VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

DU 10 AU 13 SEPTEMBRE 2026 À PARIS

PLACE DE LA CONCORDE

www.village-international-de-la-gastronomie.com

EDITO

ANNE-LAURE DESCOMBIN

FONDATRICE & PRÉSIDENTE
DU VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

À chaque édition du village, on me demande pourquoi cette idée…
D'ou vient cette envie de parler des cuisines du monde ?

en 1996, je découvre un pays par la porte de la cuisine, ne parlant pas la langue de ma nouvelle famille, j'apprends à communiquer avec Omi en faisant la cuisine avec elle et pour toute la maison, la famille, les amis. Chaque retrouvaille est une recette. Je traverse ce pays durant 17 ans. J'apprends à le comprendre par sa cuisine, ses rituels, sa culture, je me nourris de toutes les couleurs, les odeurs et histoires de toutes ses régions.

en 2013, une nouvelle vie, loin d'eux… Je continue de transmettre à mes enfants ce patrimoine qui n'était pas le mien mais qui fait partie du leur. De ce métissage, de mes rencontres, je cuisine dans mon appartement des plats pour chacune de ces parties du monde représentées par les amis de mes enfants…

La génération de nos enfants est sublime de métissage, un carrefour entre les régions du monde, mais dans ce carrefour, les patrimoines, les histoires se perdent dans un quotidien trop rapide, et l'héritage culinaire, souvent, en est la première victime. Je décide alors de commémorer ensemble toutes les fêtes, religieuses, amicales, d'anniversaire… Les semaines sont guidées par les cultures et les rites de tous. Toute célébration était une raison de se mettre aux fourneaux. Ma petite cuisine devient grande de rencontres entre ces cultures différentes, où souvent, les frontières ne sont pas communes. Mais le plus important et qui devient une évidence : La cuisine réunit.

en 2015 j'ai envie de transmettre ces valeurs à plus de monde, à ces générations de mômes qui ne connaissent à peine le nom d'un plat de la terre de leur parent. Durant un an, je suis allée à la rencontre des ambassades, associations, chefs, pour les inviter à rejoindre un moment de partage autour de leur cuisine.

en 2016, 25 pays ont cru dans cette idée, le Village est né, offrant une table universelle et une parenthèse de paix aux visiteurs, oui la cuisine réunit c'est une évidence, un besoin de se réunir sans jugements, sans frontières…

en 2025, 63 pays étaient présents…

Le village d'Anne-Laure, comme l'appelle mon associé Edouard ne serait pas si beau aujourd'hui sans lui, sans toute une famille, une équipe incroyable, Robin, Tom, Amine, Cyril, Guillaume, Christophe, Henri-Pierre, Thierry, Lara, Gaby, Elysa, Pauline, Rose-Marie, Eka, Pierre, Alice, Déborah, Laurie, Louise, Fanny, Pascal, Jean-Yves, Yohan, Valérie, Julien, Mathieu, José, Jacques, Philippe, Martine, Claudio, Katia, Sébastien, Franck, Alain…

en 2026 aujourd'hui, nous démarrons le village pour sa dixième année, et dans un monde ou tout va très vite, trop vite souvent, nous n'avons jamais eu autant besoin de nous réunir et de nous retrouver pour partager cette table.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS MÉDAILLÉS

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE ® CONCOURS GÉNÉRAL PARIS MINISTÈRE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE

12 & 13 SEPTEMBRE 2026

DE 10H À 22H • PLACE DE LA CONCORDE

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE • 7€ / 5€ TARIF ÉTUDIANT

ALAIN DUCASSE
PARRAIN DU VILLAGE

Alain Ducasse incarne une curiosité insatiable et une vision ouverte de la gastronomie. Depuis son enfance dans les Landes, en passant par sa découverte de la Méditerranée puis ses explorations culinaires sur les cinq continents, il a fait de la cuisine un art de la connaissance.

Chef, auteur et éditeur, il transmet depuis plusieurs décennies cette gastronomie du savoir à des milliers de disciples, d'étudiants et
de lecteurs. Respectueuse des produits et des saisons, sa cuisine se réinvente en permanence face aux défis de chaque génération, et résonne avec l'esprit du Village : goûter, c'est tenter d'apprendre et de se comprendre.

En cette année de célébration du jumelage exclusif entre Paris et Rome, les maisons d'Alain Ducasse dans nos deux capitales illustrent leur complicité gourmande, et la portée universelle de ces deux grandes traditions inscrites au patrimoine immatériel de l'humanité. Une manière de fêter ensemble la richesse de nos héritages culinaires, et de les transmettre aux générations à venir.

©lecœurdeschefs

AMBASSADEUR LAURENT STÉFANINI
CONSEILLER SPÉCIAL POUR LA DIPLOMATIE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

« La Gastronomie est l'un des éléments majeurs de l'identité et de la culture françaises, plus de 15 ans après la reconnaissance par l'UNESCO du repas gastronomique des Français au Patrimoine culturel immatériel

Le ministère de l'Europe et des Affaires étrangères s'attache donc à promouvoir par le réseau de ses ambassades, de ses consulats et de ses représentations permanentes la Gastronomie française et ses acteurs :

- en favorisant les exportations pour l'ensemble de la chaîne de production, des produits agricoles et agroalimentaires aux arts de la table, de la vigne et du vin ;
- en contribuant à l'attractivité de la France dans le domaine du tourisme et des formations gastronomiques ;
- en promouvant l'image de la France, les valeurs et les normes attachées à ce secteur, la haute gastronomie, l'éducation à l'alimentation, les arts de la table.

La Gastronomie porte une image positive et plurielle de la France, faite de grandes tables étoilées mais aussi des richesses des terroirs, des bistrots de quartiers comme de villages, et des savoir-faire des écoles et des appellations protégées.

Les deux grands dossiers du moment sont l'inscription au Patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO des « Bistrots et cafés en France » et la création d'un réseau mondial de restaurants français autour du label de « maître restaurateur » et des World French Restaurants.

De grandes manifestations comme le Village international de la Gastronomie contribuent à faire de Paris l'une des capitales incontestées et majeures de la Gastronomie mondiale ».

STÉPHANE LAYANI,
PRESIDENT D'HONNEUR DU VILLAGE

Président d'Honneur du Village International de la Gastronomie, Stéphane Layani symbolise le lien entre le le monde et l'excellence des produits et savoir-faire français à travers son action à la tête du Marché International de Rungis. Également Président de l'Union Mondiale des Marchés de Gros, il tisse des ponts solides entre les professionnels de l'alimentation du monde entier. Son engagement permet de faire rayonner à l'international l'expertise logistique française et de promouvoir une gastronomie fondée sur la qualité, la durabilité et l'innovation.

Pour Stéphane Layani, "les cuisines populaires, basées sur des produits frais et locaux, sont essentielles et doivent être promues et préservées. Elles portent une identité culturelle, des traditions et sont un pilier de l'alimentation durable."

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

PAYS À L'HONNEUR :

L'ITALIE

Pour célébrer l'inscription de la Cucina Italiana au patrimoine immatériel de l'UNESCO, le Village International de la Gastronomie met l'Italie à l'honneur, en hommage à l'excellence de ses traditions culinaires et à l'amitié franco-italienne. Ce choix prend une dimension particulière en 2026, année du 70e anniversaire du jumelage exclusif entre Paris et Rome, deux capitales unies par un lien unique au monde, fondé sur une reconnaissance mutuelle et résumé par leur célèbre devise :

Solo Parigi è degna di Roma, solo Roma è degna di Parigi
Seule Paris est digne de Rome, seule Rome est digne de Paris

Reliées par deux mille ans d'histoire, un patrimoine exceptionnel et une vision de la gastronomie comme art de vivre, de transmission et de convivialité, Paris et Rome incarnent un dialogue culturel durable. Mettre l'Italie à l'honneur était une évidence pour cette édition anniversaire, placée sous le signe et du partage et l'amitié entre les cultures.

Sous l'égide de la Camera di Commercio Italiana per la Francia di Lione (Chambre de Commerce Italienne pour la France de Lyon), et de l'Associazione Cuochi Italiani in Francia (Association des Chefs Italiens en France), les pavillons de l'Italie permettent un voyage parmi les patrimoines culinaires régionaux du pays.

CHAMBRE DE COMMERCE ITALIENNE POUR LA FRANCE LYON

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

LATIUM

Unione Regionale Cuochi Lazio

LIGURIE

Camera di Commercio di Genova
Confcommercio Genova
Liguria Gourmet
Unione Regionale Cuochi Liguri
Unione Regionale Cuochi Lazio

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

TOSCANE
Unione Regionale Cuochi Toscani

BASILICATE
Unione Regionale Cuochi Lucani

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

CAMPANIE

Associazione Verace Pizza Napolitana

PIÉMONT

Associazione Provinciale Cuochi della Mole
Unione Regionale Cuochi Piemontesi

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

PROGRAMME DU PAVILLON ITALIE

JEUDI 10 SEPTEMBRE

11h30 - 12h	Masterclass Cuisine Régionale Italienne
14h - 14h30	Masterclass Associazione Verace Pizza Napoletana
15h30 - 16h30	Rencontre des Métiers de la Table
16h - 16h30	Masterclass Cuisine Régionale Italienne
18h - 18h30	Masterclass Cuisine Régionale Italienne

VENDREDI 11 SEPTEMBRE

11h30 - 12h	Masterclass Cuisine Régionale Italienne
14h - 14h30	Masterclass Associazione Verace Pizza Napoletana
16h - 16h30	Masterclass Cuisine Régionale Italienne
18h - 18h30	Masterclass Cuisine Régionale Italienne

SAMEDI 12 SEPTEMBRE

11h30 - 12h	Masterclass Cuisine Régionale Italienne
14h - 14h30	Masterclass Associazione Verace Pizza Napoletana
15h - 16h	Rencontre : Gastronomie et Artisanat
16h - 16h30	Masterclass Cuisine Régionale Italienne
16h - 17h	Rencontre : La Cucina Italiana au patrimoine mondial de l'humanité
18h - 18h30	Masterclass Cuisine Régionale Italienne

DIMANCHE 13 SEPTEMBRE

11h30 - 12h	Masterclass Cuisine Régionale Italienne
14h - 14h30	Masterclass Associazione Verace Pizza Napoletana
16h - 16h30	Masterclass Cuisine Régionale Italienne
18h - 18h30	Masterclass Cuisine Régionale Italienne

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

PROGRAMME DU JEUDI 10 SEPTEMBRE

Au menu du village

10H00

Ouverture des portes du Village International de la Gastronomie - ***Place de la Concorde***
Thème de la Journée : France / Itali - ***Village France***

10H30

Remise des Prix littéraires Antonin Carême, Rungis et Taittinger - ***Grande Tente du Village***
Démonstration de cuisine Parisienne - Chef Vincent Vitasse avec Pomona ***Pavillon Disciples Escoffier***
Atelier Les Princes de la Rue & les Enfants Cuisinent - Chef Olivier Chaput
Pavillon des Princes de la Rue

11H00

Table ronde : Cercle Nos Campagnes - ***Pavillon des Confréries***

11H30

Inauguration Officielle par le Parrain du Village Alain Ducasse - Grande Scène Obélisque

Démonstration de cuisine Occitane - Chef Fabien de Bruyn & Noir de Bigorre
Pavillon Disciples Escoffier

13H15

Danses et musiques du Sri Lanka - ***Grande Scène Obélisque***

13H30

Danses et musiques de Libye - ***Grande Scène Obélisque***

14H00

Danses et musiques du Kazakhstan - ***Grande Scène Obélisque***
Masterclass : Verace Pizza Napoletana - ***Pavillon de l'Italie***
Atelier - Chef Philippe Billon, Vins Edmond de Rothschild - ***Pavillon Marché International de Rungis***
Démonstration de cuisine Suisse - Chefs Thierry Fischer & Sebastian Krebs - ***Pavillon Disciples Escoffier***

14H30

Démonstration de Cuisine : Séfarade - Hélène Jawhara Piñer - ***Pavillon Marché International de Rungis***
Rencontre des Métiers de la Table - ***Grande Tente du Village***
Atelier de préparation des plats pour les personnes sans-abri - ***Cuisine des Princes de la Rue***

15H00

Remise des Prix de la Bourse Nutella aux Artisans de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française - ***Grande Scène Obélisque***

15H30

Ateliers de sensibilisation - ***Pavillon de l'APF France Handicap***

15H45

Danses et musiques de Chine - ***Grande Scène Obélisque***

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

15H00

Atelier de cuisine Guyannaise - Chef Serge Fulgence - ***Pavillon Marché International de Rungis***

16H00

Danses et musiques d'Ouzbékistan - ***Grande Scène Obélisque***
Démonstration de cuisine - Alsace : Logan Laug & Vivalya - ***Pavillon Disciples Escoffier***
Filière à l'honneur : Calvados - ***Pavillon des Confréries***
Masterclass : Cuisine régionale - ***Pavillon de l'Italie***

16H30

Démonstration de cuisine - Alsace : Chef Logan Laug - ***Pavillon Disciples Escoffier***
Filière à l'honneur : Calvados - ***Pavillon des Confréries***
Rencontre - Les savoir-faire français : un outil de rayonnement mondial

16H45

Danses et musiques du Maroc - ***Grande Scène Obélisque***

17H30

Danses et musiques d'Espagne - ***Grande Scène Obélisque***
Démonstration de cuisine parisienne - Chef Valentin Neraudeau & Maison Guénard
Pavillon Disciples Escoffier

18H00

Grand concert de rentrée Ici Paris
Grande Scène Obélisque

Démonstration de cuisine des Hauts-de-France : Chef Victor Michel - ***Pavillon Disciples Escoffier***
Masterclass : Cuisine régionale - ***Pavillon de l'Italie***

20H30

Démonstration de cuisine d'Alsace : Chef Loïc Krimm & Épices Colin - ***Pavillon Disciples Escoffier***

23H00

Fin de la première journée du Village International de la Gastronomie

PRIVATE CHEF WORLD CUP 2026

11 SEPTEMBRE

10H - 16H : Première Série 1 de qualifications PCWC
16H - Tournage CuisinesduMonde.TV
17H - FERMETURE- PEPE BACIO PROPOSE SES PRODUITS D'EXCEPTION ITALIENS
Le Cocktail Signature du 12

12 SEPTEMBRE

10 H- 16H : Deuxième série de qualifications PCWC
16H30 - ANNONCE DES 5 FINALISTES
17H00 - FERMETURE- PEPE BACIO PROPOSE SES PRODUITS D'EXCEPTION ITALIENS
Le Cocktail Signature du 13

13 SEPTEMBRE

10H - 15H - Grande Finale PCWC
16H15 - Remise des Prix

Private Chef WORLD CUP

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

PROGRAMME DU VENDREDI 11 SEPTEMBRE

Au menu du village

10H00

Ouverture des portes du Village - ***Place de la Concorde***
Journée Innovation & Bien-Manger - ***Village France***
Brunch Sucré Salé - Pierre Koch et Bridor - ***Pavillon Disciples Escoffier***
Quiz alimentation : testez vos connaissances - ***Pavillon Marché International de Rungis***

11H00

Gourmand Awards
Grande tente

Table ronde : Cercle Nos Campagnes - ***Pavillon des Confréries***
L'art de la découpe du Jamon espagnol - Luis Portales - ***Pavillon Disciples Escoffier***

11H45

Danse et musique d'Azerbaïdjan - ***Grande Scène Obélisque***

12H30

Démonstration Hauts-de-France - Jackie Masse - Mr. Goodfish - ***Pavillon Disciples Escoffier***
Danse et musique d'Ethiopie - ***Grande Scène Obélisque***

13H00

Danse et musique du Maroc - ***Grande Scène Obélisque***

14H00

Rencontre - Handicap et Alimentation - ***Grande Tente***
Danse et musique du Kenya - ***Grande Scène Obélisque***
Masterclass : Verace Pizza Napoletana - ***Pavillon de l'Italie***
Focus : Métiers et Formations - ***Pavillon des Confréries***
Démonstration de cuisine Normande - Benjamin Revel - Jacques Collet - Peugeot Saveur
Pavillon Disciples Escoffier
Démonstration du chef Nicolas Rota - ***Pavillon Marché International de Rungis***
Atelier Les bienfaits de la fermentation des produits - ***Pavillon Marché International de Rungis***

14H30

Atelier salé : Préparation des plats pour les personnes sans-abri - ***Pavillon des Princes de la Rue***

15H00

Rencontre - La Lusophonie à table - Institut Mondial de la Lusophonie - ***Grande Tente***
Démonstration Boulogne sur Mer, la Mer en Direct - ***Pavillon Disciples Escoffier***

15H30

Ateliers de sensibilisation - ***Pavillon de l'APF France Handicap***
Démonstration de cuisine : Alsace - Loic Krimm - Epices Colin - ***Pavillon Disciples Escoffier***

15H45

Danse et musique de Libye - ***Grande Scène Obélisque***

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

16H00

Filière à l'honneur : Rhum - ***Pavillon des Confréries***
Masterclass : Cuisine régionale - ***Pavillon de l'Italie***
Rencontre - France / Mexique - 200 ans de relations diplomatiques - ***Grande Tente***

16H15

Danse et musique du Kazakhstan - ***Grande Scène Obélisque***

17H00

Le limon dans tous ses états - Françoise Baptiste et Bruna Madanamootoo - ***Pavillon Disciples Escoffier***

17H30

Rencontre Buvons Français - ***Pavillon des Confréries***

18h00
Danse et musique d'Algérie - ***Grande Scène Obélisque***
Masterclass : Cuisine régionale - ***Pavillon de l'Italie***
Soirée Franco-Mexicaine - ***Pavillon Disciples Escoffier***

19H00

Danse et musique d'Espagne - ***Grande Scène Obélisque***

19H30

Danse et musique d'Haiti - Naomie Jean-Batptiste - ***Grande Scène Obélisque***

20H00

Danse et musique de Coree : K-Pop - ***Grande Scène Obélisque***

20H30

Concert DJ Besitos - ***Grande Scène Obélisque***

21H15

Concert DJ Liban - House Orientale - ***Grande Scène Obélisque***

23H00

Fermeture des portes pour la journée

30 ANS, PLUS DE 40 000 LIVRES, 220 PAYS ET TERRITOIRES

Fondés en 1995 par Edouard Cointreau à la Foire du livre de Francfort, les Gourmand Awards distinguent chaque année les meilleurs ouvrages consacrés à la gastronomie et l'alimentation.
En 2026, des candidatures provenant de 220 pays et territoires participent à cette compétition gratuite et ouverte à toutes les langues. Au fil des années, les Gourmand Awards sont devenus un vaste réseau mondial réunissant des milliers d'éditeurs, d'auteurs, de chefs, de journalistes, de producteurs et de professionnels du tourisme.

UNE SÉLECTION SUR-MESURE POUR LES DIX ANS DU VILLAGE

À l'occasion du dixième anniversaire du Village International de la Gastronomie, une sélection d'auteurs et d'éditeurs emblématiques des cinq continents se réunit à Paris. Cette rencontre permettra de découvrir, en complément des stands du Village, une multitude d'ouvrages consacrés aux recettes, aux patrimoines culinaires et aux recherches contemporaines sur l'alimentation à travers le monde.

Rendez-vous dans la Grande Tente du Village le vendredi 11 à partir de 10h.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

PROGRAMME DU SAMEDI 12 SEPTEMBRE

Au menu du village

10H00

Ouverture des portes du Village - ***Place de la Concorde***
Journée Innovation & Bien-Manger - ***Village France***
International Women's Coffee Alliance - ***Grande Tente***
Brunch Sucré Salé - Pierre Koch et Bridor - ***Pavillon Disciples Escoffier***
Quiz alimentation : testez vos connaissances ! ***Pavillon Marché International de Rungis***

11H00

Inauguration - Marché des Producteurs Médaillés
Grande Scène Obélisque

Table ronde : Cercle Nos Campagnes - ***Pavillon des Confréries***
Brunch par les Disciples Escoffier International - ***Pavillon Disciples Escoffier***

11H45

Danse et musique d'Azerbaïdjan - ***Grande Scène Obélisque***

12H00

Démonstration Raphaël Dussuelle, Xavier Tamboise et Andros - ***Pavillon Disciples Escoffier***

12H30

Danse et musique du Kazakhstan - ***Grande Scène Obélisque***

13H15

Danse et musique des Philippines - ***Grande Scène Obélisque***

13H30

L'Arménie dans l'assiette - Lavrent Arakelian - ***Pavillon Disciples Escoffier***

14H15

Intronisations des Confréries - ***Grande Scène Obélisque***

14H30

Rencontre : Gastronomie et artisanat avec la Région Île-de-France - ***Grande Tente***
Danse et musique du Vietnam - ***Grande Scène Obélisque***

14H45

Danse et musique du Mexique - ***Grande Scène Obélisque***

15H00

Démonstration du chef Cristian Georges Mihali - ***Pavillon Disciples Escoffier***
Atelier démonstration - dégustation : Education à l'alimentation des enfants
Chef Olivier Chaput - ***Pavillon Marché International de Rungis***

15H15

Danse et musique du Sri Lanka - ***Grande Scène Obélisque***

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

15H30

Rencontre - La Cucina Italiana au patrimoine immatériel de l'humanité - ***Grande Tente***

16H30

Rencontre : Le livre culinaire d'aujourd'hui et demain - ***Grande Tente***

15H45

Danse et musique d'Haiti - Naomie Jean-Batptiste - ***Grande Scène Obélisque***

17H00

Danse et musique de Chine - ***Grande Scène Obélisque***

17H30

Danse et musique de Corée - ***Grande Scène Obélisque***

18H00

Défilé Mali - ***Grande Scène Obélisque***
Soirée d'amitié franco-italienne - Pavillon Disciples Escoffier International

19H00

Danse et musique d'Algérie -***Grande Scène Obélisque***

19H30

Danse et musique d'Ethiopie danse Eskista -***Grande Scène Obélisque***

19H44

Danse et musique d'Espagne - ***Grande Scène Obélisque***

20H00

Danse et musique du Maroc - ***Grande Scène Obélisque***

20H30

Danse et musique du Paraguay - ***Grande Scène Obélisque***

21H00 - 23H00

Soirée DJ NOZEN - ***Grande Scène Obélisque***

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE LANCE SON PREMIER MARCHÉ DES MÉDAILLÉS

Pour la première fois de son histoire, le Concours Général Agricole sort des allées du Salon International de l'Agriculture pour offrir au grand public un espace entièrement dédié aux produits récompensés par ses jurys. Ce marché inédit réunira une sélection de producteurs distingués parmi les meilleurs de leur catégorie.

Charcuteries, miels, vins, bières, spiritueux, produits laitiers ou encore spécialités régionales : le Marché des Médaillés offrira un concentré unique de l'excellence gastronomique française. Une vitrine unique de l'excellence récompensée par le Concours Général Agricole, référence depuis plus de 150 ans.

Rendez-vous sur la Place de la Concorde, samedi 12 et dimanche 13 septembre, de 10h à 22h.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

PROGRAMME DU DIMANCHE 13 SEPTEMBRE

Au menu du village

10H00

Ouverture des portes du Village - *Place de la Concorde*
Journée Innovation & Bien-Manger - *Village France*
Quiz alimentation : testez vos connaissances ! *Pavillon Marché International de Rungis*

10H30

Démonstration de cuisine du Royaume-Uni : Stephen Carter - ***Pavillon Disciples Escoffier***

10H45

Danse et musique de Centrafrique - ***Grande Scène Obélisque***

11H30

Dégustation de Comté - ***Pavillon Disciples Escoffier***

11H45

Danse et musique du Vietnam - ***Grande Scène Obélisque***

12H00

Danse et musique du Arménie - ***Grande Scène Obélisque***
Démonstration de Cuisine de Bourgogne Franche Comté, par
Sandra Huguenin et Keishi Sugimura - ***Pavillon Disciples Escoffier***
Rencontre Bien-Manger pour mieux vivre par l'IESTL Santé - ***Grande Tente***

12H30

Danse et musique du Pérou - ***Grande Scène Obélisque****e*

12H45

Danse et musique du Kazakhstan - ***Grande Scène Obélisque***

13H30

Danse et musique des Philippines - ***Grande Scène Obélisque***
Démonstration Indonésie : Eka Moncarré - ***Pavillon Disciples Escoffier***

14H00

Défilé Haitien - ***Grande Scène Obélisque***

14H30

C'est l'heure du goûter ! (Goûter pour les bénéficiaires des Œuvres Sociales des Pompiers de Paris) -
Bryan Esposito - ***Pavillon Disciples Escoffier***

14H45

Danse et musique de Guadeloupe par le groupe Abakka - ***Grande Scène Obélisque***

15H15

Danse et musique du Portugal - ***Grande Scène Obélisque***

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

16H00

« La Bourgogne en douceur » : par Florent Colombo et Jonathan Rodriguez
Pavillon Disciples Escoffier

15H45
Prix CCI Paris
Grande Scène Obélisque

16H30

Danse et musique de Roumanie - ***Grande Scène Obélisque***

16H45

Danse et musique du Brésil - ***Grande Scène Obélisque***

17H30

Danse et musique de Guadeloupe par le groupe Abakka - ***Grande Scène Obélisque***

17H30

Démonstration culinaire Entre terre et océan - Brice Pascassio-Comte
Pavillon Disciples Escoffier International

18H00

Danse et musique de Moldavie - ***Grande Scène Obélisque***

18H45

Danse et musique de Libye - ***Grande Scène Obélisque***

19H00

Voyage au Maroc - Najette Jihar - Restaurant Figuig - ***Pavillon Disciples Escoffier***

19H15

Danse et musique d'Espagne - ***Grande Scène Obélisque***

19H30

Danse et musique d'Ethiopie BEGENA - ***Grande Scène Obélisque***

19H45

Danse et musique du Paraguay - ***Grande Scène Obélisque***

20H30

Concert DJ Besitos - ***Grande Scène Obélisque***

21H00

Soirée DJ FANNY - ***Grande Scène Obélisque***

23H00

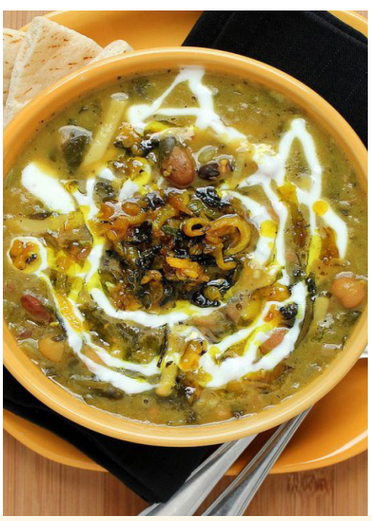
Fin du Village International de la Gastronomie 2026

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE
EXPOSANTS

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

AFGHANISTAN

Le pavillon de l'Afghanistan, animé par l'Association d'Aide à l'Insertion des Afghans en France et en Europe (AAIAFE), invite à découvrir une cuisine généreuse et chaleureuse, reflet d'un patrimoine ancestral. Plats emblématiques comme le qabili palau, le mantu ou le ashak témoignent d'influences diverses et d'une culture marquée par l'hospitalité. En parallèle de ses actions sociales en faveur de l'insertion et de la solidarité, l'association propose au Village International de la Gastronomie un espace de transmission culinaire et de dialogue interculturel.

