



Communiqué de Presse



Fête de la Gastronomie à Méréville : Salon des Sites Remarquable du Goût (SRG)

Dates : 27, 28, 29 septembre 2024

Contacts :

- **Relations de Presse : Eric LEROY**
 - eric.leroy@capetvitesse.com
- **Association organisatrice du Salon :**
 - Association du SRG des Cressonnières de Méréville, Place de la Halle - 91660 LE MEREVILLOIS
 - Président : Eric BABILLON
 - Contact : Jacqueline Babillon
 - tél : 06.80.40.77.16,
 - mail : ejbabillon@gmail.com
- **Site des Sites Remarquables du Goût :**
<https://www.sites-remarquables-du-gout.fr/listings-with-map/>
- **Site de l'association des cressiculteurs :** cressondemereville.com

Sommaire

Fête de la Gastronomie à Méréville : Salon des Sites Remarquable du Goût (SRG)...	0
Sommaire.....	1
Introduction.....	2
Programme.....	3
Les producteurs exposants présents :.....	7
A propos des SRG.....	9
A propos de la marque collective «Cresson de Méréville».....	9
A propos des "Concours Culinaires autour du Cresson".....	10
Les concours.....	10
Gérard Sallé, chef étoilé, président du Jury des concours «Cresson».....	10
A propos de Thierry COUCHOT.....	10
À propos de Franck Senaud.....	11
A propos des démonstrations culinaires.....	12
Les démonstrations culinaires.....	12
Chef Kasymoun Touré.....	12
Cheffe Ahlem NGUILLI.....	13
Chef Nabil Zemmouri.....	13
A propos des "Rencontres de la diplomatie culinaire".....	14
Balades autour de la Halle de Méréville.....	14
Informations Pratiques.....	16

Introduction

Le Mérévillois, reconnu parmi les Sites Remarquables du Goût pour son cresson de fontaine, accueillera la huitième édition de la Fête de la Gastronomie sous sa halle du XVI^e siècle, du vendredi 27 au dimanche 29 septembre 2024.

Ces rencontres célèbrent la fusion du beau et du bon, alliant esthétisme et saveurs. Un marché réunira une trentaine de producteurs venus de toute la France, partageant leurs produits de terroir, ainsi que des producteurs locaux de l'Essonne.

Le salon des sites remarquables du goût, c'est en quelque sorte le tour de France des terroirs, qui fait escale à Méréville, capitale du cresson de fontaine.

Des chefs de renom tels que Thierry Marx, Yannick Alléno, Cyril Lignac et Jean-François Piège ont déjà succombé au goût remarquable du cresson. Cette année, le chef étoilé Gérard Sallé va encore le mettre à l'honneur, en présidant deux concours culinaires autour du cresson de fontaine de Méréville.

Le prix spécial du jury "La Botte d'Or" sera remis dimanche par Franck Senaud, Essonnien depuis 50 ans, artiste peintre et Professeur d'Histoire de l'Art et des Idées.

Ce marché, ouvert à tous et gratuit, sera l'occasion de découvrir de nombreuses animations et démonstrations culinaires, réalisées en direct par trois chefs renommés, qui sublimeront les produits présentés par les producteurs du salon. Pour l'occasion, ils créeront une recette spéciale à base de cresson de fontaine.

Le "Cresson de Méréville" est une marque déposée par l'ACE (Association de la Cressiculture Essonnienne), soutenue par l'agglomération d'Étampois Sud Essonne dans sa démarche d'obtention d'une Indication Géographique Protégée (IGP). Olivier Barberot, président de l'ACE, est cressiculteur de cinquième génération à la célèbre "[La Villa Paul](#)" de Méréville.

Samedi et dimanche, de 12h à 13h, sur la scène de la grande Halle, devant un espace de restauration pouvant accueillir 200 personnes, Gérard Sallé, Olivier Barberot et Éric Babillon se relayeront pour évoquer tous les aspects, connus et méconnus, des Sites Remarquables du Goût (SRG) et du cresson de fontaine : son histoire, sa culture en Essonne, la filière et ses producteurs, la démarche IGP, ainsi que ses usages en gastronomie et ses dérivés.

