



Se régaler en Île-de-France

À TABLE!

www.visitparisregion.com
FOURNISSEUR OFFICIEL DE BONNS PLANS
VOS RENDEZ-VOUS TERROIRS

**PARIS
REGION**
COMITÉ RÉGIONAL
DU TOURISME





DESTINATION DE SAVEURS

Goûtez l'Île-de-France !

© CRT IDF/HELSIV



François Navarro,
Directeur Général du Comité Régional
du Tourisme Paris Île-de-France

Première destination touristique mondiale avec 47 millions de visiteurs français et internationaux, Paris Île-de-France n'en finit pas d'attirer des visiteurs du monde entier. Cet engouement repose notamment sur l'appétit que suscite notre gastronomie. Et pour cause, la région capitale regorge de multiples plaisirs de la table et offre des expériences culinaires variées. Avec 49 % de terres agricoles, l'Île-de-France est également un territoire riche de produits du terroir et de savoir-faire. Des Yvelines à la Seine-et-Marne, en passant par l'Essonne et le Val-de-Marne, on peut trouver partout une bonne table, déguster et savourer des produits de qualité souvent locaux. Parce que la gastronomie est un élément incontournable de l'art de vivre à la francilienne, le Comité Régional du Tourisme Paris Île-de-France, en partenariat avec le CERVIA (Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire), s'est donné pour mission, en tant que « Fournisseur officiel de bons plans », de vous permettre de découvrir comment « Manger local », et de vous régaler selon vos envies.

« TOUS AU RESTAURANT » : VOTRE INVITÉ EST NOTRE INVITÉ



Deux repas pour le prix d'un dans des restaurants étoilés, des brasseries citadines ou des bistrotis tenus par des jeunes chefs de la cuisine. Un rêve ? Une réalité du 21 septembre au 4 octobre grâce à l'opération « Tous au restaurant ». Lancé en 2010 à l'initiative d'Alain Ducasse, l'événement a pour but de rendre la gastronomie plus accessible, de « partager, d'accueillir les clients au meilleur prix pour qu'ils passent un bon moment et qu'ils aient l'envie de revenir chez

nous ». Un état d'esprit partagé par « La Fête de la Gastronomie » qui se déroulera du 25 au 27 septembre. Cette opération nationale réunit professionnels des métiers de bouche et grand public dans une célébration collective de notre patrimoine culinaire. Créativité et audace seront les maîtres mots de l'édition 2015 placée sous l'égide de la chef Anne-Sophie Pic qui proposera ses recettes de tartines.

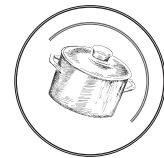
L'an dernier, « Tous au restaurant » a attiré près de 500 000 convives pour un ticket moyen (hors boissons) de 50 €. Passionnée de voyages et de la cuisine de nos

régions, la journaliste Julie Andrieu sera cette année la marraine de l'événement. 1500 chefs vont jouer le jeu et vous mitteront un menu savoureux qui ravira vos papilles. Le plus : quelques chefs sillonneront la France et concocteront des plats signature pour les passagers des trains IDTGV.

Inscrivez-vous vite pour en profiter !

Retrouvez les restaurants participants sur : www.tousaurestaurant.com

Attention : réservations obligatoires sur ce même site dès le 14 septembre 10h.



Adoptons la « LOCAL' ATTITUDE » !

SAVIEZ-VOUS QUE, CONTRAIREMENT AUX IDÉES REÇUES, LES TERRES AGRICOLES D'ÎLE-DE-FRANCE COUVRENT LA MOITIÉ DU TERRITOIRE ? CULTIVÉES PAR 5 000 EXPLOITANTS, ELLES OFFRENT UN LARGE ÉVENTAIL DE PRODUITS : SALADES, OIGNONS, COURGES, POIRES, ORGE... À VOUS DE CHOISIR !

Porté par plus de 500 PME qui produisent miels, fromages, bières, moutarde... et 12 500 spécialistes de métiers de bouche, le patrimoine agricole et culinaire francilien est d'une grande richesse. Un terroir que le Cervia, (Centre

Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire), s'attache à promouvoir. Comment ? Notamment grâce à la démarche « Mangeons local en Île-de-France », lancée en 2011, qui rassemble un réseau d'acteurs régionaux « du champ à l'assiette » unis autour des mêmes valeurs : la qualité de leurs productions et le respect des bonnes pratiques.