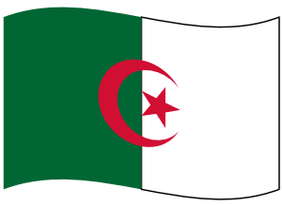


VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

associationaaiafe.wixsite.com/website

Association d'Aide à l'Insertion
des Afghans en France et en Europe
SORAYA KASSAM

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



ALGÉRIE

Star des réseaux sociaux et personnage incontournable du Village International de la Gastronomie, Nna Nora porte avec passion les couleurs de l'Algérie, avec la complicité inestimable de Katia Barek. Originaire de Kabylie, elle a conquis le public parisien avec une cuisine profondément ancrée dans son histoire, à commencer par son célèbre aghroum farci. À travers ce pavillon, elles mettent à l'honneur toute la richesse et la diversité du patrimoine culinaire algérien, des grands classiques aux spécialités régionales, sans oublier l'inimitable cherbet, préparée avec du citron frotté au sucre, du jus de citron frais, de la fleur d'oranger et une délicate touche de lait.

www.majoujaparis.fr

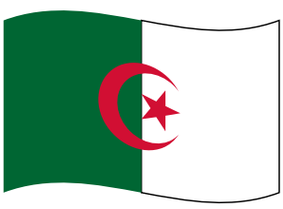
43, rue Laffitte - 75009 Paris
Du lundi au vendredi de 12h00 à 15h00
Le samedi de 12h00 à 16h00. Fermé le dimanche

PROGRAMME

Vendredi 11 septembre 18h-18h45
Danse et folklore Algérien

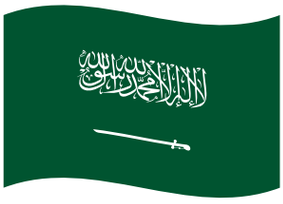
Samedi 12 septembre 19h-19h30
Danse et folklore Algérien

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



ALGÉRIE

Figure incontournable de la scène gastronomique et culturelle, Makhlouf Chalal conçoit les présences de l'Algérie lors des grands événements culinaires à travers l'Europe. En chef d'orchestre et bâtisseur de ponts, il tisse des liens solides entre chefs, producteurs et entreprises des deux rives de la Méditerranée. À travers le vaste pavillon de son pays au Village International de la Gastronomie, il met en lumière une sélection des richesses du terroir algérien : dattes d'exception, huiles d'olive rares, figues, vins et bien d'autres trésors.



ARABIE SAOUDITE

Culinary Arts Commission - Ministère de la Culture d'Arabie Saoudite
culinary.moc.gov.sa/en

Les recettes emblématiques de la cuisine saoudienne incluent le blé, le riz, l'agneau, le poulet, le yaourt, les pommes de terre et les dattes. Le café y tient une place toute particulière : inscrit en 2015 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, la culture du «gahwa» est un aspect important de l'hospitalité dans les sociétés arabes qui est considéré comme un symbole de générosité. Traditionnellement, le café est préparé devant les invités. Le rituel de la préparation démarre par la sélection des grains, qui sont placés dans une poêle plate en fer et légèrement grillés au feu de bois. Les grains torréfiés sont ensuite disposés dans un mortier de cuivre et écrasés à l'aide d'un pilon de cuivre. Le café moulu est placé dans une grande cafetière en cuivre, dans laquelle on verse de l'eau et que l'on met sur le feu. Une fois le café prêt, il est versé dans une plus petite cafetière, puis servi aux invités dans de petites tasses.

ARGENTINE

Le Pavillon Argentin du Village International de la Gastronomie porte en lui plus de quarante ans de dialogue culturel et gastronomique. Au début des années 1980, l'emblématique empanada commence son aventure en France dans le restaurant ouvert par une famille en exil. Aujourd'hui connu de tous, ce chausson aux innombrables farces symbolise, pour des générations d'argentins, le bonheur d'être ensemble, même loin du pays. Cette même famille continue de régaler les parisiens et les visiteurs du Village, avec ses incontournables empanadas aux épinards, celles à la viande, les alfajores au dulce de leche, sans oublier le choripan, autre symbole central de la cuisine populaire argentine.

ARGENTINE

Le Domaine Le Mal du Bec est né de la rencontre entre Rosario, Argentine, et Renaud, Français, qui unissent leurs savoir-faire au cœur de Mendoza, au pied de la cordillère des Andes. Implanté à Costa d'Araujo, le vignoble conjugue la connaissance du terroir local et l'exigence de la tradition viticole française pour élaborer des vins authentiques, fidèles à l'identité de ce terroir d'exception. Bénéficiant d'un climat sec, de plus de 300 jours de soleil par an, de sols drainants et de l'irrigation par les eaux andines, le domaine cultive notamment le Malbec, le Cabernet-Sauvignon, la Syrah et le Cabernet-Franc. Une viticulture majoritairement manuelle et raisonnée préserve la richesse du terroir et révèle des vins équilibrés, élégants et expressifs.

www.le-mal-du-bec.com

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

ARMÉNIE

Le Pavillon Arménien vous invite à découvrir les saveurs authentiques et le riche patrimoine gastronomique de l'Arménie. Fort de 30 années d'expérience dans la gastronomie et diplômé de l'École Grégoire Ferrandi à Paris, le Chef Lavrent Arakelian partage avec passion les traditions culinaires de son pays à travers une cuisine généreuse et fidèle à ses racines. Dégustez les grands classiques de la gastronomie arménienne : tolma, viandes grillées, pain aux herbes, pakhlava et gata.

La découverte se poursuit avec une sélection de produits proposés par l'Épicerie NUR : produits frais, épicerie fine, fromages, charcuteries, douceurs et spécialités traditionnelles. Une sélection de vins, spiritueux et alcools d'exception, dont le célèbre brandy arménien, complète cette expérience gourmande.

Plus qu'une simple découverte culinaire, le Pavillon Arménien est une invitation au voyage, à la rencontre d'une culture, d'un savoir-faire et de l'hospitalité légendaire de l'Arménie.

Chef Lavrent Arakelian www.instagram.com/traiteur.armenie
Épicerie NUR : https://www.instagram.com/nurmeudon

PROGRAMME

SAMEDI 12 SEPTEMBRE

13h30 - Rencontre culinaire France / Arménie
Pavillon des Disciples d'Escoffier

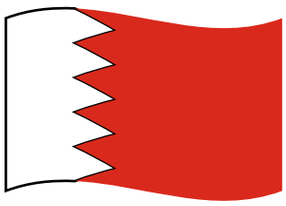
14h30 - Rencontre et dédicace des ouvrages de Corinne et Richard Zarzavatdjian Pavillon de la Librairie Gourmande

DIMANCHE 13 SEPTEMBRE

12h00 - Présentation de danses arméniennes par la compagnie YERAZ

AZERBAÏDJAN

Le pavillon de l'Azerbaïdjan invite les visiteurs à un voyage entre mer Caspienne, montagnes du Caucase et steppes orientales. Sa cuisine, reconnue pour sa finesse et sa diversité, marie herbes aromatiques, épices délicates et produits locaux d'exception. Des plats emblématiques tels que le plov, les dolmas ou le qovurma sont à déguster dans une atmosphère conviviale et chaleureuse, accompagnés par la danse traditionnelle présente au Village depuis plusieurs éditions.
Une expérience authentique qui invite chacun à découvrir Gabala comme une véritable destination de tourisme gastronomique et œnologique en Azerbaïdjan.
Et pour parfaire cette immersion culinaire, les pâtisseries traditionnelles d'Azerbaïdjan préparées par Happy Day Cake viennent ravir les amateurs de douceurs. Baklava et shekerbura dévoilent toute la richesse du savoir-faire sucré azerbaïdjanais alliant finesse, générosité et authenticité.



BAHREÏN

La cuisine du Bahreïn se compose de plats tels que le biryani, le harees, le khabeesa, le machboos, le mahyawa, le quzi et le zalabia. Le café arabe (qahwah) est la boisson nationale. Le Bahreïn est un petit État insulaire situé près des côtes occidentales du golfe Persique. Une grande partie de la cuisine du Bahreïn est un mélange de plats arabes, persans, indiens, baloutches, africains, d'Extrême-Orient et européens en raison de l'influence des différentes communautés présentes, car l'île de Bahreïn était une plateforme maritime importante et un carrefour commercial depuis l'Antiquité. Le Bahreïn ne produit qu'une petite partie de ses besoins alimentaires en raison de son espace limité et importe une grande partie de sa nourriture.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

BRÉSIL

Originaire du Paraná, au sud du pays, la Cheffe Vivi est devenue, en quelques années, une personnalité incontournable du Brésil à Paris. Son superbe restaurant Aromas da Vivi, dans le 7ème arrondissement, est à lui seul un voyage où tout est fait maison et plein de saveurs, des espeitinhos (brochettes) à l'incontournable bolinho de costela, délicieux cromesquis croustillant au ragoût de viande, mijoté pendant de longues heures. À ne surtout pas manquer : les incroyables jus minute au maracuja ou à la goyave, ainsi que l'Açai. En complément, une sélection d'épicerie fine ravira tous les amoureux des produits brésiliens.

Aromas da Vivi 20 Av. Duquesne 75007 Paris

PROGRAMME

Dimanche 13 septembre 16h30
Danse

BRÉSIL

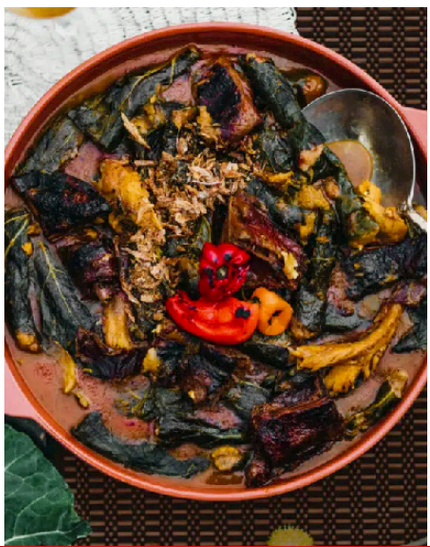
Le pavillon du Brésil vibre au rythme de la joie de vivre légendaire de Rose de Belém, figure emblématique de la culture brésilienne à Paris et personnage incontournable du Village International de la Gastronomie.

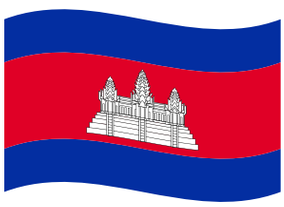
VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

CAMEROUN

Avec passion et générosité, le chef Yan-Émile Momissong fait rayonner la richesse culinaire du Cameroun au Village International de la Gastronomie. Sur son stand, il propose de partir pour un pays aux traditions variées, façonnées par la diversité de ses régions. Du ndolé au poulet DG, en passant par les bananes plantain, les sauces pimentées et les plats mijotés, sans oublier l'extraordinaire poivre de Penja, chaque recette raconte une histoire de transmission, de partage et de fierté. À travers ce pavillon, le Cameroun affirme son identité gastronomique : vibrante, chaleureuse et conviviale, à l'image de son peuple et de sa culture.

LE SOYA DU CONTINENT





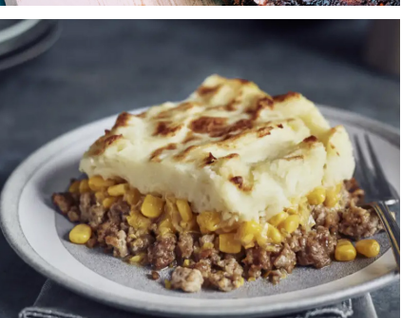
CAMBODGE

YUVACHUN est un réseau international qui met en relation les jeunes khmers et les passionnés du Cambodge du monde entier. Fondée avec la mission de soutenir, de guider et d'autonomiser les jeunes Cambodgiens, la communauté favorise la fierté culturelle, le développement professionnel et le soutien mutuel entre les étudiants et les professionnels à l'étranger. Avec son siège à Phnom Penh, au Cambodge, et une forte présence en France, YUVACHUN continue de se développer en Europe et au-delà, construisant des ponts entre la jeunesse khmère et sa patrie.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

CANADA

Depuis plusieurs éditions du Village International de la Gastronomie, l'infatigable Catherine Charron incarne avec passion le rayonnement du Canada à travers un pavillon aussi raffiné qu'inspirant. Elle y compose un espace de découverte où se rencontrent excellence des produits, innovations gourmandes et diversité culturelle. Sirop d'érable, canneberges, vins de glace, spécialités issues des Premières Nations... chaque saveur reflète la richesse d'un territoire immense, à la géographie contrastée. Venez explorer un Canada moderne, authentique et surprenant, porté par une figure emblématique de sa diplomatie culinaire.



CAP-VERT

Le pavillon du Cap-Vert rend hommage à Antoninha, grand-mère d'Odette de Rosario et de ses sœurs Ivette et Catherine, qui leur a transmis les saveurs et traditions culinaires de leur île d'origine. Elles célèbrent aujourd'hui cet héritage à travers un espace à la fois raffiné et festif, où cachupa, punchs artisanaux et douceurs familiales évoquent un voyage chargé de mémoire et de fierté. Très appréciées sur la scène gastronomique parisienne, Odette et ses sœurs partagent avec passion la richesse culturelle du Cap-Vert, où cuisine et musique se mêlent pour faire vivre une identité chaleureuse et authentique.

CENTRAFRIQUE

Franco-Centrafricaine, Evelyne Kitt Kitt est la fondatrice de Kittik, entreprise née de l'envie d'une famille passionnée de relations humaines et de partage, de faire découvrir les cultures et les gastronomies du monde. KITTIK invite au voyage, à la découverte de nouvelles saveurs des différents continents, en proposant une livraison hebdomadaire de paniers composés de fruits et légumes bios et/ou issus de l'agriculture biodynamique.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

CHINE

À la tête du pavillon de la Chine, Dan Jin incarne l'amitié franco-chinoise grâce à son Association Culturelle et Médiatique Franco-Chinoise.

Cette organisation construit un pont entre les deux cultures, favorisant échanges, compréhension mutuelle et enrichissement partagé. Sur le stand, les visiteurs peuvent goûter aux délices du Sichuan, découvrir les Tanghulu — brochettes de fruits très appréciées en Chine — et déguster une vaste gamme de boissons traditionnelles encore peu connues en France.

PROGRAMME

Jeudi 10 septembre 15h-15h45
Danse et folklore Chinoise

Samedi 12 septembre 19h-19h30
Danse et folklore Algérien

CHINE

TANG, HU & LU

Au Pavillon Chine, le restaurant Tang, Hu & Lu — adresse emblématique de la rue Mouffetard — invite les visiteurs à découvrir une facette méconnue en Europe mais adorée dans la culture chinoise. Spécialistes des tanghulu, des fruits enrobés de sucre caramélisé typiques du nord de la Chine, ils proposent une version artisanale et raffinée de cette douceur traditionnelle. Entre croquant du sucre et fraîcheur des fruits, le savoir-faire du chef révèle l'élégance de la street food chinoise. À ne surtout pas manquer : l'atelier "soufflage de sucre", que très peu d'artisans au monde pratiquent encore, et l'atelier "peinture au sucre", d'une délicatesse inouïe.

67 Rue Mouffetard, 75005 Paris
www.instagram.com/tanghulu_paris/?hl=fr

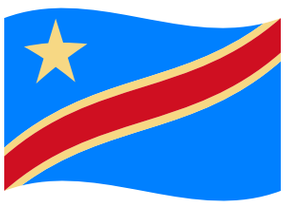
VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

COLOMBIE

Originaire de la région de Medellín, la famille Mejía représente fièrement la Colombie au Village International de la Gastronomie depuis 2022.

Leur espace invite à découvrir les saveurs authentiques du pays à travers des arepas traditionnelles — garnies de fromage ou de viande — ainsi que des chorizos et empanadas savoureux. Ces délices s'accompagnent des boissons emblématiques colombiennes dans une ambiance chaleureuse, rythmée par la musique et la joie de vivre qui caractérisent ce pays si divers de par sa géographie et ses influences.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



CONGO RDC

La cuisine de la République démocratique du Congo (Congo-Kinshasa) est riche, variée et conviviale. Elle fait la part belle aux produits du fleuve et de la terre, s'articulant autour de sauces savoureuses à base d'arachides, de tomates ou de noix de palme, et se partage traditionnellement en famille

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

CONGO

La cuisine du Congo-Brazzaville est riche et généreuse, fondée sur des produits locaux comme le manioc, la banane plantain, l'arachide, l'huile de palme et les poissons du fleuve Congo. Ses plats phares incluent le saka-saka (feuilles de manioc pilées), le poulet moambe, le liboke (poisson cuit dans des feuilles de bananier) et le fumbwa.

www.instagram.com/ekolotraiteur/

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

KIMCHI STREET

CORÉE DU SUD

Originaire de Séoul, A Jung LIM, autrefois designer en expérience et innovation, a créé ces dernières années deux groupes en ligne dédiés à la cuisine et à la culture coréennes avant de fonder l'Association Corée Saveurs et Culture. À travers Kimchi Street, son restaurant créé en 2023, elle met à l'honneur l'harmonie des saveurs de la gastronomie coréenne en associant traditions authentiques et touches de modernité, à l'image du dynamisme de son pays d'origine.

Kimchi Street

www.kimchistreet.com

11 Rue du Docteur Goujon
75012 Paris

PROGRAMME

Vendredi 11 septembre 12h30-13h
COREE JEU-DANSE

Vendredi 11 septembre 20h30-20h30
COREE KPOP

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

CÔTE D'IVOIRE

Sous l'égide de son Ambassade et au cœur du Village International de la Gastronomie, la Côte d'Ivoire met en lumière son rôle de leader mondial dans la production de café, de cacao et de noix de cajou. Un bar propose des boissons de plus en plus prisées par les mixologistes, un espace beauté valorise le karité et le gombo, et des chefs révèlent une cuisine aussi diverse que généreuse. Librairie, concerts, danses, défilés et tables rondes animent une programmation accueillant des pays de tout le continent, faisant de la scène de la Côte d'Ivoire un véritable Pavillon Africain pour le plus grand plaisir des visiteurs.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

CÔTE D'IVOIRE

L'un des espaces incontournables du vaste pavillon de la Côte d'Ivoire est mené par Lou Anne, cheffe emblématique du Village depuis plusieurs éditions. Née à Abidjan et formée à Paris, elle marie traditions ivoiriennes et techniques culinaires françaises.

Titulaire d'un CAP cuisine, passée par Le Taillevent et l'école Alain Ducasse, Lou Anne rend hommage à la richesse des dabalis – ces repas conviviaux typiques de la Côte d'Ivoire. À travers son restaurant parisien La Manufacture de Lou Prestige, elle sublime sauces graines, attiéké, poisson braisé ou encore aloko, dans une explosion de saveurs et d'épices.

CÔTE D'IVOIRE

Le Son des Marmites fête ses dix ans ! Fondé par la cheffe Maman Dior, le restaurant est né de son désir de faire découvrir toute la richesse des cuisines africaines dans un lieu qui leur soit entièrement consacré. Après plusieurs années dans des établissements prestigieux, elle ouvre sa propre adresse, où elle exprime librement son identité culinaire et son attachement aux traditions de son continent.

Sa cuisine puise dans le patrimoine gastronomique africain, qu'elle fait vivre à travers des recettes familiales, des produits emblématiques et des cuissons maîtrisées. Au Son des Marmites, chaque plat témoigne d'un héritage transmis et revisité avec sensibilité, dans un esprit de partage et de convivialité.

Le Son des Marmittes ***www.lesondesmarmites.com***
12 rue Étienne Dolet 94140 Alfortville

CÔTE D'IVOIRE

www.instagram.com/chapchap_food_paris/

Franco-Ivoirienne, mère de trois enfants et passionnée par la gastronomie et l'innovation culinaire, Ingrid Daho je suis cheffe en cuisine autodidacte, entrepreneure engagée, et consultante culinaire reconnue. Ancienne attachée parlementaire à l'Assemblée nationale française, j'opère un tournant audacieux en 2020 en fondant ChapChap Food, entreprise de traiteur afro fusion, avec pour ambition de valoriser la richesse du patrimoine culinaire ivoirien et africain à travers une cuisine métissée, saine et moderne.

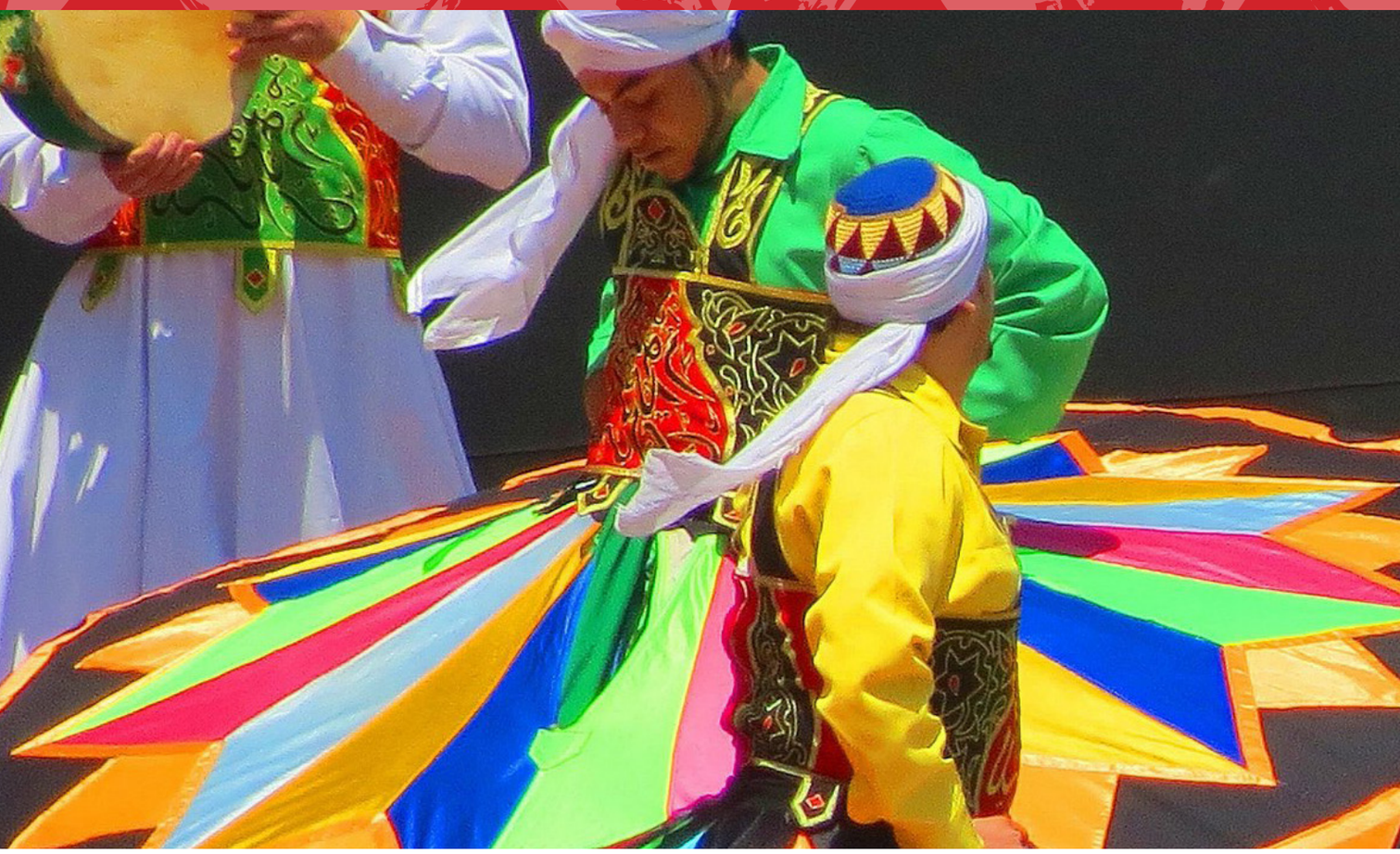
VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

CUBA

Le pavillon cubain célèbre l'âme ensoleillée de l'île à travers son emblème : le mojito. Héritier des corsaires du XVIème siècle et élevé au rang de cocktail national dès les années 1920, il incarne à lui seul l'élégance et la fraîcheur de Cuba. Casa Mojito, fidèle ambassadeur de cette tradition, revient cette année encore pour faire découvrir toute la richesse d'un savoir-faire devenu culte. Entre histoire, goût et passion, le pavillon offre une parenthèse aux couleurs de La Havane.

ILE DE LA DOMINIQUE

L'ile de la Dominique se trouve dans le bassin caraibéen entre la Guadeloupe et la Martinique. C'est l'une des plus petites iles des Antilles et elle a une particularité elle possede 365 rivieres. Nous proposons des plats végétariens, des sorbets vegan (Coco, mangue, passion,ananas) jus de canne avec des cannes fraiches des Antilles, des cocos frais. Ce sont des produits que vous trouvez toute l'année.



ÉGYPTE

Laissez-vous emporter par une aventure culinaire inoubliable, à la découverte des saveurs authentiques de la gastronomie égyptienne.

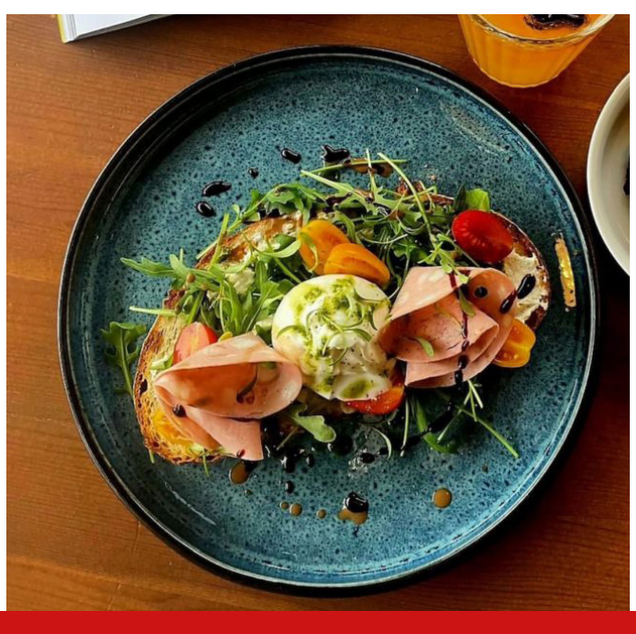
Dégustez des plats typiques qui éveilleront vos sens, comme une chaloupe glissant doucement sur les eaux du Nil. Ressentez la chaleur envoûtante de la Vallée des Rois et des Reines, émerveillez-vous devant les trésors de la mer Rouge, flânez dans l'effervescence colorée des souks du Caire.

Et plongez dans l'histoire millénaire des cités emblématiques du Fayoum et d'Alexandrie.

EL SALVADOR

Incontournable au Village depuis plusieurs éditions, le pavillon d'El Salvador revient avec la passion de Cantina Street et sa street food salvadorienne revisitée avec créativité : pupusas, enchiladas et recettes traditionnelles à base de produits frais et de saison.
Le café de spécialité 100 % arabica, engagé et artisanal, torréfié en petites quantités à Mennecy (Île-de-France), complète cette immersion. Sélection rigoureuse, relations directes avec les producteurs : une découverte authentique à ne pas manquer.

Cantina Origen Café - ***www.cantinastreet.fr***
Centre Commercial de la Verville, Pl. Normandie Nièmen, 91540 Mennecy



VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

ESPAGNE

Incontournable des passionnés de gastronomie espagnole à Paris, Espagne Royale importe et prépare des charcuteries traditionnelles, fromages affinés, conserves de légumes et poissons, huiles d'olive et une large gamme des vins espagnols, ainsi que des douceurs emblématiques telles que le Turrón et le Polvorón. Le patron, Andrei Orza, finaliste du championnat mondial de «cortadores de jamón», propose une sélection unique de jambons ibériques d'appellation d'origine protégée : Guijuelo, Salamanca, Jabugo, Huelva, Extremadura, Los Pedroches, Córdoba et Teruel.

Espagne Royale 39 Boulevard de Port-Royal 75013 Paris.

PROGRAMME

Jeudi 10 septembre 17h45
Danse et folklore

Vendredi 11 septembre 19h15-19h30
Danse et folklore

Samedi 12 septembre 19h45
Danse et folklore

Dimanche 13 septembre 19h15
Danse et folklore

ETATS UNIS

Sept adresses à Paris
Sacré Meilleur Burger de Paris par François-Régis Gaudry et son équipe de Très Très Bon, PNY cultive depuis plus de 12 ans une véritable expertise du steak haché, affinée jour après jour à travers un savoir-faire exigeant et une quête permanente de qualité. Les cheddars sont sélectionnés auprès d'une petite exploitation, puis affinés entre 6 et 18 mois pour développer toute leur richesse aromatique. Les pains, cuits chaque matin, sont le fruit d'une recette perfectionnée après plus de 50 essais. Chaque ingrédient est choisi avec soin, en privilégiant autant que possible les producteurs en direct. Fidèle à l'esprit des quartiers qui l'accueillent, chaque restaurant PNY possède sa propre personnalité. Architecture intérieure, décoration, mobilier et playlists sont pensées en résonance avec l'histoire, l'énergie et l'âme des différents quartiers parisiens.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

ETHIOPIE

Retrouvez l'Éthiopie au Village International de la Gastronomie avec LÉO&CO et Edenique Coffee. Pendant quatre jours, découvrez une civilisation millénaire de plus de 3 000 ans d'histoire, berceau du café Arabica et pays aux 13 mois de soleil. Le temps fort aura lieu le 11 septembre, à l'occasion d'Enkutatash, fête du renouveau, du partage et de l'espoir.

