

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA
GASTRONOMIE
DU 7 AU 10 SEPTEMBRE 2023

**FORUM
DE FRANCE
DE L'ALIMENTATION**

QUAI JACQUES CHIRAC 75007 - PONT D'ENA

Sous le haut patronage
de Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République

VILLAGE 
INTERNATIONAL DE LA
GASTRONOMIE



**FORUM
DE FRANCE
DE L'ALIMENTATION**

7 - 10 SEPTEMBRE 2023

QUAI JACQUES CHIRAC 75007 PARIS
PONT D'ENA - PONT DE L'ALMA

6^{ÈME} ÉDITION



VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

DU 7 AU 10 SEPTEMBRE 2023



AGORA expo | GOURMAND International | FORUM DE FRANCE DE L'ALIMENTATION

MUSÉE DE L'HOMME | Disciples d'Escoffier International | france bleu paris | Le Parisien | france 3 | LA LISTE.com | agence 1827

LE RÉSEAU DES CITÉS DE LA GASTRONOMIE® | Le repas gastronomique des Français® | Mission Française du Patrimoine & des Cultures Alimentaires | Région Île de France | EPMT ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE | RUNGIS MARCHÉ INTERNATIONAL | hotel resto VISIO | HRV PROD | OGEU PYRÉNÉES EAU AMBROGÉE NATURELLE

MUSEUM DE LA HISTOIRE NATURELLE | ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEUR | Académie Culinaire de France | UNION COMPTONNIQUE | LES ÉPIFAIES CULINIEN | CAFÉS RICHARD

KOPPERT CRESS Architecture, Aromatique | VIGNES SECRÈTES | Philippe Renard | La Table du Luxembourg | interbev ÎLE-DE-FRANCE INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE | Interfel Interprofession des Fruits et Légumes Frais | BRAGARD® | GUYBOUT DE FRAYTIERE Grands Vins de Bourgogne

amazing THAILAND | sfraktal | Fédération des Confréries des Régions de France | esprit de tech | FLORIAN ONAIR | velib' METROPOLIS | Bateaux parisiens | primo voyage culinaire | LA VOGLIA LA PASSIONE PER IL GUSTO | food mmo | tipi&co | Créativ Events FRANCE



FORUM DE FRANCE DE L'ALIMENTATION

À la demande du Président de la République, et sous la direction de Guillaume Gomez, le Forum de France de l'Alimentation fédérera cinq continents, plus de 170 pays, les terroirs français et tous les métiers de la gastronomie au pied de la Tour Eiffel, du 7 au 10 septembre 2023.

Le Forum de France de l'Alimentation fêtera les patrimoines culinaires du monde entier à travers plusieurs pôles et un vaste programme :

- Plus de **6000 m2** de stands tenus par des pays et des régions
- Plus de **200 démonstrations** de cuisine, spectacles, danses et concerts
- **40 tables rondes** autour des principaux sujets liés à l'alimentation au XXIème siècle
- Une exposition de livres culinaires emblématiques de **180 pays**

FRANCE FOOD FORUM

Following a request from the President of the French Republic, and under the leadership of Guillaume Gomez, the France Food Forum will bring together five continents, over 170 countries, all French terroirs and all the food sectors at the foot of the Eiffel Tower, from 7 to 10 September 2023.

The Forum de France de l'Alimentation will be a celebration of the world's culinary heritages, with a series of dedicated areas and a wide-ranging program:

- Over **6.000 square metres** of stands hosted by countries and regions
- Over **200 cooking shows**, performances, dances and concerts
- **40 round tables** focusing on the main food-related issues of the 21st century
- An exhibition of emblematic cookbooks from **180 countries**

