

## **Un « festival gastronomique de cuisine de rue » à Paris**

**Le Conseil de Paris du mois de novembre proposera aux différents groupes politiques la tenue d'un Festival annuel de la cuisine de rue qui mettra en valeur les meilleurs exemples, via un appel à propositions annuel.**

La gastronomie fait la renommée de Paris dans le monde entier. La cuisine de rue (food truck, food bikes, triporteurs, stands de rue) est désormais partie intégrante du patrimoine culturel et gastronomique parisien. Elle complète les activités traditionnelles de restauration en proposant aux Parisiennes et Parisiens des savoir-faire correspondant aux nouveaux usages que font les habitants de la capitale.

Dans ce mouvement culinaire novateur et plébiscité par les parisiens et les visiteurs, la Ville de Paris, a développé des actions notamment en accordant des emplacements sur l'espace public pour des camions de restauration.

Ce volontarisme a également permis la création depuis cet automne, de l'événement « la rue passe à table » permettant à des dizaines de stand de proposer des plats fraîchement cuisinés aux parisiens et aux visiteurs sur l'emplacement du marché de Belleville, deux jeudis soir par mois.

Ces nouvelles initiatives répondent aux attentes nouvelles des consommateurs parisiens : un service de qualité, facile d'accès, original et bon marché. Cette cuisine de rue est aussi synonyme de partage, de convivialité, d'animations commerciales dans nos quartiers et favorise les nouvelles initiatives et/ou innovations culinaires à moindre coût.

Sur proposition du groupe RGCI, le Conseil de Paris du mois de novembre proposera aux différents groupes politiques la tenue d'un Festival annuel de la cuisine de rue qui mettra en valeur les meilleurs exemples, via un appel à propositions annuel. Un groupe de travail, réunissant les représentants professionnels et les services de la Ville, sera mis en place en 2017 afin de décider des modalités concrètes d'organisation du festival, la localisation, le nombre de participants, la saisonnalité de l'événement ou encore la définition de critères écoresponsables que les participants devront respecter.

Un prix du meilleur stand de rue sera décerné chaque année à l'occasion du festival par un jury de professionnels et par des Parisiens selon des modalités définies par le groupe de travail.

« La Ville de Paris tient à accompagner et soutenir cette nouvelle tendance sous l'angle de l'innovation, de la diversité et de la qualité des produits proposés. La cuisine de rue permet à de nombreux chefs de se faire connaître et tester leur activité en allant à la rencontre d'une nouvelle clientèle. Elle témoigne aussi d'une nouvelle façon de consommer avec l'ambition de participer à la diversité et à la qualité de l'offre de restauration rapide existante face aux grandes chaînes », déclare Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris, chargée du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et indépendantes.

**Contact presse** : Mathilde Pieraut / [presse@paris.fr](mailto:presse@paris.fr) / 01.42.76.49.61