

# VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

DU 11 AU 14 SEPTEMBRE 2025 À PARIS

8<sup>ÈME</sup> ÉDITION

QUAI JACQUES CHIRAC 75007 PARIS



© Mathieu Peran



Mission Française  
du Patrimoine &  
des Cultures Alimentaires





# VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

DU 11 AU 14 SEPTEMBRE 2025

**Le Village International de la Gastronomie revient au pied de la Tour Eiffel !**

**Du 11 au 14 septembre 2025, venez faire le tour du monde au coeur de Paris.**

Véritable agora des cuisines des cinq continents, le Village réunit de 120 pays représentant pour célébrer des mets exceptionnels, des techniques ancestrales et des produits rares. C'est l'occasion rêvée de partir à la découverte des cultures culinaires internationales dans ce cadre emblématique de la capitale française.

Depuis sa création en 2016, le Village International de la Gastronomie s'est imposé comme le forum incontournable de la diplomatie culinaire, en faisant de la cuisine un pont entre les cultures, et un puissant vecteur de dialogue international. En réunissant chaque année des chefs, des producteurs, et des artisans venus des quatre coins du monde, cet événement participe activement à la valorisation des savoir-faire culinaires tout en favorisant les échanges culturels et la compréhension mutuelle.

#### **Au programme :**

70 pays proposant leurs cuisines,  
des démonstrations culinaires,  
des tables rondes,  
des concerts,  
des spectacles de danse  
des animations pour petits et grands,  
la première édition des prix des créateurs de contenu  
(Instagram, Tik-Tok, YouTube...).

Une immersion totale dans les patrimoines culinaires des cinq continents, mêlant le grand public à tous les métiers de l'alimentation.

**The Village International de la Gastronomie is back at the foot of the Eiffel Tower!**

**From 11 to 14 September 2025, take a trip around the world in the heart of Paris.**

A true agora of cuisines from five continents, the Village brings together 120 countries to celebrate outstanding dishes, ancestral techniques and rare products. The perfect opportunity to discover international culinary cultures in this emblematic setting of the French capital.

Since its creation in 2016, the Village International de la Gastronomie has established itself as the essential forum for culinary diplomacy, using cuisine as a bridge between cultures and a powerful vector for international dialogue. By bringing together chefs, producers and craftspeople from the four corners of the world every year, the event plays an active role in promoting culinary expertise while encouraging cultural exchange and mutual understanding.

**On the programme:**

- 70 countries showcasing their cuisines,
- culinary demonstrations,
- round tables, concerts
- dance performances
- entertainment for young and old,
- the first content creator awards (Instagram, Tik-Tok, YouTube, etc.).

A total immersion in the culinary heritages of the five continents, involving the general public in all the food professions.

**Join us on Place de la Concorde from 11 to 14 September 2025 for an unforgettable event!**



## Le grand public

Depuis la première édition en septembre 2016, des dizaines de milliers de visiteurs plébiscitent le Village. Parisiens ou étrangers de passage à Paris, tous se dirigent inmanquablement vers le stand du pays ou de la région qui leur tient à coeur, et poursuivent leur visite au gré des découvertes possibles. Il est fréquent de revoir des visiteurs revenir pour goûter un plat ou une boisson d'un autre pays, ou de passer une journée entière à discuter, manger et danser avec de nouveaux amis du monde entier.

*Since the first edition in September 2016, tens of thousands of visitors have been flocking to the Village. Whether they are Parisians or foreigners passing through, they invariably head for the stand of the country or region that is closest to their hearts, and continue their visit as they discover new things. It's not uncommon for visitors to return to taste a dish or drink from another country, or to spend a whole day chatting, eating and dancing with new friends from all over the world.*

## Les médias

Le Village est notamment couvert par Radio France, France Télévisions, Le Parisien, Le JDD, Le Figaro, l'Hôtellerie-Restaurant, A Nous Paris, BFM, CNews, RFI, TV5 Monde, M6, Radio Latina, Beur FM, Le Bonbon, Food & Sens, Sortir à Paris, Le Point, etc. Il fait l'objet de centaines de milliers de vues sur les réseaux sociaux grâce aux vidéos en direct de la TV deschefs.

*The Village is covered by Radio France, France Télévisions, Le Parisien, Le JDD, Le Figaro, l'Hôtellerie-Restaurant, A Nous Paris, BFM, CNews, RFI, TV5 Monde, M6, Radio Latina, Beur FM, Le Bonbon, Food & Sens, Sortir à Paris, Le Point, etc. Hundreds of thousands of views on social networks thanks to live videos from TV deschefs.*

## Le Président d'Honneur

A la tête du Marché International de Rungis depuis 2012, et chairman de l'Union mondiale des Marchés (World Union of Wholesale markets), Stéphane LAYANI est le Président d'Honneur du Village International de la Gastronomie.