Une visite exclusive des cressonnières sera également proposée chaque après-midi.

Au menu de ces journées :

- Marché de producteurs labellisés «Site Remarquable du Goût» venant de toute la France
- Démonstrations et ateliers culinaires par par trois chef.f.es renommés avec les produits présents sur le salon
- Deux concours culinaires de préparations à base de cresson
- Visites de cressonnières
- Achat et dégustation libre sur place des produits des terroirs
- Interviews de Gérard Sallé, Olivier Barberot, Eric Babillon et des producteurs
- Concerts samedi soir et animations musicales les midis
- Feu d'artifice samedi soir

Programme

Heure	Activité	Lieu
Vendredi 27 Septembre : 16H => 19 H		
17H45	Signature de la charte d'engagements pour la valorisation du Cresson de Méréville avec les EPCI partenaires du Programme alimentaire territorial Sud-Essonne (CCDH et CCEJR) et deux associations : l'Association du Site Remarquable du Goût des Cressonnières de Méréville et l'Association de la Cressiculture Essonnienne.	Halle
18h	Cérémonie d'ouverture	Devant la halle

Heure	Activité	Lieu
Samedi 28 Septembre : 10H => 22H30		
10H30	Démonstration culinaire (avec les produits du salon) : <ul style="list-style-type: none"> • Chef : Chef Nabil Zemmouri • Thème : Anti gaspi cresson défraîchi / Velouté froid de cresson : extrait végétal, sphères de cresson iodés et pousses de cresson vinaigrée • Durée : 30 - 40 mn 	Grande Halle
11H30	Démonstration culinaire (avec les produits du salon) : <ul style="list-style-type: none"> • Chef : Chef Kasymoun Touré • Thème : stracciatella, figue rôti, châtaigne torréfiée, pistou de cresson • Durée : 30 - 40 mn 	Grande Halle
12H00	<ul style="list-style-type: none"> • Interview Gérard Sallé, chef étoilé : “Le cresson dans la cuisine familiale et la grande gastronomie” • Interview Olivier Barberot, Président de l’ACE (Association de la Cressiculture Essonnienne) : Le cresson, son histoire, les producteurs en Essonne, la démarche IGP, le cresson dans la cuisine, pour les cosmétiques, etc. • Interview Eric Babillon, Président de l’association du SRG des Cressonnières de Méréville : “Les SRG” 	Scène Grande Halle
13h00	Animation musicale	Scène Grande Halle
Toute l’après-midi	Visites des cressonnières et de méréville	à 5mn de la halle
15h00	Démonstration culinaire : Chef & Thème surprise	Grande Halle
15h - 16h30	Dépôt des soupes (concours)	Grande Halle
17H00	Démonstration culinaire (avec les produits du salon) : <ul style="list-style-type: none"> • Cheffe : Ahlem NGUILI • Thème : Keftas de sardines au cresson/Chermoula aux myrtilles oignons caramélisés et citron confit • Durée : 40 mn 	Grande Halle
18h	Concours «Le meilleur potage au cresson» , présidé par Gérard Sallé, chef étoilé. Remise du prix (panier de produits du terroir du partenaire Intermarché de Méréville)	Grande Halle
19h	Tirage de la Tombola (panier garni des produits du salon)	Scène Grande Halle
20h - 22h	Concert «Duo 2 Choc»	Scène Grande Halle
22h30	Feu d’artifice	Parc du Château

