



**Le Marché International de Rungis
au cœur du 10^{ème} anniversaire
du Village International de la Gastronomie 2026**

Rungis, le 8 septembre 2026 – Du 10 au 13 septembre 2026, le Marché International de Rungis participera à la 10^{ème} édition du Village International de la Gastronomie, organisée place de la Concorde à Paris. Président d'honneur de cette édition anniversaire, Stéphane Layani ouvrira la journée du jeudi 10 septembre, marquée par la remise du Prix littéraire Antonin Carême et l'inauguration officielle du Village. Pendant quatre jours, le stand du Marché de Rungis proposera démonstrations culinaires, dégustations, rencontres et animations autour des produits frais et de l'alimentation de demain.

INVITATION PRESSE

Jeudi 10 septembre 2026 – Place de la Concorde, Paris

10h00 : Accueil presse

10h30 : Remise des Prix Antonin Carême

en présence de Stéphane LAYANI, président du Marché International de Rungis

11h00 : Inauguration officielle et discours

par Emmanuel GREGOIRE, Maire de Paris, Laurent STEFANINI, Ambassadeur, chargé de la diplomatie culinaire, Alain DUCASSE, Parrain du Village International de la Gastronomie 2026, Stéphane LAYANI, Président d'honneur et Anne-Laure DESCOMBIN, cofondatrice du Village international de la Gastronomie

Merci de nous indiquer votre présence par retour de mail

Le Marché de Rungis, partenaire d'un rendez-vous mondial des patrimoines culinaires

Plus grand rendez-vous mondial consacré aux patrimoines culinaires, le Village International de la Gastronomie réunira pour ses dix ans plus de 80 pays, des chefs venus des cinq continents, des ambassades, des auteurs, des producteurs et des artisans. L'édition 2026 mettra l'Italie à l'honneur et célébrera la gastronomie comme un langage universel, au service de la transmission, du dialogue entre les cultures et de l'amitié entre les peuples.

Un stand vivant pour cuisiner, transmettre et imaginer l'alimentation de demain

Aux côtés de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR), d'INTERFEL, d'INTERBEV, d'EURO-TOQUES, des Enfants Cuisinent, le Marché de Rungis proposera une programmation pédagogique et gourmande destinée à tous les publics. Gastronomies italienne, guyanaise et juive, cuisine faite maison, fermentation, sensibilisation des enfants et innovations alimentaires rythmeront ces quatre journées. À travers la promotion du fait maison, l'éducation alimentaire des jeunes générations et la valorisation d'initiatives portées par l'écosystème du Marché, le Marché de Rungis entend illustrer concrètement son engagement en faveur d'une alimentation plus saine, responsable, accessible et durable. Des quiz renouvelés chaque jour inviteront également les visiteurs à tester leurs connaissances sur les produits frais, la nutrition et la saisonnalité.

Le Prix Antonin Carême célèbre les livres et celles et ceux qui racontent la gastronomie

Créé en 2001 par Pierre-Christian Taittinger, Monique Cara et Philippe Renard, le Prix littéraire de la gastronomie Antonin Carême récompense des ouvrages associant exigence éditoriale, qualité des contenus et mise en valeur des mets. Il réunit au sein de son jury critiques littéraires et gastronomiques, journalistes ainsi que personnalités du monde des arts et de la vie publique. Depuis 2021, le Prix Antonin Carême est associé au Prix Rungis des Gourmets. Le Prix rend hommage à Marie-Antoine, dit Antonin Carême (1784-1833), figure fondatrice de la grande cuisine française. Surnommé le « *Roi des Chefs et Chef des Rois* », ce pâtissier et cuisinier visionnaire, passé notamment au service de Talleyrand, de l'empereur de Russie et de la famille Rothschild, a contribué à faire de la cuisine un art et une science, tout en posant les jalons de la cuisine moderne.

Deux Prix Rungis pour célébrer les produits et les talents

Le Prix gastronomique féminin de Rungis récompense un ouvrage qui met en valeur les femmes dans la gastronomie. Le Prix gastronomique des produits de Rungis distingue quant à lui un livre révélant la richesse des produits, des filières et des savoir-faire qui font vivre la gastronomie française. Ces deux distinctions traduisent l'engagement du Marché en faveur de la transmission de la culture gastronomique.

Stéphane Layani, président du Marché International de Rungis : « *Le Village International de la Gastronomie et le Prix Antonin Carême font vivre une même conviction : la gastronomie est un patrimoine vivant, nourri par les produits, les savoir-faire et la transmission. Le Marché de Rungis est fier de contribuer à ce rendez-vous ouvert sur le monde et de mettre à l'honneur celles et ceux qui racontent, cuisinent et font évoluer notre alimentation.* »

Informations pratiques

- Dates : du jeudi 10 au dimanche 13 septembre 2026
- Horaires du Village : de 10h00 à 22h00
- Lieu : place de la Concorde, Paris
- Tarifs : 7 € ; 5 € pour les étudiants et détenteurs de la carte mobilité inclusion ; gratuit pour les moins de 12 ans

À propos du Marché international de Rungis

Le Marché international de Rungis, d'une superficie de 234 hectares aux portes de Paris, est un véritable écosystème au service de l'alimentation des Français, de la logistique urbaine du frais, de la valorisation de nos terroirs et de notre patrimoine gastronomique, du maintien du commerce de détail spécialisé et de l'animation des centres-villes. 1 214 entreprises, plus de 13 000 salariés, 3 millions de tonnes de produits commercialisées chaque année, pour un chiffre d'affaires total de plus de 12 milliards d'euros. Créée en 1965, la SEMMARIS est la Société gestionnaire du Marché International de Rungis, ayant pour missions principales l'aménagement, l'exploitation, la commercialisation et la promotion des infrastructures du Marché de Rungis. Pour plus d'informations : www.rungisinternational.com