



Communiqué de presse

5 décembre 2017

Avec vous, Pari Fermier prépare les fêtes !

Célébrez les fêtes de fin d'année avec trois rendez-vous festifs et gourmands en plein cœur de la capitale !

AU MENU : des produits fermiers authentiques et savoureux **AVEC** plus de 100 agriculteurs à rencontrer **DANS** une ambiance chaleureuse et conviviale **LE TOUT** avec du vrai, de la transparence et du goût !

4^{ème} PARI FERMIER AU MARCHÉ DES ENFANTS ROUGES

du vendredi 8 au dimanche 10 déc. 2017 | de 10h à 18h vendredi & samedi – de 10h à 17h dimanche

Rue de Bretagne, Paris 3^{ème}

Les agriculteurs de l'association Pari Fermier auront l'honneur pour la 4^{ème} fois cette année d'être présents rue de Bretagne dans le 3^{ème} arrondissement à Paris. Venez les retrouver au cœur du marché des Enfants Rouges, le plus vieux marché alimentaire de la capitale et situé dans le Haut Marais. Marché réputé pour faire le plein de produits frais, les Parisiens pourront s'en donner à cœur joie ce week-end avec la venue de 8 agriculteurs : viande de bœuf avec Laurent CHARIERAS (Corrèze), foie gras et viande de canard avec Olivier DELPY (Corrèze), volaille et œufs frais avec Etienne GODART (Dordogne), spiruline avec Dominique GUERIN (Eure-et-Loir), cailles, escargots et viande de pigeon avec Christian et Nadine HERBAUT (Nord), assortiments de confitures de fruits avec Françoise et Robert MADRIAS (Corrèze), huîtres de Bouzigues de Jean-Christophe RENAULT (Hérault) et enfin du champagne avec Christophe TANNEUX de (Marne).

Nos 3 produits coups de ♥ : les chapons fermiers d'Etienne GODART, le champagne rosé de Christophe TANNEUX et le foie gras mi-cuit d'Olivier DELPY.

Toutes les infos sur l'événement [ici](#)

13^{ème} VILLAGE DES TERROIRS DE VANVES AVEC PARI FERMIER

du vendredi 15 au dimanche 17 déc. 2017 | de 15h à 20h30 le vendredi – de 10h à 20h30 le samedi – de 10h à 18h

Place de la République, 92170 Vanves

Un marché de Noël unique aux portes de Paris...

C'est dans le centre historique de Vanves et dans le sud-ouest de Paris, que 57 agriculteurs s'installeront pendant trois jours au cœur du *Village des Terroirs de Vanves avec Pari Fermier* pour proposer leurs produits fermiers. Cet événement qui existe depuis 13 ans maintenant est devenu incontournable pour les Vanvéens et les habitants des villes voisines qui retrouvent chaque année, une ambiance 100% Noël avec des animations pour petits et grands (balade en calèche, apéritifs musicaux aux influences jazz, fanfares et spectacles de rue, ateliers créatifs, maquillage, paniers fermiers gourmands à gagner...). Les plus gourmands pourront également déjeuner sur place et déguster les bons petits plats des agriculteurs comme une brouillade aux œufs et truffe, un cassoulet de canard, une galette saucisse à la farine de sarrasin, un pavé de bœuf truffade, des huîtres de Bouzigues ou des escargots chauds à la persillade, de quoi saliver de bonheur ! Ce marché aux couleurs de Noël sera inauguré par monsieur Le Maire, Bernard Gauduchaud le vendredi 15 décembre à 18h30 : pour l'occasion, un cocktail d'ouverture sera proposé par les agriculteurs de Pari Fermier.

Nos 3 coups de ♥ de l'événement : la présence de Roger BARBE pour ses truffes noires, de Peio ERDOZAINCY-ETCHART pour sa viande de porc KINTOA (AOC du Pays Basque) et de Philippe LAHORE et son Rocamadour (AOC, AOP du Lot).