Dimanche 29 Septembre : 10H => 18H00		
Heure	Activité	Lieu
9h-10h	Dépôt des préparations cresson apéro (concours)	Espace «des chefs à l'entrée
10H30	Démonstration culinaire (avec les produits du salon) : <ul style="list-style-type: none"> • Chef : Chef Kasymoun Touré • Thème : Gnocchi de pomme de terre, moule de Bouchot au vin D'Alsace, crème de cresson. • Durée : 30 - 40 mn 	
10h30	Concours Le cresson « Autour de l'apéro » , présidé par Gérard Sallé, Chef étoilé. Remise du prix (panier de produits du terroir du partenaire Intermarché de Méréville)	Grande Halle
11h30	Remise du prix spécial du jury "La botte d'or" : Franck Senaud remettra à chaque lauréat une version dédicacée de son livre "Dessein d'Essonne" et de "Cressonnière St Anne", dessin en digigraphie créé par Studio Déclic.	Scène Grande Halle
12H00	Atelier éphémère de dédicace : Franck Senaud dédicacera votre livre ou un des exemplaires disponibles sur place.	Côté Scène
12H00	<ul style="list-style-type: none"> • Interview Gérard Sallé, chef étoilé : "Le cresson dans la cuisine familiale et la grande gastronomie" • Interview Olivier Barberot, Président de l'ACE (Association de la Cressiculture Essonnoise) : Le cresson, son histoire, les producteurs en Essonne, la démarche IGP, le cresson dans la cuisine, pour les cosmétiques, etc. • Interview Eric Babillon, Président de l'association du SRG des Cressonnières de Méréville : "Les SRG" 	Scène Grande Halle
13h00	Animation musicale	Scène Grande Halle
Toute l'après-midi	Visites des cressonnières et de méréville (à 5mn de la halle)	à 5mn de la halle
15h00	Démonstration culinaire (avec les produits du salon) : <ul style="list-style-type: none"> • Chef : Chef Nabil Zemmouri • Thème : Anti gaspi cresson défraîchi / Amuse bouche : Tartelette de mousse de cresson : tartelette en feuille de cresson, mousse de cresson à la libanaise, condiment fêta glacée, pousses acidulées et chips d'ails. • Durée : 30 - 40 mn 	Grande Halle
15H30	Démonstration culinaire (avec les produits du salon) : <ul style="list-style-type: none"> • Cheffe : Ahlem NGUILI • Thème : Petit calamar farci terre/mer au cresson, escargots, boulgour / jus safrané / galette de pommes de terre au cresson et salers • Durée : 30 mn 	Grande Halle
16h	Tirage de la Tombola (panier garni des produits du salon)	Scène Grande Halle

Les producteurs exposants présents :

RÉGION	Département	Producteur	PRODUIT
Auvergne Rhône Alpes	Cantal	Le pays du fromage de Salers	Le fromage Salers
Auvergne Rhône Alpes	Cantal	Le pays de la salers label rouge	Salers label rouge
Auvergne Rhône Alpes	Cantal	La Châtaigne de Mourjou	Châtaignes
Bretagne	Morbihan	de Pénestin	Moule de Bouchot
Grand Est	Aube	Les Vins de Riceys - Champagne Guy Lamoureux	Les Vins de Riceys
Grand Est	Haut-Rhin	de la Route des Vins d'Alsace	Les vins d'Alsace
Grand Est	Vosges	du Val d'Ajol	L'andouille du Val d'Ajol
Ile de France	Essonne	de Méréville	Le cresson de Méréville
Nouvelle Aquitaine	gironde	saint emilion	vins de saint emilion
Nouvelle Aquitaine	Lot et Garonne	Les vergers de Saint-Aubin	Le pruneau d'Agen
Nouvelle Aquitaine	Charente	le Cognac de Grande Champagne	Le Cognac
Occitanie	Tarn et Garonne	de Moissac	Le chasselas
Occitanie	Aveyron	Fromagerie Les Saveurs De La Tour SARL	Le Roquefort
Occitanie	Lot	Cajarc "Cité safran du Quercy"	Le safran du Quercy
PACA	Vaucluse	de Châteauneuf du Pape	Les vins de Châteauneuf du Pape
Pays de la Loire	Vendée	de Saint-Gilles Croix-de-Vie	La sardine