*Head of Rungis International Market since 2012, and Chairman of the World Union of Wholesale Markets, Stéphane LAYANI is Honorary Chairman of the Village International de la Gastronomie.*

65

Pays représentés

42.000

Visiteurs en 2022

+200

Evènements  
au programme

+500

Chefs  
(France & Monde)

## DÉMONSTRATIONS

### Les grands chefs en scène

La cuisine de démonstration est un outil extraordinaire pour créer des rencontres inoubliables. Le public adore assister aux démonstrations et échanger avec leurs chefs ou auteurs préférés. Les éditeurs y rencontrent souvent leurs futurs auteurs, et les voient à l'oeuvre pour apprécier leur capacité à promouvoir leur travail. Les producteurs de télévision y recherchent leurs futurs animateurs culinaires, que ce soit pour des émissions purement culinaires ou des documentaires culturels. C'est aussi le lieu idéal pour réaliser des ateliers pour les petits ou les grands. Enfin, les journalistes peuvent y passer un moment privilégié avec un auteur ou un chef pour mieux comprendre leur futur sujet.

Part essentielle des événements du Village, la cuisine de démonstration permet aux producteurs audiovisuels de tester les capacités d'un chef face au public et aux caméras. Qu'ils soient rompus à l'exercice ou débutants, beaucoup d'entre eux possèdent un charisme et une capacité à montrer leur savoir-faire exceptionnels. Friand d'astuces, de gestes et d'histoires, le public plébiscite toujours cette performance, qui permet d'incarner la cuisine en personne ou à l'écran.

*The demonstration kitchen is an extraordinary tool for creating unforgettable encounters. The public love to attend demonstrations and chat with their favourite chefs or authors. Publishers often meet their future authors there, and see them at work to appreciate their ability to promote their work. Television producers seek out their future culinary hosts, whether for purely culinary programmes or cultural documentaries. It's also the ideal place to hold workshops for young and old alike. Finally, journalists can spend some quality time with an author or chef to gain a better understanding of their future subject.*

*An essential part of Village events, the demonstration kitchen allows audiovisual producers to test a chef's skills in front of the public and the cameras. Whether they are experienced in the exercise or beginners, many of them have exceptional charisma and the ability to demonstrate their know-how. Audiences are always keen to hear the tips, gestures and stories behind these performances, which allow them to embody cooking in person or on screen.*

## SPECTACLES

### Concerts, danse et défilés

La grande scène du Village permet de programmer des concerts et spectacles de danse, parades et défilés de costumes pour faire partager aux visiteurs les richesses de l'héritage culturel universel de chacun des pays représentés.

*The Village's large stage is the perfect setting for concerts, dance performances, parades and costume parades, enabling visitors to share in the wealth of the universal cultural heritage of each of the countries represented.*



## BIBLIOTHÈQUE CULINAIRE MONDIALE

Une sélection de livres culinaires de 180 pays sera présentée dans la grande tente du Village International de la Gastronomie pendant les quatre jours du Forum de France de l'Alimentation. Fondés en 1995 par Edouard Cointreau, et recevant plus de 100 000 livres chaque année, les Gourmand Awards permettent de découvrir une vue d'ensemble de l'édition culinaire mondiale. Cette exposition est l'occasion de parcourir l'immense diversité des sujets, styles, angles, recettes et stratégies de chaque pays. Elle rend également hommage aux très nombreux professionnels du secteur, auteurs, éditeurs, graphistes, photographes, imprimeurs, chercheurs, libraires et tous ceux qui nous émerveillent par la qualité de leurs livres.

## FOOD CULTURES LIBRARY

*A selection of food culture books from 180 countries will be showcased in the big tent of the Village International de la Gastronomie during the four days of the France Food Forum. Founded in 1995 by Edouard Cointreau, and with over 100.000 screened books and publications from some 230 countries and regions, the Gourmand Awards bring an overview about food and drink content published all around the world. This exhibition is an opportunity to explore the huge diversity of subjects, styles, angles, recipes and strategies of each country. It also pays tribute to the many professionals in the sector, authors, publishers, graphic designers, photographers, printers, researchers, booksellers and all those who delight and astonish readers with the quality of their books.*



