



Profitez de la Fête de la Gastronomie à Paris !

Du vendredi 23 au dimanche 25 septembre 2016

A l'occasion de la 6^e édition de la « Fête de la Gastronomie », Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris, invite les Parisiennes, Parisiens et touristes à découvrir et savourer la diversité des nombreux événements parisiens !

Paris, Capitale de la Gastronomie, est reconnue non seulement pour l'excellence de ses chefs étoilés mais aussi pour la diversité de son patrimoine culinaire, ses artisans de proximité, ses 82 marchés alimentaires et ses plus de 13.000 restaurants, bars et cafés.

Du 23 au 25 septembre, Parisiennes, Parisiens et visiteurs sont invités à fêter la gastronomie dans la capitale et découvrir les savoir-faire parisiens via un programme généreux : démonstrations culinaires, expositions, cuisine de rue, marchés, banquets ou conférences, téléchargez le programme sur quefaire.paris.fr !

Cette 6^e édition aura pour mot d'ordre « **Les cuisines populaires** » et met à l'honneur la cuisine du quotidien, invite au partage d'un repas, s'ouvre aux goûts d'ici et d'ailleurs. Si Paris est riche de ses savoir-faire, elle est aussi riche de son cosmopolitisme.

Olivia Polski, Adjointe à la Maire de Paris en charge du commerce, de l'artisanat et des professions libérales, ira à la rencontre des artisans parisiens et de leurs savoir-faire.

Vendredi 23 septembre

10h30 – 11h30 : Soupe des marchés de France

Plébiscitée en hiver et rafraichissante en été, il n'y a pas de saison pour la consommer. Pour la Fête de la gastronomie, elle devient le produit star invité au Marché Place des Fêtes. Dégustation gratuite.

Marché Place des Fêtes, Place des Fêtes, Paris 19^e

14h00 – 15h30 : Inauguration du Village International de la Gastronomie.

Savourez le melting-pot culinaire avec le village international de la gastronomie ! 30 pays sont réunis autour d'une seule passion : la cuisine. Dégustations, cours de cuisine et ventes de produits seront proposés. Une invitation au voyage, à la découverte et au partage grâce à ce tour du monde gourmand au cœur de l'identité profonde des pays représentés.

Port autonome du Gros Caillou, Paris 7^e

16h30 – 17h30 : Apprenons avec les chefs !

École Ferrandi Paris / Les Chefs de la Maison Dalloyau, assistés d'apprentis de l'École FERRANDI Paris, vous invitent à partager ce moment privilégié pour vous faire découvrir leur passion.

Amphithéâtre de l'École Ferrandi, 28 rue de l'Abbé Grégoire, Paris 6^e

Samedi 24 septembre

17h00 – 18h00 : Les toqués du canard

Le canard s'invite dans les jardins du Palais Royal avec l'événement « Toqués de canard » qui réunira des grands Chefs étoilés autour du célèbre canard fermier des Landes.

En présence de Martine Pinville, Secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie et des Finances, chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire.

Jardins du Palais Royal, place Colette, rue de Montpensier, Paris 1^{er}

Dimanche 25 septembre

10h30 – 11h30 : Les recettes populaires du Marché

Le marché d'Aligre, l'un des plus anciens de Paris, respire l'air joyeux des marchés populaires. Avec la Tente des Glaneurs, venez cuisiner des recettes élaborées à partir des produits du marché.

En présence de Martine Pinville, Secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie et des Finances, chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire.

Marché d'Aligre - Place d'Aligre, Paris 12^e

Personnalités présentes :

- Olivia Polski, Adjointe à la Maire de Paris en charge du commerce, de l'artisanat et des professions libérales
- Martine Pinville, Secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie et des Finances, chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire.

Date et lieu :

Du vendredi 23 au dimanche 25 septembre 2016

Contact presse : Mathilde Pieraut / presse@paris.fr / 01.42.76.49.61