AU MENU

Musée de l'Homme

Village International de la Gastronomie

Pays présents / *Countries at the Forum*

Grande Scène Culturelle / *Big Cultural Scene*

Tables Rondes / *Round Tables*

Bibliothèque culinaire mondiale / *Food Cultures Library*

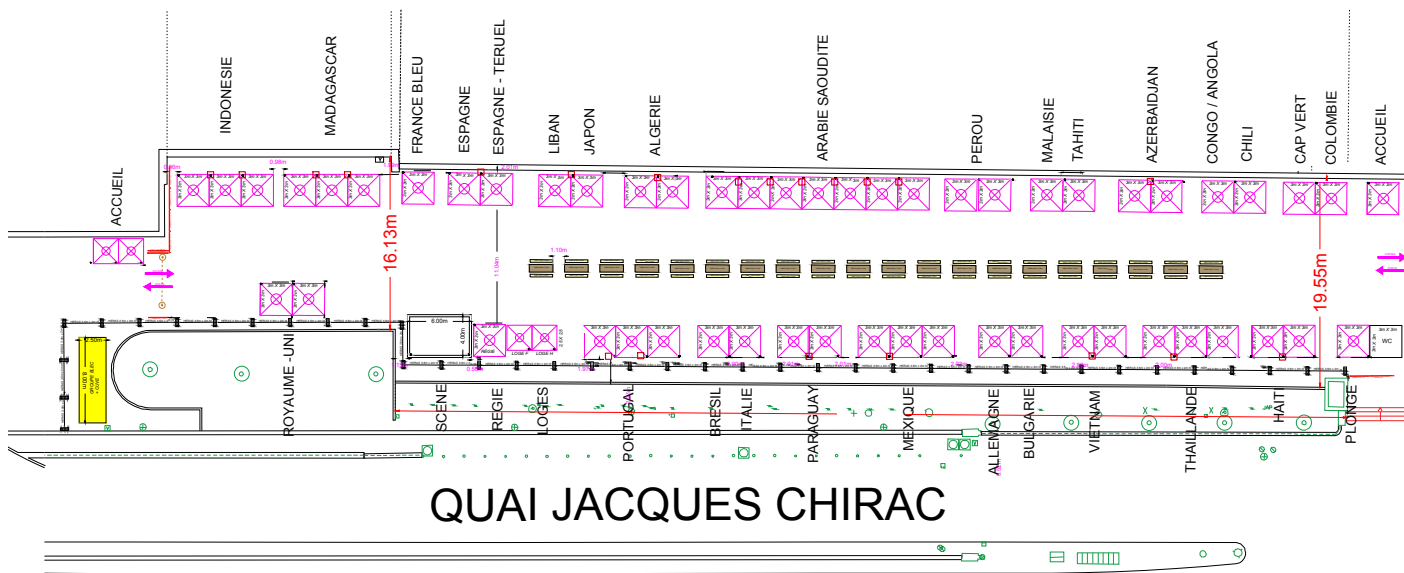
Espace Auguste Escoffier / *Auguste Escoffier Pavilion*

Pôle des Associations de chefs français / *French Chefs Pavilion*

Cités internationales de la gastronomie / *International cities of gastronomy*

Marché International de Rungis et *Union Mondiale des Marchés de Gros /
Rungis International Market & the World Union of Wholesale Markets*



