



## 6,8 millions de visiteurs par an

6,8 millions de visiteurs par an Comme tous les sites de haut intérêt, de surcroît quand ils sont uniques au monde, le marché international de Rungis se visite. Il faut néanmoins s'y préparer et montrer patte blanche, car les 234 hectares de cette ville dans la ville sont aussi et surtout un espace de travail pour les quelque 12000 personnes qui y évoluent chaque jour. Pour faire simple, car les propositions abondent, retenons deux possibilités: la visite individuelle et la visite en groupe, les deux guidées. La visite individuelle n'a lieu que le vendredi au prix de 85 €. Ce n'est certes pas donné mais le programme est copieux: trois heures de visite de tous les halls alimentaires, navettes intérieures, transfert de Paris à Rungis (ou de la station de métro parisienne Denfert-Rochereau à Paris), le tout ponctué par un brunch. Attention, cette visite commence à 4 heures du matin! Enfin, les visites groupées nécessitent d'être au moins 15 personnes. De 74 à 189 euros, chacune est ponctuée par

des repas-dégustations de foie gras, de plats traditionnels, de viandes d'exception... D'où le prix... Pour toutes ces propositions, passer par l'agence Cultival: 0825 05 44 05 ou [contact@cultival.fr](mailto:contact@cultival.fr) Un tour du monde gastronomique A la visite des immenses halls alimentaires, passionnants mais répétitifs, beaucoup de visiteurs préféreront le Rungis des bonnes tables. On l'oublie parfois mais, de ce point de vue, le marché international est un must. Pas moins de 19 restaurants se partagent le terrain, du simple bistrot à la cuisine traditionnelle au restaurant plus huppé. Française, italienne, marocaine, libanaise, indienne, japonaise, thaïlandaise (on en passe), on trouve à Rungis toutes les cuisines du monde et certaines adresses ont souvent les faveurs de la critique gastronomique telle «La Grange des Halles», citée par le guide Michelin et réputée pour la fraîcheur de ses produits. Mais s'ils n'étaient pas frais ici, on se demande bien où ils pourraient l'être davantage...