75007

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Dominique  
BOUCHET

---

Dominique  
Bouchet

11 rue Treilhard  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Thomas  
BOULLAULT

---

L'Arôme

3 rue Saint-Philippe-  
du-Roule  
75008



**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Eric  
BRIFFARD

---

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Sébastien  
CARMONA -  
PORTO

---

Helen

3 rue Berryer  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Jean-Charles  
CAUQUIL

---

114, Faubourg

114 rue du Faubourg-  
Saint-Honoré  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Christian  
CONSTANT

---

Le Violon d'Ingres

135 rue Saint-  
Dominique  
75007

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Hélène  
DARROZE

---

Hélène Darroze

4 rue d'Assas  
75006

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Laurent  
DELARBRE

---

La Tour  
d'Argent

15 quai de la  
Tournelle  
75005



**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Alain  
DUCASSE

---

Plaza Athénée  
25 avenue Montaigne  
75008

Benoit  
20 rue Saint-Martin  
75004

Le Maurice  
228 rue de Rivoli  
75001

Rech  
62 avenue des Ternes  
75017

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Alain  
DUTOURNIER

---

Carré des  
Feuillants

14 rue de Castiglione  
75001

Au Trou Gascon  
40 rue Taine  
75012

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Fabienne  
EYMARD

---

Benoit

20 rue Saint-Martin  
75004

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Jacques  
FAUSSAT

---

La Braisière

54 rue Cardinet  
75017

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Pascal  
FERAUD

---

Le Jules Verne

avenue Gustave-  
Eiffel  
75007

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Nicolas  
FONTAINE

---

Gaya Rive Gauche  
par Pierre Gagnaire

44 rue du Bac  
75007



**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Fabien  
FRANCOIS

---

L'Atelier de Joël  
Robuchon Etoile

133 avenue des  
Champs-Élysées  
75008

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Eric  
FRECHON

---

L'Epicure au  
Bristol

112 rue du Faubourg-  
Saint-Honoré  
75008

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



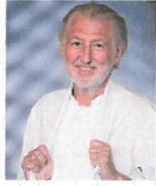
Stéphane  
GABORIEAU

---

Le Pergolèse

40 rue Pergolèse  
75016

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Pierre  
GAGNAIRE

---

Gaya Rive Gauche  
44 rue du Bac  
75007  
Pierre Gagnaire  
8 rue Balzac  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Adeline  
GRATTARD

---

Yam'Tcha

4 rue Sauval  
75001

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Bertrand  
GREBAUT

---

Septime

80 rue de Charonne  
75011



**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Jean-Frédéric  
GUIDONI-  
TARISSI

---

Jean

8 rue Saint-Lazare  
75009

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Hiroyuki  
HIRAMATSU

---

Hiramatsu

52 rue de  
Longchamp  
75016

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Hoshitake  
HIROKI

---

Sola

12 rue de l'Hôtel - Colbert  
75005

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Takayuki  
HONJO

---

Es

91 rue de Grenelle  
75007

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Guillaume  
ISKANDAR

---

Garance

34 rue Saint-Dominique  
75007

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Kei  
KOBAYASHI

---

Kei

5 rue Coq-Héron  
75001





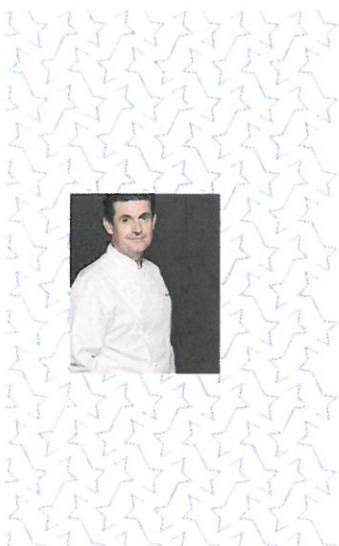
**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**