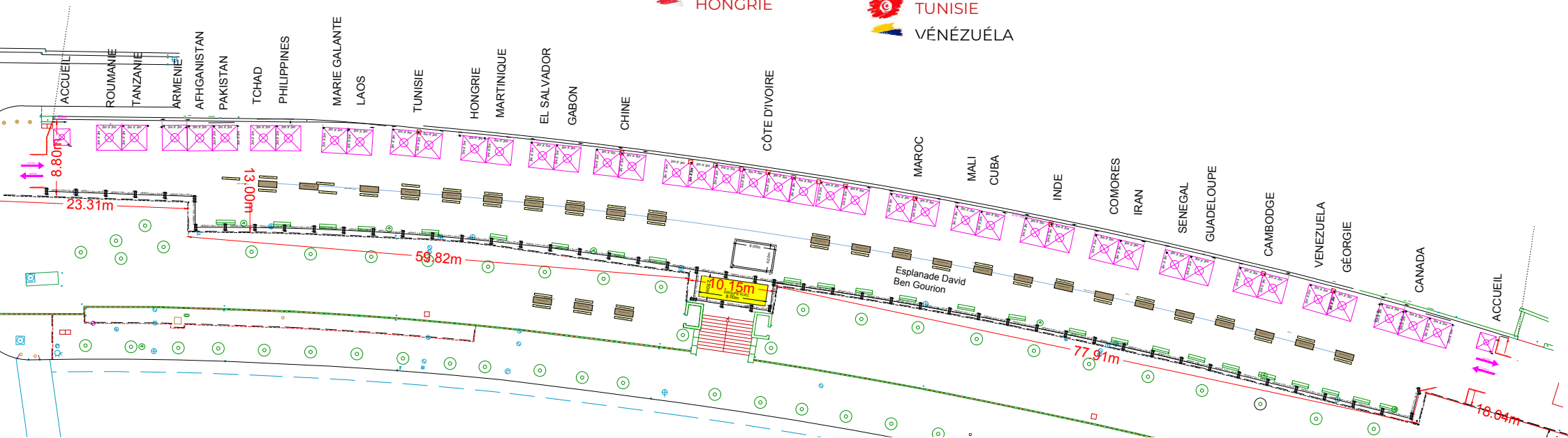


PÔLE IÉNA

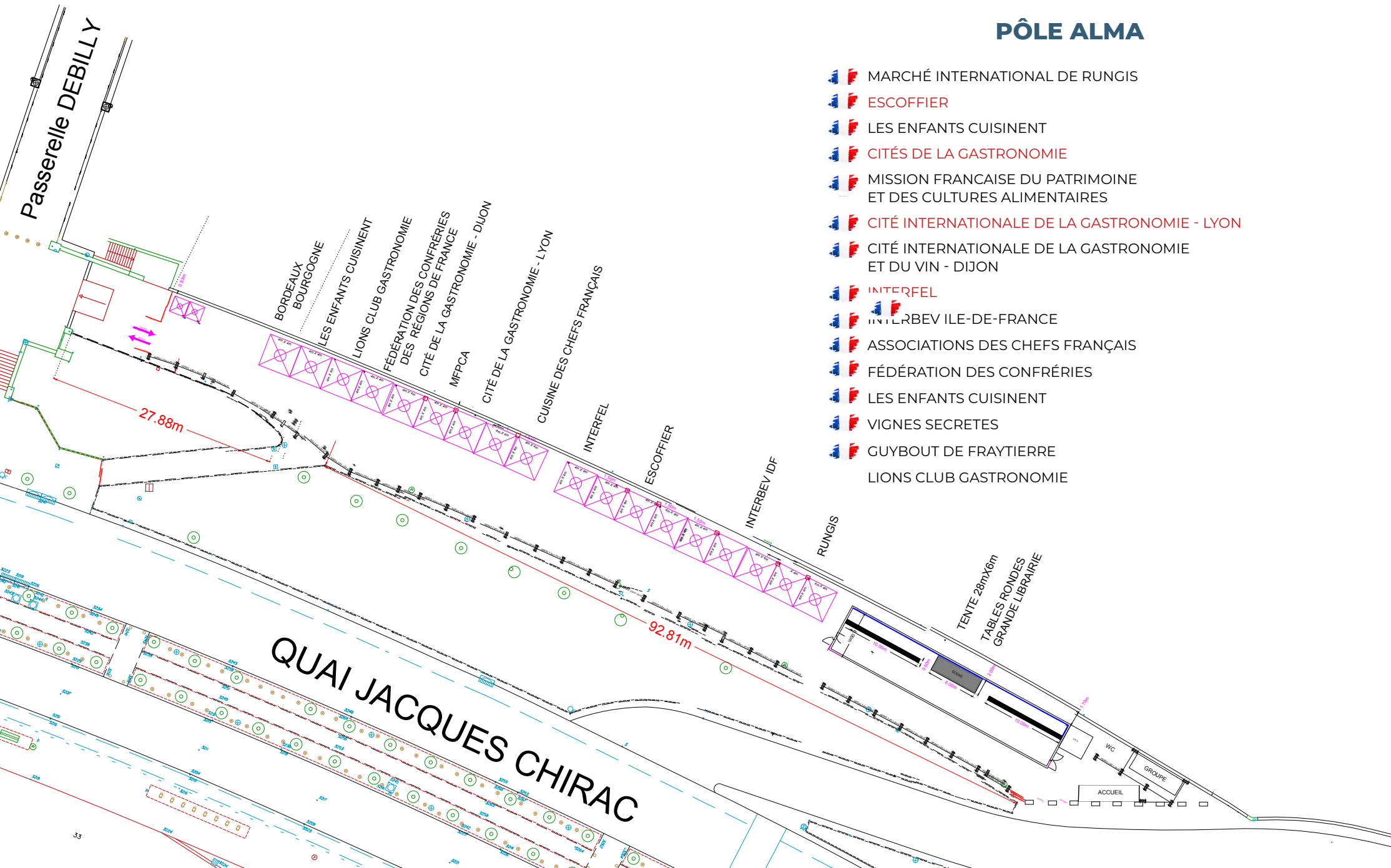
- | | |
|---|---|
|  ALGÉRIE |  ITALIE |
|  ALLEMAGNE |  JAPON |
|  ARABIE SAOUDITE |  LIBAN |
|  AZERBAIDJAN |  MADAGASCAR |
|  BRÉSIL |  MALAISIE |
|  BULGARIE |  MEXIQUE |
|  CAP-VERT |  PARAGUAY |
|  CHILI |  PÉROU |
|  COLOMBIE |  POLYNÉSIE FRANÇAISE |
|  CONGO |  PORTUGAL |
|  ESPAGNE |  ROYAUME UNI |
|  HAÏTI |  THAÏLANDE |
|  INDONÉSIE |  VIET NAM |

PÔLE BRANLY

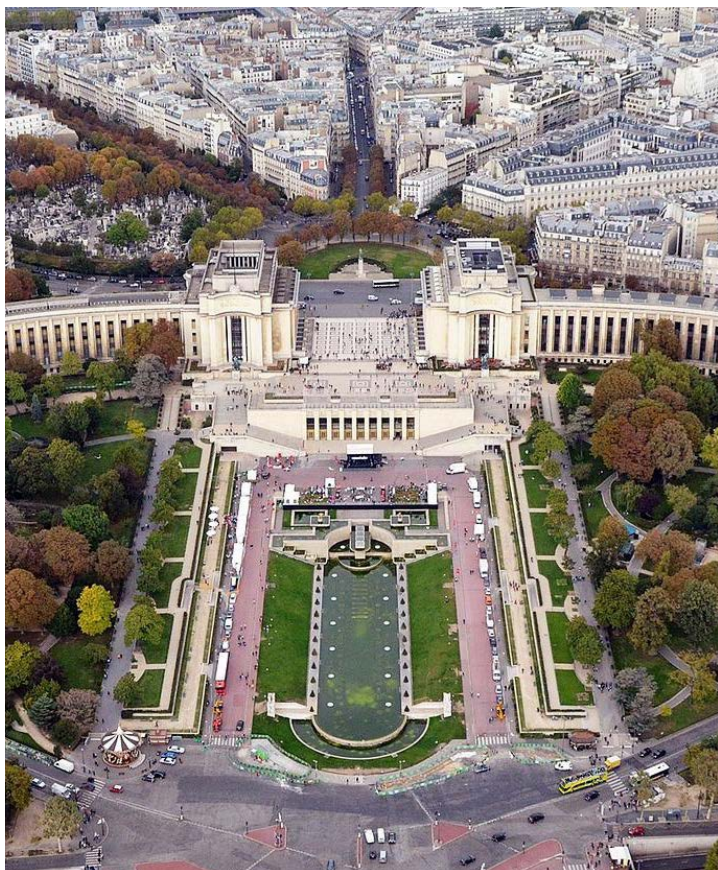
- | | |
|---|---|
|  AFGHANISTAN |  INDE |
|  ARMENIE |  IRAN |
|  CANADA |  LAOS |
|  CAMBODGE |  MALI |
|  CHINE |  MARIE GALANTE |
|  COMORES |  MAROC |
|  CÔTE D'IVOIRE |  MARTINIQUE |
|  CUBA |  PAKISTAN |
|  EL SALVADOR |  PHILIPPINES |
|  FRANCE |  ROUMANIE |
|  GABON |  SÉNÉGAL |
|  GÉORGIE |  TANZANIE |
|  GUADELOUPE |  TCHAD |
|  HONGRIE |  TUNISIE |
| |  VÉNÉZUÉLA |