Le Cervia est aussi à l'origine de la création du label « Des produits d'ici cuisinés ici ». Le principe ? Des chefs franciliens s'engagent à utiliser un maximum de matières premières issues de l'agriculture d'Île-de-France et/ou des produits estampillés « Saveurs Paris Île-de-France »,



© Cedric Daya / HTR-France / Cervia

marque alimentaire régionale composée de près de 600 produits. Pourquoi manger local ? C'est un acte qui permet de soutenir des circuits courts, gage de produits plus frais, plus sains, respectueux du rythme des saisons et de l'environnement. Alors, prêts à devenir locavores ?

www.saveursparisidf.com



© Romain Durand / HTR-France / Cervia



« LES SEMAINES DU MANGEONS LOCAL » :
UN RENDEZ-VOUS
100 % TERROIR

Rien de tel qu'un événement gourmand pour bien démarrer la rentrée. Dans le cadre de la 3^e édition des « Semaines du Mangeons Local », vous pourrez, du 12 au 27 septembre, prendre le temps de goûter les saveurs d'Île-de-France dans pas moins de 235 points de vente et 50 restaurants, du plus modeste à la grande table étoilée. Des centaines de boutiques, boulangeries, crémeries et épiceries, mettront à l'honneur produits et spécialités locales, dont la célèbre baguette de Paris, fabriquée avec du blé francilien moulu dans l'un des cinq moulins de la région. Des moments conviviaux vous attendent aussi chez les producteurs qui vous ouvrent leurs portes, pour des cueillettes à la ferme et en famille... Une occasion unique de joindre l'utile à l'agréable en découvrant leurs métiers et savoir-faire, tout en remplissant votre panier de fruits et légumes à juste maturité et de savoureuses spécialités, préparées avec amour, de façon 100 % artisanale.

www.mangeonslocal-en-idf.com





Des POTAGERS où l'on se cultive



LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE ABONDE EN JARDINS POTAGERS OUVERTS À LA VISITE, QUI VOUS PERMETTRONT DE DÉCOUVRIR DE SOMPTUEUX SITES HISTORIQUES TOUT EN FAISANT DES EMPLÉTTES GOURMANDES. SUIVEZ LE GUIDE !



© HTR-France / Cevia

Dans l'Essonne, le Potager du château de Courances (91), proche de Milly-la-Forêt, produit des fruits et légumes bio prisés par les restaurateurs parisiens et vendus tout frais cueillis les samedis matins. À Yerres, le Potager Caillebotte, ouvert au public les week-ends d'avril à octobre, vous invite à découvrir 40 espèces régionales dont le potiron rouge-vif, la mâche verte d'Etampes ou le flageolet chevrier d'Arpajon. À Savigny-le-Temple (77), le Potager du Domaine de la Grange-la-Prévoté, dédié à la mise en valeur de la biodiversité cultivée d'Île-de-France, redonne vie aux légumes oubliés. Il organisera également des visites guidées avec dégustation le 20 septembre, dans le cadre de l'événement « Goûtons notre Patrimoine ». Construit à la demande de Louis XIV, le Potager du Roi à

Versailles (78) comprend environ 450 variétés fruitières et 400 légumières. L'essentiel de sa production est vendu en frais, notamment à la boutique située à l'entrée du jardin. Rendez-vous les 3 et 4 octobre pour « Les Saveurs du Potager du Roi », un week-end automnal gourmand et festif. Envie d'insolite ? Direction Montreuil (93) pour y admirer les « Murs à pêches », un verger historique palissé selon les techniques anciennes.

www.potager-du-roi.fr

www.courances.net

www.potagercaillebotte.fr

Les jardins de Courances



© Mia Katva



© Veni Verdi

VENI VERDI VICI

2 questions à... Nadine Lahoude, fondatrice de l'association « Veni Verdi » qui favorise la création de jardins en milieu urbain.

Quelle est votre mission ?

Inciter les citoyens à cultiver et agir pour notre biodiversité. Les jardins partagés et scolaires que nous mettons en place, comme sur le toit du Collège Matisse à Paris (20^e arr.), relèvent d'une agriculture participative, à la dimension environnementale et sociétale en favorisant les rencontres entre personnes de tous milieux. Tout volontaire souhaitant venir jardiner avec nous est le bienvenu !