RÉGION	Département	Producteur	PRODUIT
Pays de la Loire	Loire-Atlantique	Les Marais salants de Guérande	Le sel et la fleur de sel de Guérande
Pays de la Loire	Vendée	Les Huîtres de l'Isle de Bouin	Huitres
Auvergne Rhône Alpes	Cantal	Le Jardin des Escargots – Le Vigean	Escargots
Bourgogne Franche Comté	L'Yonne	Chocolaterie Sébastien Métoyer	Chocolat
Centre Val de Loire	Cher	EARL de MILLY (fromage de chèvre)	fromage de chèvre
Centre Val de Loire	LOIRET	Pithiviers (pithiviers fondant)	Pithiviers fondant
Ile de France	Essonne	La ferme des Hirondelles	Le Pain 100% LOCAL - 100% BIO
Ile de France	Essonne	Myrtilles de Katerina Boudet	Myrtilles
Ile de France	Essonne	Burgers d'Isabelle Barberot	Burgers au cresson de Méréville
Ile de France	Essonne	Buvette SRG + frites 2 stands	Buvette SRG et Frites (PDT Locale)
Ile de France	Essonne	Brasserie locale Galilée 91670 Angerville	Bières d'Angerville
Ile de France	Essonne	Apiculteur local – Jean-Marc Deguitre	Miel
Ile de France	Essonne	Huilerie Laluque	Huile de Colza

A propos des SRG



Un Site Remarquable du Goût, c'est une association immédiate entre un territoire et un produit:

Salers : la viande et le fromage, **Guérande** : le sel, **Chateaufort** : le vin, **Les Riceys** : le champagne, **Bouin** : Les huîtres, **Saint Gilles Croix de Vie** : Les sardines, **Bouchot** : les moules, etc.

Cette association spontanée nous suggère le caractère indissociable d'un paysage qui s'est dessiné au fil des ans et d'une production ou alimentaire choisie par une communauté paysanne qui a modelé pour ce faire son territoire et son

environnement.

Les héritiers de ces richesses patrimoniales y sont généralement attachés et ont à cœur de les faire apprécier tout en veillant à leur préservation.

Un Site Remarquable du Goût permet donc d'identifier cet accord exceptionnel entre le savoir-faire des hommes, la qualité d'un produit et la richesse d'un patrimoine architectural et environnemental. Cette identification ne peut se faire sans la volonté d'accueillir, d'expliquer et de tisser le lien entre savoir-faire et faire savoir.

Le Concept fut créé en 1994 par 4 ministères (Culture, Agriculture, Tourisme et Environnement) qui représente autant de facettes de ce qu'est un Site Remarquable du Goût.

source : Les sites remarquables du goût ([lien](#))

Méréville est la seule commune en Île-de-France à avoir l'un de ses produits, le cresson de fontaine de Méréville, reconnu comme SRG ([lien vers le SRG « Le cresson de fontaine de Méréville »](#)).

A propos de la marque collective «Cresson de Méréville»



Méréville est considérée comme la capitale du cresson. La marque collective «Cresson de Méréville» regroupe 12 cressiculteurs engagés dans la démarche d'obtention d'une IGP sur les 25 producteurs de l'Essonne. Ensemble, ils représentent 30 % du cresson français. Ses feuilles croquantes, gorgées de vitamines et de minéraux, racontent une histoire riche, depuis les vertus médicinales reconnues par Hippocrate jusqu'à la prévention nutritionnelle moderne.

Pour en savoir plus : [lien vers](#) le site de l'association.

A propos des "Concours Culinaires autour du Cresson"

Les concours

Les "Concours Culinaires autour du Cresson" se tiendront les 28 et 29 septembre 2024 à Méréville. Le concours de la "Meilleure Soupe au Cresson" se déroulera le samedi 28, suivi du concours "Cresson Autour de l'Apéro" le dimanche 29. Les créations seront jugées sur l'aspect général, la créativité, le goût, l'assaisonnement, et la présentation. Le jury, présidé par le chef étoilé Gérard Sallé, avec la participation de Thierry Couchot, chef à l'Institut le Cordon Bleu de Paris, décernera des prix, dont le prix spécial "La Botte d'Or".