Au programme : cérémonie traditionnelle du café animée par Edenique Coffee, découverte de la gastronomie éthiopienne et du teff, céréale ancestrale aux qualités nutritionnelles remarquables, danse traditionnelle Eskista, présentation de la Begena, instrument ancestral aux sonorités uniques, et mise à l'honneur de l'engagement solidaire de LÉO&CO, qui soutient des projets en faveur des enfants en Éthiopie, notamment dans l'éducation et le développement.

PROGRAMME

Samedi 12 septembre 19h30
Danse et folklore

Dimanche 13 septembre 19h30
Danse et folklore

GABON

Animées par le désir de promouvoir et de valoriser la cuisine gabonaise, les jumelles Sarah Yenault et Ornélie Yenault ont initié en 2012 un projet ayant abouti en avril 2021 à la publication du livre «Gastronomie Gabonaise : voyage au Gabon en 38 recettes». Fruit d'un projet rendant hommage à leur maman partie trop tôt, «Gastronomie Gabonaise» est le résultat de ce désir de valoriser cette cuisine gabonaise, «encore peu connue mais pourtant si riche». Le recueil fait voyager à travers le Gabon et fait découvrir des recettes avec des aliments du terroir. Mais en plus des recettes, le livre ouvre une brèche sur la vulgarisation des langues locales. Dans ce contexte, le lecteur ou le gourmet peut apprendre le vocabulaire culinaire en langues locales et apprécier une histoire originalement comptée sur les neuf provinces du Gabon.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

GRÈCE

Depuis 1981, la Maison Mavrommatis est restée fidèle à son ambition : illustrer et faire découvrir les saveurs et les parfums de la Méditerranée. Patiemment, les trois frères Mavrommatis ont puisé dans leurs racines chypriotes la générosité et le goût du partage qui ont construit une identité culinaire authentique et incontestable. Ils ont fait basculer la cuisine grecque dans le monde de la gourmandise et révélé des produits inconnus des amateurs français. Forte de ses succès, la Maison Mavrommatis est devenue une signature.

Au travers de ses restaurants, de ses boutiques et de son activité traiteur, la marque symbolise l'art de vivre et le goût de la Méditerranée. Avec ses collaborateurs, la Maison Mavrommatis est animée par un état d'esprit qui relie la passion gourmande à un esprit de service. Elle prend des paris sur l'avenir en reflétant la diversité et l'ouverture d'une gourmandise en évolution permanente.

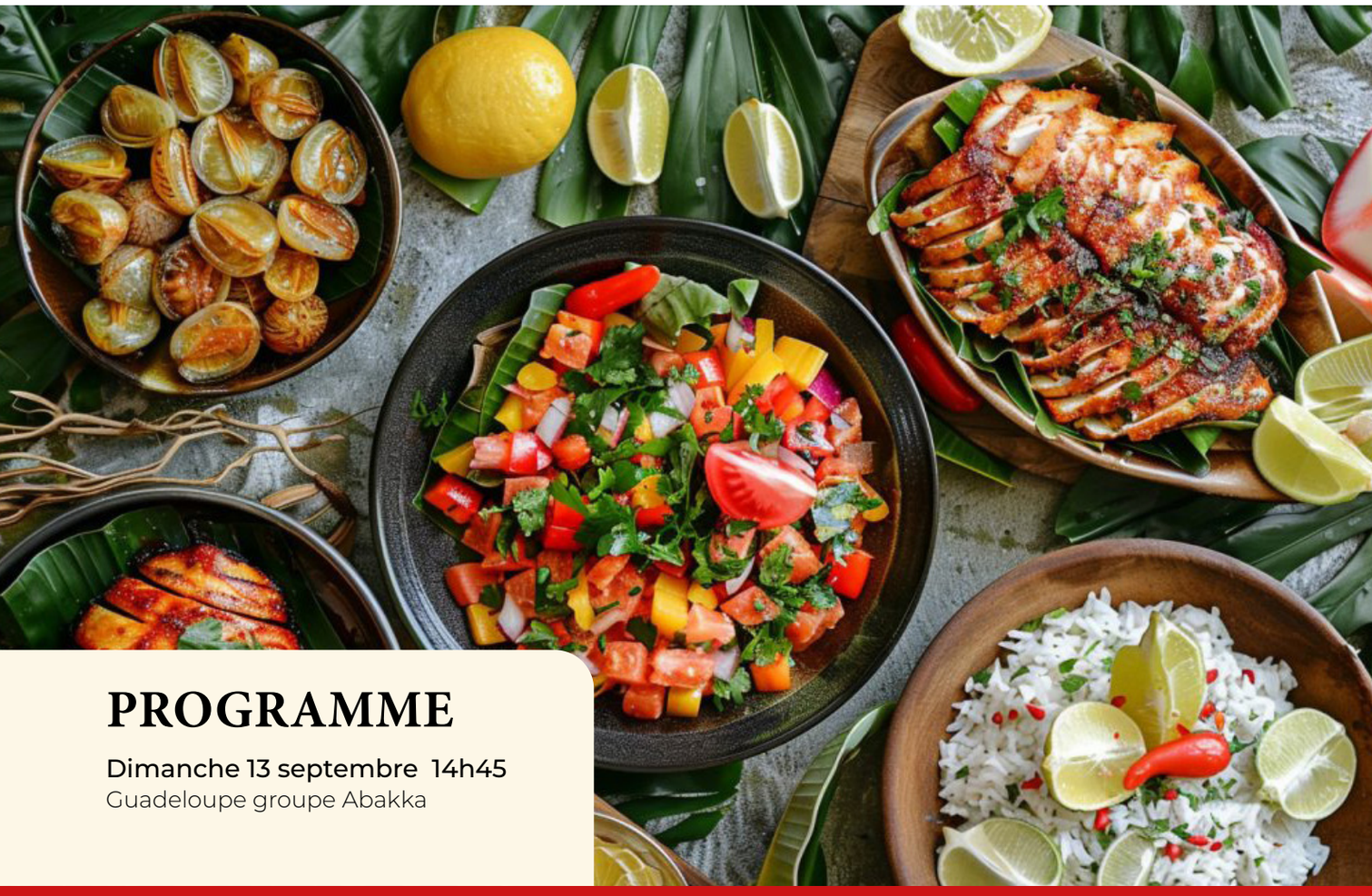
PROGRAMME

Jeudi 10 septembre 19h
Apréo Grècque
stand MKN

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

GUADELOUPE

La gastronomie de la Guadeloupe est un riche mélange de saveurs africaines, indiennes et européennes. Elle met à l'honneur les épices chaudes, les produits de la mer et les légumes péyi. Les plats phares incluent les accras de morue, le colombo de cabri, le bokit et le féroce d'avocat.



PROGRAMME

Dimanche 13 septembre 14h45
Guadeloupe groupe Abakka

GUINÉE

Basée à Locqueltas, la petite entreprise Ingrédient d'Afrique transforme des produits naturels issus du commerce équitable en Guinée Conakry. Son fondateur, Mustapha Diallo, s'apprête à franchir une nouvelle étape en diversifiant sa production.
Un petit bout d'Afrique a pris place dans la campagne Locqueltaise avec Mustapha Diallo et Ingrédient d'Afrique, et propose des produits de qualité, originaires de Guinée Conakri. Elle souhaite étendre sa gamme aux confitures et aux biscuits.
Un petit bout d'Afrique a pris place dans la campagne Locqueltaise avec Mustapha Diallo et Ingrédient d'Afrique, et propose des produits de qualité, originaires de Guinée Conakri. Elle souhaite étendre sa gamme aux confitures et aux biscuits.
Ingrédient d'Afrique, entreprise implantée à Locqueltas, propose des produits guinéens de qualité, issus d'une collaboration avec l'ONG Knia Donsefanyi. Cette ONG, active depuis 30 ans en Guinée Conakri, forme et emploie des femmes pour transformer des produits locaux, assurant leur juste rémunération et luttant contre le gaspillage.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

HAÏTI

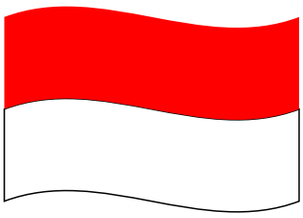
Haïti rayonne au Village International de la Gastronomie à travers les saveurs portées par Carline Irantus, ambassadrice passionnée de cette cuisine métissée. Griot croustillant, lambi fondant, soupe joumou emblématique : chaque plat raconte une histoire, celle d'un peuple riche de ses héritages africain, taïno, français, espagnol et américain. Carline Irantus, cheffe et fondatrice de « Saveur Créole 509 », fait rayonner l'art culinaire haïtien au cœur de Paris. Avec passion, elle partage les saveurs de son héritage, façonné dès son plus jeune âge.

PROGRAMME

Vendredi 11 septembre 19h30
HAITI Naomie Jean-Batptiste

Samedi 12 septembre 15h30
HAITI Naomie Jean-Batptiste

Dimanche 13 septembre 19h15
HAITI Naomie Jean-Batptiste



INDONÉSIE

La Maison de l'Indonésie, fondée par Eka Moncarré, est un véritable centre culturel dédié à la richesse de l'archipel aux 17 504 îles. Au Village International de la Gastronomie, elle fait rayonner la diversité culinaire et le savoir-faire de ce pays d'une incroyable biodiversité. Entre les saveurs emblématiques du rendang et du nasi goreng, et les arômes subtils des cafés de spécialité issus de terroirs prestigieux comme Sumatra, Java ou Sulawesi, l'Indonésie se dévoile dans toute sa générosité. Une rencontre extraordinairement riche avec un patrimoine vivant, entre traditions, épices légendaires et excellence artisanale.

La Maison De L'Indonésie
5 Rue Jean Zay, 75014 Paris

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

INTERNATIONAL WOMEN'S COFFEE ALLIANCE

Promoting Possibilities

FRANCE

Pas de femmes, pas de café.

No women, no coffee.

IWCA France : Qui sommes-nous ?

L'International Women's Coffee Alliance – France est le chapitre français du réseau mondial dédié à l'autonomisation, la visibilité et la progression des femmes dans la filière café.
Le réseau IWCA compte aujourd'hui **40 chapitres** dans le monde, unis par la même vision : renforcer la place des femmes dans le café.

IWCA France rassemble productrices, baristas, torréfactrices, entrepreneures, chercheuses, formatrices et toutes les professionnelles engagées dans la chaîne de valeur du café.

MISSION PRINCIPALE

Promouvoir, soutenir et connecter les femmes du café en France à travers des actions concrètes, des formations, des événements et des partenariats.

OBJECTIFS CLÉS

- Leadership féminin dans le secteur café.
- Compétences professionnelles via formation & mentorat.
- Collaboration entre femmes du café en France et à l'international.
- Diversité et valorisation des parcours féminins.
- Filière café durable et inclusive.

IWCA France: Who We Are

International Women's Coffee Alliance – France is the French chapter of the global network dedicated to empowering, supporting, and elevating women in the coffee industry.

IWCA network currently includes **40** chapters worldwide, united by the same vision: strengthening the role of women in coffee.

IWCA France brings together producers, baristas, roasters, entrepreneurs, researchers, trainers, and all women contributing to the coffee value chain.

MAIN MISSION

To promote, support, and connect women in coffee across France through concrete actions, training, events, and partnerships.

KEY OBJECTIVES

- Women's leadership in the coffee sector.
- Professional skills through training & mentorship.
- Strong collaboration networks in France and worldwide.
- Highlighting diversity and women's achievements.
- A sustainable and inclusive coffee industry.

SITE INTERNET
www.iwcafrance.com

INSTAGRAM
iwcafrance

EMAIL
contact@iwcafrance.com

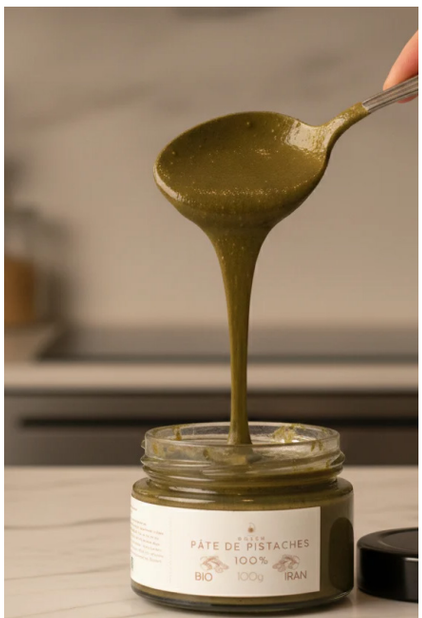
Rejoignez-nous

REJOIGNEZ LE MOUVEMENT,
FAISONS GRANDIR
L'AVENIR DU CAFÉ ENSEMBLE !

IRAN

En charge du pavillon iranien, Maison Boteh émerveille par l'élégance de ses créations, fruit du savoir-faire de Nasrin et Aindiché Azadharf. La maison rend hommage à la richesse sensorielle de l'Iran à travers confitures artisanales, parfums floraux et épices raffinées.
Incontournable : L'Or Noir, une préparation d'exception à base de lime noire « Limou Amani Sia » de Shiraz. Ce condiment rare, élaboré selon un procédé traditionnel unique mêlant ébullition, salaison et séchage dans le sable chaud du désert, dévoile des notes épicées intenses et complexes. Un trésor gustatif à ne surtout pas manquer.

www.maison-boteh.com



ISRAËL

Adraba célèbre l'hospitalité et la richesse culinaire du Levant à travers une expérience où le partage est au cœur de chaque repas. Inspiré des traditions et des cultures qui traversent cette région du monde, le restaurant met à l'honneur un héritage gastronomique façonné par les échanges entre les peuples. Son nom, issu de l'araméen et évoquant la persévérance, reflète la volonté de faire vivre et de transmettre des racines culturelles anciennes à travers une cuisine généreuse et contemporaine.

Adraba rue Véron 75018 Paris

www. arba-hospitality.com/fr/adraba

JAMAIQUE

La cuisine jamaïcaine est un voyage de saveurs épicées et parfumées, issu de traditions africaines et européennes.
Ackee and Saltfish : C'est le plat national, fait de fruit d'akee et de morue salée.
Le Poulet Jerk : De la viande marinée dans des épices fortes et fumée au feu de bois.
Rice and Peas : Un riz classique cuit avec des haricots rouges et du lait de coco.
Curry de chèvre : Une viande tendre mijotée avec des épices chaudes.
Jamaican Patties : Des petits chaussons dorés et croustillants fourrés à la viande.

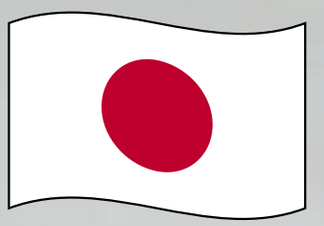
Les épices phares sont le piment Scotch bonnet et le piment de la Jamaïque.
Le gingembre frais parfume aussi de nombreuses boissons locales.Cette gastronomie mélange le feu du piment et la douceur du coco.
Elle représente parfaitement la culture chaleureuse de l'île.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

JAPON

Basé à Rungis, Food Hub – Fine Food Supply s'impose comme la référence incontournable des produits d'exception venus du Japon. À l'occasion du Village International de la Gastronomie, Food Hub dévoile une sélection rare et raffinée : un miel de fleurs de cerisier, récolté uniquement durant la brève période de floraison des sakura ; une pâte de vinaigre unique, mêlant vinaigre noir, oignon, gingembre, ail et piment ; un ponzu au sésame élaboré à partir d'un vinaigre vieilli trois ans ; ou encore le koji, ce ferment essentiel à la fabrication du miso, de la sauce soja, de l'amazake et d'une multitude d'autres préparations fermentées.

Food Hub présente également le mochiko, une farine de riz gluant obtenue grâce à un procédé de mouture spécifique, lui conférant une texture particulièrement fine et lisse — l'ingrédient parfait pour la réalisation de mochis authentique



JAPON

Bienvenue chez TOHA, à Paris, pour une immersion gourmande aux saveurs du Japon. Dans cette boulangerie chaleureuse, l'hospitalité se mêle à une cuisine saine, traditionnelle et faite maison, servie par une équipe accueillante.

Découvrez une sélection de pains frais et de gourmandises japonaises, ainsi qu'une variété de gâteaux, tartes et pâtisseries, accompagnés d'un thé rafraîchissant. Une adresse idéale pour s'asseoir, se détendre et profiter d'un véritable moment de convivialité.

NAKAMA MELON PAN
229 rue Saint-Honrée 75001 Paris

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

KAZAKHSTAN

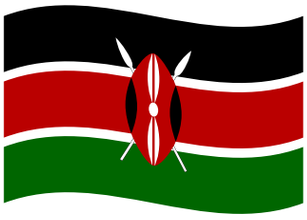
Au Pavillon du Kazakhstan, le restaurant Sandyq et le chef de l'Ambassade du Kazakhstan en France dévoilent les trésors d'une gastronomie héritée des grandes steppes. Préparés selon des recettes authentiques, les plats nationaux mettent à l'honneur viandes mijotées, pâtes traditionnelles et produits laitiers fermentés, emblèmes de la cuisine du pays. Élaborés avec des ingrédients de qualité et un profond respect des traditions nomades, ces mets racontent l'histoire d'un peuple et de son territoire.

PROGRAMME

Vendredi 11 septembre 16h15 -17h
Danse

Dimanche 13 septembre 12h15 -13h15
Danse

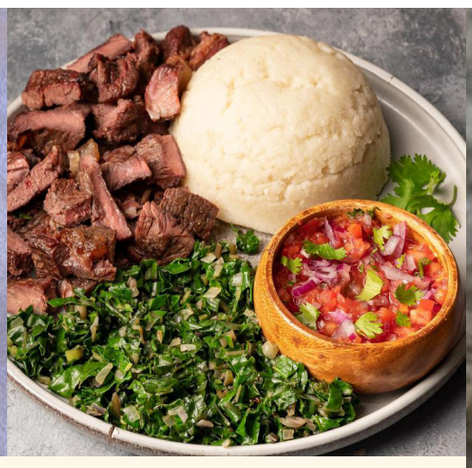
VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



KENYA

Créée en novembre 2022, Maison Franco-Kenyane Paris est une association engagée pour le dialogue culturel, le développement communautaire et l'échange éducatif entre le Kenya et la France.
D'abord inspirée par les valeurs de l'Olympisme et de l'unité par le sport, notre mission s'est élargie à la musique, la danse, les arts culinaires et l'impact social. Au-delà des festivités, nous portons également une mission sociale : soutenir la construction de petites bibliothèques dans les zones rurales du Kenya afin de promouvoir la lecture et l'accès à la connaissance. Car, selon nous, un lecteur aujourd'hui est un leader demain.

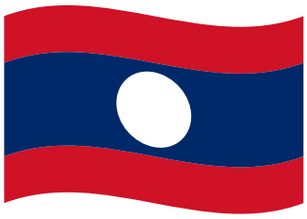
Association, Maison Franco Kenyane Paris



PROGRAMME

Vendredi 11 septembre 14h30
Défilé

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



LAOS

Mimi's, joyau de la charcuterie laotienne, invite à un voyage gustatif unique au cœur du Pavillon du Laos. Spécialisée dans la saucisse à la citronnelle, produite en Île-de-France selon les normes françaises, sans nitrite ni conservateur, cette recette familiale authentique promet une immersion immédiate.

Croquez dans le fameux Lao Hotdog et laissez-vous transporter par les saveurs riches et parfumées du pays. Pour JP et Romain, l'essence du projet est simple : partager l'amour de la culture laotienne et rassembler les passionnés autour d'une cuisine sincère et généreuse.

LIBAN

Adresse historique du quartier Beaubourg, qui fut la première à introduire en France le Man'ouché, la galette libanaise préparée sur son emblématique dôme en fonte, le Sâj. Le zaatar, subtil mélange d'huile d'olive, de thym, de graines de sésame et de sumac, vient ensuite parfumer les galettes d'une note aromatique et légèrement relevée. La carte reflète toute la passion et l'authenticité de la famille qui est à l'origine de l'enseigne : grâce à la grande variété de garnitures proposées, chacun peut composer une galette à son goût. Parmi les recettes phares, la soujouk séduit par l'association savoureuse du houmous, de la saucisse de bœuf épicée, des tomates fraîches, de la salade, de la menthe et des olives.

Man'ouché
62 Rue Rambuteau 75003 Paris

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

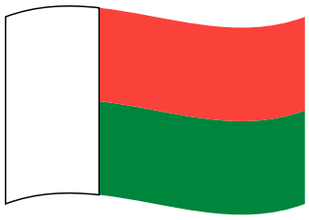
LIBYE

Adresse historique du quartier Beaubourg, qui fut la première à introduire en France le Man'ouché, la galette libanaise préparée sur son emblématique dôme en fonte, le Sâj. Le zaatar, subtil mélange d'huile d'olive, de thym, de graines de sésame et de sumac, vient ensuite parfumer les galettes d'une note aromatique et légèrement relevée. La carte reflète toute la passion et l'authenticité de la famille qui est à l'origine de l'enseigne : grâce à la grande variété de garnitures proposées, chacun peut composer une galette à son goût. Parmi les recettes phares, la soujouk séduit par l'association savoureuse du houmous, de la saucisse de bœuf épicée, des tomates fraîches, de la salade, de la menthe et des olives.

PROGRAMME

Vendredi 11 septembre 16h45
Danse

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



MADAGASCAR

Au Village International de la Gastronomie, la cheffe Aina Ramadison incarne la richesse d'une double culture franco-malagasy, née d'un parcours unique entre Madagascar, La Réunion et la Métropole. Après une carrière en finance, elle a suivi sa passion pour la cuisine en obtenant son CAP en 2017, choisissant de faire de cet art un vecteur de partage, de transmission et de respect.

Sa cuisine puise dans les trésors de la terre malagasy, valorisant des produits authentiques avec amour et engagement. Pour Aina, la gastronomie est un langage universel, un outil puissant pour nourrir le corps et l'âme, et construire un avenir meilleur.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

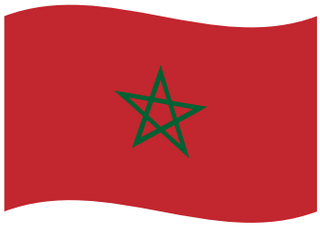
MALI

Le Pavillon du Mali met à l'honneur ÔKANDI, maison qui réinvente l'art de sublimer les plantes maliennes. Plus qu'une marque, Ôkandi est une invitation au voyage, entre traditions ancestrales et modernité. Derrière chaque création, il y a l'histoire des femmes du Mali, avec qui nous travaillons main dans la main, ainsi qu'un partenariat avec un ESAT en France pour un impact durable.

À travers ses infusions et ses plats, Ôkandi propose une expérience sensorielle unique : des arômes intenses, des couleurs vibrantes et des saveurs qui racontent le Mali. Une invitation à déguster et à partager, des racines du Mali jusqu'aux tables du monde.

https://okandi.store

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



MAROC

Depuis l'ouverture de la première enseigne familiale en 1999 dans le 15e arrondissement, La Gazelle d'Or est devenue au fil des années la référence de la gastronomie marocaine en France. D'abord spécialisée dans la pâtisserie traditionnelle marocaine, l'enseigne a connu un important développement à partir de 2007 sous l'impulsion de Hassan Ichouan, représentant de la nouvelle génération. Fidèle à ses valeurs de transmission et d'excellence, La Gazelle d'Or met à l'honneur un savoir-faire artisanal, une fabrication française de pâtisseries fines marocaines ainsi qu'un engagement en faveur de la formation professionnelle et de l'insertion sociale. Soucieuse de rendre cette tradition accessible au plus grand nombre, la famille Ichouan a également créé La Gazelle d'Or Gourmet, proposant une cuisine généreuse et conviviale. ***www.instagram.com/lagazelle.dor***

PROGRAMME

Vendredi 11 septembre 13h-13h45
Danse

Samedi 12 septembre 20h-20h15
Danse

MARTINIQUE

Le pavillon de la Martinique enchante les visiteurs grâce à Marlène Glaces, portée avec passion par Marlène Marie-Luce. Tout a commencé avec une sorbetière manuelle, pour régaler ses proches à Four à Chaux, au Lamentin. De fil en aiguille, ses glaces à l'ancienne, aux parfums exotiques et racines locales, ont conquis les cœurs.

Aujourd'hui, elle propose plus de 40 parfums, dont les incontournables coco, rhum-raisins, cacahuète ou encore igname. À découvrir : les saveurs bois d'Inde, giraumon, gingembre, ou les jus frais de goyave et prunes de cythère. Une ode à la Martinique par une très grande dame de la gastronomie.

https://marleneglaces.fr

MARTINIQUE

Sous l'impulsion de Bruno Priouzeau, Label Martinique célèbre les 30 ans de l'AOC Rhum de Martinique de la plus belle des manières, en mettant à l'honneur l'immense diversité du patrimoine culinaire martiniquais. Des centaines de planteurs de canne à sucre, des milliers d'hectares et d'emplois font vivre une filière riche d'une grande diversité de rhums, où chaque maison cultive son propre savoir-faire. Couleur, arômes de sucre, de fleurs ou de végétaux, influence du vieillissement et des fûts : autant de critères qui permettent d'apprécier la richesse des 13 marques de l'AOC. Cette célébration des saveurs martiniquaises se poursuit avec le chocolat Élot, une sélection de confitures incomparables — groseille pays, fleur d'hibiscus ou abricot pays, parmi d'autres — et de délicieux accras, le tout avec la présence du Comité du Tourisme de la Martinique.

https://marleneglaces.fr

Appellation d'Origine Contrôlée Martinique

HÉRITAGE SAINT-LOUIS
DEPUIS 2021

LIQUEUR
RHUM
ÉPICERIE FINE
ÉPICES
SIROP
PURÉE DE PIMENT

Le fruit de l'exigence

Plongez dans une expérience gustative inédite, où le raffinement la qualité et les Antilles se marient harmonieusement.
Fabriquant et Producteur

MARTINIQUE

Au Pavillon Martinique, Héritage Saint-Louis invite les visiteurs à découvrir l'âme culinaire de l'île. Fondée au François en 2021 en hommage à leur grand-père Julien, passionné de canne pendant quarante ans, cette maison familiale perpétue les recettes traditionnelles avec des ingrédients locaux et un savoir-faire d'excellence.

Leur gamme propose huit liqueurs aux saveurs rares — Fruit à Pain, Caïmite, Patate douce & Citronnelle —, des pâtes à tartiner originales comme Feuilles de Cannelier ou Gingembre de Martinique, une sauce barbecue au rhum, et l'incontournable planteur Chilli Guava, médaillé d'or à Lyon, alliant goyave, mangue ou passion / basilic au rhum AOC et au piment Bonda Manjak.

MEXIQUE

Le chef Othoniel Álvarez Castañeda incarne une nouvelle génération de cuisiniers capables de faire dialoguer les cultures avec élégance, précision et créativité. Originaire du Mexique, il découvre très tôt la richesse de son patrimoine culinaire avant de poursuivre sa formation en France, où il perfectionne sa maîtrise des techniques gastronomiques et prend la direction de plusieurs cuisines au sein d'établissements de prestige. Parmi les spécialités qu'il contribue à faire découvrir à Paris figurent les emblématiques Tacos de Canasta, littéralement « tacos de panier ». Nés dans les rues du centre du Mexique, ces tacos sont préparés à l'aube, empilés dans de grands paniers recouverts de tissus afin de conserver leur chaleur, puis transportés à bicyclette jusqu'aux marchés, ateliers et quartiers populaires où ils sont vendus tout au long de la journée. C'est de cette tradition qu'est né le nom Bicla, diminutif affectueux de « bicicleta » dans l'argot mexicain. Le restaurant prolonge cet héritage à travers une cuisine contemporaine qui respecte les racines tout en les réinterprétant avec finesse.