## PAYS REPRÉSENTÉS PAR LEURS LIVRES COUNTRIES REPRESENTED BY THEIR FOOD CULTURE BOOKS

Afrique du Sud, Albanie, Andorre, Angola, Antigua-et-Barbuda, Argentine, Australie, Bahamas, Bahreïn, Bangladesh, Barbade, Belgique, Belize, Bhoutan, Biélorussie, Birmanie, Bolivie, Bosnie-Herzégovine, Botswana, Brunei, Burkina Faso, Burundi, Cameroun, Canada, République centrafricaine, Chine, Chypre, République du Congo, République démocratique du Congo, Îles Cook, Corée du Nord, Corée du Sud, Costa Rica, Danemark, Djibouti, République dominicaine, Dominique, Égypte, Émirats arabes unis, Équateur, Érythrée, Estonie, Eswatini, États-Unis, Éthiopie, Fidji, Finlande, Gambie, Ghana, Grèce, Grenade, Guatemala, Guinée, Guinée-Bissau, Guinée équatoriale, Guyana, Honduras, Irak, Iran, Irlande, Islande, Israël, Jamaïque, Japon, Jordanie, Kazakhstan, Kenya, Kirghizistan, Laos, Lettonie, Liban, Liberia, Liechtenstein, Lituanie, Luxembourg, Macédoine du Nord, Malawi, Maldives, Malte, Maurice, Mauritanie, Moldavie, Monaco, Mongolie, Namibie, Nauru, Nicaragua, Niger, Nigeria, Norvège, Nouvelle-Zélande, Oman, Ouganda, Ouzbékistan, Pakistan, Panama, Pays-Bas, Pologne, Royaume-Uni, Rwanda, Serbie, Seychelles, Singapour, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse, Syrie, Tadjikistan, République tchèque, Trinité-et-Tobago, Tuvalu, Ukraine, Uruguay, Zambie, Zimbabwe

## FORUM DE FRANCE DE L'ALIMENTATION PORTÉ PAR GUILLAUME GOMEZ



Le Forum de France de l'Alimentation, porté par Guillaume Gomez, ancien chef des cuisines de l'Élysée et ambassadeur de la gastronomie française, revient pour une deuxième édition en septembre 2025. Ce forum, véritable rendez-vous de la réflexion et de l'innovation culinaire, vise à réunir les acteurs du monde de l'alimentation – chefs, producteurs, chercheurs, et institutions – afin de discuter des enjeux actuels et futurs de la filière. Au programme, des échanges autour des défis liés à la durabilité, à l'agriculture de demain, à la transition alimentaire et à la valorisation des produits locaux et de qualité. Porté par la volonté de promouvoir une alimentation à la fois gourmande, responsable et respectueuse de l'environnement, cet événement incarne une belle opportunité pour sensibiliser le grand public tout comme les professionnels à l'importance d'une alimentation saine et durable pour les générations futures.

*The France Food Forum, led by Guillaume Gomez, former chef of the Élysée Palace and ambassador of French gastronomy, will return for its second edition in September 2025. This forum, a true meeting point for reflection and culinary innovation, aims to bring together stakeholders from the food industry – chefs, producers, researchers, and institutions – to discuss the current and future challenges facing the sector. Topics will include sustainability, the agriculture of tomorrow, the food transition, and the promotion of local, high-quality products. Driven by a desire to promote food that is both delicious and responsible, as well as environmentally friendly, this event offers a valuable opportunity to raise awareness among the public and professionals alike about the importance of healthy and sustainable food for future generations.*

## TABLES RONDES ROUND TABLES

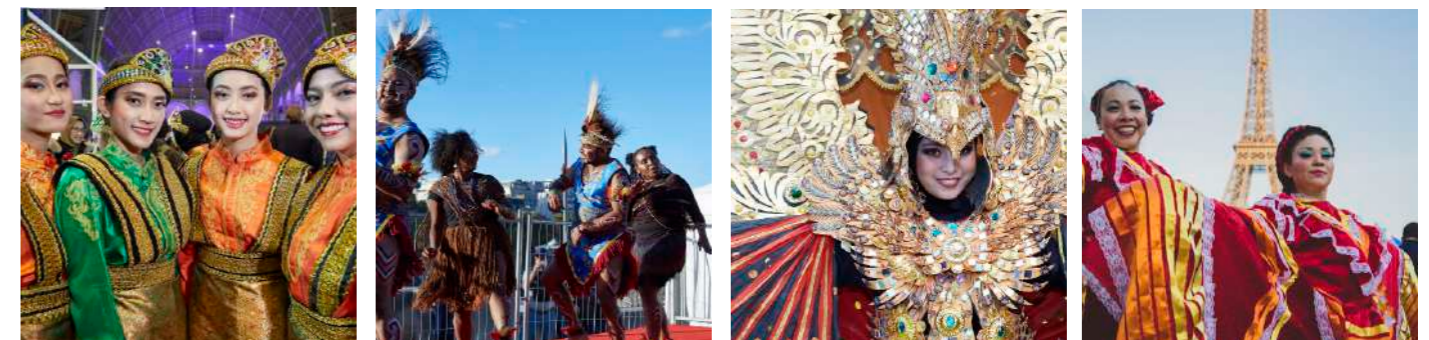
Les tables rondes tenues au Village International de la Gastronomie en septembre 2023 ont constitué un moment fort de réflexion et d'échange autour des grands enjeux de la gastronomie mondiale. Réunissant des chefs, des experts en nutrition, des producteurs et des représentants d'organisations internationales, ces discussions ont permis de dresser un état des lieux de la cuisine de demain, en abordant des thématiques variées telles que l'innovation culinaire, la transition alimentaire, et les enjeux de la durabilité dans les pratiques gastronomiques. Ces moments d'échanges ont non seulement permis de partager des idées novatrices, mais aussi de tisser des liens entre les différents acteurs de la filière. En septembre 2025, ces tables rondes feront leur grand retour, promettant de nouveaux débats passionnants et de nouvelles perspectives pour continuer à repenser l'alimentation de demain, dans un esprit de collaboration internationale et de responsabilité collective.