Stéphane  
LARUELLE

---

Le Chiberta

3 rue Arsène -  
Houssaye  
75008



**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**

William  
LEDEUIL

---

Ze Kitchen Galerie

4 rue des Grands-Augustins  
75006



**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**

Samuel  
LEE

---

Shang Palace

10 avenue d'Iéna  
75016



**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**

Damien  
LEROUX

---

Rech

41 avenue des  
Ternes  
75017



**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**

Christian  
LE SQUER

---

Le Cinq

31 avenue George -  
V  
75008



**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**

Stéphanie  
LE QUELLEC

---

La Scène

33 avenue George-V  
75008



**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Jean-Yves  
LEURANGUER

---

Diane

46 avenue George V  
75008

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Cyril  
LIGNAC

---

Le Quinzième -  
Cyril Lignac

14 rue Cauchy  
75015

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Geoffroy  
MAILLARD

---

La Table  
d'Eugène

18 rue Eugène-Sue  
75018

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Axel  
MANES

---

L'Atelier de Joël  
Robuchon Saint-  
Germain

5 rue Montalembert  
75007

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



José Miguel  
MANUEL

---

Goust

10 rue Volney  
75002

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Guy  
MARTIN

---

Le Grand Vefour

17 rue de Beaujolais  
75001



**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Manuel  
MARTINEZ

---

Relais Louis XIII

8 rue des Grands-  
Augustins  
75006

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Romain  
MARZET

---

Jean

8 rue Saint-Lazare  
75009

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Thierry  
MARX

---

Sur Mesure par  
Thierry Marx

251 rue Saint-Honoré  
75001



**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Thierry  
MECHINAUD

---

Pierre Gagnaire

8 rue Balzac  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Romain  
MEDER

---

Alain Ducasse au  
Plaza Athénée

25 avenue Montaigne  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Christophe  
MOISAND

---

Le Céladon

15 rue Daunou  
75002

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Julien  
MONTBABUT

---

**Le Restaurant**

20 rue des Beaux-  
Arts  
75006

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Christophe  
MORET

---

**L'Abeille**

10 avenue d'Iéna  
75016

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Nicolas  
MOUTON

---

**La Fourchette  
du Printemps**

30 rue du Printemps  
75017



**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Michel  
NAVE

---

Pierre Gagnaire

8 rue Balzac  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Jean-Louis  
NOMICOS

---

Les Tablettes de  
Jean-Louis  
Nomicos

16 avenue Bugeaud  
75016

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Toru  
OKUDA

---

Okuda

7 rue de La Trémoille  
75008



**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Gaël  
ORIEUX

---

Auguste

54 rue de Bourgogne  
75007

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



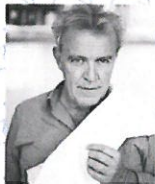
Bernard  
PACAUD

---

L'Ambroisie

9 place des Vosges  
75004

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Alain  
PASSARD

---

L'Arpège

84 rue de Varenne  
75007

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Alain  
PEGOURET

---

Laurent

41 avenue Gabriel  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Alberico  
PENATI

---

Penati Al  
Baretto

9 rue Balzac  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Anne-Sophie  
PIC

---

La Dame de Pic

20 rue du Louvre  
75001



**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Jean-François  
PIEGE

---

Le Grand  
restaurant

7 rue d'Aguesseau  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Patrick PIGNOL

---

Relais d'Auteuil

31 boulevard Murat  
75016

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Bernard  
PINAUD

---

Etc...

2 rue La Pérouse  
75016



**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Jacky  
RIBAUT

---

Qui plume  
la lune

50 rue Amelot  
75011

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Pierre  
RIGOTHIER

---

Le Baudelaire

6-8 rue Duphot  
75001

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Roberto  
RISPOLI

---

Il Carpaccio

37 avenue Hoche  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Frédéric  
ROBERT

---

La Grande  
Cascade

allée de Longchamp  
75016

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Joël  
ROBUCHON

---

L'Atelier de Joël Robuchon  
5 rue Montalembert  
75007

L'Atelier Etoile  
de Joël Robuchon  
133 avenue des Champs  
Elysées  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Michel  
ROSTANG

---

Maison Rostang

20 rue Rennequin  
75017

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Julien  
ROUCHETEAU

---

La Table du  
Lancaster

7 rue de Berri  
75008

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Jean-François  
ROUQUETTE

---

Pur'