Que peut-on cultiver en ville ?

Nous faisons pousser toutes sortes de légumes : salades, courgettes, tomates, artichauts, asperges... et nous récoltons aussi du miel en installant des ruches. Notre production est ensuite directement distribuée au consommateur, par le biais d'épicerie solidaire ou d'associations partenaires, dans le cadre d'un circuit ultra-court. Ce qui est cueilli le matin est vendu dans la journée.

www.veniverdi.fr





© Olivier Roux

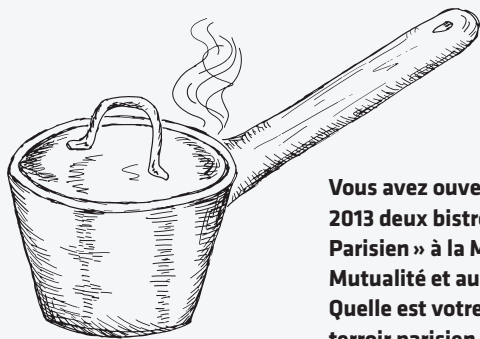
“Les gens ignorent qu’il existe un vrai terroir parisien.”

d’Île-de-France en navarin, les pêches de Montreuil, les asperges d’Argenteuil, l’artichaut de Paris. Et bien évidemment, le jambon de Paris !

Yannick Alléno

Toqué de terroir

CHEF CONNU DANS LE MONDE ENTIER, ÉLU CUISINIER DE L’ANNÉE 2015 PAR L’EMBLÉMATIQUE GUIDE GAULT & MILLAU, YANNICK ALLÉNO EST AUSSI UN AMOUREUX DES PRODUITS DU TERROIR FRANCILIEN, QU’IL AIME À FAIRE DÉCOUVRIR ET À RÉINVENTER. CONFIDENCES.



Vous avez ouvert en 2012 et 2013 deux bistrots « Le Terroir Parisien » à la Maison de la Mutualité et au Palais Brongniart. Quelle est votre définition du terroir parisien ?

Le concept du Terroir Parisien incarne le bistrot moderne par la concrétisation d’un long travail de référencement des producteurs, des produits et des recettes d’Île-de-France.

Vous êtes présent partout dans le monde. Pourquoi avoir décidé de célébrer les produits du terroir parisien ?

Les gens ignorent qu’il existe un vrai terroir parisien. Il fallait revisiter l’histoire culinaire de cette région et redécouvrir ses produits qui étaient pour la plupart en train de disparaître.

Quels produits de la région aimez-vous le plus travailler ?

Difficile de choisir, cependant, j’aurais un penchant pour l’agneau

Est-ce important pour vous de cuisiner des produits frais franciliens ?

Bien sûr, car la sauvegarde de ce patrimoine devient une véritable mission pour redonner vie, à travers la cuisine, à des produits d’exception.

Vous avez installé un potager sur le toit de la maison de la mutualité. Qu’y faites-vous pousser ?

Au fil des saisons, je peux y faire pousser aussi bien des tomates, carottes, fenouil, courgettes, betteraves, persil, thym, sauge ou fraises... Ce potager est un terrain à la fois d’expérimentation et d’inspiration visant à offrir aux clients des légumes fraîchement cueillis.

Comment qualifieriez-vous la cuisine que vous réalisez dans vos bistrots ?

C’est une interprétation moderniste du terroir. Une gastronomie accessible et canaille, à l’image des bistrots d’antan.

Au confluent des SAVEURS

AVEC PLUS DE LA MOITIÉ DE SON TERRITOIRE DÉDIÉ À L'AGRICULTURE, LA SEINE-ET-MARNE SE DISTINGUE PAR LA QUALITÉ DE SES PRODUITS DE BOUCHE. BAPTISÉ « LE POU MON VERT AUX PORTES DE PARIS », LE DÉPARTEMENT ABONDE EN SPÉCIALITÉS QUI RAVIRONT GOURMETS ET GOURMANDS.