Bicla
46 Rue Monsieur le Prince 75006 Paris
www.bicla.fr

BICLA
TACOS DE CANASTA

Fait par le chef:
OTHONIEL ALVAREZ CASTAÑEDA

MÉXICO FRANCIA 2026

200 AÑOS DE AMISTAD

MEXIQUE - FRANCE

200 ans de relations diplomatiques

En cette année marquant la célébration des 200 ans des relations diplomatiques entre la France et le Mexique, un programme spécial a été conçu par Ximena Velasco, organisatrice de la présence du Mexique depuis la première édition du Village en 2016, et fondatrice du Festival Qué Gusto, une référence incontournable pour les Parisiens.

Durant les quatre jours du Village, professionnels et grand public pourront découvrir la richesse de la cuisine mexicaine sur le pavillon du Chef Othoniel Alvarez Castañeda, assister à des concerts et spectacles de danse mexicains, suivre des démonstrations culinaires à quatre mains entre nos deux pays, découvrir une sélection d'ouvrages gastronomiques et admirer, pour la première fois en France, la monumentale Catrina "boulangère" venue d'Atlixco.

JEUDI 10

11h - Inauguration du Pavillon Mexique
12h30 - Présentation de la Catrina Boulangère

VENDREDI 11

16h - Rencontre Mexique / France
Grande Tente du Village
17h30 - Fête Mexique / France
Espace Auguste Escoffier

SAMEDI 12

14h45 - Musiques et danses traditionnelles
Grande Scène - Obélisque
17h45 - Musiques et danses traditionnelles
Grande Scène - Obélisque

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

MOLDAVIE

Sous l'égide de l'Ambassade de Moldavie à Paris, le Pavillon Moldavie du Village International de la Gastronomie réunit trois actrices emblématiques de son patrimoine culturel et gastronomique :
- Art et artisanat : incontournable depuis plus d'une décennie pour tous les amateurs d'arts de la table, La Galerie Moldave de Léa Chirinciuc permet de découvrir de magnifiques céramiques et poteries de créateurs respectueux de la tradition, aux côtés de vins d'exception et d'une riche librairie.
- Boulangerie et Pâtisserie : merveille de savoir-faire, le pain brioché et tressé des Moldaves est sans aucun doute l'un des plus beaux du monde. À retrouver toute l'année au Bakery Café d'Elena Calugareanu.
- Cuisine et épicerie : restaurant et épicerie, Codru (en Moldavie, la forêt séculaire) permet de ressentir la générosité et l'hospitalité du pays grâce au talent de la famille Bunescu, qui souhaitait recréer "un petit morceau de Moldavie en France", et fédère désormais une fidèle clientèle autour de ses plats traditionnels, de produits importés et d'une très belle sélection de vins.

Galerie Moldave
15 Rue du Pont Louis-Philippe
75004 Paris

Bakery Café
1 Rue de Valmy
93100 Montreuil

Restaurant Codru Moldova
22, rue Henri Leduc
94190 Villeneuve-Saint-Georges

PROGRAMME

Dimanche 13 septembre 16h
Danse

NIGER

Ingrédient d'Afrique organise le pavillon Guinée & Niger au Village International de la Gastronomie pour valoriser les saveurs d'Afrique de l'Ouest et le travail des femmes rurales.

En lien avec l'ONG Kania Donse Fanyi, les productrices sont formées en langue locale aux techniques de séchage solaire et de conservation.

L'ONG rachète les invendus, notamment les mangues, pour les transformer artisanalement en jus, confitures ou fruits séchés, et met en avant des produits naturels (baobab, soumbara, tamarin) issus d'une agriculture sans produits chimiques.

OUZBÉKISTAN

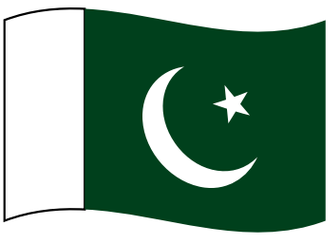
PLOVSAMSA – La référence de la cuisine ouzbèke à Paris
Situé à Châtelet, au cœur de Paris, PLOVSAMSA est un restaurant spécialisé dans la cuisine authentique d'Asie centrale, avec une identité fortement inspirée des traditions ouzbèkes.
Notre spécialité est le véritable Plov ouzbek, préparé dans un vrai kazan selon une cuisson lente et traditionnelle. Bœuf, riz, carottes, pois chiches, épices, raisins secs et baies de berbéris sont travaillés avec un véritable savoir-faire afin de retrouver le goût authentique du Plov tel qu'il est préparé en Ouzbékistan.
Notre objectif n'est pas d'adapter la recette, mais de proposer un produit fidèle à l'original, généreux, régulier et authentique.
Ce savoir-faire est aujourd'hui reconnu et validé par notre clientèle, faisant de PLOVSAMSA une référence de la cuisine ouzbèke à Paris.
Autour du Plov, nous proposons également des spécialités emblématiques comme les Samsa et les Manty, préparées maison.
Une cuisine authentique, généreuse et faite maison, qui fait découvrir à Paris les vraies saveurs de l'Asie centrale.

OUGANDA

Pour la première fois depuis la création du Village International de la Gastronomie, l'Ouganda s'installe à Paris avec l'un de ses emblèmes les plus populaires : le célèbre Rolex. Véritable institution de la street food ougandaise, il se déguste partout dans le pays, et particulièrement à Kampala, où on le trouve à chaque coin de rue. Son nom est un savoureux jeu de mots entre rolled (« roulé ») et eggs (« œufs ») : le Rolex, ce sont des œufs roulés dans un chapati, généreux, gourmand et terriblement réconfortant.

À la tête de Kampala Rolex, Olive et Moses font voyager cette spécialité bien au-delà des frontières de l'Ouganda. Après avoir sillonné l'Europe pour faire découvrir ce plat emblématique, ils viennent spécialement à Paris partager leur passion et faire goûter une cuisine de rue authentique, populaire et pleine de caractère. Et parce que la gastronomie ougandaise se vit aussi en musique et dans la convivialité, leur présence sera accompagnée de leur DJ et d'une sélection de boissons ougandaises.

instagram.com/kampala_rolex_germany

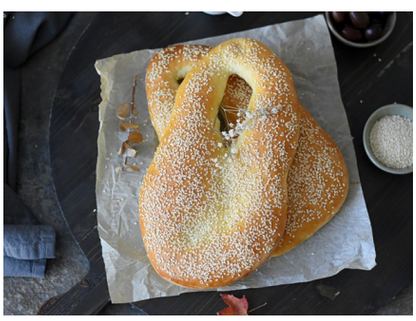


PAKISTAN

Visitez le Pavillon du Pakistan au Village International de la Gastronomie, pour déguster la riche cuisine pakistanaise issue de la diversité ethnique et culturelle du Pakistan.

PALESTINE

La Cheffe Rania, ambassadrice de la cuisine palestinienne à Paris, représente un riche patrimoine culinaire transmis de génération en génération : “Les cahiers de recettes de mes tantes, rédigés en arabe, étaient comme un trésor mystérieux pour moi ! Je les regardais faire, je posais plein de questions, sans m’arrêter”. “La cuisine palestinienne est une cuisine qui se fait à plusieurs. Il y avait toujours quatre ou cinq personnes autour d’une table, à préparer des plats, ensemble. On avait toutes un rôle attitré, autour de ma grand-mère, qui nous racontait quels plats elle avait fait quand elle a reçu sa belle famille pour la première fois, ou pour tel mariage”. Au menu, les incontournables hoummous et moutabal (caviar d’aubergine), mais aussi, la célèbre salade fattoush, le msakhan, le ouzi, ou encore le idreh.



PARAGUAY

Le pavillon du Paraguay, porté par Julio et Antonella Luthold avec Passion Guaraní, est le temple de l'excellence de la viande grillée dans les règles de l'art. Entre découpes françaises et sud-américaines, de l'entrecôte à la picanha, chaque morceau est sublimé avec une grande précision.

Depuis plus de 10 ans, cette équipe passionnée régale la France avec ses empanadas, milanesas, sopa paraguaya et cocktails tropicaux au célèbre rhum Fortín, faits maison à partir des meilleurs produits.

L'ambiance chaleureuse est portée par des concerts de harpe et de guitare, reflétant la générosité d'une cuisine profondément attachée à son héritage guarani.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

PÉROU

Ambassade de la gastronomie péruvienne à Paris, El Picaflor tire son nom du colibri, l'emblème du Pérou. Depuis 1994, ce restaurant installé rue de Lacépède fait découvrir toute la richesse de la cuisine péruvienne sous la direction de la cheffe Lourdes Pluvinage. Soucieuse de comprendre les attentes et les goûts du public français, elle se forme à Ferrandi Paris avant de développer une approche unique, alliant l'authenticité des recettes péruviennes à l'exigence technique de la gastronomie française. Reconnue pour la finesse et la précision de sa cuisine, la cheffe revisite avec élégance les grands classiques qui ont contribué au rayonnement international du Pérou. Parmi ses créations emblématiques figurent sa célèbre trilogie de ceviches ainsi que l'incontournable Pisco Sour, devenu une signature de la maison. Passionnée par la transmission de son savoir-faire, Lourdes Pluvinage partage également son expertise à travers plusieurs ouvrages culinaires publiés aux éditions Mango.

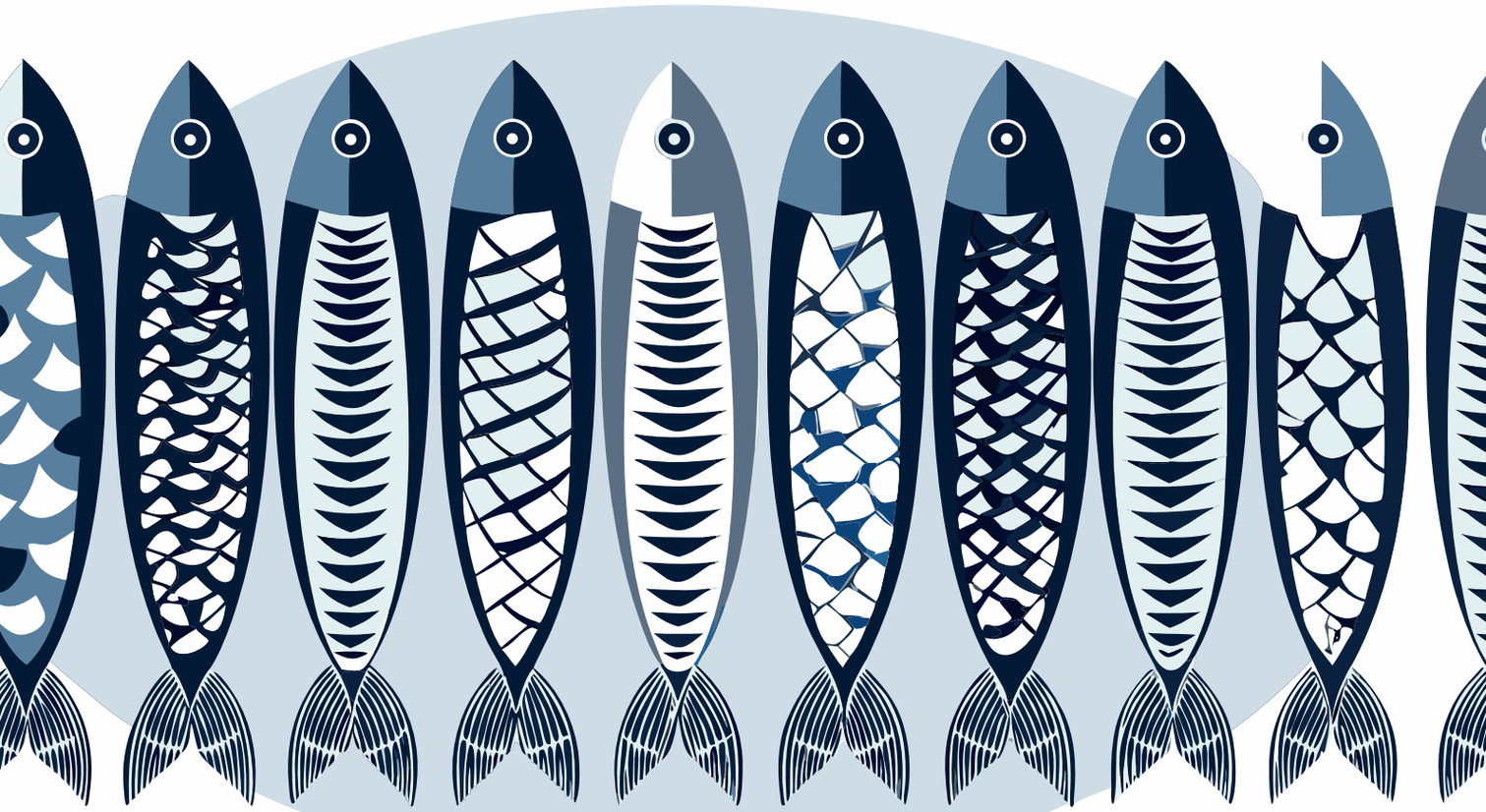
El Picaflor 9 Rue Lacépède 75005 Paris

PHILIPINES

Reflet d'un archipel aux mille influences, le pavillon des Philippines incarne la richesse d'une culture fascinante.

Porté par l'Association Espace Philippin et sa présidente Rosemarie Chazelas, figure engagée de l'humanitaire au niveau mondial, cet espace met à l'honneur les arts de la table, l'artisanat et surtout une cuisine profondément multiculturelle.

Aux fourneaux, la cheffe Jen Sunga célèbre cette diversité avec des recettes qui mêlent héritages malais, espagnols, chinois et américains. Une invitation à découvrir les mille visages gourmands des Philippines.



PORTUGAL
GASTRONOMIE

PORTUGAL

Fidèle à l'esprit des grandes tablées portugaises, chaleureuses et ouvertes, le pavillon du Portugal célèbre une cuisine de partage, de terroir et de fête, où chaque bouchée rend hommage aux saveurs authentiques du pays.

De la vallée verte du Douro aux rivages bleus de l'Atlantique, il fait découvrir les spécialités emblématiques des cinq grandes régions du Portugal, entre océan, campagnes généreuses et montagnes. Pastéis de nata, bifanas, rissóis, vins et portos côtoient sur le pavillon une sélection de trésors de l'artisanat portugais, offrant un aperçu de la richesse et du savoir-faire du pays.

QUÉBEC

Il suffit de pousser la porte ou de s'installer en terrasse de la Québécoise pour s'offrir un voyage gourmand au cœur de la « Belle Province », sans quitter Paris. À deux pas de la Bastille et de la Gare de Lyon, cette adresse fondée par Johnny Cloutier s'est rapidement imposée comme l'ambassade gastronomique et festive de tous les amoureux du Québec. Au menu : des poutines déclinées avec différents toppings pour satisfaire toutes les envies, des bières emblématiques, l'incontournable sandwich Smoked Meat, d'authentiques bagels au saumon fumé, ainsi que des classiques de la comfort food comme le Grilled Cheese et le Mac & Cheese... sans oublier la célèbre Queue de Castor, un incomparable beignet au sirop d'érable !

La Québécoise 22 Rue Traversière, 75012 Paris
www.la-quebecoise.com

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

ROUMANIE

Le pavillon de la Roumanie au Village International de la Gastronomie est une immersion complète dans l'âme d'un pays aux traditions culinaires et artisanales riches et profondément enracinées.

Mené avec passion par Irina Huja, il mêle restaurant et épicerie traditionnelle pour faire découvrir ou redécouvrir les incontournables de la table roumaine : sarmalés, pierogis, corozac, charcuteries, épices, douceurs et boissons typiques.

L'expérience se prolonge au-delà de la gastronomie, avec une sélection d'artisanat d'exception, dont la célèbre blouse roumaine, véritable icône culturelle qui a fasciné Matisse et continue d'inspirer la mode contemporaine.

PROGRAMME

Dimanche 13 septembre 15h30
Danse

ROUMANIE

À la tête de Millesime Wines, Lucian Rotar est la référence incontournable des vins de Roumanie à l'international. Sa sélection comporte de nombreuses cuvées classiques issues de domaines centenaires, mais aussi d'étonnants crus nés du rapide développement de la viticulture roumaine au cours de ces dernières décennies. Venez découvrir ses vins de Transylvanie, de Moldavie, d'Olténie ou encore de Banat.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

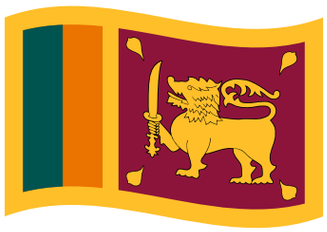
SÉNÉGAL

Le pavillon du Sénégal est porté par Djalika, marque née pour sublimer les saveurs du terroir sénégalais à travers des confitures bio, artisanales et audacieuses.

Élaborées dans le respect du savoir-faire français, avec moins de sucre et plus de fruits, ces préparations offrent un équilibre parfait entre douceur et originalité.

Djalika invite au partage et à l'évasion gustative, séduisant boutiques spécialisées et épiceries fines avec ses mélanges raffinés, qui reflètent l'éthique, la qualité et l'authenticité d'une cuisine métissée.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



SRI LANKA

Dirigé par la cheffe Sriyani Perera, le Pavillon du Sri Lanka invite à découvrir toute la richesse d'une gastronomie aux saveurs généreuses et parfumées. Fidèle aux traditions de son pays, la cheffe propose une cuisine où les épices, les herbes aromatiques et les produits frais se marient avec une immense finesse.

Au menu, les incontournables Appa, fines crêpes à trous, côtoient une grande variété de spécialités à déguster sur le pouce, comme les samoussas, rolls et rotis. Les visiteurs pourront également savourer le célèbre Kottu, plat emblématique préparé à base de roti émincé, de viande, d'œufs, d'oignons et de piments, ainsi que des glaces artisanales à la mangue ou à l'avocat, des jus de gingembre, de bissap, de pastèque, d'épinards ou de concombre, sans oublier le prestigieux thé de Ceylan, servi chaud ou glacé.

PROGRAMME

jeudi 10 septembre 13h15
Danse

SYRIE

Ibrahim Meshish et son restaurant Ici Damas, situé dans le XVIIIème arrondissement de Paris, représentent fièrement la Syrie au Village.
Adresse chaleureuse et conviviale, Ici Damas invite à découvrir toute la richesse et la finesse de la cuisine syrienne au cœur de Paris. Réputé pour son accueil attentionné et son ambiance authentique, le restaurant propose une généreuse formule permettant de savourer à volonté un large choix de spécialités froides et chaudes. Les convives y explorent les saveurs subtiles du patrimoine culinaire syrien à travers des recettes traditionnelles préparées avec soin et savoir-faire. Aux commandes des cuisines, un chef originaire de Lattaquié, ville portuaire historique de Syrie fondée à l'époque d'Alexandre le Grand, apporte toute son expertise et son attachement aux traditions gastronomiques de son pays.

Ici Damas, 4 Rue Dancourt, 75018 Paris

TAHITI

Personnage incontournable du Village International de la Gastronomie, le chef Nicolas Baretje porte avec une immense générosité la flamme de la gastronomie polynésienne.

Voyageur des saveurs, il parcourt la France après des années dans l'océan Pacifique pour dévoiler les trésors gustatifs où chaque fruit, chaque épice raconte l'immense diversité des îles. Avec respect et passion, il célèbre la richesse des produits locaux, faisant vibrer les palais et éveillant les sens.

À découvrir absolument : le poisson cru au lait de coco, le poulet fafa, le poe aux fruits tropicaux, les délicats fruits frais des jardins polynésiens, le rhum tahitien ou encore le sel récolté à la main par les paludiers de Bora Bora.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

TANZANIE

Au Village International de la Gastronomie, la Tanzanie, portée par son Ambassade et animée par l'Association des Tanzaniens en France, vous ouvre les portes d'un univers culinaire riche et métissé.

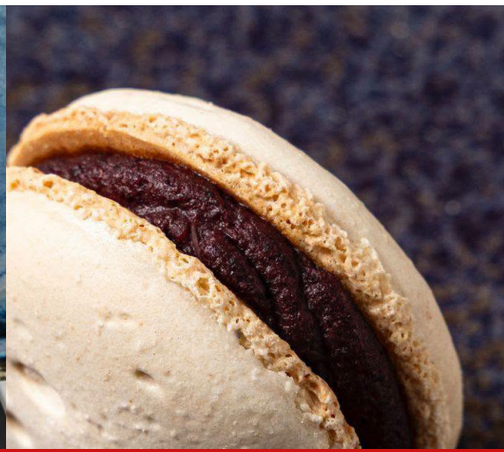
Entre les arômes envoûtants de ses épices, la finesse de ses thés, cafés et fruits secs, elle invite à un voyage gustatif unique. L'ugali, plat emblématique, côtoie des saveurs bantoues, sukuma, indiennes, arabes et européennes, reflet d'une histoire pluriculturelle.

Le pavillon dévoile aussi les merveilles touristiques du pays, bien au-delà des plages et rues légendaires de Zanzibar.

TCHAD

Hissein Mahamoud Barkai, surnommé le « Pâtissier du désert », est un chef pâtissier franco-tchadien né dans une famille Gorane, dans le nord du Tchad. Cette enfance au cœur du désert influencera profondément son identité culinaire. Après des études de lettres au Tchad puis en Algérie, il s'installe en France afin de se former aux métiers de la pâtisserie. Il perfectionne son savoir-faire auprès de l'École des Pros du chef Thierry Marx, avant d'exercer dans plusieurs établissements prestigieux.

Reconnu pour son approche créative, Hissein Mahamoud Barkai met en valeur les produits du Tchad et de l'Afrique subsaharienne en les associant aux techniques de la pâtisserie française. Son travail vise à promouvoir les richesses gastronomiques africaines à travers des créations originales et respectueuses des terroirs. En 2022, il est récompensé par le Guide Lebey, qui le désigne meilleur artisan de l'année, et reconnaît son infatigable engagement en faveur de la valorisation des cuisines africaines sur la scène internationale.



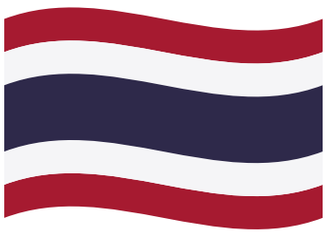
VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

TIBET

LUNGTA Tibet
Lungta tibet ,vous invite à découvrir les saveurs authentiques de la cuisine tibétaine à travers une cuisine généreuse, conviviale et faite avec passion.

Notre spécialité : les momos, de délicieux raviolis tibétains préparés avec soin, disponibles à la vapeur ou frits, avec des recettes à base de bœuf /poulet ou végétariennes/epinards.Nous proposons également des plats populaires comme le chowmein et le fried rice.

À travers LUNGTA, nous souhaitons faire découvrir la richesse de la culture et de la cuisine tibétaines, tout en proposant une expérience accessible, chaleureuse et gourmande.
Lungta Street Tibétain – Taste that travel.



THAÏLANDE

Natif de Nakhon Nayok, Arthur Aryuyo à travaillé pendant près de 10 ans dans plusieurs restaurants thaï réputés de la capitale : Thaï Spices, l'éléphant Bleu...

En 2013, avec Paul et Holden, il décide enfin de monter son propre établissement l'aventure TUK TUK commence !

Pour concevoir le pavillon de la Thailande au Village international de la Gastronomie, l'équipe de Tuk Tuk Thaï s'est associée à la légendaire bière Singha, fierté de tous les amateurs de gastronomie thaïlandaise à travers le monde.

Tuk Tuk, 47 rue Laborde 75008 Paris
www.tuktukthai.fr

THAÏLANDE

Bonheur de Léa

Léa Truong présente au Village International de la Gastronomie une sélection des meilleurs fruits déshydratés de Thaïlande, dont la majeure partie de la teneur en eau d'origine a été éliminée soit par séchage au soleil, soit par l'utilisation de séchoirs ou de déshydrateurs spécialisés. Les fruits séchés ont une longue tradition d'utilisation qui remonte au quatrième millénaire avant J.-C. en Mésopotamie. Ils sont appréciés pour leur goût parfumé, leur valeur nutritive et leur longue durée de conservation. Les températures élevées de séchage et de traitement, le faible pH intrinsèque des fruits, la faible teneur en eau et la présence de composés antimicrobiens naturels en font un aliment stable et plebiscité depuis des millénaires.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

TURQUIE

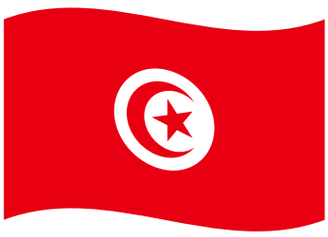
Le Pavillon Turquie du Village International de la Gastronomie est porté par Ela, entrepreneuse passionnée par la cuisine de son pays et profondément attachée à ses origines. Depuis près de neuf ans, elle fait découvrir les saveurs de la Turquie à travers son activité de street-food, avec une cuisine familiale, généreuse et authentique. Une aventure née de l'envie de partager les recettes et les goûts de son enfance, qui s'est développée au fil des années grâce à la confiance et à la fidélité de ses clients.

À travers son food-truck et ses événements, Ela fait découvrir une culture, de véritables recettes patrimoniales, et crée des moments de partage autour de la table. Lahmacun, pide, gözleme et autres spécialités emblématiques de la cuisine turque qui racontent une histoire de famille, des souvenirs et tout un patrimoine culinaire.

TUNISIE

Au cœur du Village International de la Gastronomie, la Tunisie se dévoile dans toute sa générosité grâce à Bnina Cantine, vitrine d'un art de vivre d'un grand raffinement.
Ce pavillon propose des plats emblématiques préparés dans le respect du patrimoine et des traditions, de délicieuses citronnades, et des produits rigoureusement sélectionnés.
Comme un hommage à la richesse du pays, l'espace fait aussi la part belle à l'artisanat tunisien et à une épicerie fine aux mille parfums.

61 rue de Ménilmontant Paris, 75020 - 06 20 22 11 13
www.ibalconceptstore.com



TUNISIE

Chez Leymoon, nous élaborons des jus artisanaux ultra-frais, composés de 60 à 80 % de fruits, à partir de recettes gourmandes et authentiques. Notre gamme est aujourd'hui déjà adoptée par de nombreuses adresses parisiennes, séduites par la qualité de nos produits et leur fraîcheur.

Parmi nos recettes, retrouvez notamment notre citronnade tunisienne, véritable signature de la marque, aux côtés d'une gamme de saveurs originales à découvrir.

À l'occasion du Village International de la Gastronomie, nous vous invitons à venir vivre l'expérience Leymoon. Tous les jus proposés sur notre stand seront préparés le jour même, pour vous faire découvrir nos recettes dans leur plus grande fraîcheur.

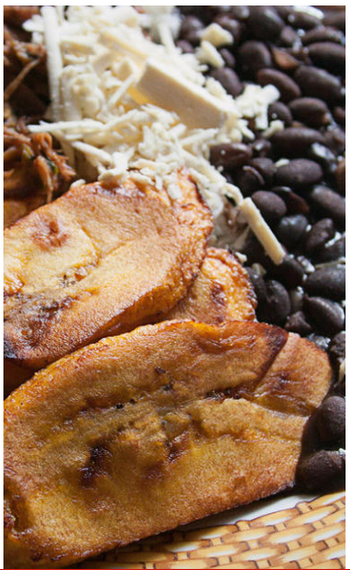
Professionnels, passionnés de gastronomie ou simples curieux, poussez les portes de notre univers, prenez le temps d'une dégustation et venez échanger avec nous. Nous serons ravis de vous accueillir sur notre stand !

www.leymoon.co

VENEZUELA

Le pavillon du Venezuela vous invite à un voyage chaleureux et authentique, porté par Brenda et sa famille, véritables ambassadrices d'une cuisine qui vient du cœur. Pour elles, cuisiner est une histoire de transmission et d'amour familial.