PÔLE ALMA



-  MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS
-  ESCOFFIER
-  LES ENFANTS CUISINENT
-  CITÉS DE LA GASTRONOMIE
-  MISSION FRANÇAISE DU PATRIMOINE ET DES CULTURES ALIMENTAIRES
-  CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE - LYON
-  CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN - DIJON
-  INTERFEL
-  INTERBEV ILE-DE-FRANCE
-  ASSOCIATIONS DES CHEFS FRANÇAIS
-  FÉDÉRATION DES CONFRÉRIES
-  LES ENFANTS CUISINENT
-  VIGNES SECRÈTES
-  GUYBOUT DE FRAYTIERRE
-  LIONS CLUB GASTRONOMIE



MUSÉE DE L'HOMME

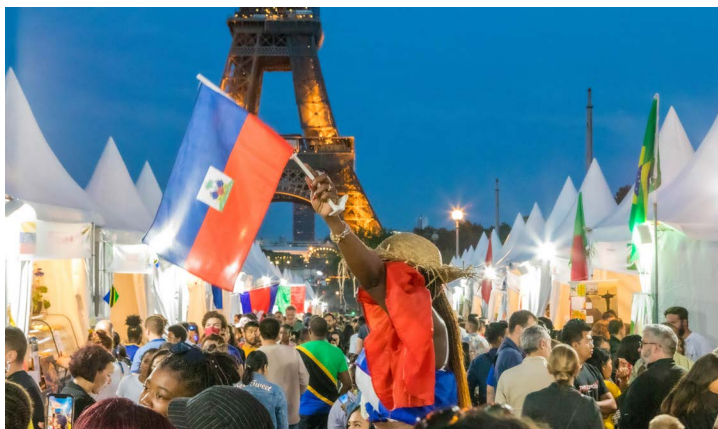
Le Musée de l'Homme a pour vocation de présenter l'humanité dans sa diversité anthropologique et culturelle. Espace de débats, agora ouverte à tous, ce lieu privilégié permet d'aborder les grandes questions d'actualité des sciences de l'Homme. La gastronomie et plus largement la question de l'alimentation à l'échelle de la planète font partie intégrante des thématiques abordées par la Musée de l'Homme, dans une profondeur historique inégalée. Dans sa galerie permanente mais aussi à l'auditorium, dans l'atrium ou grâce aux ateliers pédagogiques, le visiteur profite de vastes lieux d'échanges et de vie.

Inauguré en juin 1938, le Musée de l'Homme présente l'évolution de l'Homme et des sociétés, en croisant les approches biologiques, sociales et culturelles. Il est situé dans l'aile Passy du Palais de Chaillot (Paris 16e) dans un bâtiment construit à l'occasion de l'exposition universelle de 1937.

The Musée de l'Homme aims to present humanity in all its anthropological and cultural diversity. As a forum for debate and an agora open to all, it is the ideal place to tackle the major current issues in the human sciences. Gastronomy and, more broadly, the question of food on a global scale are an integral part of the themes addressed by the Musée de l'Homme, with an unrivalled historical depth. Not only in the permanent gallery, but also in the auditorium, the atrium and the educational workshops, visitors can enjoy a wide range of activities and exchanges.

Inaugurated in June 1938, the Musée de l'Homme presents the evolution of humankind and societies, combining biological, social and cultural approaches. It is located in the Passy wing of the Palais de Chaillot (Paris 16th arrondissement), in a building constructed for the 1937 Universal Exhibition.





VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

Afin d'accueillir le plus grand nombre de pays, de terroirs français et d'ouvrir le Forum au public, le Village International de la Gastronomie s'installe à nouveau au pied de la Tour Eiffel. Sous le haut patronage du Président de la République, la présidence d'honneur de Stéphane Layani, Président du Marché International de Rungis, et le parrainage du chef Guy Savoy, le Village est plus grand événement de diplomatie culinaire consacré aux cuisines traditionnelles et populaires. Il accueille chaque année plus de 40.000 visiteurs autour des meilleurs produits, chefs et recettes familiales de plus de cinquante pays, et triple sa surface en 2023 pour fédérer toujours plus de savoirs-faire et de terroirs.