*The round tables held at the Village in September 2023 were a key moment for reflection and exchange on the major challenges facing global gastronomy. Bringing together chefs, nutrition experts, producers, and representatives from international organizations, these discussions provided an opportunity to take stock of the future of cuisine, covering diverse topics such as culinary innovation, food transition, and sustainability in gastronomic practices. These sessions not only facilitated the sharing of innovative ideas but also fostered connections among the various stakeholders in the industry. In September 2025, these round tables will make their highly anticipated return, promising new and exciting debates and fresh perspectives to continue rethinking the food of tomorrow, in the spirit of international collaboration and collective responsibility.*





- |                 |                     |             |
|-----------------|---------------------|-------------|
| Afghanistan     | Guatemala           | Martinique  |
| Allemagne       | Polynésie Française | Mexique     |
| Algérie         | Marie Galante       | Ouzbekistan |
| Arabie Saoudite | Géorgie             | Pakistan    |
| Azerbaïdjan     | Guyane Française    | Paraguay    |
| Arménie         | Haïti               | Perou       |
| Brésil          | Hongrie             | Portugal    |
| Bulgarie        | Ile de France       | Philippines |
| Canada          | Italie              | Roumanie    |
| Cambodge        | Inde                | Sénégal     |
| Cap Vert        | Indonésie           | Sri Lanka   |
| Chili           | Iran                | Tanzanie    |
| Chine           | Kenya               | Tchad       |
| Colombie        | Laos                | Tunisie     |
| Côte d'Ivoire   | Liban               | Turquie     |
| Cuba            | Madagascar          | Thaïlande   |
| Espagne         | Malaisie            | Vénézuéla   |
| El Salvador     | Mali                | Vietnam     |
| Guadeloupe      | Maroc               | ...         |



### **Visiteurs et exposants**

- 44.300 visiteurs sur quatre jours
- Exposants : 51 pays pour 5 continents - Afghanistan, Algérie, Allemagne, Arabie Saoudite, Arménie, Bénin, Brésil, Bulgarie, Cambodge, Canada, Cap-Vert, Chili, Chine, Colombie, Comores, Congo (RDC), Côte d'Ivoire, Cuba, El Salvador, Espagne, France, Gabon, Géorgie, Haïti, Hongrie, Inde, Indonésie, Italie, Liban, Madagascar, Malaisie, Mali, Maroc, Mexique, Pays-Bas, Pakistan, Paraguay, Pérou, Philippines, Polynésie Française (POM), Portugal, Roumanie, Royaume-Uni, Sénégal, Tchad, Tanzanie, Thaïlande, Togo, Tunisie, Vénézuéla, Viet-Nam.
- 170 pays représentés par leurs livres culinaires et 44 ambassades présentes

### **Grande Scène - Tour Eiffel**

- Inauguration du Village
- 59 concerts et spectacles
- 1 émission France 3 (Concours du Meilleur Croque Monsieur)
- 1 concert de rentrée France Bleu
- 3 cérémonies de la Fédération des Confréries de France (soit 13 régions françaises)

### **Grande Bibliothèque Culinaire et Tables rondes**

- 28 tables rondes, soit 102 oratrices et orateurs: Le Musée de l'Homme et les patrimoines alimentaires de l'humanité, Femmes en Gastronomie, l'Omnivore du XXIème siècle, L'Influence mondiale d'Auguste Escoffier, De l'inscription au patrimoine de l'UNESCO au Réseau des Cités de la Gastronomie, Cuisine et Préhistoire, Le Premier restaurant de ta vie, Solidarités Alimentaires, Échanges mondiaux et sécurités alimentaires, Transmission des savoir-faire et métiers de la gastronomie, La Francophonie à table, Pour une alimentation durable, Sport et Gastronomie, Le Bien-Manger pour les enfants, Cuisines de la Méditerranée, Le livre culinaire dans le monde, Présent et avenir de la restauration mondiale, Tourisme, attractivité et gastronomie, Cuisines d'Europe, Cuisines d'Afrique, Les Métiers de la Sommellerie, Cuisines d'Amérique, Tout le monde sait déguster, Cuisines d'Asie, Cheffes du Monde.
- Soirée de remise des prix Pâtisserie - La Liste
- Soirée ouverture de la Coupe du Monde de Rugby + diffusion publique du match
- Soirée du Pays à l'Honneur - Côte d'Ivoire

### **Visites - Institutions**

- Secrétaire générale de l'Organisation Internationale de la Francophonie
- Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
- Ministre chargée des PME, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme
- Secrétaire d'État auprès de la ministre de l'Europe et des affaires étrangères, chargée du développement, de la francophonie et des partenariats internationaux
- UNESCO, Région Île-de-France, Ville de Paris, Mairie du 7ème arrondissement
- Corps diplomatiques (ambassadeurs et conseillers) : 44 ambassades
- Chefs (Disciples d'Escoffier, Maîtres Cuisiniers de France, Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, Cuisiniers de la République Française, Académie Culinaire de France, Eurotoques, Association Française des Maîtres Restaurateurs, Académie Nationale de Cuisine et Union Compagnonnique + chefs pâtisseries venus à la remise des prix La Liste.
- Écoles présentes : EPMT (École partenaire). Visites : Le Cordon Bleu, Ferrandi, Albert de Mun, Ensemble Scolaire Saint-Louis de Montargis, soit plus de 400 élèves présents.