De leurs recettes maison émergent les saveurs intenses et généreuses de l'Amérique latine : arepas, empanadas, plats mijotés... tout est préparé avec des produits frais, dans le respect des traditions vénézuéliennes. Un stand vivant et convivial, où chaque bouchée raconte un peu de leur histoire et de leur culture.



VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

VIETNAM

Incontournable du Village depuis plusieurs éditions, le pavillon du Vietnam, dirigé par Pascal Vo et son équipe du restaurant Ngọc Xuyến Sài Gòn, est un véritable concentré de fête et de partage.

Dans une ambiance très joyeuse, on y déguste les grands classiques d'une cuisine raffinée et populaire à la fois : le célèbre Bánh-Mì, le Phở aux arômes envoûtants, le Bò-Bún aux textures contrastées ou encore les Mì-xào aux airs de carnaval culinaire. À accompagner d'une bière vietnamienne ou d'un jus de canne à sucre frais, pressé sous vos yeux !

Ngoc Xuyen Saigon
4 Rue Caillaux - 75013 Paris
www.ngocxuyensaigon.net

VILLAGE FRANCE
EXPOSANTS & PARTENAIRES

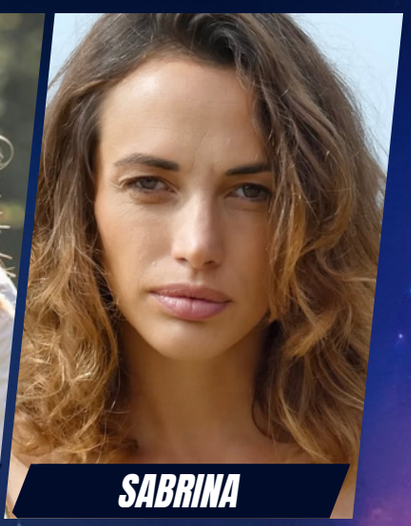
VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

ici
Paris
Île-de-France
107.1 FM
RADIO • TV • DIGITAL

CONCERT
DE RENTRÉE 2026
D'ICI PARIS ILE-DE-FRANCE

TO THE MOON & BACK

CLAIRE SALESSE


SABRINA

CHULY SANTAMARIA

JULIA

KENZO HAREL

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE 2026

PLACE DE LA CONCORDE • PARIS

JEUDI 10 SEPTEMBRE

À PARTIR DE 20H30

ici
Paris
Île-de-France
107.1 FM
RADIO • TV • DIGITAL

RADIO TV DIGITAL

WWW.VILLAGE-INTERNATIONAL-DE-LA-GASTRONOMIE.COM

AGORA EXPO - CONTACT@AGORA-EXPO.COM

nutella® soutient la filière boulangère en France et crée la Bourse nutella®

Un partenariat au service du savoir-faire français.

Nutella® est fier de soutenir la **Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française** afin de valoriser les métiers de la boulangerie artisanale et accompagner les talents qui font vivre ce savoir-faire partout en France.

La Bourse nutella®

Pour aider la nouvelle génération d'artisans à concrétiser leurs projets, Nutella® s'associe à **la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française** pour lancer la Bourse Nutella®. Ce programme soutient financièrement les futurs boulangers-pâtissiers dans leurs projets d'installation, de reprise ou de transmission d'entreprise. Une enveloppe de **70 000 €** permet d'accompagner **14 projets entrepreneuriaux** à travers la France.

Ensemble pour transmettre et faire grandir les métiers du goût

En soutenant les artisans d'aujourd'hui et les talents de demain, Nutella® contribue à préserver un patrimoine unique et à faire rayonner l'excellence de la boulangerie-pâtisserie française.

Nutella® et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française remettront les chèques aux 14 gagnants **le 10 septembre de 15h à 16h Place de la Concorde**.

Remise des prix

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

PLACE DE LA CONCORDE

ENTRÉE 7€

LE VILLAGE DE LA GASTRONOMIE

DJ SET BY MOMSA

11/09 ET 13/09

20H30 - 22H30

ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE

Former les talents, transmettre l'excellence des métiers de la gastronomie

Au cœur du Village International de la Gastronomie, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) représente une institution engagée dans la transmission des savoir-faire qui font la richesse des métiers de la gastronomie et de l'hospitalité.
Fondée en 1978 par des professionnels du secteur, l'EPMT est aujourd'hui l'un des centres de formation de référence dédiés aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation. Implantée à Paris dans le 17e, l'école forme chaque année environ 1 300 apprenants en alternance, en lien avec plus de 1 000 entreprises partenaires, dans une dynamique étroite entre formation et réalité professionnelle.

Des formations au cœur des métiers de la table

L'EPMT propose plus de 30 formations du CAP au Master, permettant à chacun de construire une trajectoire professionnelle solide dans cinq grands secteurs : l'hôtellerie (hébergement, accueil, management), la restauration (cuisine, service en salle, sommellerie, bar), la boulangerie, la pâtisserie et la chocolaterie.
Au cœur du modèle pédagogique : l'apprentissage. Les étudiants se forment en alternance, en étant salariés d'une entreprise tout en poursuivant leur formation à l'école. Ce modèle favorise l'acquisition rapide des compétences et une insertion durable dans le secteur, avec plus de 80% d'insertion professionnelle à l'issue des parcours.

Transmettre un savoir-faire et une culture du métier

À l'EPMT, la formation repose sur trois valeurs fondamentales : bienveillance, exigence et transmission. Les apprenants y développent des compétences techniques de haut niveau, mais aussi les savoir-être indispensables aux métiers de la gastronomie : sens du service, rigueur, respect du produit et esprit d'équipe.
L'école dispose d'équipements pédagogiques modernes, dont un restaurant d'application titré Maître Restaurateur (2022), véritable vitrine pédagogique où les apprentis se forment en conditions réelles de production et de service.

Une école ouverte sur la profession et sur le monde

L'EPMT entretient un lien constant avec les professionnels du secteur. Chefs, artisans, entreprises partenaires et institutions contribuent régulièrement à la vie pédagogique de l'école à travers des masterclass, des événements professionnels et des concours.
Cette proximité avec le monde professionnel permet aux apprentis de se confronter aux exigences du métier et de développer leur créativité et leur précision.

Former les professionnels de la gastronomie de demain

À travers son modèle associatif et son ancrage dans le monde professionnel, l'École de Paris des Métiers de la Table poursuit une ambition claire : former des professionnels compétents, engagés et responsables, capables de porter les valeurs de la gastronomie française et de faire rayonner les métiers de la table en France comme à l'international.
À l'occasion du Village International de la Gastronomie, l'EPMT est heureuse de partager avec le public et les professionnels cette passion commune : celle du produit, du geste et de la transmission.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

LA CUISINE DES PRINCES DE LA RUE

Le Village International de la Gastronomie est particulièrement fier d'accueillir un nouvel espace en septembre 2026 : La Cuisine des Princes de la Rue.

Fondée en 2022 par Loris Giuliano, l'association Les Princes De La Rue est née d'une volonté d'aider les personnes sans-abri à s'insérer dans la société. Face à un nombre alarmant de sans-abri qui ne cesse de croître, et avec l'aide de médecins, infirmiers, psychologues, assistantes sociales et bénévoles, l'association a pour objectif d'accompagner ces femmes, hommes et enfants vers une intégration durable dans la vie active. Les Princes de la Rue organisent des maraudes hebdomadaires afin de passer du temps avec les personnes SDF ou sans-abri. Ces maraudes sont précédées d'un temps en cuisine pour préparer les repas distribués dans la soirée.

Quel est le but et le fonctionnement de l'association ?

L'association a pour objectif de rendre possible l'insertion, de la rue à l'emploi et au logement durable, pour le plus grand nombre de bénéficiaires.
Elle rencontre, accompagne et oriente ces bénéficiaires dans le cadre de ses maraudes sociales et distributives. Ces maraudes sont conçues comme un temps d'échange, afin de créer du lien social, tout en proposant des repas chauds et des produits de première nécessité.
Selon les profils rencontrés et leur temporalité, l'association accompagne les bénéficiaires sur les différents freins qu'ils rencontrent et/ou les oriente vers les services compétents pour répondre à leurs besoins.
Enfin, trois appartements sont loués par l'association, abritant des femmes et des hommes qu'elle accompagne pleinement dans leur parcours d'insertion.

Pour soutenir l'association :
www.lesprincesdelarue.com

APF France handicap | Direction régionale Île-de-France

Née en 1933 de la révolte de quatre jeunes atteints de poliomyélite, APF France handicap est, depuis ses origines, une association gouvernée par et pour les personnes en situation de handicap. C'est un cri contre une société dans laquelle rien n'était prévu, ni envisagé pour eux. Face à l'exclusion, ils ont créé leurs propres solutions, appelant les personnes en situation de handicap à les rejoindre pour « risquer l'impossible », selon la devise du jeune fondateur André Trannoy. Depuis 90 ans, ce combat est la raison d'être d'APF France handicap. Ce militantisme aboutit à des victoires historiques. Récemment, après 20 ans de mobilisation et 5 ans de travaux, ils ont ainsi obtenu la réforme actant la prise en charge intégrale des fauteuils roulants. Une avancée concrète pour la liberté de se déplacer et le droit à une vie sociale autonome.

À l'occasion des dix ans du Village International de la Gastronomie, APF France Handicap sera présent sur la place de la Concorde du 10 au 13 septembre 2026, avec notamment :

Un " Pavillon APF France handicap " au cœur du Village, où vous seront présentées des démonstrations culinaires autour des astuces et techniques adaptées à différents types de handicap, ainsi que la vente de produits issus de nos établissements et services d'aide par le travail (ESAT)

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

Le Marché International de Rungis, situé au sud de Paris, est le plus grand marché de produits frais au monde. Il s'étend sur plus de 230 hectares et approvisionne quotidiennement des milliers de professionnels en fruits, légumes, viandes, poissons, fromages et fleurs. Ouvert en 1969, il remplace l'ancien marché des Halles de Paris. Rungis joue un rôle clé dans la chaîne alimentaire française et européenne, favorisant les circuits courts et la qualité des produits. C'est aussi un acteur engagé dans le développement durable et la transition énergétique. Son président, Stéphane Layani, est le président d'honneur du Village International de la Gastronomie.

PRIX LITTÉRAIRES DE LA GASTRONOMIE

Le Village International de la Gastronomie accueille, sur la place de la Concorde, les remises des prix littéraires qui accompagnent l'édition culinaire française depuis plus de deux décennies. Rendez-vous le jeudi 10 septembre au Pavillon de la Librairie Gourmande pour découvrir les ouvrages primés par :

PRIX LITTÉRAIRE ANTONIN CARÊME

Créé en 2000 par Philippe Renard, Monique Cara et Pierre-Christian Taittinger, le prix Antonin Carême rend hommage au « roi des chefs et chef des rois » en distinguant chaque année le meilleur ouvrage de l'année en matière de littérature culinaire. Le jury porte notamment son attention sur la qualité et la pertinence du contenu, l'originalité des recettes, leur accessibilité, ainsi que sur la manière dont textes et images mettent en valeur la gastronomie. Au fil de ses éditions, le prix a notamment distingué Michel Bras, Sophie Brissaud, Olivier Roellinger, Thierry Marx, Régis Marcon, David Toutain ou encore Guy Savoy.

PRIX GASTRONOMIQUE FÉMININ DE RUNGIS

Le Prix Gastronomique Féminin de Rungis met en lumière la place des femmes dans la gastronomie. Il distingue un ouvrage particulièrement remarqué pour la manière dont il valorise les femmes, leurs parcours, leurs savoir-faire et leur contribution à la culture gastronomique. Un prix qui accompagne ainsi l'évolution du paysage culinaire et donne une visibilité particulière aux figures féminines qui le font vivre.

PRIX PIERRE-CHRISTIAN TAITTINGER

Créé en 2009 en hommage à Pierre-Christian Taittinger, ce prix spécial du jury distingue un ouvrage pour la qualité de ses photographies et la mise en valeur des mets. Beaux livres, portraits de chefs, produits d'exception ou univers culinaires : le prix récompense le travail éditorial et photographique qui permet de faire de la gastronomie une véritable expérience visuelle. Depuis sa création, il a notamment distingué des ouvrages consacrés à Mauro Colagreco, Yannick Alléno, Cédric Grolet ou Loïc Bienassis.

PRIX GASTRONOMIQUE DES PRODUITS DE RUNGIS

Le Prix Gastronomique des Produits de Rungis met les produits et leur diversité au cœur de la création éditoriale. Il distingue des ouvrages qui savent raconter et mettre en valeur les produits à travers les recettes, les récits, la littérature, les dessins ou la photographie, avec une attention particulière portée aux enjeux de l'alimentation durable. Une distinction qui célèbre le produit comme matière première de la cuisine, mais aussi comme élément essentiel de notre patrimoine gastronomique.

PRIX SPÉCIAL D'EXCELLENCE DU JURY ANTONIN CARÊME

Le Prix Spécial d'Excellence du Jury Antonin Carême vient distinguer un ouvrage particulièrement remarqué par le jury parmi la sélection annuelle. Il récompense une démarche éditoriale, culinaire ou artistique d'exception. Une reconnaissance qui permet au jury de saluer un ouvrage pour son excellence et son caractère singulier.

Rendez-vous le jeudi 10 septembre
au Pavillon de la Librairie Gourmande, à 14h30.

Prix littéraire de la gastronomie Antonin Carême

PRIX RUNGIS DES GOURMETS

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

L'Union mondiale des marchés de gros (WUWM) est un réseau international dédié aux produits frais. Avec plus de 200 membres dans 50 pays, elle rassemble grossistes, détaillants et marchés du monde entier. Ensemble, ils œuvrent pour un accès universel à une alimentation saine, sûre et durable. WUWM partage expertises, innovations et services pour renforcer les systèmes alimentaires et garantir sécurité et qualité. Présente sur les 5 continents, l'organisation connecte les acteurs du secteur pour bâtir l'alimentation de demain.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

THE WORLD CUP FOR PRIVATE CHEFS

FROM THE 5 CONTINENTS

Private Chef WORLD CUP

VILLAGE INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE

The Grand Final Saison #2

PARIS 2026

Live food
Good vibes

Saveurs du Monde • Art du Service • Passion & Excellence

More informations at contact@privatechefworldcup.com

Private Chef WORLD CUP Saison#2 PARIS 2026

La Private Chef World Cup revient avec sa saison#2.

Ce concours international a été créé en 2025 par Cyril Rouquet-Prévost, chef, animateur et auteur, pour valoriser le métier de chef à domicile, souvent oublié des grandes récompenses. Cette Coupe du Monde est devenue le concours de référence des chefs à domicile venus des 5 continents, hommes et femmes, de tous âges.

La toute première Private Chef World Cup s'est tenue du 12 au 14 septembre 2025 dans le cadre du Village International de la Gastronomie à Paris. Le Village International de la Gastronomie est l'évènement gastronomique, culturel de la rentrée et le plus grand food court au Monde. Il n'existe nul par ailleurs un tel rassemblement de pays célébrant leur héritage culinaire et culturel. Dans ce village imaginé par Anne-Laure Descombin et co-organisé avec Edouard Cointreau, cela faisait sens de produire un concours de renommée internationale sur ce quai Jacques Chirac transformé en lieu de célébrations et de gourmandises, sous la tour Eiffel et avec une vue imprenable sur la Seine. Cela faisait sens aussi d'avoir comme marraine Anne-Laure Descombin.

Peu connu du grand public, le métier de chef privé exige pourtant de multiples compétences. Bien plus qu'un cuisinier, il est aussi sommelier, serveur, livreur, décorateur ou encore fleuriste. Sa mission ? Offrir une expérience sur mesure et inoubliable à ses clients. Et contrairement aux croyances, ce ne sont pas des amateurs qui sont chefs à domiciles, mais des chefs avec un parcours souvent dans de belles maisons.

Après le succès de la première édition, 123 candidatures reçues, 12 chefs venus des cinq continents sélectionnés, qui a vu la victoire du chef Cambodgien Sopheak Sao, la grande finale revient au coeur du village international. Au programme : des épreuves inédites, un jury international d'exception , des candidats à la stature internationale et la production d'une série internationale durant toute la compétition. Les langues officielles sont le français et l'anglais. La saison 2 de la Private Chef World Cup vous emmène dans la vie de château.

Alors, qui sera le prochain vainqueur de la Private Chef World Cup ?

contact@privatechefworldcup.com

PEPE BACIO

PEPE BACIO est une Maison Gastronomique Italienne qui propose une sélection exclusive de produits authentiques, entre terroir et Dolce Vita. Inspirée par le mouvement Slow Food, elle valorise une alimentation responsable, privilégiant le bio et les méthodes de culture traditionnelles. Engagée pour la transition écologique, la maison établit des partenariats durables avec des producteurs italiens respectueux de la terre. Adhérente du Collectif En Vérité, PEPE BACIO œuvre pour une transparence totale sur l'origine et la transformation des produits.

www.pepebacio.fr

world of cooking

Depuis 1946, MKN incarne l'excellence familiale dans la conception et la fabrication d'équipements de cuisson professionnels Made in Germany. Fondée par Kurt Neubauer avec seulement trois collaborateurs, l'entreprise est aujourd'hui dirigée par la deuxième et troisième génération, perpétuant une vision durable et une culture de qualité à long terme.

Fort de 80 ans d'expérience, MKN est reconnu comme un acteur mondial de référence dans les solutions de cuisson premium et innovantes. Sa gamme comprend notamment les appareils FlexiChef®, FlexiCombi® et SpaceCombi®, conçus pour optimiser les processus en cuisine grâce à une fiabilité, une efficacité et une longévité exceptionnelles.

Avec SteelPlus, MKN innove en réduisant significativement l'empreinte carbone des cuisines professionnelles grâce à un acier inoxydable à faible teneur en carbone, produit selon des méthodes plus respectueuses du CO_2. L'entreprise est le premier et unique fabricant mondial à proposer cette avancée technologique. SteelPlus associe durabilité environnementale et qualité haut de gamme, sans compromis sur les performances.

Les équipements MKN se distinguent par leur excellence technique et sont pensés pour optimiser la consommation énergétique, l'utilisation de l'eau et la gestion des ressources, contribuant à des opérations plus durables et économiquement responsables.

Les atouts majeurs de MKN reposent sur un héritage familial et une vision à long terme, une qualité premium et une fiabilité éprouvée, une innovation durable avec SteelPlus en exclusivité mondiale, ainsi qu'une performance et une productivité optimisées pour les professionnels. L'engagement environnemental et la responsabilité sociale font partie intégrante de son ADN.

www.mkn.com

LIBRAIRIE GOURMANDE

Depuis 1985, la Librairie Gourmande est aux côtés des élèves, enseignants, professionnels de la gastronomie et amateurs de cuisine pour les accompagner chaque jour en leur proposant la plus grande offre de livres de cuisine et d'oenologie. Avec plus de 20 000 références, elle permet, à travers les livres, un tour du monde à Paris.

L'immense diversité des sujets liés à l'alimentation se retrouve dans cette magnifique librairie, de retour dans sa rive gauche d'origine, mais aussi sur son site internet qui regorge de fiches de lecture d'une grande précision, recommandations, interviews de chefs et auteurs et actualités.

Librairie Gourmande 50 Rue Vavin, 75006 Paris
www.librairiegourmande.fr

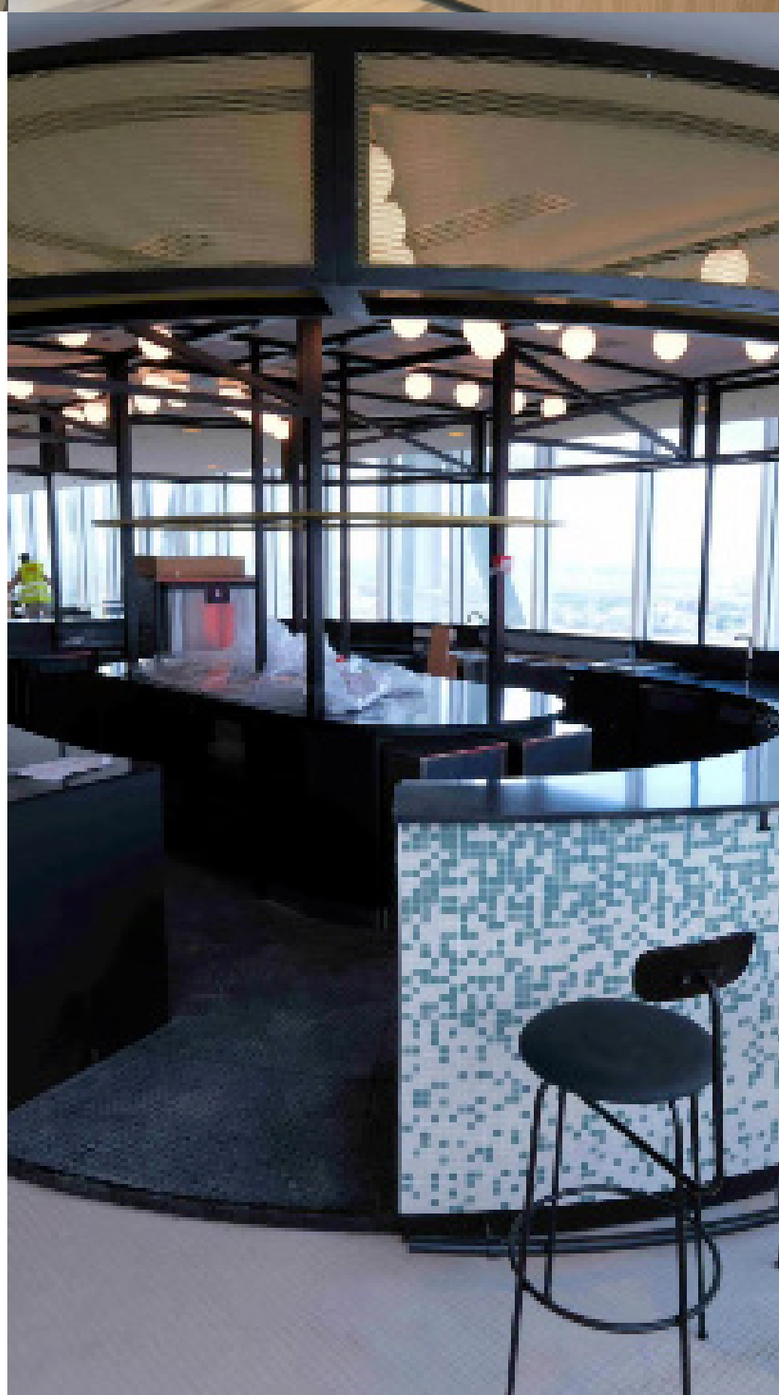
VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

LE FROID BORNET
Installateur partenaire à votre écoute

Le Froid Bornet, entreprise familiale depuis 1978, est spécialiste des cuisines professionnelles et de la maintenance de leurs équipements. Avec plus de 40 ans d'expérience, elle propose une offre complète : vente, installation et service après-vente de matériel adapté à tous types de restauration, de la petite structure aux cuisines centrales.

À l'écoute de vos besoins, l'entreprise vous accompagne pour chaque projet, qu'il s'agisse d'une nouvelle implantation, d'un renouvellement ou de la maintenance de vos équipements. Son expertise couvre tous les aspects : cuisson, ventilation, climatisation, hygiène, buanderie, inox, laverie, cafeterie et distribution. Son engagement : un savoir-faire reconnu et un accompagnement de qualité au quotidien.

www.lefroidbornet.fr



FOSTER | GAMKO

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Qu'est-ce que le titre de Maître Restaurateur ?

Créé en 2007, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre d'État pour la restauration. Il est accordé par les préfectures pour une durée de 4 ans renouvelables, suite à un audit qui valide le respect d'un cahier des charges stricts : professionnalisme et qualificatons du chef, utilisation de produits frais et locaux transformés sur place, cuisine 100% faite maison, qualité du service en salle, etc...

Les Maîtres Restaurateurs vous garantissent une cuisine faite maison, authentique et de qualité, durable et responsable !

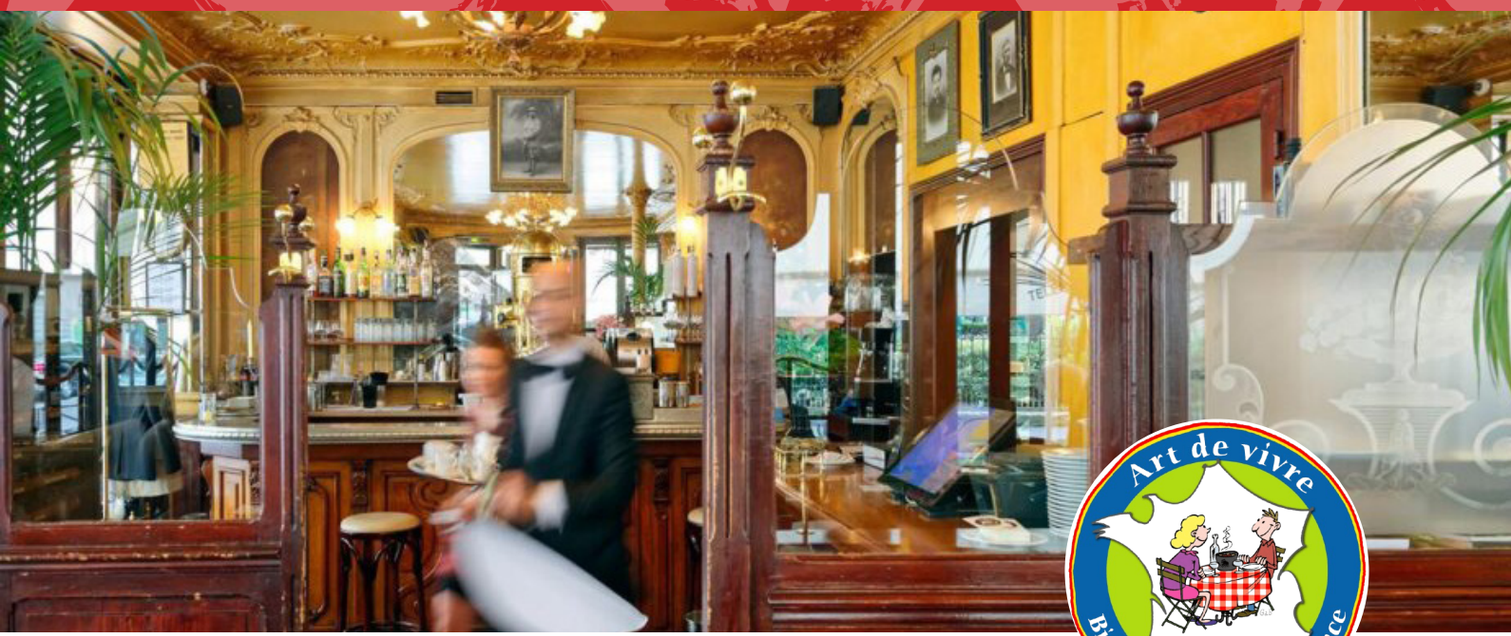
L'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs réunit toute une communauté de Maîtres Restaurateurs, de Producteurs et Artisans Engagés en France métropolitaine et en outre-mer.