Toutes les infos sur l'événement [ici](#)

3^{ème} NOEL DE PARI FERMIER

du jeudi 21 au samedi 23 déc. 2017 | de 10h à 19h jeudi & vendredi – de 10h à 18h samedi

Parc Floral de Paris, Espace Evènements, Route de la Pyramide, Paris 12^{ème}

Faites vos emplettes pour vos repas de fêtes de fin d'année à l'occasion d'un rendez-vous unique et féérique !

Pour finir l'année en beauté, 80 agriculteurs de l'association Pari Fermier se rendront au Parc Floral de Paris, un parc urbain et jardin botanique situé dans le Bois de Vincennes, dans le 12^{ème} arrondissement de Paris. Durant trois jours, les fervents défenseurs des circuits-courts pourront donc acheter des produits 100% fermiers et le tout en vente directe par les paysans producteurs eux-mêmes. Et ce n'est pas rien ! Car à quelques jours des fêtes de fin d'année et des repas culinaires et gouteux que l'on aime bien concocter, connaître l'origine des produits que l'on va cuisiner n'est pas à négliger. Ce sera donc le moment de faire le plein et surtout de déguster et découvrir des produits inédits !

Nos 3 produits coups de ♥ de l'événement : les marrons glacés de Marja DELON, les sorbets aux fruits et aux plantes de Claire BAZIN, le cidre normand de François ROGER.

Infos pratiques | Préparez votre venue sur le salon

Accès et confort :

- Carte d'invitation gratuite pour deux personnes [ici](#) ; liste des agriculteurs présents sur le salon [ici](#)
- Venir en métro par la ligne 1, arrêt « Château de Vincennes », un bus gratuit déposera les visiteurs aux pieds du salon. Venir en bus, ligne 112, arrêt « Léo Lagrange ». Venir en voiture, direction porte de Vincennes.
- Pour le confort : livraison à domicile possible pour 10 € possible du jeudi au samedi et « Arrêt minute » pour se rapprocher au plus près du salon et charger sa voiture

Animations !

- Animation culinaire avec Jean-Paul Chéneau, maître cuisinier de France, recettes et dégustation pour petits et grands : paupiette de truite aux endives, parmentier d'huître, blinis au caviar, profiterole d'escargots... Et plus encore !
- Tombola « Pari Fermier » pour remporter des bons d'achats et des produits fermiers
- La journée des enfants le samedi 23 décembre 2017 avec la venue du père Noël et un atelier créatif aux couleurs festives.

Venez déjeuner sur place !

- Une dizaine de producteurs vous proposeront leurs bons produits à déguster à midi : assiette de foie gras, burger, galette saucisse, morbiflette, assiette d'huîtres, magret de canard...

LES PARI FERMIER, mais qu'est-ce que c'est ?

Plus que de simples salons et marchés, l'association PARI FERMIER est avant tout une **grande famille de paysans producteurs fermiers, sélectionnés selon des critères stricts**, et rassemblés autour de convictions et d'une **éthique** : tous prônent les **circuits courts** ! « **De nos fermes à vos paniers** », voilà le credo de ces défenseurs de la **traçabilité**, qui ne proposent que les produits de leur terre ou de leur élevage... Grâce aux 12 événements Pari Fermier annuels, ils se réunissent afin de satisfaire les amoureux de bons produits à la recherche d'**authenticité** et de **vraies rencontres**. Ainsi, avec Pari Fermier, trêve de revendeurs et d'intermédiaires commerciaux, place à la **vente directe**, une garantie en matière de qualité, et aux **produits d'exception** élaborés **au cœur des fermes** de chacun des paysans producteurs : charcuteries, viandes, foie gras et magrets, lapin, gibier, volailles, oursins, escargots, fromages, produits laitiers, jus de fruits, sirops, confitures, fruits et légumes, miels, gâteaux, confiseries, vins, whisky, épices, condiments, huîtres, bières, armagnac, cognac, plantes, spiruline, cosmétiques, mohair, huiles essentielles... En bref, **tout ce qui peut être produit et élaboré sur une exploitation agricole !**