## Prises de parole aux tables rondes et cérémonies

*Institutions et entités ayant pris la parole pendant les quatre jours, par ordre chronologique :*

Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères Musée de l'Homme, Muséum National d'Histoire Naturelle, Marché de Rungis, Union Mondiale des Marchés de Gros, Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, Réseau des Cités de la Gastronomie, CNRS, Sorbonne, Éducation Nationale, Disciples d'Escoffier, Interbev IDF, Ministère de l'Agriculture, Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, Barry Caillebaut, Conseil Régional Île-de-France, Equiphôtel - Reed Expo, INRAE, Agrocampus-INSERM de Rennes, NuMeCan, Cité internationale de la gastronomie et du vin - Dijon, Cité internationale de la gastronomie Paris-Rungis, Fédération des Marchés de Gros de France, Cité internationale de la gastronomie Tours, Cité internationale de la gastronomie Lyon, Association de l'Alimentation Durable, Conseil départemental de Seine-Saint-Denis, Aviation Sans Frontières, Association des Femmes de la Diaspora Tchadienne, Bureau de la mondialisation et de la sécurité alimentaire, association Ô Service - Des talents de demain, CCI Paris, Institut Culinaire Disciples Escoffier, Éditions BPI, Le Cordon Bleu Paris, Organisation Internationale de la Francophonie, Cité internationale de la langue française - Château de Villers-Cotterêts, Agro-Paris-Tech, Académie d'Agriculture, Les Enfants Cuisinent, Association Mangeons l'Arc-en-Ciel, Association Eat Epicurien, Food Dietetics, DMO Djerba, Gourmand World Cookbook Awards, Cour d'Appel de Bordeaux (Livres Anciens), Association Française des Maîtres Restaurateurs, La Liste, L'Observatoire de la Gastronomie, Comité Régional du Tourisme - Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, Club de la Table française, Com'Publics, Bateaux Parisiens et Batobus, Groupe K-REI, Ambassade de Côte d'Ivoire, Chefs in Africa, Okandi, Association de la Sommellerie Française, Éditions Apogée, La Martinière, Mango, Solar, Hachette, Movis (Mots du Vin et des Spiritueux - association des journalistes, dégustateurs et écrivains), association des Canadiens en France, Festival Qué Gusto, Ambassade du Cambodge, Maison de l'Indonésie, Association des Vietnamiens de France.

### Couverture - Réseaux sociaux

**YouTube** : 46 lives, Facebook : 116 lives et vidéos, LinkedIn : 35 lives, Instagram : 64 lives

Vues des vidéos sur les différents réseaux : + de 125 000

Les tables rondes : 1000 vues en moyennes sur YouTube, LinkedIn, Facebook

**Instagram** : 159 publications sur 1 mois et 440 stories - Followers +152%

32 500 personnes touchées, soit +1200%

Visite du profil + 3360%, Appuis sur liens externes +6743%, Interactions avec le contenu +1384%,

Interactions avec les publications +1083%, Interactions avec les reels +3817%

Soit environ 400 000 vues cumulées / 65% de femmes, 35% hommes

**Facebook** : Couverture 276 700, soit +2700%, Visite page : 28700 +2700%

**TikTok** : 760 000 mentions

**Pinterest** 195 590 vues (vidéo Bateaux Parisiens) + 69 345 (vidéo officielle village), soit environ un million de vues avec les vidéos "antigaspi" de Cyril Prévost.

### Couverture médiatique

Plus de 120 articles parus depuis la fin juillet 2023.

Supports : Le Parisien, France Info, Le Figaro Vin, Sortir à Paris, Le Bonbon, France Bleu, BFM, Actu.fr, France 3 régions, Zigzag, Vivre Paris, France télévision, Que faire à Paris, Paris Select Book, Office du Tourisme de Paris, Public.fr, Kiss City Mag, Latina.fr, Tv5 Monde, Time Out Paris, Fine Dining Lovers, Outgo Mag, Paris Secret, Confrérie de Meaux, Overblog, eVous.fr, Food & sens, Thuries Magazine, Agent Paris île de France, Gault & Millau, Tribune de Lyon, Paris bouge, Association-lia.fr, Lechef.com, Taste Of France, Culture Silat, Outmoag, Moov.mg, Campus France.org, Mairie de Paris.fr, Vin Tourisme.fr, Le Cœur des Chefs.com, Madatsara, Adiac Congo, O service, ArtsixMic, Tourismeinfo.com, L'express de Madagascar, Le petit journal, FratMatClicanoo, FratMat.info, Direct7.tg, Pariscosmop, Resto-Today, Le reporter du Net, Le bien public, Newsmada, France.fr, Les nouvelles Gastronomiques, France Diplomatie, Alamyimages.fr, Gob.mx, Teledakar.net, Futur en seine.