5 rue de la Paix  
75002

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Mathieu  
SAGARDOYTHO

---

Agapé

51 rue Jouffroy-  
d'Abbans  
75017



**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Christian  
SAINCARD

---

**La Truffière**

4 rue Blainville  
75005

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Christophe  
SAINTAGNE

---

**Le Meurice**

228 rue de Rivoli  
75001

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Shinichi  
SATO

---

**Passage 53**

53 passage des  
Panorama  
75002

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Guy  
SAVOY

---

Guy Savoy

18 quai de Conti  
75006

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Julia  
SEDEFDJIAN

---

Les Fables de La  
Fontaine

131 rue Saint-Dominique  
75007

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Sylvain  
SENDRA

---

Itinéraires

5 rue de Pontoise  
75005

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Mélanie  
SERRE

---

L'Atelier de Joël  
Robuchon Etoile

133 avenue des  
Champs-Élysées  
75008

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Frédéric  
SIMONIN

---

Frédéric  
Simonin

25 rue Bayen  
75017

**PARIS  
CÉLÈBRE  
SES  
CHEFS**



Alain  
SOLIVERES

---

Taillevent

15 rue Lamennais  
75008



**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Thibault  
SOMBARDIER

---

Antoine

10 avenue de New-  
York  
75016

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



David TOUTAIN

---

David Toutain

29 rue Surcouf  
75007

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Adrien  
TROUILLOUD

---

Lasserre

17 avenue Franklin-  
Delano-Roosevelt  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Frédéric  
VARDON

---

Le 39V

39 avenue George - V  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Jean-Pierre  
VIGATO

---

Apicius

20 rue d'Artois  
75008

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Sylvestre  
WAHID

---

Le Thoumieux

79 rue Saint-Dominique  
75007

**PARIS  
CÉLEBRE  
SES  
CHEFS**



Takuya  
WATANABE

---

Jin

6 rue de La Sourdière  
75001



## **PARTENAIRES ET SOUTIENS**

Anne Hidalgo remercie vivement les chefs qui ont réalisé les buffets de cette cérémonie : Alain Ducasse, Yannick Alleno, Frédéric Anton et Christelle Brua, Virginie Basselot, Pierre Gagnaire, Stéphanie Le Quellec, Romain Meder, Alberico Penati, Christophe Saintagne, David Toutain.

La Maire de Paris souhaite également remercier Valérie Leveziel, pour son aide dans l'organisation de cet évènement exceptionnel.



### **L'OFFICE DU TOURISME ET DES CONGRES DE PARIS**

L'Office du tourisme et des Congrès de Paris a été créé en 1971 à l'initiative conjointe de la Ville de Paris et de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris, sous la forme d'une association à but non lucratif régie par la loi du 1er juillet 1901. Il a pour mission d'accueillir et d'informer les visiteurs ; de promouvoir les atouts de la capitale, en France et à l'étranger ; d'accompagner les professionnels du tourisme parisiens.

#### **Accueillir et informer les visiteurs**

Pour les accueillir et les informer, l'Office anime cinq points d'accueil sur les lieux les plus fréquentés de la capitale. Vingt-cinq agents y répondent dans douze langues aux questions touristiques sur Paris et sa région. Le site Internet PARISINFO prolonge et complète ce dispositif d'accueil physique. Porte d'entrée touristique de Paris à l'international, cet « Office virtuel » est décliné en quatre langues (français, anglais, allemand, espagnol). Il réunit toute l'information utile pour un séjour parisien réussi. Afin de proposer un service complet, les espaces d'accueil physique et en ligne de l'Office allient information et conseils à une offre commerciale de produits d'hébergement, de transport, de culture et de loisirs.

#### **Promouvoir la destination à l'international**

En collaboration avec les professionnels parisiens, l'Office valorise l'offre touristique parisienne de loisirs et d'affaires auprès des opérateurs et des médias prescripteurs de la destination Paris. Il développe à leur attention une gamme d'outils dédiés, notamment le site "Presse et Communication". Il définit et met en œuvre des plans d'action destinés tant aux marchés matures qu'aux marchés à fort potentiel. Pour ce faire, l'Office organise des opérations ciblées (événements, workshops, accueils presse) et participe à des salons, à Paris et à l'étranger.