Nos missions

- *Faire rayonner le titre de Maître Restaurateurs auprès des professionnels et du grand public*
- *Promouvoir une alimentation durable et responsable de qualité*
- *Communiquer sur les valeurs des Maîtres Restaurateurs*

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

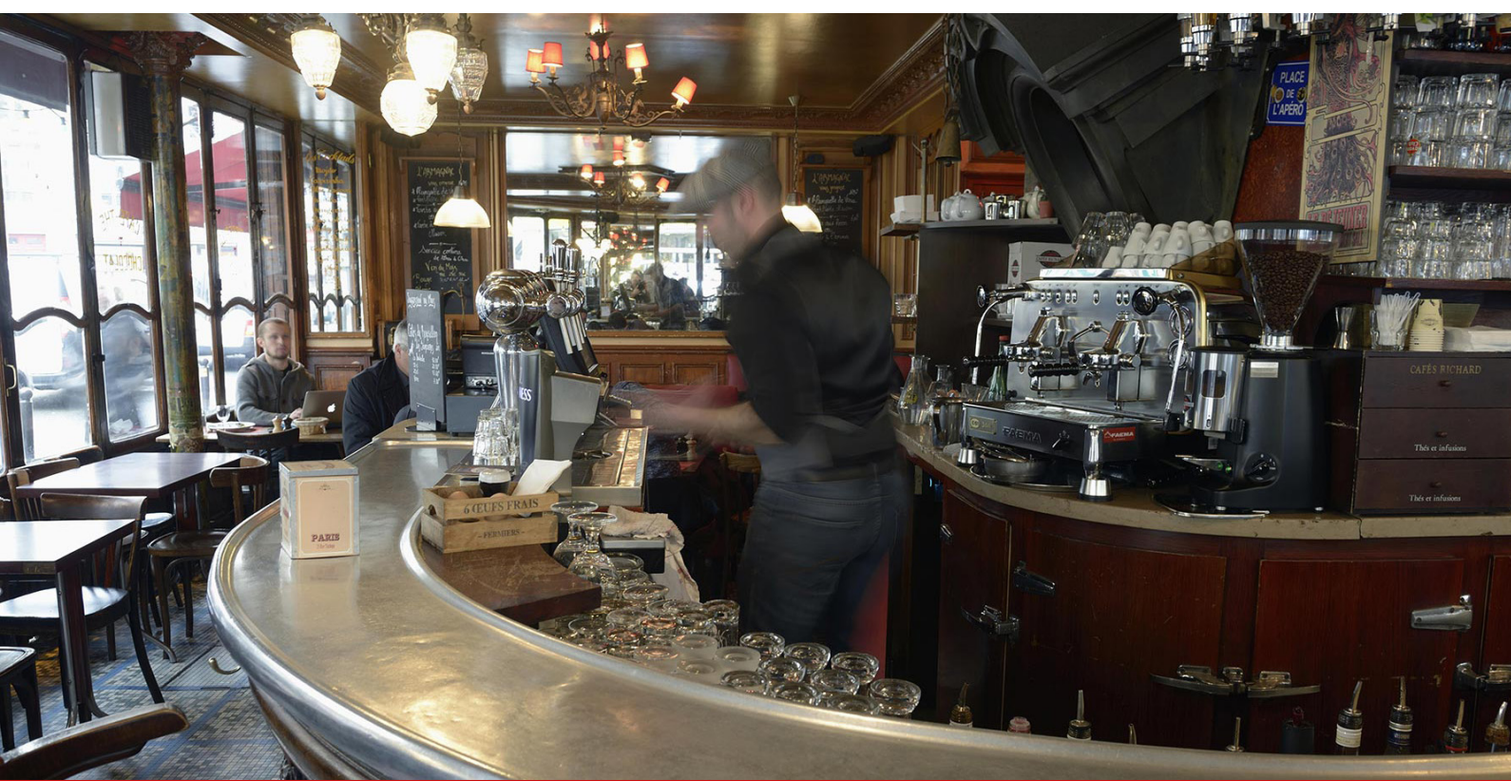


BISTROTS ET CAFÉS DE FRANCE

Créée en janvier 2018, l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrots et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel rassemble historiens, sociologues, anthropologues, ethnologues, artistes, professionnels et acteurs du monde des cafés et bistrots. Elle défend ces lieux emblématiques de la vie française, à la fois espaces de convivialité, de rencontre et de dialogue, et œuvre à faire reconnaître leur rôle social et culturel.

Du comptoir de quartier à la terrasse de village, les bistrots et cafés constituent des lieux de mixité sociale, de transmission et d'échange, où se croisent générations, milieux et cultures. On y partage un verre, un repas, les produits des terroirs, mais aussi des idées, des débats et des moments de vie. L'association porte aujourd'hui une démarche de reconnaissance de ces pratiques sociales et culturelles au patrimoine culturel immatériel, avec l'ambition de préserver un art de vivre populaire qui participe pleinement à l'identité française. Photos © Pierrick Bourgault

www.bistrotsetcafesdefrance.org



VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

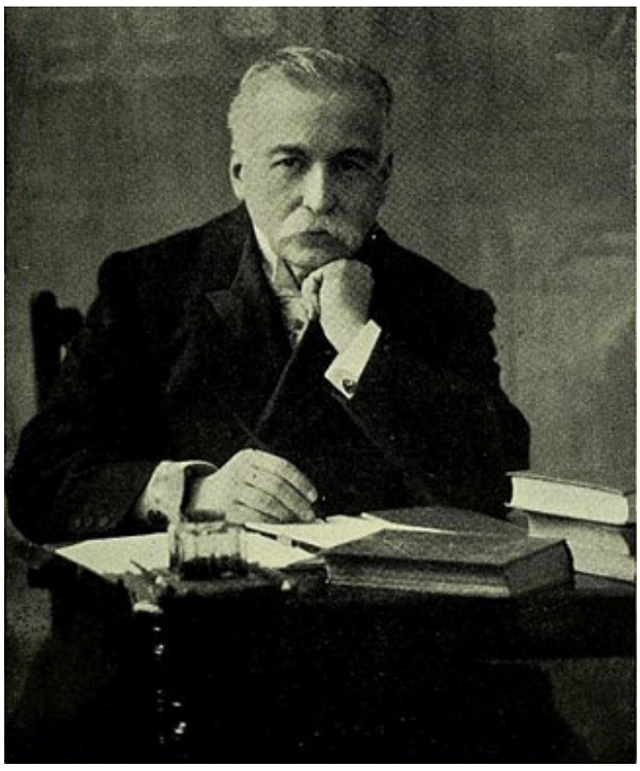
DISCIPLES
ESCOFFIER
FAIRE GRANDIR ENSEMBLE LA GASTRONOMIE
DANS TOUTE SA DIVERSITÉ.

ESPACE AUGUSTE ESCOFFIER

Au Village International de la Gastronomie, les Disciples Escoffier International font rayonner avec passion l'héritage du grand chef Auguste Escoffier.

À travers de nombreuses démonstrations culinaires, ils mettent à l'honneur la richesse de la cuisine française, tout en célébrant son ouverture au monde.

Des prestations «à quatre mains» avec des chefs venus des quatre coins du globe illustrent le caractère universel de la vision d'Escoffier : une cuisine méthodique et profondément humaine, porteuse de tradition, d'innovation et de partage.



VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

Interfel
Interprofession des fruits et légumes frais

Créée en 1976, INTERFEL est l'interprofession des fruits et légumes frais, regroupant tous les métiers de la filière: production, coopération, gouvernance, import-export, commerce de gros, distribution et restauration collective.

Organisme privé reconnu par le droit rural français et l'Union européenne, INTERFEL coordonne et valorise la filière au niveau national. Elle est l'un des principaux moteurs de l'alimentation saine et durable pour tous, en promouvant la qualité, la diversité et la consommation des fruits et légumes frais.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

L'Amour Bœuf

Un peu, beaucoup, passionnément.

L'Amour Bœuf, c'est une histoire d'amour bien française. Celle qui se vit avec le cœur, les mains… et la fierté du vrai.
Parce qu'ici, on ne parle pas d'un produit, mais d'un lien entre ceux qui élèvent, préparent et savourent.

♥ **L'AMOUR BŒUF,**
c'est une histoire collective, simple et sincère qui fédère autour d'une même passion.

♥ **L'AMOUR BŒUF,**
c'est l'amour du goût, celui d'une viande de qualité, nourrissante, issue d'un élevage respectueux.
Un plaisir qui parle autant au ventre qu'à la conscience.

♥ **L'AMOUR BŒUF,**
c'est un cri du cœur pour celles et ceux qui font la viande.
C'est une fierté partagée, celle d'une France qui revendique ses savoir-faire et son goût du vrai.

♥ **L'AMOUR BŒUF,**
c'est aussi une campagne puissante pour fédérer celles et ceux qui font la viande de bœuf. Elle se déploie tout au long de l'année à travers :

> Un dispositif TV puissant.

> Une websérie originale animée par Loïc Ballet, à la rencontre des acteurs de la filière en France.

> Un dispositif d'influence avec des personnalités populaires pour raconter toutes les manières d'aimer le bœuf.

> Une présence forte en points de vente, lieux de rencontre entre le savoir-faire boucher et les consommateurs.

L'Amour Bœuf, c'est une passion qui nous relie, du pré à l'assiette, et qui fait battre le cœur de tout un pays.

BOVINS
interbev
INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

Aimez la viande Manger-en-mieux

PROVINCE

INTERBEV ÎLE-DE-FRANCE

s'engage depuis plusieurs années pour proposer aux consommateurs sensibles au bien-être animal, au respect de l'environnement et à la juste rémunération des métiers de la filière, une viande savoureuse, responsable et équitable. Aujourd'hui 98% des consommateurs ont une très bonne image de la viande d'origine française.*

Choisir la viande bovine française, c'est faire le choix du goût, de l'environnement, du bien-être animal et de la solidarité entre les maillons de la filière.

- **LA VIANDE BOVINE FRANÇAISE** incarne un modèle d'élevage respectueux de l'environnement, des animaux et des femmes et hommes qui la produisent. Elle contribue à :
- **RENFORCER LA BIODIVERSITÉ** en abritant une grande diversité d'espèces végétales et animales, favorisant des écosystèmes riches et équilibrés dans les prairies pâturées
- **PRÉSERVER LES PRAIRIES** en permettant aux ruminants d'entretenir 12,5 millions d'hectares** de prairies en France, véritables réservoirs de carbone, zones de captation d'eau et paysages vivants.
- **ASSURER UNE JUSTE RÉMUNÉRATION** en valorisant le travail des professionnels, en soutenant une économie locale non délocalisable.
- **RÉPONDRE AUX ENVIES DES CONSOMMATEURS** en proposant une grande diversité de races, de morceaux et de modes de cuisson, la viande bovine française satisfait toutes les envies culinaires.

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

*Etude, menée par Audirep pour INTERBEV, sur les comportements des consommateurs français en restauration commerciale révèle que plaisir et origine de la viande sont des critères essentiels pour les convives.

**Agreste - Statistique agricole annuelle 2022

Île-de-France interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

www.interbevidf.fr

Crédit photos : INTERBEV / Photographe Raphaël AUVRAY

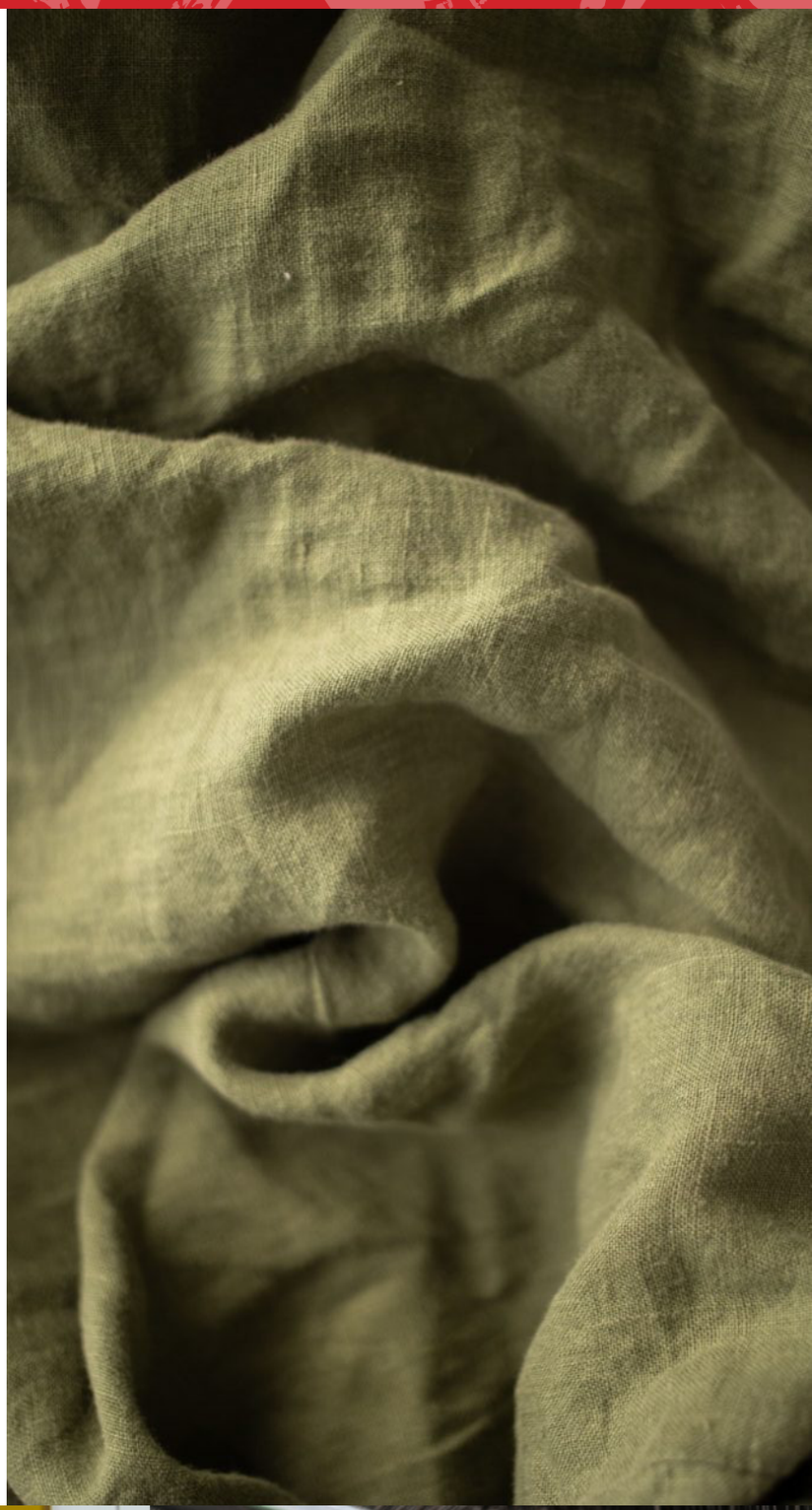
LINFINI
Lin en Finistère

LINFINI est un projet innovant, écologique et made in France, né pour relocaliser la transformation du lin, dont la France est le 1er producteur mondial (75 %), mais dont la quasi-totalité part en Asie avant de revenir en Europe.

L'entreprise installe en Bretagne une filature de lin au sec (moins gourmande en ressources que le procédé traditionnel), sur une friche industrielle, s'inscrivant dans une démarche de zéro artificialisation. Avec une capacité de 800 tonnes de fil/an d'ici 2028, LINFINI créera 34 emplois directs et deviendra un pôle d'innovation pour les fibres végétales (chanvre, algue, artichaut...), grâce à un bureau dédié à la R&D.

Porté par Xavier Denis et Tim Muller après 4 ans d'études, LINFINI complète la filière française en choisissant un processus sec, répondant à la forte demande des marchés techniques et aux nouvelles réglementations environnementales. Les machines, fabriquées par le français NSC Schlumberger, garantissent une production durable, locale et vertueuse, valorisant chaque partie de la plante pour un zéro déchet. Un projet résolument tourné vers l'avenir !

linfini.contact@gmail.com



VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

La Fédération des Confréries des Régions de France

La Fédération des Confréries des Régions de France rassemble des confréries et groupements locaux engagés dans la préservation et la valorisation du patrimoine culturel, historique et gastronomique des territoires français.

Son action vise à fédérer les confréries françaises et à promouvoir les traditions, coutumes et rites qui participent à l'identité de chaque région. Elle accompagne ainsi la transmission d'un patrimoine vivant, à travers les recettes, les savoir-faire, les produits, les arts de la table et les histoires qui constituent la richesse des territoires.

À travers son réseau national, la Fédération œuvre à renforcer les liens entre les confréries, à faire connaître leurs actions et à assurer la transmission aux générations futures des traditions gastronomiques et culturelles françaises.

federation-confreries-regions-france.fr

Fédération des Confréries des Régions de France ®

LES ENFANTS CUISINENT

Avec son programme Les Enfants Cuisinent, le chef Olivier Chaput, le chef préféré des enfants, initie les plus jeunes au plaisir de cuisiner et à l'importance de bien manger.

Au Village International de la Gastronomie, il anime de nombreux ateliers ludiques et pédagogiques, où les enfants découvrent les saveurs, les gestes de la cuisine et les bases d'une alimentation équilibrée.

Une belle manière de transmettre, dès le plus jeune âge, le goût du fait maison, le respect des produits et la joie de partager un bon repas en famille !

APF France handicap | Direction régionale Île-de-France

Née en 1933 de la révolte de quatre jeunes atteints de poliomyélite, APF France handicap est, depuis ses origines, une association gouvernée par et pour les personnes en situation de handicap. C'est un cri contre une société dans laquelle rien n'était prévu, ni envisagé pour eux. Face à l'exclusion, ils ont créé leurs propres solutions, appelant les personnes en situation de handicap à les rejoindre pour « risquer l'impossible », selon la devise du jeune fondateur André Trannoy. Depuis 90 ans, ce combat est la raison d'être d'APF France handicap. Ce militantisme aboutit à des victoires historiques. Récemment, après 20 ans de mobilisation et 5 ans de travaux, ils ont ainsi obtenu la réforme actant la prise en charge intégrale des fauteuils roulants. Une avancée concrète pour la liberté de se déplacer et le droit à une vie sociale autonome.

À l'occasion des dix ans du Village International de la Gastronomie, APF France Handicap sera présent sur la place de la Concorde du 10 au 13 septembre 2026, avec notamment :

Un " Pavillon APF France handicap " au cœur du Village, où vous seront présentées des démonstrations culinaires autour des astuces et techniques adaptées à différents types de handicap, ainsi que la vente de produits issus de nos établissements et services d'aide par le travail (ESAT)

LA CUISINE DES PRINCES DE LA RUE

Le Village International de la Gastronomie est particulièrement fier d'accueillir un nouvel espace en septembre 2026 : La Cuisine des Princes de la Rue.

Fondée en 2022 par Loris Giuliano, l'association Les Princes De La Rue est née d'une volonté d'aider les personnes sans-abri à s'insérer dans la société. Face à un nombre alarmant de sans-abri qui ne cesse de croître, et avec l'aide de médecins, infirmiers, psychologues, assistantes sociales et bénévoles, l'association a pour objectif d'accompagner ces femmes, hommes et enfants vers une intégration durable dans la vie active. Les Princes de la Rue organisent des maraudes hebdomadaires afin de passer du temps avec les personnes SDF ou sans-abri. Ces maraudes sont précédées d'un temps en cuisine pour préparer les repas distribués dans la soirée.

Quel est le but et le fonctionnement de l'association ?

L'association a pour objectif de rendre possible l'insertion, de la rue à l'emploi et au logement durable, pour le plus grand nombre de bénéficiaires.
Elle rencontre, accompagne et oriente ces bénéficiaires dans le cadre de ses maraudes sociales et distributives. Ces maraudes sont conçues comme un temps d'échange, afin de créer du lien social, tout en proposant des repas chauds et des produits de première nécessité.
Selon les profils rencontrés et leur temporalité, l'association accompagne les bénéficiaires sur les différents freins qu'ils rencontrent et/ou les oriente vers les services compétents pour répondre à leurs besoins.
Enfin, trois appartements sont loués par l'association, abritant des femmes et des hommes qu'elle accompagne pleinement dans leur parcours d'insertion.

Pour soutenir l'association :
www.lesprincesdelarue.com

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
CONCOURS GÉNÉRAL
PARIS
MINISTÈRE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE

LE MARCHÉ DES MÉDAILLÉS

Groupe BENSIDOUN
Concessionnaire de Droits Communaux
PARIS | CHICAGO | NEW-YORK

ØCONNECTION
WE CONNECT BRANDS & PEOPLE

UN TOUR DE FRANCE DES SAVOIR-FAIRE

Pour la première fois, le Marché des Médaillés du Concours Général Agricole invite le public à partir à la rencontre de celles et ceux qui font vivre les terroirs français. Derrière chaque médaille, un produit, mais aussi une histoire, des gestes, un territoire et des savoir-faire transmis ou réinventés. **Des Hauts-de-France à l'Occitanie, de la Bretagne à la Nouvelle-Aquitaine, partons à la découverte des producteurs présents, région par région.**

HAUTS-DE-FRANCE

TOS DISTILLERIE – ARTESIA

À Wambrechies, Stéphane Bogaert met son expérience de brasseur au service du whisky. Dix années passées dans l'univers de la bière lui ont notamment donné une maîtrise précieuse de la fermentation, aujourd'hui au cœur de son travail de distillateur. Pour sa deuxième participation au Concours Général Agricole, TOS Distillerie décroche en 2026 **l'or pour son Whisky Artesia Tourbé et le bronze pour l'Artesia Char 3**. Deux médailles qui viennent saluer le savoir-faire de cette maison des Hauts-de-France.

Wambrechies – Hauts-de-France
Médaille d'Or 2026 : Whisky Artesia Tourbé
Médaille de Bronze 2026 : Whisky Artesia Char 3

DISTILLERIE ERGASTER

Installée à Passel depuis 2015, la Distillerie Ergaster **est la première distillerie de whisky de Picardie**. Fondée par Hervé Grangeon, passionné de goût et de qualité, elle tire son nom de l'Homo ergaster, « l'homme artisan », premier hominidé à avoir utilisé un outil façonné de ses propres mains. Une référence qui illustre parfaitement la philosophie de la maison : élaborer un **whisky bio selon une méthode 100 % française**, dans une démarche engagée et attentive à la qualité. En 2026, ce savoir-faire est une nouvelle fois distingué au Concours Général Agricole, **avec une médaille d'or pour son Whisky Première – Nature Tourbé.**

Passel – Hauts-de-France
Médaille d'Or 2026 : Whisky première – nature tourbé
Médaille d'Argent 2026 : Whisky single malt – nature tourbé
Médaille d'Argent 2026 : Whisky Fût d'exception – nature tourbé

TRANSITION

À Mons-en-Pévèle, **Transition élabore une gamme de jus et de produits d'épicerie salée et sucrée à partir de matières premières et de récoltes 100 % françaises** : jus de fruits, légumineuses en conserve, purées de fruits ou encore miel. L'entreprise porte également un modèle engagé en faveur des agriculteurs en conversion biologique, en achetant leurs matières premières à un prix plus élevé afin de mieux valoriser leur production et de leur assurer une rémunération plus juste. En 2026, **son jus pomme-framboise est distingué au Concours Général Agricole**.

Mons-en-Pévèle – Hauts-de-France
Produit médaillé 2026 : Jus pomme-framboise

GRAND-EST

CHAMPAGNE DIDIER LANGRY

À Celles-sur-Ource, **au cœur de la Côte des Bar, la famille Langry élabore des Champagnes qui racontent leur terroir et leur histoire depuis plus de 30 ans**. L'aventure commence dans les années 1980 lorsque Didier Langry décide de créer son propre domaine à partir des terres familiales. En 1989, il donne naissance à sa marque de Champagne et commercialise sa première bouteille quelques années plus tard, avec le soutien précieux de son épouse Chantal. Aujourd'hui, son fils Mathieu et sa fille Pauline ont rejoint l'aventure familiale. **Ensemble, ils cultivent avec passion leurs vignes et signent des cuvées authentiques, généreuses et profondément ancrées dans leur terroir.** Une qualité et un savoir-faire aujourd'hui récompensés puisque **l'une de leurs cuvées est distinguée au Concours Général Agricole 2026**.

Celles-sur-Ource –Grand-Est
Médaille de bronze 2026 : Cuvée Haute Expression Boisée – Blanc de blancs 100 % Chardonnay – Bronze 2026

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

DOMAINE MAZILLE

Au cœur de la Côte Chalonnaise, à Bissey-sous-Cruchaud, le Domaine Mazille est une **exploitation familiale où le respect de la vigne et du vivant guide chaque geste vigneron**. Passionné depuis l'enfance, Baptiste Mazille a repris le domaine familial avec l'ambition de produire des vins authentiques, fidèles à leur terroir. Formé aux meilleures écoles viticoles de Bourgogne, il associe rigueur technique et sensibilité artisanale pour révéler la richesse des appellations de Bourgogne du Sud : **Bouzeron, Montagny, Hautes-Côtes de Beaune et Santenay**. Une philosophie fondée sur l'écoute de la terre et le respect de la vigne, mais aussi sur une transmission familiale bien vivante : son fils Léon l'accompagne régulièrement en cave, perpétuant à son tour l'histoire et le savoir-faire du Domaine Mazille.

Bissey-sous-Cruchaud – Bourgogne-Franche-Comté
Médaille d'Or 2026 : Bouzeron 2024 – Blanc - Bourgogne

NORMANDIE

CALVADOS MORIN

Depuis 1889, la Maison Calvados Morin perpétue un **savoir-faire familial dédié à l'élaboration de calvados haut de gamme**. Née dans la vallée de la Risle, à La Haye-de-Calleville, la maison s'est ensuite installée à Brionne avant de rejoindre définitivement Ivry-la-Bataille, dans la vallée de l'Eure, en 1945. C'est dans les anciennes installations de la Distillerie de Thélème que Calvados Morin poursuit depuis son histoire. Spécialiste de l'assemblage, la maison sélectionne les meilleurs crus de Normandie et ne retient que les « **alcools de cœur** », choisis pour leur finesse et leur aptitude au vieillissement. Sous la conduite de son Maître de chai, chaque cuvée est élaborée avec patience, précision et exigence. Un savoir-faire qui s'illustre une nouvelle fois au **Concours Général Agricole 2026**, où la maison décroche **deux médailles d'or**, venant saluer l'excellence de ses Calvados hors d'âge.

Ivry la Bataille – Normandie
Médaille d'Or 2026 : Calvados AOC Pays d'Auge XO 20 ans

FROMAGERIE DE BEAUMONCEL

Installée depuis 2021 au cœur du village de Camembert, berceau historique du célèbre fromage, la Fromagerie de Beaumoncel est portée par Arthur Danière, jeune éleveur passionné. Son ambition : créer un élevage 100 % autonome, où les vaches sont nourries à l'herbe et où le lait produit sur place est directement transformé à la fromagerie. Aujourd'hui, les 150 vaches laitières de l'exploitation approvisionnent quotidiennement l'atelier, où les premiers camemberts ont été moulés le 18 août 2021. Un projet profondément ancré dans son terroir, qui s'est rapidement distingué par la qualité de ses fromages. Dès 2022, la Fromagerie de Beaumoncel obtient une médaille de bronze au Concours Général Agricole, une récompense historique puisqu'il s'agissait du premier Camembert de Normandie fermier distingué dans ce concours.

Camembert – Normandie
Médaille d'Or 2026 : Pont-l'Évêque AOP
Médaille d'Argent 2026 : Camembert de Normandie AOP
Médaille d'Argent 2026 : Crème crue de Normandie fermière

BRETAGNE

CHOUCHEN DU DRAGON ROUGE

À Dinard, Stéphane Mordeles redonne ses lettres de noblesse au chouchen, cette boisson bretonne ancestrale élaborée à partir d'eau et de miel. Son ambition ? Le travailler comme **« un vin, mais sans raisin »**. Repris en 2014, Chouchen du Dragon Rouge perpétue un savoir-faire. Aujourd'hui servi jusque sur les tables de Thierry Marx et d'Anne-Sophie Pic, son chouchen a été récompensé à plusieurs reprises par le Concours Général Agricole, de 2023 à 2026.

Dinard – Bretagne
Produit médaillé 2026 : Chouchen Origine – Hydromel

MIELLRIE DE HUELGOAT

Installée à Huelgoat, au cœur du Parc Naturel Régional d'Armorique, la Miellerie de Huelgoat est une maison familiale qui perpétue son savoir-faire apicole depuis près de quarante ans. Elle exploite deux mielleries et compte au total 800 ruches pour une production annuelle d'environ quinze tonnes de miel. Dans sa boutique, une quinzaine de miels différents côtoient de nombreuses gourmandises maison : pain d'épices, bonbons ou encore pâte à tartiner noisette-caramel-miel. Une ruche vitrée permet également aux visiteurs d'observer les abeilles et leur travail en direct. En 2026, le savoir-faire de la Miellerie de Huelgoat est doublement récompensé au Concours Général Agricole, avec une médaille d'or pour son miel de tilleul et une médaille de bronze pour son miel d'acacia.