Créé en 2016 par Anne-Laure Descombin, le Village a pour objectif de réunir les peuples autour de leurs patrimoines traditionnels pour mieux se connaître et mieux transmettre les cultures de chaque pays aux générations à venir.

The Village International de la Gastronomie is once again setting up at the foot of the Eiffel Tower. Under the high patronage of the President of the French Republic, the honorary presidency of Stéphane Layani, President of Rungis International Market, and the endorsement of chef Guy Savoy, the Village is the biggest culinary diplomacy event devoted to traditional and popular cuisines. Every year, the Village welcomes over 40,000 visitors and showcases the best products, chefs and family recipes from more than fifty countries. In 2023, the Village is tripling in size to bring together even more culinary know-how and terroirs.

Founded in 2016 by Anne-Laure Descombin, the Village aims to bring people together around their traditional heritage to get to know each other better and better pass on the cultures of each country to future generations.



PAYS PRÉSENTS COUNTRIES AT THE FORUM

Pays disposant de leur propre pavillon / Countries with their own pavillon

Afghanistan, Algérie, Allemagne, Arabie saoudite, Arménie, Azerbaïdjan, Brésil, Bulgarie, Cambodge, Canada, Cap-Vert, Chili, Chine, Colombie, Comores, Côte d'Ivoire, Cuba, El Salvador, Espagne, France, Gabon, Géorgie, Haïti, Hongrie, Inde, Indonésie, Italie, Japon, Laos, Liban, Madagascar, Malaisie, Mali, Maroc, Mexique, Pakistan, Paraguay, Pérou, Philippines, Portugal, Roumanie, Sénégal, Tchad, Tanzanie, Thaïlande, Togo, Tunisie, Turquie, Vénézuéla, Viet-Nam.

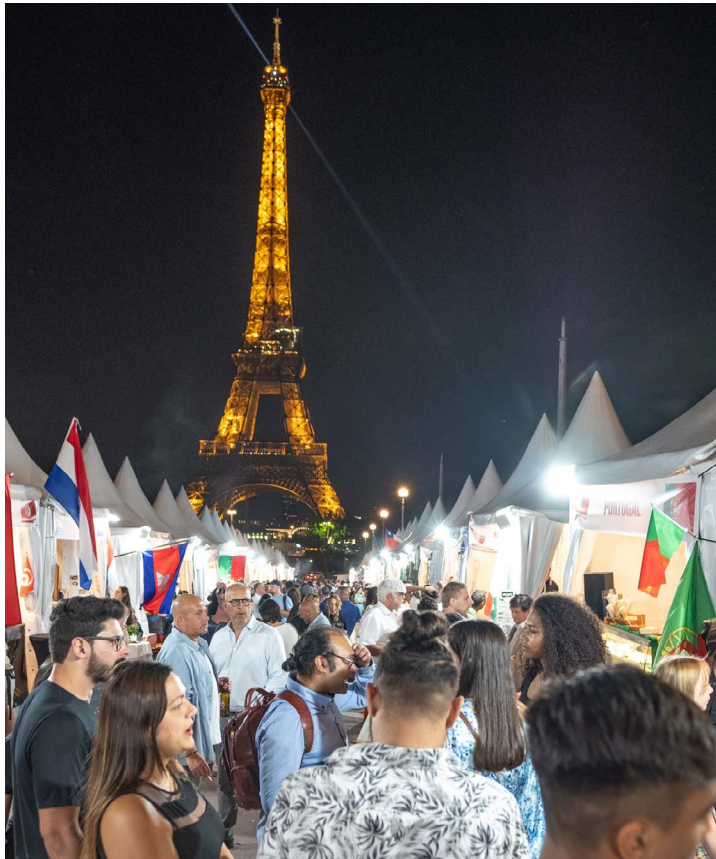




PAYS REPRÉSENTÉS PAR LEURS LIVRES

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



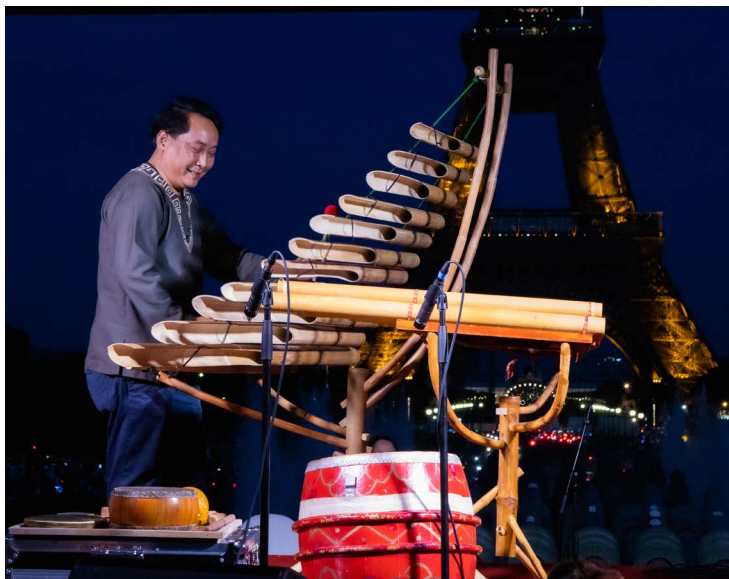


GRANDE SCÈNE CULTURELLE

Pour mieux découvrir chaque culture, la grande scène culturelle du Village permet de présenter les danses et musiques des pays présents au pied de la Tour Eiffel. Pendant quatre jours, concerts et spectacles d'une incroyable diversité se succèdent pour le plus grand plaisir des visiteurs et des professionnels. Le programme détaillé de l'édition 2023 sera dévoilé à quelques jours de l'événement.

