



Parcours de la Gastronomie en Ile de France : le défi de Babette de Rozières

Pour concrétiser son lancement, les responsables des premiers sites sélectionnés ont signé mercredi une charte d'engagement avec la région Ile de France.



légende image principale

©AD

Mettre en avant la gastronomie francilienne, ses producteurs, ses restaurateurs, le savoir-faire, les innovations, les circuits courts... C'est l'objectif du Parcours de la Gastronomie en Ile de France, initié par la région. Ce parcours va passer par plusieurs sites : l'Hôtel de la Marine à Paris, la Halle Gourmande de Saint-Ouen, le Pavillon France de l'Exposition universelle de Milan à Tremblay-en-France, l'ancienne Poste de Versailles, la Cité du goût de Noisiel, la Maison des fromages de Brie à Coulommiers... Dégustations, vente, expositions, ateliers et démonstrations y seront proposés. Six lieux pour l'instant ont été retenus et ouvriront leurs portes à partir de 2020 -pour les premiers- mais d'autres sites pourraient aussi être labellisés à l'avenir et intégrer le parcours.

Pour Babette de Rozières, conseillère régionale et déléguée spéciale en charge du projet, c'est un aboutissement. *"Après trois ans et demi de travail, je suis contente, ça y est mon parcours existe ! C'est une consécration pour moi"* , s'est-elle félicitée. Et d'assurer : *"J'ai prévu que plusieurs clins d'oeil soient faits aux Outre-mer"*.



Date : 29/03/2019
Heure : 09:57:38
Journaliste : Aline Druelle

www.rci.fm
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)