Huelgoat – Bretagne
Médaille d'Or 2026 : Miel de tilleul
Médaille de Bronze 2026 : Miel d'acacia

ÎLE-DE-FRANCE

CITYBZZ – MIEL DE PARIS

Du miel récolté à Paris et travaillé entièrement à la main : chez CityBzz, Volkan Tanaci revendique une apiculture traditionnelle, sans machines ni produits chimiques. Le miel est notamment filtré trois fois manuellement afin d'en préserver toutes les qualités gustatives. Très attaché à la sensibilisation autour des abeilles et à la préservation de leur environnement, l'apiculteur voit son travail récompensé en 2026 : après cinq années de participation au Concours Général Agricole, CityBzz décroche **sa première médaille, et elle est en or**.

Paris 12e – Île-de-France
Médaille d'Or 2026 : Miel de Paris de CityBzz

ON TI DOUSÈ

À Versailles, Steeve Firmin élabore seul les créations d'On Ti Dousè. Son Punch Passion repose sur une technique de macération avec oxydation pensée pour développer les arômes sans les altérer et permettre au produit de se bonifier au fil des années. Une maîtrise régulièrement distinguée : depuis 2019, Steeve a obtenu au moins une médaille presque chaque année au Concours Général Agricole. En 2026, son **Punch Passion décroche la médaille d'argent**.

Versailles – Île-de-France
Médaille d'Argent 2026 : Punch Passion

DEMORY PANAME

Depuis sa renaissance en 2009, Demory Paris poursuit une ambition : rendre la bière de qualité accessible au plus grand nombre et lui redonner une place dans la culture parisienne. Héritière d'une histoire commencée rue Broca en 1827, la marque brasse aujourd'hui ses bières en Île-de-France, avec le label « Produit en Île-de-France ». Présente au Concours Général Agricole depuis 2024, elle décroche en 2026 deux médailles de bronze pour Paris Blanche et Audacieuse NEIPA.

Saint-Denis – Île-de-France
Médaille de Bronze 2026 : Paris Blanche
Médaille de Bronze 2026 : Audacieuse NEIPA

L'ATELIER DESILES

Faire rayonner le rhum arrangé artisanal haut de gamme au-delà de La Réunion : telle est l'ambition de L'Atelier Desiles. Héritière d'une recette familiale transmise et perfectionnée au fil des générations, la maison élabore ses créations entièrement à la main, à partir d'ingrédients naturels, rhum, sucre et fruits, sans additifs ni colorants. Une maison à taille humaine qui cultive l'authenticité et fait vivre un savoir-faire réunionnais singulier, de la sélection des ingrédients jusqu'à la dégustation. En 2026, cette exigence est récompensée au Concours Général Agricole avec une médaille d'argent pour son Punch dominance agrumes – Clémentine-Cannelle.

Moisenay – Île-de-France

Médaille d'Argent 2026 : Punch dominance agrumes ; Clémentine-Cannelle

AUVERGNE-RHONE-ALPES

HENRI RAFFIN

Depuis plusieurs générations, la Maison Henri Raffin défend une vision authentique de la charcuterie française, avec un attachement particulier au terroir savoyard. Ses recettes sont élaborées à partir de viandes et d'ingrédients naturels, dans le respect d'un savoir-faire familial transmis au fil des années. Une exigence de qualité qui guide chaque étape, de la sélection des matières premières à la fabrication, avec la volonté de faire vivre l'identité de la maison tout en la faisant évoluer. Cette expertise est reconnue en 2018 par l'obtention du label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Fidèle à cette démarche d'excellence, Henri Raffin présente chaque année ses produits au Concours Général Agricole.

La Rochette - Auvergne-Rhône-Alpes
Médaille d'Argent 2026 : Diots de Savoie nature
Médaille d'Argent 2026 : Diots de Savoie fumés

MAISON LABORIE

Depuis 1932, la Maison Laborie perpétue au cœur du Cantal un **savoir-faire artisanal dédié à la charcuterie d'exception.** En 2017, l'entreprise fait le choix de reprendre l'intégralité de sa filière afin de maîtriser chaque étape de la production, de l'élevage à la transformation. Ses porcs fermiers lourds sont élevés en plein air, dans les sous-bois de la châtaigneraie cantalienne, avant d'être transformés sur place pour répondre aux exigences des bouchers, charcutiers et restaurateurs. Une démarche profondément locale qui associe **respect du terroir, maîtrise des savoir-faire et exigence de qualité**, dans la continuité d'une maison familiale attachée à ses racines.

Parlan- Auvergne-Rhône-Alpes
Médaille d'Argent 2026 : Saucisson cuit fumé
Médaille de Bronze 2026 : Saucisson cuit à l'ail nature
Médaille de Bronze 2026 : Rillettes de porc fermier
Médaille de Bronze 2026 ; Pâté de tête persillé

OCCITANIE

DISTILLERIE D'OCCITANIE

Tout commence entre deux amis passionnés de football et par un voyage à Londres, berceau du gin. Une question s'impose alors : pourquoi ne pas créer un gin pyrénéen ? Après des mois de recherche, Paul Dixon et son associé imaginent des recettes inspirées des saveurs de la montagne. Leurs gins biologiques sont élaborés à partir d'une eau de haute montagne qui participe à leur identité. Présente au Concours Général Agricole depuis 2020, la Distillerie d'Occitanie y a déjà été récompensée à plusieurs reprises.

Sassis – Occitanie
Médaille d'Or 2026 : Lost Mountain – Gin
Médaille de Bronze 2026 : Bigorra Génépi – Liqueur

MAISON RASPIDE

À Verdun-sur-Garonne, la Maison Raspide raconte une histoire familiale qui se transmet depuis trois générations. Initiée dans les années 1980 par Georges et Michèle, l'aventure se poursuit aujourd'hui avec Laëtitia, Jean-Marc et Théo. De l'élevage à la transformation, la famille reste fidèle aux méthodes traditionnelles et à une fabrication artisanale attentive à chaque étape. En 2026, ce savoir-faire est récompensé au Concours Général Agricole avec **une médaille d'argent pour ses rillettes de canard à 20 % de foie gras**.

Verdun-sur-Garonne – Occitanie
Médaille d'Argent 2026 : Rillettes de canard 20 % foie gras

DOMAINE DE BILÉ

Au Domaine de Bilé, l'Armagnac et le Floc de Gascogne sont une affaire de famille. Fondée par ses grands-parents, l'exploitation est aujourd'hui reprise par Lisa Della-Vedove et ses frères, qui font vivre un savoir-faire transmis de génération en génération tout en le faisant évoluer. Fidèle du Concours Général Agricole depuis le début des années 2000, la famille y a remporté de nombreuses distinctions. En 2026, c'est son **Floc de Gascogne Rosé AOC qui décroche l'or**.

Bassoues – Occitanie
Médaille d'Or 2026 : Floc de Gascogne Rosé AOC

FOIE GRAS JACQUIN

À Payrac, dans le Lot, Mathieu Liebus élève ses oies et assure sur l'exploitation l'ensemble de la production et de la transformation. Parmi les spécialités de la maison : marbré et millefeuille de magret et foie gras, commercialisés directement à la ferme, dans sa boutique et au restaurant de l'exploitation. Fidèle du Concours Général Agricole depuis plus de vingt ans et récompensé presque chaque année, Mathieu a notamment reçu le Prix d'Excellence en 2024. En 2026, **son foie gras d'oie entier décroche l'or et ses rillettes pures d'oie le bronze**.

Payrac – Occitanie
Médaille d'Or 2026 : Foie gras d'oie entier
Médaille de Bronze 2026 : Rillettes pures d'oie

RIGUECOOP CANARD TRADITION

À Riguepeu, RIGUECOOP Canard Tradition rassemble éleveurs et salariés autour d'un même objectif : préserver et faire vivre le savoir-faire traditionnel de la filière canard. La coopérative associe directement les éleveurs et les salariés à son fonctionnement, contribuant ainsi au maintien des emplois et des compétences indispensables à la transformation. Présente au Concours Général Agricole depuis 2019, elle décroche en 2026 deux médailles d'or.

Riguepeu – Occitanie
Médaille d'Or 2026 : Foie gras de canard entier en conserve
Médaille d'Or 2026 : Magret de canard entier séché

CHÂTEAU FONSALADE

À Causses-et-Veyran, Château Fonsalade est avant tout une histoire de famille et de transmission. Le domaine, dont l'histoire remonte au XVe siècle, appartient aujourd'hui encore à la même famille, attachée à préserver ce lieu et sa tradition viticole. Son nom, qui signifie « fontaine salée » en occitan, fait référence à une source naturellement riche en bicarbonate de sodium présente sur la propriété. Fidèle du Concours Général Agricole presque depuis sa création, le domaine y décroche en 2026 une médaille d'argent.

Causses-et-Veyran – Occitanie
Médaille d'Argent 2026 : Vin de Saint-Chinian

L'OULIBO

Fondée en 1942, la coopérative oléicole L'Oulibo réunit aujourd'hui 655 producteurs dont les olives sont récoltées dans l'Aude, l'Hérault et les Pyrénées-Orientales. Spécialiste de la Lucques du Languedoc AOP, surnommée le « diamant vert de l'Occitanie », L'Oulibo en fait l'une de ses spécialités phares : une olive à la chair croquante et aux arômes délicats, parfois marqués par des notes d'avocat beurré ou de noisette fraîche. Dans son moulin, la coopérative élabore également une dizaine de cuvées d'huiles d'olive vierges extra d'origine France, sans conservateurs ni additifs, ainsi qu'une gamme de tapenades et de tartinables. Un savoir-faire transmis de génération en génération, reconnu depuis 2016 par le label d'État Entreprise du Patrimoine Vivant, et consacré par les appellations d'origine obtenues pour la Lucques du Languedoc en 2017 et pour l'huile d'olive du Languedoc en 2020. En 2026, L'Oulibo voit une nouvelle fois son excellence récompensée au Concours Général Agricole, avec deux médailles d'or pour la Lucques du Languedoc AOP et la Picholine.

Bize-Minervois – Occitanie
Médaille d'Or 2026 : Lucques du Languedoc AOP
Médaille d'Or 2026 : Picholine

PAYS DE LA LOIRE

BOUCHERIE DE L'ÉGLISE

Dans la Sarthe, Christophe Brière et son équipe cultivent l'art des choses simples et bien faites. Le meilleur exemple ? Leurs rillettes pur porc, préparées simplement avec **du sel et du poivre**. Une recette née de manière très instinctive, déjà sacrée « Champion des Champions » lors d'un concours à la Foire du Mans en 2022. Après plusieurs récompenses obtenues dans différents concours, les rillettes de la Boucherie de l'Église décrochent en 2026 **la médaille d'or du Concours Général Agricole**.

Sarthe – Pays de la Loire
Médaille d'Or 2026 : Rillettes pur porc

NOUVELLE-AQUITAINE

DISTILLERIE BELLET

Fondée à Brive-la-Gaillarde en 1922 par Henri Bellet, la Distillerie Bellet perpétue depuis plus d'un siècle un savoir-faire familial autour des spiritueux et des saveurs du territoire : gentiane, génépi, thé d'Aubrac ou encore Guignolet. Reprise il y a trois ans, la maison cherche également à faire découvrir cet héritage à de nouvelles générations, notamment à travers le cocktail. Son emblématique **Guignolet, liqueur apéritive à base de cerises élaborée depuis plus de cent ans, décroche l'or en 2026**.

Brive-la-Gaillarde – Nouvelle-Aquitaine
Médaille d'Or 2026 : Guignolet
Médaille d'Or 2025 : Verveine

HUÎTRES YVES PAPIN

À La Tremblade, la qualité se construit dès les premiers stades de développement de l'huître. Chez Yves Papin, les meilleurs lots sont sélectionnés avec une attention particulière, sans traitement de faveur pour le concours : **les huîtres présentées au Concours Général Agricole sont les mêmes que celles proposées aux clients**. Une exigence récompensée en 2026 par plusieurs médailles d'or et une médaille de bronze, notamment pour ses huîtres de Charente-Maritime et de Marennes-Oléron.

La Tremblade – Nouvelle-Aquitaine
Médailles d'Or 2026 : plusieurs références d'huîtres de Charente-Maritime et Marennes-Oléron
Médaille de Bronze 2026 : Huîtres Charente-Maritime fines de claires

BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT

À Sarlat-la-Canéda, Xavier Gombert poursuit l'aventure de la brasserie artisanale qu'il a fondée avec son ami et associé Jean-Yves. Après dix années passées à développer ensemble le projet, Xavier continue aujourd'hui avec son équipe de sept collaborateurs. La maison se distingue également par une particularité : elle est, selon les informations fournies, **la plus petite brasserie de France certifiée IFS**, reconnaissance de son exigence en matière de qualité et de sécurité alimentaire. En 2026, trois de ses bières sont récompensées au Concours Général Agricole.

Sarlat-la-Canéda – Nouvelle-Aquitaine
Médaille d'Or 2026 : Bière Stutz
Médaille d'Argent 2026 : Blonde Forte Dorée
Médaille de Bronze 2026 : Bière Moins

L'ATELIER DE LA CHÂTAIGNE

À Saint-Plagnac, L'Atelier de la Châtaigne travaille exclusivement des châtaignes de la région, de leur récolte jusqu'à leur transformation. Une petite équipe de deux personnes œuvre toute l'année, rejointe par des saisonniers au moment de la récolte, d'octobre à décembre. Présente au Concours Général Agricole depuis 2022, année où elle avait obtenu une première médaille d'argent, la maison est de nouveau distinguée en 2026 pour l'un de ses produits emblématiques : **sa crème de marrons**.

Saint-Plagnac – Nouvelle-Aquitaine
Médaille de Bronze 2026 : Crème de marrons

FROMAGERIE LE VILLAGEOIS

À Périgné, la Fromagerie Le Villageois place ses chèvres au cœur de son savoir-faire. Deux troupeaux d'environ 400 chèvres Alpine sont élevés avec une attention particulière portée à leur alimentation, à leur bien-être et au respect de leur rythme naturel, autant d'éléments qui contribuent à la qualité du lait. Pour préserver l'identité de chaque production et garantir une traçabilité complète, les différents laits sont transformés séparément. En 2026, son Chabia chou du Poitou AOP décroche l'or au Concours Général Agricole.

Périgné – Nouvelle-Aquitaine
Médaille d'Or 2026 : Chabichou du Poitou AOP

LAFITTE

Fondée en 1920 à Montaut, dans les Landes, Lafitte perpétue depuis quatre générations un savoir-faire familial autour du foie gras. La maison, qui participe au Concours Général Agricole depuis 2011, y a remporté 69 médailles. Elle a su faire évoluer ses méthodes tout en préservant les conditions nécessaires à la maturation et au développement des arômes. Fournisseur officiel du Club des Chefs des Chefs, Lafitte voit plusieurs de ses foies gras et magrets récompensés en 2026.

Montaut – Nouvelle-Aquitaine
Médaille d'Argent 2026 : Foie gras mi-cuit poivré
Médaille de Bronze 2026 : Foie gras entier des Landes
Médaille de Bronze 2026 : Foie gras poivré en conserve
Médaille de Bronze 2026 : Magret de canard séché et tranché
Produit médaillé 2026 : Magret cru Label Rouge

CHATEAU HAUT-BERGERON

Depuis 1820, **la famille Lamothe perpétue de génération en génération la passion du vin au Château Haut-Bergeron, au cœur de Sauternes**. Aujourd'hui porté par la 9e génération, le domaine familial élabore des vins qui reflètent toute la richesse de ce terroir emblématique de Bordeaux. **Une histoire et un savoir-faire récompensés au Concours Général Agricole 2026**, où le Château Haut-Bergeron se distingue une nouvelle fois. Une belle reconnaissance pour cette famille de vignerons, dont les vins sont aujourd'hui appréciés dans plus de 40 pays.

Preignac – Nouvelle-Aquitaine
Médaille de Bronze 2026 : Château Haut-Bergeron 2023 – Sauternes
Médaille de Bronze 2026 : Château Fontebride 2024 – Sauternes

BRASSERIE DU PAYS BASQUE

Depuis 1999, la Brasserie du Pays Basque poursuit une ambition : faire rayonner la bière artisanale basque, de l'eau des collines jusqu'au verre. Installée à Bardos, à 22 km de Bayonne, cinq artisans maîtres-brasseurs élaborent les bières Eguzki, Zazpi, Oldarki et Artz. Pionnière du recyclage de l'eau, elle a inauguré sa propre station d'épuration et revendique aujourd'hui être la brasserie qui consomme le moins d'eau en France. Elle a également fait l'acquisition de Topa Cidre, élargissant sa gamme au-delà de la bière.

Bardos – Nouvelle-Aquitaine
Médaille d'Or 2026 : Eguzki Blonde Premium

DOMAINE DE LA CROUZILLE

Depuis quatre générations, le Domaine de La Crouzille perpétue une histoire de famille, de transmission et de savoir-faire. Installée à Tourtoirac, en Dordogne, cette conserverie artisanale propose le meilleur de la gastronomie périgourdine : foie gras de canard IGP, confits et recettes élaborées sans conservateur, sans sel nitrité, sans additif chimique, sans colorant ni sucre ajouté. Reconnue comme l'une des conserveries artisanales les plus réputées du Périgord, la maison rayonne aujourd'hui à l'international, notamment en Belgique, en Italie et en Espagne. Une maison ancrée dans le terroir périgourdin, fidèle à son héritage culturel et gastronomique.

Tourtoirac – Nouvelle-Aquitaine
Médaille d'Or 2026 : Pâté à l'ail et au thym

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

CHÂTEAU CALISSANNE & DOMAINE CLEF DE SAINT THOMAS

Entre Aix-en-Provence et Marseille, Château Calissanne s'étend au cœur d'un territoire provençal de 1 200 hectares. Producteur de vins AOP Coteaux d'Aix-en-Provence et d'huiles d'olive AOP Provence, le domaine conjugue valorisation du terroir et préservation de la biodiversité. Sa collection « Hommage à la Bonne Mère », inspirée de Notre-Dame de la Garde, soutient également la restauration de la basilique. Avec sa propriété de Châteauneuf-du-Pape, La Clef de Saint Thomas, la maison célèbre un véritable art de vivre méditerranéen.

Provence-Alpes-Côte d'Azur
Médailles 2026 : 6 Or et 2 Argent pour ses vins, ainsi que 3 Or pour ses huiles d'olive

CORSE

SALAISONS REUNIES

Fondée par le maître charcutier Joseph Pantaloni, Salaisons Réunies façonne depuis plus de 30 ans une charcuterie artisanale profondément ancrée dans le terroir corse. Installée à Penta-di-Casinca, la maison propose une gamme inspirée des usages et des saveurs de l'Île de Beauté : pièces entières, charcuteries prétranchées, assiettes de dégustation et terrines. Chaque produit est élaboré dans le respect de gestes maîtrisés, avec une attention particulière portée à la qualité des matières premières, au séchage et au fumage traditionnel. Une charcuterie de caractère qui fait découvrir au plus grand nombre l'authenticité et la richesse des saveurs corses. Un savoir-faire également mis à l'honneur au Concours Général Agricole, où Salaisons Réunies vient défendre les couleurs de la Corse.

Penta-di-Casinca – Corse
Médaille d'Or 2026 : Saucisson sec de l'Île de Beauté fumé au feu de bois

LOXAM EVENT

LOXAM EVENT, filiale du Groupe Loxam spécialisée dans la logistique événementielle, est la référence mondiale pour l'organisation d'événements (sportifs, culturels, concerts, salons, tournages...). Elle propose une offre globale et sur mesure : conseil, étude, logistique, énergie temporaire, matériel d'élévation, constructions modulaires, sécurité, sanitaires, et solutions techniques, en France et à l'international.

Avec un accompagnement 24/7 et une coordination centralisée, LOXAM EVENT garantit le respect des coûts, délais et normes de sécurité. 7 fois élue « Service Client de l'année », l'entreprise est aussi engagée en RSE et signataire de la charte de la diversité.

Reconnue pour son expertise et sa fiabilité, LOXAM EVENT s'appuie sur le réseau du Groupe Loxam, leader RSE dans la location de matériel, pour des événements réussis et responsables.

www.loxam-event.com

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

GROUPE BENSIDOUN

Acteur incontournable du patrimoine français, le groupe Bensidoun fait vivre l'esprit des marchés de plein vent depuis quatre générations, et sur plus de 100 sites dans le monde.

Sous les emblématiques auvents Bensidoun, fruits, légumes, pains, fromages, viandes, poissons et produits artisanaux composent un véritable théâtre de la gastronomie, ouvert à tous.

Portée par Roland, Pascal et Sébastien Bensidoun, cette aventure familiale rayonne aussi à l'international : depuis 1996, leurs French Markets enchantent les États-Unis, de Chicago à New York, et s'exportent désormais sur de nouveaux continents. Une ode à la convivialité, au goût et aux savoir-faire des commerçants et producteurs locaux.

CHICAGO French Market
A BENSIDOUN MARKET
Since 2009
European-style Indoor Market
Fresh Food · Flowers · International Cuisine

Groupe BENSIDOUN
Concessionnaire de Droits Communaux
PARIS | CHICAGO | NEW-YORK

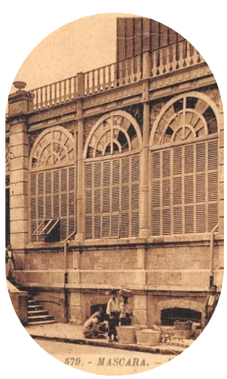
BENSIDOUN USA, inc.
The public market managers and developers

IN PARIS

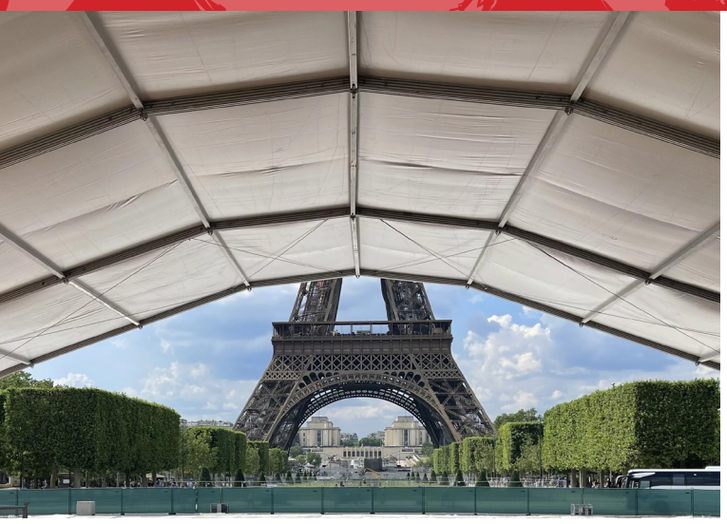
IN THE UNITED STATES

THE CHICAGO FRENCH MARKET

THE BENSIDOUN STORY



VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



LIBERTÉ EVENTS GROUP

LIBERTÉ EVENTS

Née d'une passion familiale pour les chevaux et d'une quête constante d'innovation, Liberté Events allie savoir-faire et créativité pour répondre aux défis les plus exigeants. Expert en conception et installation d'événements sur mesure, l'entreprise propose des solutions clés en main pour salons, foires et congrès, en intérieur comme en extérieur : cloisons, planchers, habillages, logistique et coordination des exposants.

Spécialiste historique des événements outdoor, Liberté Events se distingue par des structures élégantes, robustes et personnalisables, adaptées à tous les terrains. Grâce à une approche modulaire, un bureau d'études intégré et une logistique réactive, elle garantit une réalisation fluide, rapide et esthétique, de l'idée à la concrétisation.

www.liberte.group

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

MFPCA

La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) est à l'origine de l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO en 2010. Association reconnue, elle œuvre à la préservation et à la valorisation des cultures alimentaires. Elle pilote le Réseau des Cités de la Gastronomie, coordonne des actions culturelles, éducatives et scientifiques, et alerte l'État sur les dérives potentielles. Son objectif : faire reconnaître la gastronomie comme un patrimoine vivant, porteur de diversité et de créativité culturelle.

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE **TOURS**

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE & DU VIN DIJON

Cité internationale de la gastronomie de Lyon

PARIS RUNGIS Cité de la gastronomie

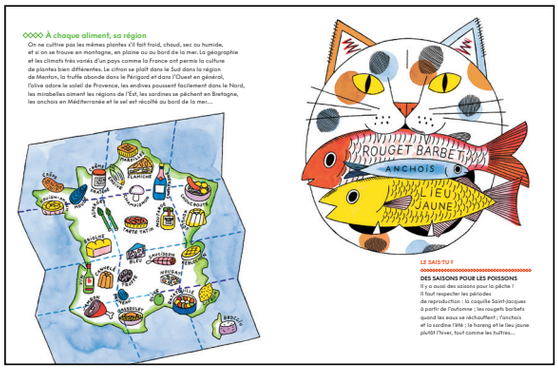
Le repas gastronomique des Français®

Patrimoine de l'humanité

15e ANNIVERSAIRE

LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

En 2025, le repas gastronomique des Français célèbre le 15e anniversaire de son inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Cette pratique sociale accompagne les moments marquants de la vie : naissances, mariages, retrouvailles. Elle repose sur l'art du bien manger, du bien boire et d'être ensemble. Le repas suit un déroulé codifié, valorise des produits de qualité, ancrés dans le terroir, et associe mets et vins avec soin. Il renforce les liens sociaux et transmet un savoir-vivre fondé sur le goût, la convivialité et le respect de la nature.



VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

ASSOCIATION ANTOINE ALLÉNO

MOBILISEZ-VOUS ET TENTEZ DE GAGNER UN VOYAGE A ROME !

Le Village International de la Gastronomie
soutient l'Association Antoine Alléno.
Faites un don pour aider les familles victimes de violence routière.

Tirage au sort dimanche

à 17 heures

Scan Me

JCDecaux

JCDecaux, partenaire des territoires, des mobilités, de la culture

Entreprise familiale française et numéro un mondial de la communication extérieure, présente dans plus de mille collectivités territoriales en France et dans près de quatre-vingt pays, JCDecaux agit depuis 1964 pour améliorer durablement la vie en ville en proposant des mobiliers urbains et des services innovants, utiles aux citoyens et financés par la communication des marques. Ce modèle original, qui associe industrie de services urbains et média de la proximité et des mobilités, fait de JCDecaux un partenaire des territoires, des compagnies de transport, des lieux commerce, ainsi que de la vie associative et culturelle.

Abribus®, mâts et drapeaux porte-affiches, colonnes Morris, kiosques de presse ou à autres usages, mobiliers pour l'information, sanitaires à entretien automatique, vélos en libre-service : les dispositifs de JCDecaux sont autant de scènes ouvertes pour la culture et le patrimoine dans leur diversité, tout en améliorant le confort et les mobilités du quotidien. Intégrés au paysage urbain, ils offrent aux événements, aux métiers de la création et de la production, aux institutions, des plateformes de visibilité au plus près des publics pour les informer sur leurs actualités, leurs réalisations, leurs projets.

Cette proximité s'inscrit ainsi dans une démarche de durabilité, fondée sur l'écoconception des mobiliers, leur sobriété énergétique et l'amélioration continue de leur performance environnementale. En 2025, JCDecaux a réduit de 24,9 % ses consommations énergétiques en France par rapport à 2019. Sur la même période, à l'échelle mondiale, l'entreprise a réduit de près de 40,9 % ses émissions de gaz à effet de serre.

Aux côtés des collectivités locales et des institutions, des sociétés de transports, des acteurs de la vie culturelle, des associations et des marques, JCDecaux fait de la communication extérieure un média responsable qui donne à voir et à comprendre, valorise les savoir-faire, où l'espace public devient le lieu des expériences, des rencontres, du partage.

PARIS, PIONNIÈRE
DES ÉVÉNEMENTS ÉCO-RESPONSABLES

Tout au long de l'année, Paris accueille près de 5 000 événements. Afin de limiter leur impact sur l'environnement, la Ville a mis en place une charte des événements éco-responsables, qui impose des engagements concrets. Dans la continuité des Jeux olympiques et paralympiques de Paris 2024 — exemplaires en matière de gestion de l'eau, de l'énergie, des déchets, de mobilité et de réduction du plastique — Paris poursuit son ambition : faire de chaque événement un modèle de durabilité.

