

Le Parisien lance une nouvelle collection de hors-série : Balades Gourmandes

**Le 23 septembre, Le Parisien publie « Manger bon et local en Ile-de-France »,
le premier numéro de la collection « Balades Gourmandes ».**

Après les succès de ses hors-série « Patrimoine et Balades », Le Parisien lance une nouvelle collection : « Balades gourmandes », avec 4 numéros par an au rythme des saisons. Le premier numéro, en kiosque le 23 septembre, s'adresse à tous ceux qui souhaitent « manger bon et local en Ile-de-France ».

Mondialement connue pour sa gastronomie, la France est très attachée à son patrimoine culinaire et à ses merveilleux terroirs. Surprise : l'Ile-de-France en fait partie ! La région, qui fut longtemps célèbre pour ses variétés de fruits et légumes, pour la qualité de ses paysans, artisans, charcutiers et autres pâtisseries, reste au XXI^e siècle un terroir appétissant et étonnant. Le Parisien propose à ses lecteurs de le découvrir, ou redécouvrir. Manger local, c'est la meilleure façon de se faire plaisir tout en respectant son territoire, la planète et sa propre santé.

Commerçants et producteurs locaux, marchés, restaurants locavores... la rédaction dévoile ainsi ses bons plans et ses bonnes adresses. A découvrir également dans ce nouveau hors-série : les recettes exclusives de **cinq grands chefs**, réalisées à partir des trésors de leurs producteurs préférés d'Ile-de-France. **Yannick Alléno**, pionnier du « terroir parisien », a choisi les radis, les artichauts et les poires de Laurent Berrurier à Neuville-sur-Oise (Val-d'Oise). **Yves Camdeborde**, les volailles de Quentin Boucher à Égreville (Seine-et-Marne). **Amandine Chaignot**, les faisselles et le chèvre frais de Pierre Coulon (Paris).



AU MENU :

- **Et si on faisait le marché ?** Les coups de cœur du Parisien en Ile-de-France.
- **Pratique** : 15 recettes 100% Ile-de-France, proposées par des chefs engagés et prestigieux
- **Guide gourmand** pour manger local en Ile-de-France
- **Enquête** d'où viennent vraiment nos aliments ?
- **Focus** : Tout savoir sur les Amap : quand la ferme vient jusqu'à vous !
- **Dossier** : Ile-de-France, une histoire de goût. Retour sur notre passé culinaire.
- **Entretien croisé** Jacques Attali et Alain Ducasse :
« Nourrir 10 milliards d'humains, c'est possible ! »

En partenariat avec



Hors-série en vente dès le 23 septembre pour 3 mois - Prix : 5,90 euros - 100 pages

Contacts Presse

Agnès Clowez : aclowez@lesechosleparisien.fr - 07 62 82 50 20
Agence KBZ Corporate : Sandra Tricot : stricot@kbzcorporate.com - 06 65 85 85 65
Agence KBZ Corporate : Patricia Pascal : ppascal1005@gmail.com - 06 07 42 07 58
pressroom-lesechos-leparisien.com | Compte Twitter-Instagram : @Echos_Parisien