Pour s'inscrire en ligne, [cliquez sur le lien suivant](#).

Le règlement du concours est disponible en [suivant ce lien](#).

Gérard Sallé, chef étoilé, président du Jury des concours «Cresson»



Après l'hôtel Bristol et le restaurant Ledoyen à Paris (2 étoiles Michelin), Lucien Barrière lui confie à 24 ans le prestigieux hôtel Le Normandy à Deauville et la création de plusieurs restaurants dont la restauration du centre Biotherm. Il prend par la suite la direction de l'ensemble des cuisines du mythique hôtel Plaza Athénée de Paris où on lui demande de rénover le style maison avec de nombreuses créations, un travail qu'il assure avec passion, salué par l'ensemble de la critique et des guides, et retrouve l'étoile Michelin. Il apporte ensuite une impulsion au Fouquet's des Champs-Élysées, puis à l'ouverture du très prestigieux hôtel de Vendôme, place Vendôme. Il continue son parcours

dans le célèbre restaurant de poisson parisien La Marée et retrouve une étoile au guide Michelin. Puis pour la chaîne Canal Plus, où il dirige le club de direction et officie pour de nombreux événements pour la chaîne. Il termine enfin son parcours en officiant dans un hôtel particulier prestigieux d'une grande banque à Paris, où de nombreux dîners de prestige ont été réalisés. Aujourd'hui conseiller auprès de groupes de restaurants, il est régulièrement aux quatre coins du monde pour apporter sa vision de la cuisine et l'esprit de transmission de son métier.

A propos de Thierry COUCHOT



Ancien élève de l'école hôtelière de Paris Médéric, je me forme professionnellement au Pavillon de la Grande cascade, Hôtel Le Bristol, Hôtel Royal Monceau, Hôtel Concorde Lafayette...

Je pars aux Etats Unis, j'y travaille pendant dix ans : Paquebots de croisières en Floride, chef chez Charlie Trotter à Chicago, restaurant Ambria, Chicago club...

Je fonde une petite famille au Mexique, j'y travaille pendant 15 ans.

De retour en France depuis deux ans, je travaille aujourd'hui à l'Institut Le Cordon Bleu de Paris.

À propos de Franck Senaud



Franck Senaud est artiste peintre et professeur d'Histoire de l'Art et des Idées. Essonnien depuis 50 ans, enseignant à l'université d'Evry et en classe prépa publique beaux-arts avec le même plaisir qu'en cours de pratique amateur depuis 28 ans, professeur de dessin à l'école Polytechnique, fondateur et animateur d'une association culturelle PREFIGURATIONS active dans l'éducation populaire sur toute l'Essonne depuis plus de 20 ans, il croise des habitants, travailleurs, étudiants souvent ignorants et curieux de

ces histoires et géographies particulières à la grande couronne et à ce département. Auteur et dessinateur du premier livre dessiné sur la Ville Nouvelle d'Evry « Ville à dessein » et du premier livre sur l'histoire de l'Essonne du 19ème siècle. Le livre « Dessein d'Essonne » est un ouvrage qui nous aide à comprendre l'histoire de ce département de l'Essonne à travers une balade documentée et agrémentée de magnifiques dessins illustrant ces trésors d'architecture.

Remise du prix spécial du jury "La botte d'or" : Franck Senaud remettra à chaque lauréat une version dédicacée de son livre "Dessein d'Essonne" et de "Cressonnière St Anne", dessin en digigraphie créé par Studio Déclic.