## LE MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS

Le Marché International de Rungis, situé à 7km de Paris, s'est élevé en 45 ans au rang de premier marché de gros de produits frais au monde. Plus de 2,5 millions de tonnes de produits alimentaires, viandes, fruits, légumes, poissons, fromages... y transitent chaque année. Ce lieu unique, qui propose des produits en provenance du monde entier, doit en effet son rayonnement aux produits des régions de France, dont la qualité assoit la notoriété de la gastronomie française. Les produits français proposés sur le Marché de Rungis se caractérisent par leur extraordinaire diversité. Rungis est un endroit unique pour dénicher en un même lieu toutes les plus belles pépites de l'agriculture et de la pêche françaises. C'est également à Rungis que l'on pourra trouver la plus large gamme de produits AOC, AOP, IGP, label rouge et autres labels qualité, ainsi que la production d'Ile-de-France et biologique. C'est pourquoi Rungis est l'atelier des artistes, le laboratoire de la haute gastronomie. C'est ici que les chefs, et en priorité les chefs parisiens, viennent dénicher de nouveaux produits, découvrir de nouvelles saveurs et trouver leur inspiration. Le Marché est fier de s'associer à cette manifestation qui récompensent ces chefs parisiens étoilés, car ils sont un symbole de savoir vivre et de savoir-faire culinaire de la gastronomie française.



## EQUIP HOTEL

Du 6 au 10 novembre 2016, tous les acteurs de l'hôtellerie et de la restauration se rassemblent sur EquipHotel, le salon de référence de la profession !

EquipHotel réunit à chaque édition plus de 111 000 professionnels et 1 600 exposants.

Les professionnels de l'hôtellerie-restauration font face à de nombreux défis et enjeux au quotidien. EquipHotel est leur source d'inspiration, et le moyen d'accélérer leur développement.



## L'ÉCOLE FERRANDI

Quand on entre chez FERRANDI Paris, on entre dans le monde de la gastronomie, celui d'un art de vivre à la française, une école renommée, une école de référence en France et à l'international. FERRANDI Paris, répartie sur 3 sites (Paris à Saint-Germain-des-Prés, Jouy-en-Josas sur le campus d'HEC et Bordeaux) est une école du Groupe FERRANDI. Ce dernier compte 2600 apprentis et étudiants, français et internationaux et 2500 professionnels en formation continue. FERRANDI Paris est très fier de participer à ce premier événement prestigieux organisé par la Mairie de Paris, autour de la gastronomie. Des anciens grands chefs étoilés de FERRANDI Paris seront présents à cet événement.



C H A M P A G N E

Nicolas Feuillatte

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATE

Depuis sa création en 1976, le champagne Nicolas Feuillatte s'est toujours attaché à mettre en valeur les accords gastronomiques entre le vin et le champagne. Exigence, plaisir des sens et recherche de l'excellence sont trois valeurs essentielles que Nicolas Feuillatte partage avec les chefs étoilés récompensés aujourd'hui, contribuant ainsi à faire rayonner la cuisine française dans le monde.



**PERRIER FINES BULLES**

« Faire vivre une expérience culinaire unique à ses convives est un Art... Le choix d'une eau minérale de qualité, qui respecte au mieux les valeurs de l'établissement, en fait partie. Présente sur les plus belles tables de France avec son design élégant, l'eau gazeuse PERRIER Fines Bulles accompagne au quotidien les plus grands chefs pour sublimer leurs plats. Ses bulles délicates et sa faible teneur en sel s'accordent idéalement avec les mets les plus fins. »



**O SERVICE - DES TALENTS DE DEMAIN**

Les métiers des Arts de la table sont indispensables au fonctionnement de tout restaurant digne de ce nom. L'association, née au cours de l'été 2012 est une initiative de professionnels de renom, ouverte aux acteurs de la formation. Enseignants, formateurs, élèves, apprentis et étudiants y sont les bienvenus. « ô Service - Des talents de demain » est un lieu convivial d'échanges, de partages, de suggestions, de propositions visant à défendre et promouvoir l'Art des services de la table. L'objectif : transmettre aux talents de demain.



