

INAUGURATION DE LA PLACE AUGUSTE ESCOFFIER :**POUR LA PREMIÈRE FOIS, LE MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS REND HOMMAGE À UN GRAND NOM DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE**

Rungis, le 14 novembre 2024 – Depuis ce jeudi 14 novembre, la place des Pêcheurs située sur le Marché international de Rungis, plus grand marché de produits frais au monde, est devenue la « place Auguste Escoffier ». Officiellement inaugurée par Stéphane Layani, président du Marché international de Rungis à l’occasion du 70^{ème} anniversaire de l’association des Disciples d’Escoffier, cette place est la première sur le Marché d’Intérêt National à porter le nom d’un chef renommé de la gastronomie française.

Cette inauguration a eu lieu en présence de Michel Escoffier, Président d'Honneur des Disciples d'Escoffier et Président de la Fondation Auguste Escoffier, Nicolas Sale, Président des Disciples d'Escoffier et Chef du restaurant À la source et Guillaume Gomez, Ambassadeur de la Gastronomie et Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation, Meilleur Ouvrier de France, ainsi que d’une délégation de plus de 200 Disciples d'Escoffier.

Auguste Escoffier, surnommé « le roi des cuisiniers, le cuisinier des rois », a révolutionné la cuisine française et a influencé des générations de chefs, français comme internationaux. En lui dédiant cette place, le Marché de Rungis rend hommage à son héritage tout en réaffirmant sa position centrale dans l'univers gastronomique.

Véritable temple de la gastronomie française, le Marché international de Rungis accueille chaque jour des milliers de professionnels à la recherche des meilleurs produits frais. Cette nouvelle place, lieu emblématique, rappelle l'importance du Marché dans la chaîne d'approvisionnement des plus grands restaurants et son rôle dans la préservation du patrimoine culinaire français.

« Cette inauguration symbolise le lien indéfectible entre le Marché de Rungis et le monde de la haute gastronomie », déclare Stéphane Layani, président du Marché international de Rungis. « Nous sommes fiers de renforcer notre collaboration avec les chefs, qui sont les ambassadeurs de l'excellence des produits que nous fournissons quotidiennement. »

Association créée en 1954, les Disciples d’Escoffier regroupe des gastronomes du monde entier, dont 7 000 chefs. L’association est présidée par Nicolas Sale, chef étoilé du restaurant À la source, qui ouvrira prochainement ses portes sur le Marché international de Rungis. Son restaurant viendra compléter l’offre de restauration sur le Marché, qui compte actuellement 19 restaurants.

CONTACTS PRESSE :

SEMMARIS : Adeline Mateus – adeline.mateus@semmaris.fr // 06 64 46 29 03

TADDEO : Dorine Brousse – dorine.brousse@taddeo.fr // 06 79 11 53 05

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. 1 232 entreprises, plus de 13 000 salariés, 3 millions de tonnes de produits commercialisées chaque année, une fréquentation de près de 6,5 millions d’entrées, pour un chiffre d’affaires total de 10 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