Pour en savoir plus sur Franck Senaud : [Cliquez ici](#)

À propos du Studio Déclic :

Implanté à Étampes depuis 1985, Studio Déclic offre une gamme complète de services liés à l'image. Le Studio Déclic répond aux besoins des particuliers et des professionnels avec ses prestations de photographie (portraits, photos d'identité), d'impression et d'encadrement. Il accompagne également les entreprises et institutions locales dans leurs projets de communication visuelle, du graphisme à l'impression.

Sa division artistique, l'Espace Déclic, se spécialise dans la reproduction d'œuvres d'art de haute fidélité, notamment via la technologie Digigraphie®. Elle collabore avec des artistes, musées et collectivités pour l'édition de livres d'art et la création d'expositions itinérantes.

Du simple tirage photo à la scénographie d'exposition, Studio Déclic met son expertise au service des particuliers, entreprises, artistes et institutions culturelles du Sud-Essonne, contribuant ainsi au dynamisme créatif et économique local.

En savoir plus sur le Studio Déclic : [Cliquez ici](#)

A propos des démonstrations culinaires

Les démonstrations culinaires



Co-organisées avec notre partenaire “Les Rencontres de la Diplomatie Culinaire”, samedi et dimanche, des démonstrations culinaires seront réalisées.

Des chefs renommés réaliseront en direct des préparations pour mettre à l'honneur et mettre en évidence tous les potentiels gastronomiques des produits des exposants.

Les Chef.f.e.s qui officieront samedi et dimanche :

- Ahlem Nguili, Cheffe de cuisine
- Kasymoun Touré, chef exécutif de l'hôtel Renaissance Paris La défense.
- Nabil Zemmouri

Chef Kasymoun Touré



Je m'appelle Kasymoun Touré.

Je suis né à Paris dans le 19e arrondissement le 14 janvier 1983.

Je suis marié et j'ai deux filles.

Mes parents et moi sommes d'origine Sénégalaise.

J'ai été apprenti en BAC PRO à l'EPMT et à l'hôtel Saint-James et Albany rue de Rivoli.

Septembre 2006 Après mon apprentissage et 1 année en tant que commis toujours à l'hôtel Saint-James et Albany mes deux chef Jean-Pierre Lepeltier et David Crenn m'ont proposé de les rejoindre dans leur nouvel établissement l'Hôtel Renaissance Paris La Défense.

Au bout de 5 ans j'ai quitté l'hôtel pour prendre mon premier poste de chef à l'hôtel Courtyard Colombes.

3 ans après, en 2015 je fais ma première ouverture à l'hôtel AC Paris-le Bourget.

Je fais également 3 ans et part faire une autre ouverture à l'hôtel Courtyard Roissy CDG.

En 2018 j'ai été récompensé comme étant l'un des 10 meilleurs chefs Marriott au monde parmi les 6000 établissements de la marque à travers le monde.

Ma femme travaille également dans l'hôtellerie, nous avons décidé de sauter le pas lorsque ma première fille avait quelques mois et de partir au bout du monde.

En septembre 2018 je prends le poste de chef exécutif de l'hôtel Méridien à Bora-Bora.

Ce fut humainement la meilleure expérience de ma vie.

Je rentre en France à cause du covid où là j'ai la charge de 4 établissements sur Roissy dont je fais toutes les ouvertures encore une fois (Hyatt Place, Hyatt House, Courtyard et Residence Inn).

Depuis le 1er février 2023 je suis le chef exécutif de l'hôtel Renaissance Paris La défense.

Membre des



Cheffe Ahlem NGUILI



Ancienne juriste de formation avec une maîtrise de Droit international obtenue en 2001, Ahlem NGUILI a quitté son dernier poste au bureau des Doctorats du CNAM afin de plonger en cuisine en 2007. Une reconversion professionnelle autodidacte longtemps convoitée et même rêvée. D'origine tunisienne née à Paris, Ahlem NGUILI a été élevée auprès des sœurs bretonnes de St merri en plein cœur du Marais dans un quartier amoureux cosmopolite. Les parfums Tunisiens de sa grand-mère, les saveurs iodées armoricaines, et les effluves sino-vietnamiennes ont forgé son patchwork culinaire. Autodidacte pendant 8 ans, elle finit par passer son diplôme au sein du lycée hôtelier Jean Drouant et du Chef Bernard CHARRON. Commence alors une immersion au cœur des jolis établissements parisiens, Potel et Chabot, Groupe Ducasse où elle devient l'une des référentes pour les formations Afrique du nord, Pullman Accor Hôtels, Groupe Arpège, Atelier des chefs et Consulting auprès de charmantes enseignes. Elle a très vite mis en corrélation la passion pour