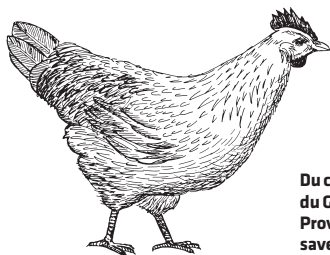


© Domaine des Macarons de Réau

Qui dit Seine-et-Marne dit, bien sûr, ses emblématiques fromages d'Appellation d'Origine Protégée, le Brie de Meaux et de Melun. Mais ce n'est pas tout ! Vous y trouverez aussi de délicieuses volailles (poulets, chapons, canards...) nourries

au grain ainsi que des lapins fermiers à la chair fondante. Consommés rôtis ou transformés en magrets fumés, terrines et pâtés « maison », ces mets d'exception se marient à merveille avec la célèbre moutarde à l'ancienne de Meaux Pommery. Cette dernière s'invita même jadis à la table des rois de France. Pas étonnant que les fabricants gardèrent jalousement le secret de fabrication au fil des siècles. Si vous êtes plutôt « bec sucré », vos papilles apprécieront les délicats miels du Gâtinais, les Macarons de Réau, le raisin chasselas doré de Thomery, les cidres briards issus des pommes « Mauperthuis » ou la Rose de Provins qui se décline en confitures, bonbons ou liqueurs. Côté confiserie, laissez-vous tenter par les sucres d'orge de Moret-sur-Loing ou le Coquelicot de Nemours, spécialité du XIX^e siècle réalisée à

partir de coquelicots sauvages. Sans oublier le « Fontainebleau », exquis fromage frais au lait de vache additionné de crème battue. Pour maintenir cette tradition d'excellence, une centaine de producteurs, regroupés autour du label « Produits et Terroir de Seine-et-Marne », sont aujourd'hui présents sur les marchés de cette terre nourricière de toute la région Île-de-France. N'hésitez pas non plus à savourer les créations des chefs étoilés ou à vous arrêter dans un des « Bistrots Nature » du département pour une expérience 100 % terroir.



© Paul-N. Dubuisson



© DR

Du coquelicot de Nemours au miel du Gâtinais en passant par la rose de Provins, la Seine-et-Marne regorge de saveurs raffinées.



© Jean-Charles Karmann

« J'AIME LES FROMAGES DE BRIE », ET VOUS ?

Du 25 septembre au 30 novembre 2015, à l'occasion de la Fête nationale de la gastronomie, se tiendra la troisième édition de « J'aime les fromages de Brie ! ».

Sous le parrainage de Xavier Thuret, natif de Meaux et Meilleur Ouvrier de France Classe Fromagerie (2007), l'événement invite amateurs de produits du terroir et « fromagovores » à se retrouver aux tables de dizaines de restaurateurs seine-et-marnais chargés de mettre à l'honneur ce fromage au lait cru dans leurs plats. Qu'ils soient plutôt Brie de Meaux, de Melun, de Provins ou de Nangis, tous rivaliseront d'audace et de créativité pour une balade gustative de caractère.



Terre de traditions

GOURMANDES

SAVIEZ-VOUS QUE LE FAMEUX GÂTEAU « PARIS-BREST » A ÉTÉ CRÉÉ À MAISONS-LAFFITTE, LES POMMES SOUFFLÉES ET LA SAUCE BÉARNAISE DANS LA CUISINE DU « PAVILLON HENRI IV » À SAINT-GERMAIN-EN-LAYE OU LE GRAND MARNIER À NEAUPHLE-LE-CHÂTEAU ? LES YVELINES ONT UNE LONGUE ET RICHE TRADITION CULINAIRE QUE DES PASSIONNÉS PERPÉTUEMENT AVEC TALENT SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE.



© Les Fermes de Gally



Cueillette à la ferme de Gally

O n y élève toujours la poule de Mantes et « la volaille de Houdan » labellisée « IGP » (Indication géographique protégée), anciennes races à la chair fondante remises au goût du jour sur les tables des plus grands chefs français. Des brasseries artisanales, « Distrikt » à Thiverval-Grignon ou « Saint-Q » à Guyancourt, y produisent de savoureuses bières ambrées, blondes, blanches et brunes. Sans oublier la délicate « Volcelest » aux arômes citronnés de la Brasserie de la vallée de Chevreuse, où l'on vous fera découvrir les secrets de sa fabrication 100 % bio. Les amateurs de promenades en famille visiteront la Champignonnière de Montesson, l'une des dernières d'Île-de-France en activité ou le célèbre « Potager du Roi » du château de Versailles. Vous pourrez aussi rem-

plir votre panier de bons fruits et légumes frais dans l'une des nombreuses fermes pédagogiques du département, dont celle de la « Serre des Princesses » à Saint-Germain-en-Laye, du Clos d'Ancoigny à Saint-Nom-la-Bretèche ou encore la ferme de Gally de Saint-Cyr-l'École où il fait bon s'aventurer dans ses étonnantes labyrinthes aménagés.