BIG CULTURAL SCENE

The Village's cultural stage showcases traditional dance and music from each country at the foot of the Eiffel Tower. Over four days, a succession of incredibly diverse concerts and shows will delight visitors and professionals. The detailed schedule for the 2023 edition will be unveiled a few days before the event.



TABLES RONDES ET ÉVÉNEMENTS ROUND TABLES & EVENTS

Jeudi 7 septembre Thursday, September 7th

Ouverture du Forum de France de l'Alimentation

11h00 - 11h45 - Atrium du Musée de l'Homme

Le Musée de l'Homme et les Patrimoines alimentaires de l'humanité

The Musée de l'Homme and the intangible inheritance of humanity

11h45 - 12h30 Atrium du Musée de l'Homme

Femmes en Gastronomie *Women in Gastronomy - La Cuillère d'Or*

12h00 - 13h00 Grande Bibliothèque du Village

L'Omnivore du XXI^{ème} siècle *The Omnivore of the 21st century*

13h30 - 14h30 - Auditorium du Musée de l'Homme

L'influence mondiale d'Auguste Escoffier

The worldwide influence of Auguste Escoffier

14h30 - 15h30 - Auditorium du Musée de l'Homme

Inauguration du Forum de France de l'Alimentation

Inauguration of the France Food Forum

16h00 - Grande Scène - Village International de la Gastronomie

Cérémonie de remise des 1ers Prix Spéciaux de Pâtisserie La Liste

Award ceremony for the 1st La Liste Special Pastry Awards

18h30 - Pôle France - Village International de la Gastronomie

Cocktail dinatoire et After-Party (sur invitation)

Cocktail reception and After-Party (invitation-only)

19h15 - Pôle France - Village International de la Gastronomie

vendredi 8 septembre Thursday, September 7th

De l'inscription au patrimoine de l'UNESCO au Réseau des Cités de la Gastronomie

From UNESCO heritage listing to the Network of Cities of Gastronomy

11h00 - 12h00 - Grande Bibliothèque du Village

Cuisine et Préhistoire *Cuisine and Prehistory*

11h30 - 12h30 - Auditorium du Musée de l'Homme

Le premier restaurant de ta vie *The first restaurant of your life*

12h00 - 13h00 - Grande Bibliothèque du Village

Solidarités alimentaires *Solidarity and food*

13h00 - 14h00 - Grande Bibliothèque du Village

Échanges mondiaux et sécurités alimentaires

14h00 - 15h00 - Grande Bibliothèque du Village

Transmission des savoir-faire et métiers de la gastronomie

Passing on gastronomic skills and professions

15h00 - 16h00 - Grande Bibliothèque du Village

La Francophonie à table *Francophonie at the table*

16h00 - 17h00 - Grande Bibliothèque du Village

Pour une alimentation durable *Towards sustainable food*

17h00 - 18h00 - Grande Bibliothèque du Village

Sport et Gastronomie *Sports and gastronomy*

19h00 - 23h00 - Grande Bibliothèque du Village

TABLES RONDES ET ÉVÉNEMENTS ROUND TABLES & EVENTS

Samedi 9 septembre
Saturday, September 9th

Le bien-manger pour les enfants *Good eating for children*
11h30 - 12h30 - Grande Bibliothèque du Village

Cuisines de la Méditerranée
13h00 - 14h00 - Grande Bibliothèque du Village

Le livre culinaire dans le monde *Food culture books around the world*
14h00 - 15h00 - Grande Bibliothèque du Village

Présent et avenir de la restauration mondiale
Restaurant world today and tomorrow
15h00 - 16h00 - Grande Bibliothèque du Village

Tourisme et Gastronomie *Tourism and Gastronomy*
16h00 - 17h00 - Grande Bibliothèque du Village

Cuisines d'Europe *Cuisines of Europe*
17h00 - 18h00 - Grande Bibliothèque du Village

Cuisines d'Afrique *Cuisines of Africa*
18h00 - 19h00 - Grande Bibliothèque du Village

Soirée de la Côte d'Ivoire, pays à l'honneur *Guest of Honour Evening - Ivory Coast*
19h00 - Grande Bibliothèque du Village

Dimanche 10 septembre
Sunday, September 10th

Cuisines d'Océanie *Cuisines of Oceania*
11h30 - 12h30 - Grande Bibliothèque du Village

Les métiers de la sommellerie *The sommellerie professions*
13h00 - 14h00 - Grande Bibliothèque du Village

Cuisines d'Amérique *Cuisines of America*
14h00 - 15h00 - Grande Bibliothèque du Village

Tout le monde sait déguster *Everyone knows how to taste*
15h00 - 16h00 - Grande Bibliothèque du Village

Cuisines d'Asie *Cuisines of Asia*
16h00 - 17h00 - Grande Bibliothèque du Village

Cheffes du Monde *Women chefs of the World*
17h00 - 18h00 - Grande Bibliothèque du Village



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.