son métier et son besoin de solidarité à travers plusieurs événements caritatifs et manifestations socio-culturelles.

Membre des



Chef Nabil Zemmouri



Nabil Zemmouri, chef du restaurant Sole Meo en Corse, auteur de 2 livres et des chroniques recettes anti-gaspillage sur Europe 1. Longtemps chef du domaine de la Minotte, je commence par une courte expérience en milieu étoilé et MOF dans lesquels j'apprends l'art de valoriser les produits de A à Z et ne rien gaspiller. Je fus à l'apparition des réseaux sociaux, le premier chef à démocratiser et valoriser la cuisine anti-gaspi sur ces réseaux sociaux, sous le pseudonyme Chef N-Zem .

Membre des



A propos des “Rencontres de la diplomatie culinaire”



Depuis la nuit des temps, la gastronomie a été un formidable vecteur de rencontre et de partage entre les peuples. Au cœur de l'Association des Rencontres de la Diplomatie Culinaire, notre ambition est de célébrer cet art qui transcende les frontières, créant des moments inoubliables d'échange et de découverte.

Chaque rencontre que nous orchestrons est une célébration de deux cultures, se rencontrant et s'entremêlant à travers leurs héritages gastronomiques. Ces moments ne sont pas seulement une dégustation de mets, mais également une immersion profonde dans des traditions et des savoir-faire séculaires.

Notre démarche va bien au-delà de la simple exploration culinaire. Nous nous investissons avec passion dans des missions humanitaires, collaborant étroitement avec des orphelinats pour offrir éducation et réconfort aux enfants démunis. De plus, nos partenariats avec des écoles hôtelières locales sont le reflet de notre engagement pour la transmission et le partage culturel.

Chaque événement que nous organisons est donc une célébration de la diversité, du partage, mais surtout un témoignage de notre volonté de faire une différence positive dans la vie des plus vulnérables.



Naïma Slfer, fondatrice des Rencontres de la Diplomatie Culinaire

Les Rencontres de la Diplomatie Culinaire : [Pour en savoir plus](#)

Balades autour de la Halle de Méréville

La halle de Méréville, érigée vers 1511 par Bertrand de Reilhac grâce à un privilège de Louis XII, constitue le point de départ de notre parcours. Ce monument historique, remarquable par ses vastes proportions et sa charpente imposante en chêne, accueille le salon de la gastronomie, offrant aux visiteurs un espace de rencontre privilégié entre goût et histoire.