### **Préfecture de Police**

Avis favorable (sécurité, accessibilité, dispositif incendie, débits de boissons, structures, matériaux, animations et qualité des exposants).

### **Ville de Paris**

État des lieux de sortie : aucune dégradation, site rendu en bon état.

### **Sécurité**

Aucune intervention de la part des ADS / SSIAP. Ambiance familiale et bon enfant pendant les heures d'ouverture au public. Aucune tentative d'intrusion pendant la nuit.

### **Accessibilité**

Accueil des PMR et accessibilité de l'ensemble de l'événement (rampe pour accéder à la grande tente, sanitaires PMR et absence de marches sur toute la longueur du site).

### **Gestion des déchets**

Accord avec la Direction de la propreté et de l'eau – Division des 7e et 8e arr.  
30 containers mis à disposition par la Ville de Paris (bacs noirs, jaunes et blancs).  
Deux passages de camions-bennes par jour.

### **Protection Civile**

Aucune évacuation / hospitalisation, et ce malgré des journées de fortes chaleurs. 28 interventions sur site pour de petits malaises ou piqûres d'abeilles, sans conséquences. Note : par déontologie, notre équipe Protection Civile Paris Seine a également secouru des touristes indisposés par la chaleur à l'extérieur de l'événement.

### **Prestataires**

100 % TPE / PME françaises (implantation, structures, électricité, nettoyage, sécurité, accueil)  
Équipes mobilisées (montage / ouverture au public / démontage) : 138 personnes.

### **Respect de la charte des événements éco-responsables**

Signalétique éco-conçue et re-valorisable, campagne de sensibilisation sur les déchets dès l'entrée de l'événement, pas de tracts distribués, ateliers "anti-gaspillage" animés par le chef de référence en la matière, Cyril Rouquet-Prévost (Masterchef, TF1, M6, LCI), événement localisé dans une zone facilement accessible et reliée aux transports en commun, livraisons de matériel mutualisées, un seul prestataire pour l'implantation des structures événementielles, partenariat avec le MIN Rungis pour la partie alimentaire du pôle France, utilisation de spots LED et très basse tension, utilisation d'installations dé-constructibles (et non des installations démolissables), récupération de mobiliers et d'éléments de scénographie par l'intermédiaire d'entreprises spécialisées, communication ciblée et mobilisatrice : nos exposants, principalement des ambassades, communiquent par mail ou sur les réseaux avec leurs ressortissants pour les prévenir de leur présence au Village International de la Gastronomie. Cette méthode est extrêmement mobilisatrice et concise pour assurer une grande affluence de public sans impressions publicitaires, et donc sans déchets de supports.

### ARABIE SAOUDITE

*The International Gastronomy Village / Forum de France de l'Alimentation in Paris was an extraordinary experience, one that enabled us to share the rich culinary heritage of Saudi Arabia and its commitment to embracing global gastronomy.*

*The vibrant atmosphere in the Village and the Forum in Paris, served as a platform to strengthen international collaborations, forge partnerships, and promote cultural exchange. It was a celebration of diversity, sparked engaging conversations, inspiring collaborations, and a shared passion for the culinary arts.*

Mayada BADR  
CEO, Culinary Arts Commission  
Ministère de la Culture du Royaume d'Arabie Saoudite

### CAMBODGE

*Pour les Cambodgiens vivant en France, ou même en Europe, le Village international de la Gastronomie 2023 et Forum de France de l'Alimentation était un moment clef pour se rencontrer et déguster ensemble des plats populaires khmers et des produits cambodgiens mondialement reconnus, ainsi que pour admirer nos danses et musiques traditionnelles, et surtout de partager avec les professionnels culinaires internationaux nos mille ans d'histoire culinaire khmer.*

*L'an dernier, j'ai rencontré un groupe de Cambodgiens venant de Bordeaux et de Mulhouse. Ils étaient venus à Paris juste pour le VIG 2022. Cette année, j'ai rencontré un groupe de Cambodgiens venant de la Belgique et de la Hollande juste pour le VIG 2023 ! La bonne dissémination de l'info par Facebook de l'Ambassade du Cambodge à Paris fonctionne mieux que nous ne pouvions l'espérer. En plus, j'ai accueilli plusieurs groupes de nos ressortissants citant leurs familles au Cambodge qui encouragent les Cambodgiens en France à participer à l'événement.*