www.tourisme.yvelines.fr



© S. Tondut - Yvelines Tourisme



GOÛTS D'YVELINES « C'EST BON POUR LA CUISINE »

Du 14 au 22 novembre, les Yvelines vous donnent rendez-vous pour la 3^e édition de cet événement 100 % culinaire et gastronome ! À Versailles, sur la Place de la Cathédrale Saint-Louis, se tiendra un « village des ateliers » en présence de 5 chefs de renom, dont Simone Zanoni du Trianon Palace. Ils vous apprendront comment sublimer un produit dit « pauvre » dans l'assiette. Pendant deux semaines, les artisans, artistes de bouche et producteurs locaux vous proposeront des ateliers et des dégustations. Des débats, cours de cuisine, joutes culinaires et dîners d'exception seront organisés à travers tout le département.

www.goutsdyvelines.fr



Laissez-vous séduire par les trésors du GÂTINAIS

RÉPUTÉE POUR SES GRANDES CULTURES CÉRÉALIÈRES, L'ESSONNE EST L'UN DES PRINCIPAUX TERRITOIRES AGRICOLES D'ÎLE-DE-FRANCE. LE CRESSON, LE MIEL ET LA MENTHE POIVRÉE EN SONT LES FLEURONS GOURMANDS. TOUS FONT PARTIE DE LA MARQUE COLLECTIVE « PRODUITS DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU GÂTINAIS FRANÇAIS ».



© B. Canard



Champ de cresson de fontaine à D'Huisson-Longueville

Baptisé « l'or vert » du département, le cresson de fontaine essonnien représente près de 40 % de la production nationale. Vous apprécierez son goût délicat aussi bien haché menu sur une poêlée, qu'en tourtes, omelettes, jus, sauces, soupes ou salades. Présente depuis le Moyen-Âge dans la vallée de l'Ecole, la menthe poivrée de Milly-la-Forêt, cultivée en plein champ, est la variété la plus riche en menthol. Reconnue pour ses qualités digestives et antiseptiques, elle se consomme sous forme de tisanes, sirops et bonbons. L'apiculture est également une tradition séculaire en Gâtinais, où l'on produit des miels d'acacia, de bruyère ou de châtaignier, dont vous aimerez l'onctuosité et la douceur. Lors d'une visite à Milly-la-Forêt, n'hésitez pas à pousser les portes du Conservatoire National des Plantes à Parfum, Médicinales, Aromati-



© Marie-Lys Hagenmüller



© Marie-Lys Hagenmüller

tiques et Industrielles. Sa mission : sauvegarder notre patrimoine naturel. Ses différents jardins et collections contiennent près de 2000 espèces végétales ! N'oubliez pas de faire un petit tour à la boutique où vous trouverez de nombreux produits artisanaux, un rayon librairie, des cosmétiques bio, un coin herboristerie et une gamme d'épicerie.

www.tourisme-essonne.com



© Produits & terroir - Essonne

ET SI VOUS PARTIEZ FAIRE UNE « BALADE DU TERROIR » ?

L'association « Produits & Terroir Essonne » organise, en partenariat avec la Chambre régionale d'agriculture, ses journées portes ouvertes les 17 et 18 octobre. Vous pourrez ainsi visiter les fermes et ateliers essonnien et rencontrer une trentaine de producteurs et d'artisans de l'alimentaire. Cette promenade vous emmènera à Méréville pour une découverte du métier de cressiculteur. Ou dans la région de Milly-la-Forêt, où producteurs et herboristes vous initieront à la culture de la menthe poivrée. Sans oublier une halte à Yerres, où la boutique « Macarons Gourmands » vous dévoilera les techniques de fabrication de ses pâtisseries. Des dégustations de produits sucrés ou salés seront organisées sur tous les sites.

www.terroir-essonne.com

Festival de RENCONTRES gourmandes !