ESPACE AUGUSTE ESCOFFIER

Peu d'hommes dans l'histoire de la cuisine ont marqué aussi profondément une profession, tant sur la durée, l'exemplarité de leur carrière, que par les transformations et les innovations qu'ils ont su apporter. Si de nos jours les goûts ont évolué, en même temps que les ustensiles de cuisine, les méthodes de cuisson et de conservation et la structure des menus, dans un monde où se sont installées de nouvelles techniques, les règles de cuisine et l'organisation du travail demeurent quant à elles identiques à celles qu'Auguste Escoffier créa à son époque.

Pendant le Forum de France de l'Alimentation, l'Espace Escoffier réunira les Disciples Escoffier International et la Fondation Auguste Escoffier / Musée Escoffier de l'Art Culinaire autour d'une exposition, une table ronde et un espace de rencontres doté d'un riche programme de démonstrations grâce aux plus de 100 disciples venus du monde entier.

AUGUSTE ESCOFFIER PAVILION

Few men in the history of cooking have had such a profound impact on the profession, both in terms of the length and exemplary nature of their careers, and in terms of the changes and innovations they have brought about. While today's tastes have evolved, as have cooking utensils, cooking and preserving methods and the structure of menus, in a world where new techniques have become established, the rules of cooking and the organisation of work remain identical to those created by Auguste Escoffier in his day.

During the Forum de France de l'Alimentation, the Espace Escoffier will bring together the Disciples Escoffier International and the Fondation Auguste Escoffier / Musée Escoffier de l'Art Culinaire around an exhibition, a round table and a pavilion with a rich programme of cooking shows by over 100 disciples from all over the world.



PÔLE DES ASSOCIATIONS DE CHEFS FRANÇAIS

Au centre du Village International de la Gastronomie, le Pôle Gastronomies Française réunira les associations gastronomiques françaises. Veritable vitrine de la gastronomie de métropole et des outre-mers, les chefs et associations proposeront des démonstrations culinaires autour des produits de nos régions, valoriseront notre patrimoine culinaire et l'excellence à la française.

Le Pôle Gastronomie Française sera également un lieu de rencontre et d'échanges entre des chefs reconnus et admirés avec la jeune génération de futurs professionnels des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Un espace conçu par Marie Sauce-Bourreau.



FRENCH CHEFS PAVILION

At the heart of the Village International de la Gastronomie, the French Chefs Pavilion will bring together French chefs associations. As a showcase for gastronomy from mainland France and overseas, the chefs and associations will be offering cooking shows based on products from French regions and promoting their culinary heritage.

It will also be a place for renowned and admired chefs to meet and exchange ideas with the younger generation of future professionals in the hotel and restaurant industry. An pavilion designed by Marie Sauce-Bourreau.





CITÉS INTERNATIONALES DE LA GASTRONOMIE

La France, riche de la diversité de ses agricultures, du foisonnement de ses cultures culinaires et de la vitalité de ses patrimoines gastronomiques, s'est doté de plusieurs équipements vivants dédiés aux cultures culinaires de France et du monde.

Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours ont uni leurs compétences et mis en commun leurs énergies pour inventer un outil original et performant de transmission et de mise en valeur de notre patrimoine gastronomique. Pour la première fois le patrimoine alimentaire est placé au cœur d'équipements culturels de premier ordre. L'émergence des Cités de la Gastronomie, ces nouveaux lieux de culture entièrement et pleinement consacrés aux patrimoines alimentaires, illustre l'attachement de la France à promouvoir une dimension essentielle de sa culture.



INTERNATIONAL CITIES OF GASTRONOMY

France, rich in the diversity of its agriculture, the abundance of its culinary cultures and the vitality of its gastronomic heritage, has created a number of living facilities dedicated to the culinary cultures of France and the world.

Dijon, Lyon, Paris-Rungis and Tours have joined forces and pooled their energies to invent an original and effective tool for transmitting and showcasing food culture. For the first time, food heritage has been placed at the heart of first-class cultural facilities. The emergence of the Cités de la Gastronomie, these new cultural venues entirely and fully dedicated to food heritage, illustrates France's commitment to promoting an essential dimension of its culture.





MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS **RUNGIS INTERNATIONAL MARKET**

Le Marché International de Rungis joue un rôle prédominant au sein du Village, et ce depuis sa première édition en 2016. La présence des professionnels de l'écosystème Rungis est déterminante pour de nombreux pays, qui souhaitent échanger avec les grossistes et distributeurs français. Stéphane Layani, président du Marché International de Rungis et chairman de l'union mondiale des marchés de gros, est naturellement le président d'honneur du Village depuis 2016.

Rungis International Market has played a predominant role in the Village since its first edition in 2016. The presence of professionals from the Rungis ecosystem is decisive for many countries wishing to trade with French wholesalers and distributors. Stéphane Layani, President of Rungis International Market and Chairman of the World Union of Wholesale Markets, has been the Village's Honorary President since 2016.