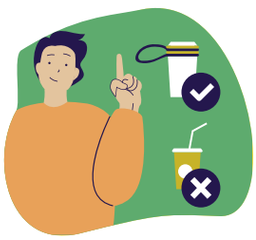
LE VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE S'ENGAGE !

MESURER POUR MIEUX AGIR

Cette année, le Village participe à une expérimentation de la **Ville de Paris avec Climeet** pour réaliser son bilan carbone.

Objectifs :

- Identifier les principales sources d'impact
- Produire des indicateurs fiables
- Mettre en place des actions de réduction
- Valoriser les efforts engagés



VERS LE 100 % RÉUTILISABLE

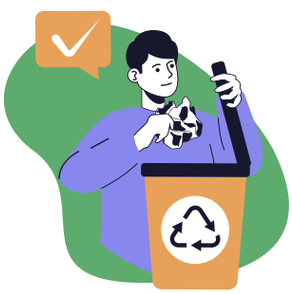
Avec Wobz, le Village adopte des solutions innovantes :

- Mise en place de MagicBin pour collecter et déconsigner automatiquement les contenants
- Tous les contenants sont lavés, réutilisés et remis en circulation
- Lavage avec produits écolabellisés et consommation d'eau maîtrisée

UNE ÉNERGIE PLUS PROPRE

Le Village est raccordé aux bornes électriques installées place de la Place de la Concorde réduisant l'empreinte carbone de l'évenement.

L'éclairage est assuré à 100 % par des LED basse consommation.



TRI ET PROPRETÉ

Un tri en 4 flux est mis en place :

- Ordures ménagères
- Multimatériaux
- Verre
- Biodéchets
- Des cendriers temporaires sont installés : objectif zéro mégot au sol.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

ANTI-GASPILLAGE ET SOLIDARITÉ

Le Village accueille pour la première fois **La Cuisine des Princes de la Rue.**

Objectif : aider les personnes sans-abri grâce à des maraudes et à la préparation de repas solidaires.

ZÉRO GOODIES, ZÉRO PAPIER

- Pas de distribution de gadgets, pas de confettis, pas de bracelets aux accueils
- Aucun marquage au sol
- Priorité aux supports numériques

DE L'EAU EN LIBRE-SERVICE

Un point d'eau potable est accessible gratuitement sur le Village.

Pensez à apporter votre gourde !

MOBILITÉS DOUCES

Accédez facilement au Village situé place de la Concorde :

Métro : Lignes 1, 8 et 12

Bus : Lignes 24, 42, 52, 72, 73, 84, 94

Vélib' : Plusieurs stations à proximité immédiate

Trois parkings à vélo sont disponibles sur la place.

Vous pouvez aussi venir à pied en traversant le Jardin des Tuileries ou les Champs-Élysées.

VERS UNE ALIMENTATION DURABLE

Avec le Groupe Bensidoun (marchés de plein vent), le Marché International de Rungis et le label Marché Durable (en partenariat avec AFNOR), le Village valorise :

- Les produits locaux (moins de 250 km autour de Paris)
- Les circuits courts
- Une alimentation plus responsable

Ensemble, faisons du Village
un événement festif, responsable et engagé !

Comité de Coordination, Région Île-de-France, des Confréries

Partenaire incontournable du Village International de la Gastronomie depuis de nombreuses années, le Comité de Coordination, Région Île-de-France, des Confréries — COCORICO fédère des confréries et associations engagées dans la préservation et la transmission des patrimoines gastronomiques, viticoles et culturels. Créée en 2000, l'association est née de la volonté de plusieurs confréries franciliennes de coordonner leurs actions, de développer l'entraide et de faire vivre les traditions liées aux terroirs. Elle rassemble aujourd'hui un réseau de confréries implantées dans les différents départements d'Île-de-France et entretient également des liens avec des organisations confrériques françaises et internationales.

Au Village, COCORICO donne à voir toute la diversité du patrimoine confrérique, en réunissant des confréries venues d'Île-de-France, d'autres régions françaises, et de l'étranger. Vins, produits du terroir, savoir-faire, cérémonies et traditions se retrouvent ainsi autour d'un même objectif : faire connaître et transmettre un patrimoine vivant, profondément ancré dans les territoires.

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

ØCONNECTION

WE CONNECT BRANDS & PEOPLE

Fondée en 2010, ØCONNECTION est une agence indépendante unique en France, alliant agilité, RSE et performance. Avec 150 talents, elle se classe parmi les 20 premières agences indépendantes, proposant une approche intégrée : Media, Relations Publiques, Événementiel, Culture et Marketing Sportif.

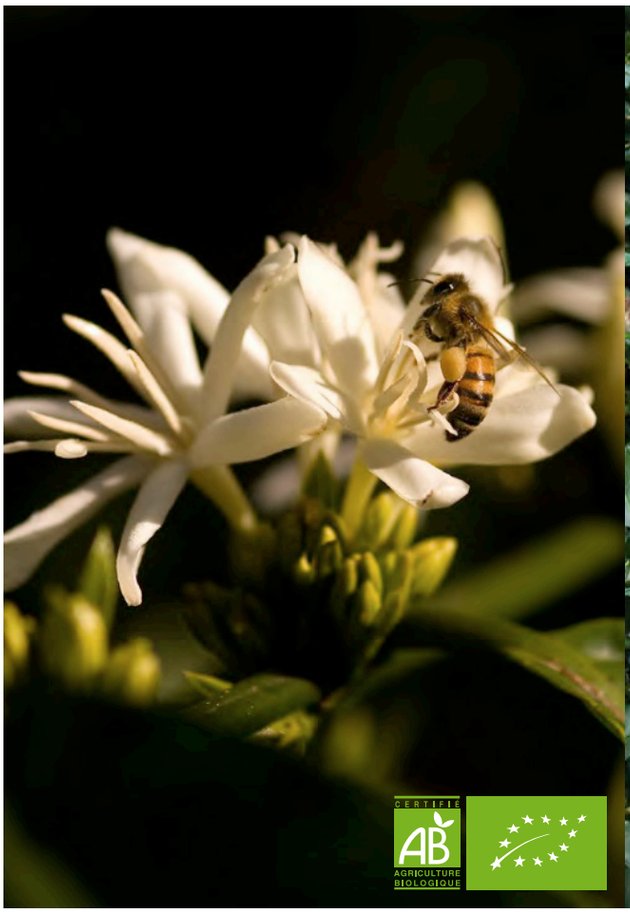
Sa singularité ? Hybrider talents et expertises pour des stratégies sur-mesure, créatives et impactantes. Engagée, elle intègre la RSE dans tous ses métiers et accompagne marques et institutions (gastronomie, sport, culture, associatif) avec rigueur et agilité.

Chez ØCONNECTION, on ne raconte pas des histoires, on les imagine, active et partage. Une agence qui connecte idées, talents et publics pour des communications utiles, visibles et performantes, fondée sur ouverture, responsabilité et excellence.

À la découverte
de Malongo
Malongo

AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET AGROFORESTERIE

Leader français des cafés BIO, Malongo poursuit ses efforts en faveur de l'agriculture biologique, à travers sa politique d'achat et son soutien au label et à son esprit, en France comme en pays producteurs.



Le café biologique est obligatoirement soumis à une norme et un strict cahier des charges. En garantissant une agriculture sans pesticides, engrais chimiques de synthèse ni OGM, le label BIO permet aux consommateurs de déguster des cafés et des thés sains, issus de l'agriculture la plus noble et traditionnelle qui soit : un gage de qualité !
Malongo s'engage pour soutenir l'agroforesterie, qui permet de cultiver le café au sein même du milieu naturel, et de protéger la biodiversité. Permettant d'obtenir des crus de meilleure qualité, ce mode de culture favorise également la production locale de fruits et légumes, source de revenus supplémentaires pour les populations rurales. Par ailleurs, le modèle agroforestier s'avère être une solution clé pour préserver la forêt tropicale et lutter contre le changement climatique.
Nous accompagnons des coopératives vers la certification BIO et nous conduisons également des projets de recherche agronomique afin d'augmenter la productivité en réduisant l'impact de l'agriculture sur l'environnement.

Malongo réaffirme au quotidien son engagement pour le respect de la terre.

food !mmo

FOOD + IMMO = FOODIMMO

CHASSEURS DE LIEUX UNIQUES

Créée en 2020, FOODIMMO est une agence immobilière parisienne spécialisée dans la cession de fonds de commerce et de baux commerciaux dans le secteur CHR (cafés, hôtels, restaurants).

En quelques années seulement, FOODIMMO s'est imposé comme une référence sur le marché parisien et accompagne aussi bien les professionnels aguerris que les primo-accédants, avec la même exigence : trouver le lieu juste, celui qui permettra à chaque projet de prendre vie.
Du coffee shop de quartier au restaurant étoilé, de la brasserie traditionnelle aux concepts de street-food, en passant par les bars à cocktails, les grandes enseignes, les hôtels ou encore les tabacs, l'équipe couvre l'ensemble du marché.

Depuis sa création, l'agence a réalisé plus de 200 transactions et compte aujourd'hui près de 1 500 affaires dans son portefeuille.

FOODIMMO se distingue une approche moderne et humaine du métier, portée par 4 fondateurs — Florian DI GIACOMO, Julien LECA, François MACHEFER et Ahmed SAADA — qui cumulent près de 50 années d'expérience dans le secteur.

Ils sont aujourd'hui accompagnés par une équipe de 10 collaborateurs, aux parcours variés, mais unis par une même passion : faire matcher les bons projets avec les bons lieux. L'agence s'appuie aussi sur un réseau solide de partenaires (avocats, courtiers, experts-comptables…) pour offrir à ses clients un accompagnement complet, fluide et personnalisé. Candidats de Top Chef, fondateurs de groupes de street-food, barmen, chefs étoilés, patrons de bar-tabac, franchisés d'enseignes nationales ou entrepreneurs autodidactes : FOODIMMO travaille chaque jour pour eux, avec eux et met à profit son expertise pour trouver à chaque client son lieu unique.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Mag du Samedi Voyages reconduit sur M6 : un rendez-vous incontournable qui poursuit son aventure aux côtés de Destination RTL.

Paris, le 1er juillet 2026 - Après une première saison couronnée de succès, Le Mag du Samedi Voyages, présenté par Bernard Sabbah, est reconduit par M6 pour une nouvelle saison. Le magazine s'impose comme un rendez-vous de référence consacré au voyage, aux destinations et aux acteurs du tourisme.
Cette reconduction s'inscrit dans la continuité de Destination RTL, qui célèbre cette année ses deux ans d'existence. Ensemble, ces deux rendez-vous offrent chaque semaine une visibilité unique aux destinations, aux professionnels du secteur et aux nouvelles tendances du voyage.

Le Mag du Samedi Voyages : un écrin éditorial au service des destinations

Chaque semaine, Le Mag du Samedi Voyages propose un format de 13 minutes d'immersion au cœur des destinations françaises et internationales. Grâce à ce format long qui laisse le temps au reportage, à la découverte et aux rencontres, l'émission constitue un véritable écrin éditorial pour les territoires, les marques et les professionnels du tourisme. Bernard Sabbah y partage son expertise en mettant en lumière les destinations, les nouvelles expériences de voyage, les savoir-faire et les femmes et les hommes qui font vivre le secteur. Chaque numéro rassemble en moyenne 400 000 téléspectateurs (hors replay), témoignant de l'intérêt du public pour un magazine qui privilégie l'inspiration, l'information et la découverte.

Destination RTL célèbre ses deux ans marqués par une progression de 119% de la case

Diffusée chaque samedi à 18h45 sur RTL, Destination RTL poursuit également son développement.
En deux saisons, l'émission enregistre une progression de 119 % de sa case, illustrant la fidélité croissante des auditeurs et l'intérêt porté à un programme qui associe expertise, conseils pratiques et découvertes. Complémentaire du magazine télévisé, Destination RTL permet chaque semaine de prolonger l'expérience du voyage en mettant à l'honneur les destinations, les professionnels et les grandes tendances du tourisme.

Une confiance renouvelée de RTL et de M6

Le renouvellement simultané de Destination RTL sur RTL et du Mag du Samedi Voyages sur M6 témoigne de la confiance accordée à Bernard Sabbah et à son équipe. En complément de sa reconduction pour la saison 2026-2027, M6 a choisi de maintenir la diffusion du magazine durant tout l'été, en juillet et en août, confirmant sa volonté d'installer durablement ce rendez-vous au sein de sa grille des programmes.

Un dispositif media unique au service du voyage

À travers Le Mag du Samedi Voyages, Destination RTL mais aussi No Risk Travel, Bernard Sabbah déploie un dispositif média multicanal unique qui associe radio, télévision, digital et réseaux sociaux. Un écosystème complet permettant aux destinations, aux marques et aux professionnels du tourisme de bénéficier d'une prise de parole qualitative, d'un storytelling immersif et d'une visibilité renforcée auprès d'un public ciblé.

Bernard SABBAH
bernardsabbah@norisktravel.com
Neil SABBAH +06 60 15 54 07 neilsabbah@norisktravel.com

Une saison rendue possible grâce à des partenaires engagés

Cette saison a été marquée par la confiance de nombreux partenaires qui ont choisi Le Mag du Samedi Voyages et Destination RTL pour valoriser leurs destinations, leurs offres et leur expertise.
Bernard Sabbah et toute son équipe remercient chaleureusement : Exotismes, MSC Croisières, Transavia, APST, Salaün Holidays, Cap St Georges Hotel & Resort (Chypre), Office National du Tourisme Tunisien, Destination Canada, Office National Marocain du Tourisme, Tourism Ireland... Leur confiance contribue à faire de ces rendez-vous des espaces privilégiés de valorisation des destinations et des acteurs qui façonnent le tourisme d'aujourd'hui.

« Depuis deux ans, notre ambition est de donner envie de découvrir le monde, de valoriser les territoires et ceux qui les font vivre. La confiance renouvelée de RTL et de M6 est une formidable reconnaissance du travail accompli par toute l'équipe. »

Bernard Sabbah

À propos de Bernard Sabbah

Figure emblématique du tourisme et des médias en France, Bernard Sabbah met depuis plus de 30 ans son expertise au service des professionnels du voyage et du grand public. Il est également fondateur et président de No Risk Travel et de CBS Partner, agences spécialisées en production audiovisuelle et en marketing pour les secteurs du tourisme et des médias. Il intervient régulièrement sur les principales antennes nationales, notamment RTL, M6, BFM TV, TF1, LCI..., pour décrypter l'actualité du tourisme et partager son expertise.

À propos de Destination RTL

Diffusée chaque samedi à 18h45 sur RTL, Destination RTL est l'émission hebdomadaire consacrée au voyage, présentée par Bernard Sabbah. Elle invite les auditeurs à découvrir des destinations de rêve, met en lumière les acteurs du tourisme et partage des conseils pratiques pour voyager en toute sérénité. À travers des informations utiles et enrichissantes, Bernard Sabbah transmet sa passion du voyage et accompagne chaque semaine les Français dans la préparation de leurs prochaines escapades.

À propos du Mag du Samedi Voyages – M6

Diffusé chaque samedi sur M6 et disponible en replay sur M6+, Le Mag du Samedi Voyages est un rendez-vous dédié à la découverte. Présentée par Bernard Sabbah, l'émission propose des reportages au cœur des destinations, des rencontres avec les acteurs du tourisme et des conseils pratiques pour préparer ses voyages. Chaque numéro réunit en moyenne 400 000 téléspectateurs (hors replay), confirmant l'intérêt du public pour un magazine qui met en lumière la richesse des territoires, les nouvelles expériences de voyage et les grandes tendances du secteur.

© No Risk Travel - Léa Heurtier

Bernard SABBAH
bernardsabbah@norisktravel.com

Neil SABBAH +06 60 15 54 07 neilsabbah@norisktravel.com

DJ BESITOS

DJ Besitos mêle élégance et énergie dans des sets aux registres variés : ambiance chill et raffinée dans les grands hôtels, ou vibes dansantes jusqu'au bout de la nuit. Son ADN est résolument latino, nourri de salsa, reggaetón, bossa ou cumbia, avec une touche de featurings jazz instrumentaux et de chant. À l'occasion du Village International de la Gastronomie, DJ Besitos reçoit sur scène Mr. Blanco et El Orígen, représentant le Chili et le Vénézuéla, au pied de la Tour Eiffel !

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

la MAISON de l'AFRIQUE
since 1974

LA MAISON DE L'AFRIQUE : 50 ANS D'ACTION AU SERVICE DE L'EXCELLENCE AFRICAINE

Créée en 1974 à l'initiative des présidents Léopold Sédar Senghor, Félix Houphouët-Boigny et Georges Pompidou, **La Maison de l'Afrique (LMDA)** est aujourd'hui une société anonyme pionnière dans le rayonnement stratégique des pays africains en France et en Europe. Figure emblématique du dialogue entre l'Afrique et la France, elle œuvre depuis cinquante ans à soutenir les initiatives qui célèbrent l'excellence africaine dans toutes ses dimensions : économique, culturelle, entrepreneuriale et créative.

Située au 4 rue Galilée, dans le prestigieux 16e arrondissement de Paris, LMDA est un lieu de référence pour les échanges économiques, politiques et institutionnels entre le continent africain et l'Europe.

Une plateforme au service de toute l'Afrique

La Maison de l'Afrique est une société anonyme qui regroupe 11 pays membres dans son conseil d'administration, via leurs Chambres de commerce : **Bénin, Burkina Faso, Centrafrique, Congo, Côte d'Ivoire, France, Gabon, Mali, Niger, Sénégal, Togo**. Son action s'étend à l'ensemble du continent. Elle collabore activement avec les diasporas africaines, les talents, les entreprises et les institutions de toutes les régions d'Afrique.

La Maison de l'Afrique est une **agence d'intelligence stratégique**, qui agit comme catalyseur de projets, partenaire d'événements, conseil en stratégie et opérateur d'influence. Son conseil d'administration est présidé par la CCI de Côte d'Ivoire.

En cinquante ans, LMDA a accueilli et organisé des milliers d'événements : conférences, séminaires, rencontres d'affaires, expositions, lancements de marques, remises de prix, sessions networking et soirées de gala. Elle se positionne comme un partenaire stratégique de toutes les initiatives qui mettent en valeur l'Afrique contemporaine et ses réussites.

Des espaces stratégiques au cœur de Paris

Les locaux de La Maison de l'Afrique, modulables et fonctionnels, accueillent réunions, conférences, formations, expositions ou afterworks. Les salles sont **disponibles en location pour les entreprises, entrepreneurs, institutions, acteurs de la diaspora et porteurs de projets** souhaitant valoriser leurs initiatives dans un cadre prestigieux.

Deux espaces équipés (vidéoprojecteur, wifi, sonorisation, lumière naturelle) sont proposés à partir de 400 euros :

- **Salle Tombouctou (55 m²)** : jusqu'à 50 personnes en configuration conférence.
- **Salle Lambaréné (31 m²)** : jusqu'à 20 personnes en format conférence ou réunion.

Un cadre d'exception, à deux pas de l'Arc de Triomphe, pensé pour accueillir les ambitions africaines au cœur de Paris.

Une agence d'intelligence stratégique tournée vers l'avenir

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

LMDA se définit avant tout comme une **agence d'intelligence stratégique** : une entreprise au service du développement du continent, qui anticipe, accompagne et valorise les dynamiques africaines contemporaines à travers des actions concrètes.

Des projets ambitieux et structurants

BRANDS AFRICA : programme dédié à l'identification, à l'accompagnement, à la protection et à la promotion des marques africaines

Brands Licensing Africa : premier salon dédié aux licences de marque africaines (2024). Ce projet accompagne et propulse les marques africaines porteuses de valeur, d'innovation et de rayonnement international

Le Cercle LMDA 1974 : réseau d'entreprises conçu pour accélérer les opportunités d'affaires entre l'Europe et l'Afrique

Culture Pagne : initiative consacrée à la valorisation du textile africain, avec une série documentaire retraçant mille ans d'histoire de l'Afrique à travers le pagne

Le Prix du Beau Livre Africain : organisé avec le Salon du Livre Africain de Paris, il récompense les ouvrages de grande qualité éditoriale mettant en valeur le patrimoine africain

Des temps forts qui rythment l'année

Chaque année, LMDA organise plusieurs rendez-vous phares qui incarnent sa mission et son rôle de catalyseur d'opportunités :

- **Les Rencontres Networking LMDA**, pour connecter décideurs, investisseurs, entrepreneurs et créateurs
- **Les Expo-ventes d'artisanat**, qui mettent en lumière la richesse et la diversité des savoir-faire africains
- **La Soirée de Gala Annuelle**, événement de prestige qui rassemble partenaires, diplomates, entrepreneurs et artistes autour de l'excellence africaine. L'édition 2025 aura lieu le vendredi 5 décembre 2025 à Paris

Une vision : valoriser l'Afrique contemporaine

C'est **toute l'Afrique** qui est concernée par l'action de LMDA, qui entend soutenir toutes les initiatives qui mettent en valeur **l'excellence africain**e. Sa mission est claire : **transformer la perception du continent, créer des ponts économiques durables et révéler les talents qui font l'Afrique d'aujourd'hui et de demain.**

hotel resto & VISIO | HRV PROD

AGENCE CRÉATIVE DE PRODUCTION

HRVProd est une société de production qui sélectionne les meilleurs talents partout en France pour concrétiser vos projets.

Nous gérons l'organisation de votre projet, du brief jusqu'à la validation finale, tout en vous proposant une qualité professionnelle à un tarif attractif.

HRV PROD

Pour le Village International de la Gastronomie et Agora Expo, HRV Prod est la garantie d'une couverture et d'un bilan impeccables, quel que soit le format de l'événement, en France ou à l'étranger. Leur capacité d'adaptation à toute contrainte, aux intervenants du monde entier et aux imprévus complète l'excellente préparation des équipes en amont (trombinoscopes, connaissance des programmes, déroulés minute par minute, repérages pour anticiper des travellings aux moments-clefs, pré-rédaction des interviews en plusieurs langues, etc). C'est l'assurance-vie de tout contenu pendant et après l'événement.

www.hrvprod.com

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

Créativ' Events

Créativ' Events France est une entreprise spécialisée depuis plus de 10 ans dans l'événementiel culinaire avec un large portefeuille de Chef(fe)s.

Qu'est ce que l'événementiel culinaire ?

Notre métier est de mettre en place les équipements nécessaires pour une animation autour de la cuisine et plus largement de la Gastronomie de nos régions par le biais de :

- Cours de cuisine entre amis ou collègues (team building, cohésion...)
- Concours de cuisine (différentes catégories) pour la valorisation de produits locaux
- Démonstration culinaire pour suivre le déroulé d'une recette jusqu'à la dégustation
- Expertise et accompagnement dans vos événements (repas caritatifs, gala...)

Ces différentes animations ludiques et gourmandes conviennent à tous les publics et son contenu est universel.

L'objectif de nos chef(fe)s et des différents intervenants (producteurs, revendeurs locaux...) est de vous permettre de mieux comprendre les enjeux d'aujourd'hui comme le manger sain, local, de saison ; l'antigaspillage... et de se régaler bien sure !!

Les bonnes notions acquises lors de nos interventions vous permettront d'assimiler, dans la bonne humeur l'expression : « de la fourche à la fourchette ».

RL Events

Spécialiste de la direction technique et de la régie événementielle, RL Events garantit une feuille de route minutée, ajustée au fil d'un rétroplanning rigoureux, pour une exécution parfaite le jour J. Chaque détail est anticipé, avec des solutions prêtes à être activées face aux imprévus, grâce à des années d'expérience. RL Events intervient en France et à l'international sur des tournages, congrès professionnels, événements d'entreprise, festivals grand public, concerts, ainsi qu'en gestion de salles de séminaires, conventions et conférences.

“J’ai visité le Village International de la Gastronomie dès sa première édition,
et j’ai tout de suite eu envie d’y tourner des vidéos, tant il était incroyable
de trouver toutes ces richesses culinaires en un seul lieu .
Depuis, j’ai suivi toutes les évolutions de l’évènement, son agrandissement, etc ...
Et je serai très heureux d’être présent une fois de plus pour cette nouvelle édition . ”

Missions sur
le Village International de la Gastronomie

Gestion des réseaux

Animation et gestion des live en direct sur différents réseaux

Création et gestion du site du Village

Production de contenus spécifiques.

Site : www.fraktal.fr

NOTRE ARTISTE FRAKTAL

L'agence de communication digitale est créée dès 1995. Réactive et présente en permanence sur le terrain, Fraktal anticipe les nouveaux comportements pour une action à long terme. Grâce à ses acquis pluridisciplinaires et à une coordination transversale, l'agence optimise la combinaison de moyens et de canaux de diffusion. Ils visent LE même message identitaire, clair et visible pour un positionnement cohérent de votre société, et/ou de l'action menée. Dotée de ses propres moyens internes, l'agence maîtrise les process de fabrication/édition (print), de conception (sites, tournage et montage vidéos, animation 2D et 3D, AR/Réalité Augmentée, VR Réalité Virtuelle, Intégration 360°/évènements virtuels) et de diffusion (référencement, réseaux sociaux). Industries, sociétés de services, collectivités et artisans sollicitent ses services.

DEC

Christophe Julien, connu sous le nom d'artiste DEC. Né le 16 octobre 1968 à Annecy-le-Vieux (Haute-Savoie). Artiste peintre et designer plasticien français. Vit à la Frette-sur-Seine, dans le Val-d'Oise. Ses œuvres sont visibles lors de ses expositions personnelles, résidences d'artistes et appels à projets en France et à l'international.

CURSUS ET CARRIÈRE ARTISTIQUE

Admissible aux Arts décoratifs. Entre à l'ESDI (École Supérieure du Design Industriel créée par Jan-Lin Viaud). Crée sa propre agence de graphisme et de design. Affilié à la Maison des Artistes dès 1995. Atelier en 2005 pour travailler grands formats et volumes. Monte ses propres expositions individuelles. Expose à Paris, en Île-de-France et à l'étranger. Est représenté par des galeries en ligne. Combine sans cesse formations artistiques et techniques. Intervient auprès d'entreprises en direct, dans le cadre de résidences, ainsi qu'en cycles supérieurs (écoles préparatoires aux arts appliqués).

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

MATHIEU PERSAN

Il est reconnu dans le monde entier pour ses illustrations, ses couvertures de livres et de magazines, ainsi que ses affiches, qui s'inscrivent dans la grande tradition des maîtres de l'affiche française. Au-delà de son immense talent d'artiste, il est aussi un auteur d'une grande finesse : son ouvrage Il ne doit plus jamais rien m'arriver demeure l'un des plus beaux hommages à une mère jamais écrits.

Depuis 2022, Mathieu Persan a signé les affiches des trois dernières éditions du Village International de la Gastronomie, ainsi que celles du Marché des Cuisines du Monde. Une chance qui est devenue un marqueur d'identité pour chacun de ces événements, immédiatement reconnaissables grâce à l'esthétique inimitable de Persan. ***www.barbudesign.com***

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

INFORMATIONS PRATIQUES

Place de La Concorde - 75008 - Paris
du 10 au 13 septembre 2026
10h - 23h

ACCÈS

1 - BILLETTERIE
Accès Rivoli

2 - VISITEURS MUNIS DE BILLETS
Accès Obélisque

3 - VIP / PRESSE
Statue de Marseille

TRANSPORTS

MÉTRO Concorde

Ligne 1 La Défense ↔ Château de Vincennes
Ligne 8 Balard ↔ Pointe du Lac
Ligne 12 Mairie d'Aubervilliers ↔ Mairie d'Issy

BUS
Ligne 42
Ligne 45
Ligne 72
Ligne 7
Ligne 84
Ligne 94

Escale Batobus
Place de la Concorde

TARIFS

Entrée 7€ Etudiant : 5€
Entrée gratuite pour les - 12 ans
https://village-international-de-la-gastronomie.com