CET AUTOMNE, LE DÉPARTEMENT, QUI ABRITE À RUNGIS LE PLUS GRAND MARCHÉ MONDIAL DE PRODUITS AGRICOLES, MET LES BOUCHÉES DOUBLES POUR CÉLÉBRER LA GASTRONOMIE. L'OCCASION DE RENCONTRER PRODUCTEURS ET ARTISANS LOCAUX OU DE DÉCOUVRIR LE CHARME UNIQUE DES GUINGUETTES, CES RESTAURANTS-DANCING TYPIQUES DES BORDS DE MARNE.



© CDT 94 / Martine Boisse



© Fédération nationale des jardins familiaux

Jardins familiaux du Parc de Vert-de-Maisons

Du 25 au 27 septembre, tout le Val-de-Marne vit au rythme de « La Fête de la Gastronomie ». Les jardins familiaux de Créteil et du Parc de Vert-de-Maisons vous ouvriront leurs portes pour une balade gourmande avec dégustation de produits. Au Parc des Bordes à Chennevières, vous visiterez le seul élevage d'ânesses laitières bio de France et pourrez y savourer leur fameux lait. L'UFA (Unité de Formation par Apprentissage) du lycée Rabelais de Vitry-sur-Seine organise des conférences et des ateliers de boulangerie et pâtisserie. Des ateliers de cuisine vous attendent aussi dans les guinguettes à Villeneuve-Saint-Georges, sur l'Île du Martin Pêcheur à Champigny ou à Maisons-Alfort. À Charenton-le-Pont, la « Galerie à Croquer » vous appren-

dra comment choisir votre café et le préparer selon vos goûts. Et ne manquez pas de faire un détour par Boissy-Saint-Léger pour visiter la chocolaterie du maître artisan Stéphane Janin. Vous y découvrirez comment il transforme les fèves de cacao en un chocolat brut d'exception !

www.tourisme-valdemarne.com

**Guinguette
auvergnate de
Villeneuve
Saint-Georges**



© CDT 94 / www.photoinfographie.com



À « COOK IS », C'EST VOUS LE CHEF !



© Cook Is

2 questions à...

Steve Meimoun,
gérant de Cook Is,
atelier de pâtisserie à
Charenton-le-Pont.

Quel est l'état d'esprit de Cook Is ?

Notre principale activité consiste à faire découvrir « l'art sucré » aux petits et aux grands, dans une ambiance que nous voulons avant tout festive et conviviale. Nous organisons ainsi des cours individuels ou en groupes (de 8 à 14 participants maximum), des séminaires pour les entreprises, ou encore des stages pour les plus jeunes durant les fêtes scolaires.

De quels équipements disposez-vous ?

Nous avons une trentaine de postes de travail pensés pour le confort de l'apprenant, autant de robots et une quinzaine de fours. Tous nos ateliers sont dirigés par un chef pâtissier confirmé.



© Cook Is

www.cookis.fr



STREET FOOD TEMPLE

La street food se tient à carreau

DU CENTRE DE MANHATTAN AUX PETITS VILLAGES THAÏLANDAIS, ELLE A PIGNON SUR RUE. ELLE, C'EST LA STREET FOOD. PORTÉE PAR LE BOOM DES FOOD TRUCKS, ELLE ALLIE AUDACE ET GOURMANDISE POUR UN REPAS RAPIDE ET PEU CHER. UNE NOUVELLE TENDANCE QUI FAIT RECETTE ET RÉINVENTE LA CUISINE NOMADE.



Le food truck Cousin Mouton

Qu'ils soient amateurs de burgers, salades, grillades ou de goûts plus exotiques, tous les aficionados de la cuisine de rue se donneront rendez-vous du 25 au 27 septembre au Carreau du Temple à Paris (3^e arr.) pour la 2^e édition du « Street

Food Temple ». Une manifestation qui s'inscrit dans le cadre de la Fête de la Gastronomie (voir page 2). Cette année, c'est la Corée qui sera à l'honneur. Une occasion unique de vous immerger, en famille ou entre amis, dans un véritable festival de saveurs nouvelles ! Une vingtaine de food trucks et de dispositifs ambulants (tricycles, vélos, chariots) y rivaliseront de créativité pour charmer vos papilles. Une rue coréenne reconstituée proposera une dizaine de spécialités grillées et sautées et un comptoir

d'ateliers initiera petits et grands à la préparation de recettes exotiques. Des stands d'épicerie fine, des bars typiques, un ciné-food, des performances d'artistes coréens et des sets de DJs... viendront pimenter cette programmation culinaire festive et haute en couleurs. Le public pourra également élire son food truck préféré ! www.carreaudutemple.eu