À seulement 5 minutes de marche de la halle, le [Château de Méréville](#) se dévoile. Originellement construit au XVI^e siècle, il fut transformé en un domaine d'exception par [Jean-Joseph de Laborde](#), marquis de Laborde, né en 1724 près de Jaca, en Aragon. Conseiller de Louis XV et l'un des hommes les plus fortunés de France grâce à ses succès dans le commerce et la banque, Laborde a acquis Méréville en 1784, après avoir été contraint de céder le [château de La Ferté-Vidame](#). À Méréville, Laborde créa un chef-d'œuvre d'harmonie entre architecture et nature. Le château fut embelli et le parc transformé selon les principes des jardins anglais, inaugurant une ère de jardins paysagers romantiques en France. Ce parc, conçu avec l'aide d'artistes renommés comme [Hubert Robert](#), devint une oasis de beauté naturelle, intégrant des éléments inspirés des paysages pyrénéens de la jeunesse de Laborde et de ses voyages, avec des cascades, des grottes et des ponts richement ornés. Le domaine reflète l'amour de Laborde pour la navigation et les découvertes, symbolisé par des installations telles que la colonne rostrale et le cénotaphe en l'honneur du capitaine Cook, témoignant de son admiration pour les explorateurs. Le parc, jalonné d'espèces botaniques rares et de fabriques pittoresques, offre une promenade à travers un paysage à la fois romantique et exotique, invitant les visiteurs à un voyage dans le temps et dans l'espace. Le château et le parc ont été [classés monuments historiques](#) à la fin du XX^e siècle. Aujourd'hui, le domaine de Méréville, reconnu comme [Jardin remarquable](#), continue de captiver les visiteurs par sa beauté et son histoire. Acquis en 2000 par le conseil départemental de l'Essonne, le domaine a fait l'objet d'un ambitieux [programme](#) de restauration du [clos couvert](#) du château et des [ouvrages hydrauliques](#), les «miroirs d'eau d'antan». Sur proposition de Catherine Deneuve, [marraine du domaine](#), l'ancien pont «aux boules d'or», passerelle en bois réalisée en 1784 dans le goût chinois par l'architecte paysagiste [François-Joseph Bélanger](#), a été remplacé par un [nouveau pont](#) conçu par l'artiste [Jean-Michel Othoniel](#). Inauguré le 3 juin 2023, ce joyau de bois et de métal est orné de 28 boules recouvertes de feuilles d'or (réalisation par les [ateliers Gohard](#)), de 24 anneaux également dorés et de 3000 perles miroirs où se reflètent les eaux de la rivière Juine qui traverse le domaine.

En poursuivant notre chemin pour 10 minutes de plus, nous arrivons au [pont sur la Juine](#), témoignage du XVII^e siècle et également [classé monument historique](#). Le pont surplombe le lavoir de Méréville, jadis centre de la vie sociale du village et situé dans un cadre pittoresque au bord de la Juine. Classé monument historique, le lavoir évoque les scènes de vie quotidienne décrites avec verve par l'écrivain [Jean-Louis Bory](#).

La balade se poursuit ensuite vers la [Tour Trajane](#), à environ 25 minutes à pied de la halle. Érigée entre 1791 et 1792 par l'entrepreneur Pailhet d'après les dessins d'Hubert Robert, cette tour s'inspire de la célèbre colonne romaine du forum de Trajan à Rome. Utilisée par l'astronome [Jean-Baptiste Joseph Delambre](#) en 1793 pour des mesures scientifiques, la tour offre, après l'ascension de ses 199 marches, un panorama exceptionnel sur la Beauce. L'accès est gratuit, les clés étant disponibles à la mairie sur réservation.

Informations Pratiques

- **Espace restauration**
 - Un grand espace de restauration (200 pers)
- **Billetterie**
 - Entrée gratuite
- **Accès**
 - Parkings : Possibilités de parking aux alentours
 - Transports en commun (ligne 332 - sauf le dimanche)
- **Mesures de Sécurité**
 - Accès pour personnes à mobilité réduite : Oui

Tombola

- Deux paniers garnis à chaque tirage, comportant des produits du salon
- Vente des tickets sur place : 2 € le ticket, 4 tickets pour 5 €, 10 tickets pour 10 €.



LE MÉRÉVILLOIS

sous la halle du XVI^{ème} siècle



27 au 29
SEPTEMBRE
2024

8^e salon
de la

Gastronomie

SITES REMARQUABLES
DU GOÛT

Grand feu d'artifice

Samedi soir à 22h30

Marché
de producteurs
Restauration
sur place
Concours de
recettes au cresson
Paniers gourmands
à gagner

VENDREDI DE 16H À 19H
SAMEDI DE 10H À 22H30
DIMANCHE DE 10H À 18H

Nocturne samedi soir
Démonstrations
culinaires
Dégustations
Découverte
des cressonnières
Entrée libre