UNION MONDIALE DES MARCHÉS DE GROS / **WORLD UNION OF WHOLESALE MARKETS**

L'Union mondiale des marchés de gros (WUWM) est un réseau international d'organisations de produits alimentaires frais. 150 grossistes et 30 détaillants et marchés de rue du monde entier dirigent les efforts internationaux visant à assurer la sécurité alimentaire ainsi qu'une alimentation saine, garantie et accessible à tous. Leur objectif est de veiller à ce que les populations du monde entier aient facilement accès à une alimentation saine et de qualité grâce à un système alimentaire bien organisé, sûr et durable. Avec 217 membres, WUWM travaille dans plus de 42 pays dans le monde, couvrant les 5 continents.

The World Union of Wholesale Markets (WUWM) is an international network of fresh food and products organizations. 150 wholesalers and 30 retailers and street markets from around the world lead international efforts to ensure food security as well as healthy, guaranteed and accessible diets for everyone. Their goal is to make sure that people around the world have easy access to high-quality, healthy diets through a well-organized, safe and sustainable food system. With 217 members, WUWM works in over 42 countries worldwide, covering 5 continents.

ENTRÉES

- 1 Entrée Eiffel**
Pont d'Iéna 75007 Paris
- 2 Mémorial**
65 Quai Jacques Chirac, 75007 Paris
- 3 Entrée Debilly**
Entrée Debilly - passerelle Debilly
75007 -75016 Paris
- 4 Entrée ALMA**
Pont de l'Alma 75007 Paris
Face au 11 Quai Jacques Chirac 75007 Paris

ACCÈS

STATIONS DE MÉTRO

Ligne 9 : Alma-Marceau ou Iéna

Ligne 8 : Ecole Militaire

Ligne 6 : Bir Hakeim

STATIONS DE RER - LIGNE C

RER C : Pont de l'Alma ou Champ de Mars Tour Eiffel

BUS

Ligne 42 : arrêts Tour Eiffel ou Bosquet-Rapp

Lignes 63, 80 et 92 : arrêt Bosquet-Rapp

Ligne 69 : arrêt Champ de Mars

Ligne 72 : arrêt Musée d'Art Moderne - Palais de Tokyo
ou Alma Marceau

Ligne 82 : arrêt Varsovie ou Champ de mars

Ligne 87 : arrêt Rapp - La Bourdonnais

VELIB'

Station 7023 : Bourdonnais - Tour Eiffel

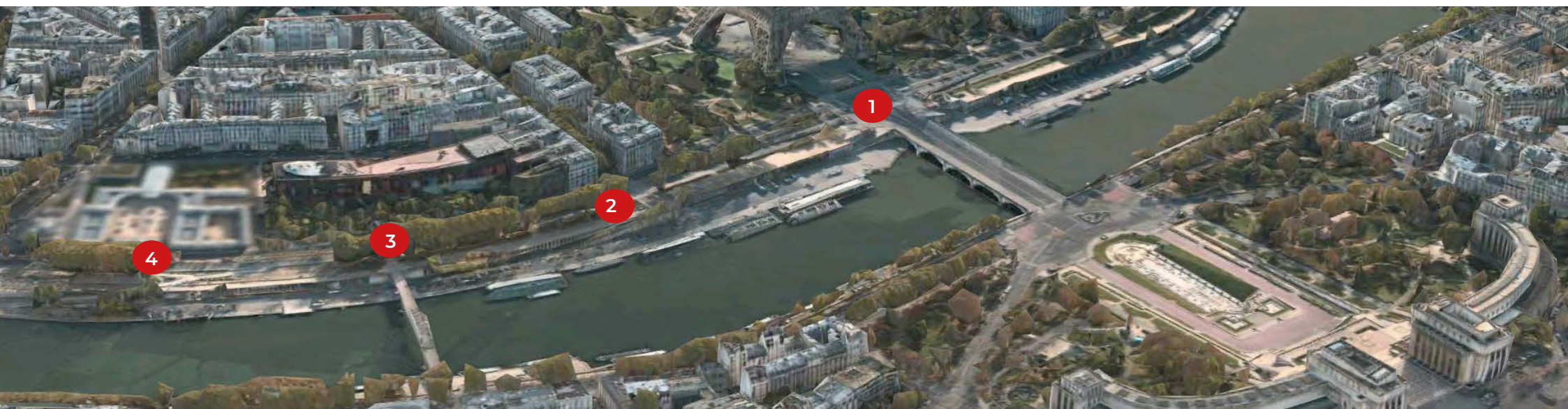
BATOBUS

arrêt Tour Eiffel

PARKING

Parking Quai Branly - 25, quai Branly

Réserver sa place à l'avance : ICI



VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



MUSÉE
DE L'HOMME



Disciples Escoffier
International
Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine



Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires

CONTACTS

Aurélie CLEMENTE-RUIZ

Directrice - Musée de l'Homme

aurelie.clemente-ruiz@mnhn.fr

Emilia RIQUET

Musée de l'Homme

Responsable du Service médiation et action culturelle

+33 (0) 1 44 05 72 64

emilia.riquet@mnhn.fr

Anne-Laure DESCOMBIN

Présidente Fondatrice - 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

Christian HEULINE

Secrétaire Général - Disciples Escoffier International

+33 (0) 7 84 48 36 52

christian.heuline@me.com

Pierre SANNER

Directeur

Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

+33 (0) 6 81 44 58 72

pierre.sanner@mf-pca.fr