© Cedric Daya / HTR-France / Cervia

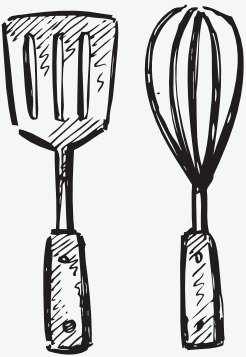


© Le carreau du temple

CA ROULE POUR LES FOOD TRUCKS "MADE IN IDF" !

Dans la rue, aussi, on peut manger local. Créé par le Cervia, le label « Ici la cuisine est dans la rue » donne aux consommateurs un gage de cuisine locale de qualité. Comme le food truck « Cousin Mouton », qui met en vedette le « grilled cheese » nord-américain, objet de savoureuses réinterprétations. Entre deux généreuses tranches de pain (fourni par la célèbre maison Ganachaud), on vous y servira du bœuf français qui a compoté pendant plus de 6 heures avec de petits légumes cultivés par des maraîchers d'Île-de-France. Agrémenté de Comté et d'Emmental bénéficiant d'une IGP (Indication géographique protégée), ce sandwich haut de gamme, toasté à la plancha et pressé au fer, est aussi servi avec du poulet fermier « crispy » ou de l'agneau de race francilienne. De son côté, « ON - Le Mobile Burger » vous invite à déguster ses recettes de hamburger servi avec frites fraîches, salade et pâtisseries, le tout entièrement fait maison, à partir de produits frais venus tout droit du marché de Rungis : viande aveyronnaise, Brie de Meaux, poulet fermier... D'origine biologique, la farine provient de chez un artisan meunier de Seine-et-Marne, département qui fournit également le chou servant à préparer le coleslaw ou encore d'exquis yaourts bio fermiers.

www.le-cousin-mouton.com
www.on-mobileburger.fr

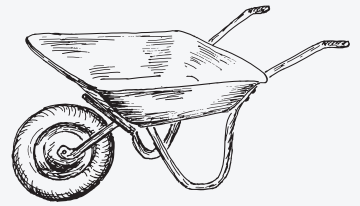


« C'EST MOI qui l'ai fait! »

EXPLORER DE NOUVELLES SAVEURS, S'INITIER AU PLAISIR DE CUISINER, DÉCOUVRIR COMMENT ON CULTIVE FRUITS ET LÉGUMES... UN NOMBRE CROISSANT D'ATELIERS CULINAIRES ET DE FERMES PÉDAGOGIQUES ACCUEILLENENT AUJOURD'HUI LES ENFANTS POUR LES FORMER À L'ART SUBLIL DE LA GASTRONOMIE.



© Les Fermes de Cully



© DR

DESSINE-MOI UN MOUTON !

Au cœur du Bois de Vincennes, « la Ferme de Paris », exploitation agricole à vocation pédagogique, gérée selon les pratiques de l'agriculture biologique, abrite tous les animaux d'élevage et présente les principales cultures d'Île-de-France. À Montmagny (95), « La Ferme pédagogique de la Butte Pinson », propose des visites guidées tous les dimanches, basées principalement sur le contact avec les animaux. Des goûters d'anniversaires avec animations y sont organisés pour les enfants à partir de 6 ans. Pour connaître d'autres fermes ouvertes à la visite en Île-de-France, n'hésitez pas à cliquer sur : www.decouverte-de-la-ferme-idf.fr.

Ferme de Paris :
www.equipement.paris.fr

Ferme de la butte Pinson :
www.la-ferme-pedagogique.org

L'école de cuisine « Sushi4you » à Paris (17^e arr.) initie les enfants à la cuisine japonaise et à la confection de sushis en ateliers, le mercredi et durant les vacances scolaires. Accompagnés par un maître sushi asiatique, ils y utiliseront des ustensiles adaptés à leur âge sans avoir à manipuler de couteau. Dans les quartiers de Bastille, Beaubourg et Haussmann, « L'Atelier des Sens » propose des sessions « Little Chef » et « Graine de Chef ». En petits groupes et guidés par un chef chevronné, les enfants réaliseront de délicieuses recettes salées ou sucrées, éventuellement accompagnés par leurs parents ou grands-parents. Découvrir les rudiments de la boulangerie ou de la pâtisserie habillés en petits mitrons avec tablier et toque : c'est ce que proposent les ateliers de « Cake », à Paris (15^e arr.), qui organise également des



