



RUNGIS Visite du plus grand marché de produits frais du monde.

Dans le ventre de Paris



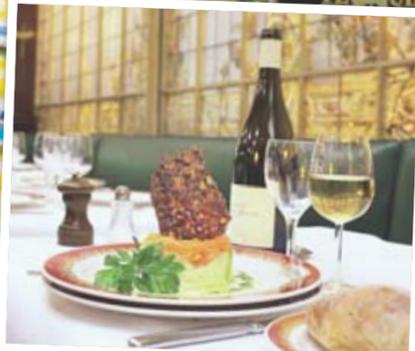
PRIMEURS
Des fruits et légumes de France et du monde entier.



BOUCHERIE Les produits carnés à l'échelon industriel.



INNOVATION Yannick Lefort propose des macarons salés, aux légumes.



GASTRONOMIE Les grands chefs ont leurs fournisseurs attirés à Rungis.



POISSONNERIE Arrivage frais à La Marée de Rungis.

BERNARD PICHON, TEXTE ET PHOTOS

Bienvenue à Rungis, gigantesque plateforme occupant près de 12 000 salariés pour nourrir chaque jour 18 millions de consommateurs, dont 11 millions en Ile-de-France!

Manipulant en virtuose coupe-ret et couteau désosseur, protégé par des gants en cote de mailles, Ahmed s'attaque à sa énième tête de veau. Environ 800 autres – dûment échaudées et épilées – subiront le même sort à Rungis en une seule journée. Pour les équarisseurs, il s'agit de séparer en quelques gestes précis – hypermaîtrisés – les différents abats à valoriser: langue, cervelle, joues. Le décor aseptisé de la triperie, la froidure ambiante, le fragment de cadavre livide sur la table d'inoc évoquent une dissection de médecine légale. Chaque année, 10 000 prélèvements sont analysés par le laboratoire des services vétérinaires. Des appareils sophistiqués permettent de détecter les hormones dans les carcasses de veaux ou les parasites dans le gigot.

En arrière-plan, les chaînes en mouvement entretiennent le cortège sans fin des dépouilles de bovins, porcins et caprins suspendus à leurs crochets pour défilier sur un carrelage récuré. La traversée de cette halle dévolue aux produits carnés pourrait bien rallier le visiteur à la cause des végétariens. Ceux-là se ré-

confortent dans huit pavillons réservés aux fruits et légumes. D'autres secteurs encore se voient dédiés aux produits laitiers et aux fleurs coupées.

Spectacle matinal

Bien que permanent, c'est vers 4 h 30 du matin que le ballet des camions, négociants et ache-

teurs est le plus spectaculaire, surtout autour de la Marée, un marché en gros où viennent s'approvisionner des potron-minet tous les amateurs de poissons et crustacés fraîchement pêchés.

Les chiffres des 234 hectares aménagés durant les années 60 pour succéder aux anciennes halles de Paris ont de quoi donner le vertige: 8,5 milliards de chiffre d'affaires, plus de 1200 entreprises implantées, une moyenne quotidienne de 26 000 entrées. C'est qu'en dehors des professionnels, n'importe qui peut s'aventurer dans cette véritable ville dans la ville avec hôtel, restaurants, banques et bureau de poste.

On y savoure notamment de réconfortants petits-déjeuners, après dégustation d'échantillons dans les différents secteurs.

Chaque jour, plusieurs tonnes de produits invendables ou n'ayant pas trouvé acheteur sont envoyées au centre de tri des déchets, où elles deviendront compost si elles ne sont pas récupérées par une association solidaire qui les acheminera vers des associations caritatives.

DU MARCHÉ À LA BONNE TABLE

Le concept du resto-épicerie n'est pas nouveau. Les Londoniens et les Italiens – entre autres – le connaissent déjà. A Paris, la dernière adresse tendance a ouvert boulevard Beaumarchais. Elle réunit marché, cave, boulangerie, restauration sur place ou à l'emporter. Le petite équipe de la Maison Plisson visite de nombreuses exploitations à la recherche des meilleurs produits qu'elle déguste à l'aveugle pour assurer une sélection vraiment professionnelle. La Salle à manger propose 60 couverts avec vue sur le fournil du boulanger et la cuisine. Soupes fraîches, salades, tartes salées, plats du jour traditionnels revisités, recettes végétariennes et desserts de saison sont élaborés dans le souci d'éviter tout gaspillage alimentaire. Ainsi, ce qui n'est pas vendu côté épicerie est immédiatement récupéré côté restaurant, avant la date de péremption.



CONCEPT L'épicerie Plisson fait aussi restaurant.

Promenade des sens

Une fois découvert le lieu de transit de toutes les victuailles englouties par la Ville lumière, une promenade sensorielle d'un arrondissement à l'autre peut encore séduire le gourmet. Il s'agit d'un concept de visite thématique inventé il y a une dizaine d'années autour d'adresses insolites ou méconnues vouées aux saveurs. Ces balades guidées par des conférenciers agréés sont ponctuées d'arrêts à des enseignes – artisanales pour la plupart – faisant honneur au bon goût français. On nous y rappelle que l'Unesco a classé la gastronomie hexagonale au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

En louvoyant ainsi de fromagerie en charcuterie, de pâtisserie en cave sélectes, on découvre non seulement des produits d'exception, mais aussi les passionnés qui s'y attachent. Ce sont les transmetteurs d'une longue tradition contribuant largement au succès touristique de l'Hexagone en général et de sa capitale en particulier. ○

PRATIQUE

Y ALLER
Le TGV Lyria assure plusieurs liaisons quotidiennes entre la Romandie et le centre de Paris, en à peine plus de trois heures. www.tgv-lyria.com/fr

SÉJOURNER



Ceux qui en ont les moyens – comme Madonna – descendent au Park Hyatt Paris Vendôme. On peut y solliciter la suite préférée de Roger Federer, mansardée. www.paris.vendome.hyatt.com/fr

SE RENSEIGNER
www.parisinfo.com; www.france.fr

LIRE
Paris (Guide vert Michelin)

INFO
www.pichonvoyageur.ch