Soveasna SUN  
Ministre Conseiller - Ambassade royale du Cambodge en France

### COLOMBIE

*Cette année, l'événement ressemblait à une exposition universelle de la gastronomie. Nous avons été fiers d'y présenter notre pays à autant de professionnels et au public. Beaucoup de curiosité et de bienveillance. Bravo !*

Sebastián MEJIA  
Restaurateur, Responsable du pôle Colombie au Village

### INDONÉSIE

*Pour l'Indonésie, le Village International de la Gastronomie et le Forum de France de l'Alimentation est plus qu'un simple événement, c'est une action nécessaire pour promouvoir la gastronomie indonésienne et ses meilleurs produits. C'est la véritable gastrodiplomatie pour l'Indonésie sur la scène internationale.*

Eka MONCARRÉ  
Maison de l'Indonésie

## **MALAISIE**

*La 6<sup>e</sup> édition du Village International de la Gastronomie (VIG2023) est un 'melting-pot' de traditions et de coutumes, réunissant des personnes d'horizons divers autour d'un amour commun pour la nourriture. Il s'agit d'une célébration de la tapisserie mondiale des saveurs qui enrichissent nos vies. Nous saluons les organisateurs pour leur initiative visant à promouvoir la culture de chaque pays à travers de la nourriture. Le VIG2023 n'est pas seulement un événement ; c'est un témoignage du pouvoir de la gastronomie à construire des ponts et à favoriser un sentiment d'unité parmi les professionnels et les amateurs de cuisine du monde entier.*

Ambassade de Malaisie en France

## **MADAGASCAR**

*Madagascar a eu l'honneur et le privilège de participer pour la 4<sup>ème</sup> fois au VIG, un événement qui rassemble avant tout, de plus en plus raffiné chaque année. C'est l'occasion pour nous de faire rayonner Madagascar au-delà des frontières. Nous repartons positifs et fiers d'y avoir participé comme chaque année et nous avons hâte d'être au prochain RDV. Un rassemblement intergénérationnel qui nous fait du bien compte tenu des contextes actuels.*

Aina RAMADISON  
Cheffe

## **MEXIQUE**

*Le Village nous a permis de rencontrer des personnes intéressantes et d'entrer aussi en contact avec le public, avec les consommateurs, ce qui nous aide à faire un travail pédagogique en plus du travail purement commercial. La vente directe aux consommateurs venus du monde entier, nous permet de mesurer l'impact de la cuisine mexicaine en France et dans le monde. Ça nous permet également de travailler sur des stratégies pour mieux communiquer et mieux promouvoir notre gastronomie.*

*Concernant la table ronde "les cuisines des Amériques", j'ai trouvé cette expérience très enrichissante car je me suis rendue compte que notre démarche pour promouvoir nos cuisines (en l'occurrence: Pérou, Canada et Mexique) est la même et part des mêmes bases et principes. Nous avons constaté les mêmes avantages et / ou difficultés pour promouvoir nos gastronomies respectives et le fait d'en parler m'a confirmé qu'il faut continuer sur le même chemin et la même stratégie. J'espère pouvoir participer à de nouvelles tables rondes à l'avenir.*

Ximena VELASCO  
Directrice - Festival ¡Qué Gusto!

## **PORTUGAL**

*Nous avons mobilisé de très nombreux franco-portugais tout en réussissant à montrer la diversité de nos traditions culinaires, de nos régions et de nos produits à des visiteurs du monde entier. Un vrai plaisir et une fierté pour notre communauté.*

Claudio FERREIRA DO CARMO  
Restaurateur - Responsable du Pôle Portugal

## **ROYAUME-UNI**

*Félicitations - vraiment, vraiment, vraiment. C'était très impressionnant. Et pour le Marketing et Soft Power, c'était excellent.*

Oliver WOODHEAD  
Restaurateur - L'Entente - Paris

## **SINGAPOUR**

*The Village is an absolute delight! An extremely well-organized celebration of the world's food cultures.*

Khair JOHARI  
Auteur - The Food of the Singapore Malays - Marshall Cavendish Publishing

## **TOGO**

*Le village international de la gastronomie est la vitrine des cuisines du monde. Je me suis régalée les yeux et le ventre, tout était parfait. Il en faudrait un dans tous les pays organisé par les ambassade de France et l'institut français, en collaboration avec OIF et les associations culinaire locales, car la cuisine c'est l'ambassadeur numéro 1 d'un pays tant elle est rassembleuse. Les tables rondes étaient trop courtes tant les sujets étaient importants et le public demandeur ! Merci aux organisateurs, aux exposants, et merci au Président de la République pour cette belle fête !*

Olivia de SOUZA  
Cheffe

## **TUNISIE**

*Je remercie chaleureusement les organisateurs du village international de la gastronomie et du forum de France de l'alimentation pour l'invitation et pour l'excellente organisation. Dans toutes les régions du monde, le repas est un moment privilégié et important de partage et d'échange ; ce Village / Forum a réussi à nous faire vivre ça malgré les différentes cultures et langues des participants et visiteurs. Des rencontres riches et exceptionnelles.*

