VILLAGE INTERNATIONAL DE LA
GASTRONOMIE
DU 11 AU 14 SEPTEMBRE 2025 À PARIS
8ÈME ÉDITION
QUAI JACQUES CHIRAC 75007 PARIS
@Mathieu Persan

PARIS mairie 7e RUNGIS MARCHÉ INTERNATIONAL Groupe BENSIDOUN Concessionnaire de Droits Communaux interbev ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS ØCONNECTION WE CONNECT BRANDS & PEOPLE CCI PARIS PARIS ILE-DE-FRANCE Sraktal ici Paris Île-de-France

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 proposants 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-Restauration, A Nous Paris, BFM, CNews, RFI, TV5 Monde,M6, Radio Latina, Beur FM, Le Bonbon, Food & Sens, Sortir à Paris, Le Point, etc. Il faitl'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-Restauration, 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	42.000	+200	+500
Pays représentés	Visiteurs en 2022	Evènements au programme	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

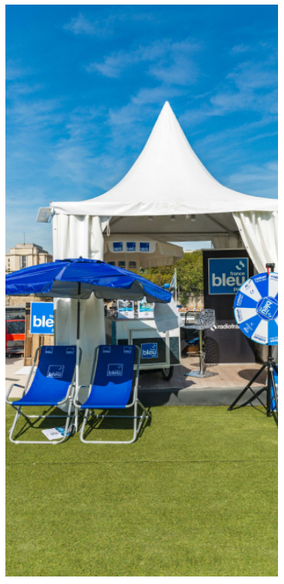
Le Forum de France de l'Alimentation, porté par Guillaume Gomez, ancien chef des cuisines de l'Élysée et ambassadeur de la gastronomie française, revient pour une deuxième édition en septembre 2025. Ce forum, véritable rendez-vous de la réflexion et de l'innovation culinaire, vise à réunir les acteurs 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.



OFFRE DE PARTENARIAT
PARTNERSHIP OFFER

Devenez partenaire du plus grand événement dédié aux cultures gastronomiques mondiales.
Nous étudirons ensemble le budget par rapport à vos envies.
Become a partner of the biggest event dedicated to the world's gastronomic cultures.
We'll work out a budget to suit your requirements.

OPÉRATIONS

1 - VISIBILITÉ

Votre logo sur l'affiche de l'événement *Your logo on the event poster*

Votre logo sur l'ensemble des PLV (Grande Cuisine du Village incluse)
Your logo on all POS materials (including the Village's Grande Cuisine)

Votre logo sur les supports destinés à la presse *Your logo on press materials*

Présence sur le site internet + réseaux sociaux *Presence on the website + social networks*

Mise en ligne d'une vidéo fournie par vos soins *Online video supplied by you*

Lien vers votre site internet *Link to your website*

Présence sur l'ensemble des supports papier (flyers, programme)
Your logo on all printed material (flyers, programme)

Page entière dans le programme *Full page in the programme*

Distribution de vos cadeaux / livrets d'informations aux journalistes
Distribution of your gifts / information booklets to journalists

Réalisation d'une vidéo spéciale sur votre présence
Production of a special video about your presence

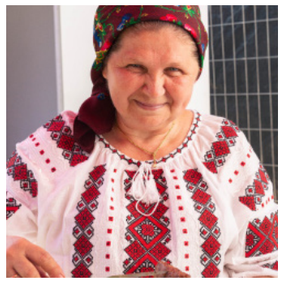
2 - ESPACES

Un espace de 9m2 *A 9m2 space*

Un espace de 18M2 ou + *A space of 18M2 or more*

LA COUVERTURE RESÉAUX
RESEAL COVERAGE

YouTube : 65 lives,
Facebook : 250 lives et vidéos,
LinkedIn : 65 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.
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.



Afghanistan
Algérie
Arabie Saoudite
Azerbaïdjan
Arménie
Brésil
Canada
Cambodge
Cap Vert
Cameroun
Centre Afrique
Chine
Colombie
Côte d'Ivoire
Cuba
Espagne
El Salvador
Emirats
Finlande
Guadeloupe
Polynésie Française
Marie Galante
Guyane Française
Haïti
Ile de France
Italie
Israël
Indonésie
Iran
Japon
Kazakstan
Kenya
Laos
Liban
Madagacar
Malaisie
Mali
Maroc
Martinique
Mexique
Moldavie
Ouzbekistan
Oman
Pakistan
Paraguay
Perou
Portugal
Philippines
Roumanie
Royaume Unis
Sénégal
Tanzanie
Tchad
Tunisie
Thailande
Vénézuéla
Vietnam
...

AGORA expo

14, rue Charles V - 75004 Paris
www.agora-expo.coma

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

Edouard COINTREAU
Directeur - Village International de la Gastronomie
Co-Gérant - Agora Expo
+33 (0) 7 84 92 32 06
ecointreau@agora-expo.com