stages de cinq jours pendant les congés scolaires. À Saint-Gratien, dans le Val d'Oise, la boutique-école « Carré Nature - Cuisines du monde » invite les enfants à apprendre le bien manger, selon les préceptes du plan national « nutrition-santé ». Ils pourront aussi cuisiner un déjeuner incluant des spécialités régionales ou exotiques ou encore préparer un goûter gourmand salé, bien plus sain que les habituelles viennoiseries si riches en sucre.

www.sushi4youparis.com
www.atelier-des-sens.com
www.cakelatelier.com
Carré Nature - Cuisines du monde -
Tél. : 01 34 28 14 57



AGENDA GOURMAND

MANIFESTATIONS NATIONALES

Tous au Restaurant

« Votre invité est notre invité »

Du 21 septembre au 4 octobre

www.tousaurestaurant.com

5^e Fête de la Gastronomie

Du 25 au 27 septembre

www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie

26^e édition de La Semaine du Goût

Du 12 au 18 octobre

www.legout.com



MANIFESTATIONS EN ÎLE-DE-FRANCE

3^e édition des Semaines du Mangeons Local

« Chez vous comme au restaurant, goûtez l'Île-de-France autrement »

Du 12 au 27 septembre

www.mangeonslocal-en-idf.com

La Balade du Goût

Les 17 et 18 octobre

La Chambre d'Agriculture d'Île-de-France invite plus de 90 fermes à ouvrir leurs portes, pour goûter les produits, s'amuser avec les animaux...

www.balade-du-gout.fr



À PARIS

2^e édition du « Street Food Temple »

Du 25 au 27 septembre

Au Carreau du Temple

www.carreaudutemple.eu

82^e Fête des Vendanges de Montmartre

Du 7 au 11 octobre

www.fetedesvendangesdemontmartre.com

Le Salon du Chocolat

Du 28 octobre au 1^{er} novembre

Paris Porte de Versailles

www.salonduchocolat.fr

Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands

Du 4 au 7 décembre

Paris Espace Champerret

www.salon-saveurs.com



EN SEINE-ET-MARNE

3^e édition de « J'aime les Fromages de Brie »

Du 25 septembre au 30 novembre

www.jaimelebrie.fr

Melun Fête Son Brie

Le 3 octobre

Du Lait au Brie

Le 4 octobre à 15h

Musée départemental de la Seine-et-Marne à Saint-Cyr-sur-Morin

www.musee-seine-et-marne.fr

Les Fromages Seine-et-Marnais à l'Honneur

Du 12 au 18 octobre

À Chelles et Coulommiers

Le Palais du Chocolat

Les 6, 7 et 8 novembre

Château de Vaux-le-Vicomte

www.vaux-le-vicomte.com

Visites guidées avec dégustation

20 septembre

Domaine de la Grange-la-Prévoté

www.savigny-le-temple.fr

DANS LES YVELINES

3^e édition « Goûts d'Yvelines »

Du 14 au 22 novembre

www.goutsdyvelines.fr

Les saveurs du potager du Roi

3 et 4 octobre

Journée « Spécial Noël »

5 décembre

à Versailles

www.potager-du-roi.fr

EN ESSONNE

Balade du terroir

Les 17 et 18 octobre

www.terroir-essonne.com



DANS LES HAUTS-DE-SEINE

25^e Salon du Terroir de Rueil

Les 27, 28 et 29 novembre

Hippodrome de Saint-Cloud

www.salon-terroir-rueil.com



DANS LE VAL-DE-MARNE

Atelier de cuisine à la Guinguette de l'Île du Martin Pêcheur

25 septembre

Réservation sur

www.tourisme-valdemarne.com

Banquet médiéval

Du 17 au 18 octobre

Château de Vincennes

Atelier jeune public organisé dans le cadre de la Semaine du Goût

www.vincennes.monuments-nationaux.fr



DANS LE VAL D'OISE

Les légumes et le Japon

Exposition photos de Marc Trigalou

Du 26 septembre au 11 octobre

www.chateau-auvers.fr