*Je salue l'initiative de l'état français d'avoir pensé dès à présent à l'alimentation de demain, du social, du patrimoine immatériel culinaire et le rapprochement des peuples pour la bonne cause à savoir la nourriture pour tous. Merci au participants et intervenants du forum des différents panels pour les fructueux échanges et les solutions proposées. Je remercie son Excellence M. Guillaume GOMEZ, et les Elus de la région de l'île de France pour l'échange et leurs soutiens au DMO Djerba et la destination Djerba.*

Hamda ABDELLAOUI  
Directeur - Destination Djerba

## **FRANCE**

*Un grand bravo pour ce village qui a su réunir une planète de fête autour de la gastronomie.*

Louise DE MURARD  
Eurotoques

*Merci encore de m'avoir conviée à prendre part à la table ronde sur le bien manger des enfants samedi dernier ! L'occasion d'un beau partage d'expérience avec Olivier Chaput et Luc Ratsimbazafy.*

Agnès RULLIER  
Fondatrice de l'Association Mangeons l'arc-en-ciel

*Je vous remercie pour ce très bon moment passé en votre compagnie pendant ces 4 jours exceptionnels.*

Michel DEVOT  
Président, Fédération des Confréries des Régions de France

*Bravo pour l'organisation du village de la Gastronomie !!!*

Alban CAILLAU  
Délégué Général, Association des Traiteurs de France

*En mon nom et au nom du WUWM, je tiens d'une part à vous féliciter pour l'organisation du village international de la gastronomie, et également pour la visibilité que vous avez accordée au WUWM lors de cet évènement. Nous sommes intéressés par la possibilité de renouveler une table ronde dans les prochaines éditions.*

Valérie VION  
Secrétaire Générale - Union Mondiale des Marchés de Gros  
Ancienne directrice du Bureau de la Mondialisation et de la Sécurité Alimentaire

*Fidèle du « Village », je ne pouvais pas manquer ce rendez-vous au pied de la Tour Eiffel... Le « Village », c'est ce rendez-vous annuel incroyable et unique où se croisent une diversité de cuisines comme nulle part ailleurs. Des Philippines à la Géorgie, de l'Indonésie à l'Arabie saoudite et tant d'autres... Odeurs qui se mélangent, saveurs qui s'échangent, conversations qui se mêlent dans des dégustations festives et ludiques.*

*Le « Forum » a été une première d'une qualité exceptionnelle. Les tables rondes fort enrichissantes se sont succédées autour de thématiques très actuelles, animées par des sachants de valeur. Beaucoup d'écoutes, des spectateurs attentifs et des intervenants passionnés. La France, la francophonie et tant de pays amis ont pu se rencontrer, converser, déguster aussi dans une ambiance particulière, tout à la fois studieuse et joyeuse. Il faut souhaiter que ça recommence et se souvenir de toujours revenir...*

Mireille SANCHEZ  
Auteur Culinaire, Éditions de la Martinière

*Je souhaitais vous remercier de m'avoir donné la possibilité d'assister au Forum en visiteur privilégié. J'y ai pu saluer, au nom de mon ambassadeur, Guillaume Gomez, très demandé, mais qui a toujours un petit mot personnel pour chacun ; Philippe Faure, Christian Heuline que je pousserais bien "dans les bras" de notre ambassadeur, pour une installation des Escofiers en Suède ; Pierre Sanner avec lequel j'ai sympathisé. Il m'a d'ailleurs donné la possibilité de participer modestement à cette table ronde sur la Francophonie à table, au milieu d'un aéropage d'experts qui maîtrisent leur sujet.*

*Je dois aussi vous féliciter pour l'impeccable organisation générale de l'évènement, bravo. Impressionnant travail pour faire sortir de terre ces tentes et leur donner cette allure pimpante et accueillante, il y a eu un travail monstre en amont. Mention spéciale pour la Garden party de la Liste et son buffet véritablement exquis, autant le salé que le sucré, dans des déclinaisons originales et fort heureuses. Il fallait voir l'étonnant ballet des serveurs qui ont renouvelé avec bonheur les plateaux de délicatesses, débarrassant et nettoyant les tables en toute discrétion, du grand art. Il faut être des cocktails dans les ministères pour voir cette qualité sur toute la ligne.*

Michel GAUTIER  
Consul Honoraire de France - Umea, Suède



14, rue Charles V - 75004 Paris  
[www.agora-expo.com](http://www.agora-expo.com)

**Anne-Laure DESCOMBIN**

***Présidente Fondatrice du Village International de la Gastronomie***

Co-Gérante - Agora Expo

+33 (0) 6 78 43 31 35

[al.descombin@agora-expo.com](mailto:al.descombin@agora-expo.com)

**Edouard COINTREAU**

***Directeur - Village International de la Gastronomie***

Co-Gérant - Agora Expo

+33 (0) 7 84 92 32 06

[ecointreau@agora-expo.com](mailto:ecointreau@agora-expo.com)

