

MARCHÉ DE GROS DE LYON CORBAS

Espaces à louer

Ça n'est pas forcément l'endroit auquel on penserait de prime abord lorsqu'on se met en quête d'un lieu pour organiser un événement, c'est pourtant une bonne adresse pour qui cherche à valoriser les fruits et légumes.

Situé dans le bâtiment administratif du Marché de Gros de Lyon-Corbas, l'espace de réception proposé en location par l'Association de Syndicat Libre (ASL) gestionnaire du Marché dispose d'une surface de 72 m² auxquels s'ajoutent 43 m² de terrasse avec une vue imprenable sur le Marché de Gros. Il se compose d'une cuisine aménagée et d'un espace salle à manger pouvant accueillir une cinquantaine de personnes, auxquels peut s'ajouter une grande salle de réunion équipée de tout le matériel nécessaire (dont un écran avec rétroprojecteur et une sono avec micros), pour l'organisation d'une réunion d'affaire ou d'un séminaire d'entreprise par exemple. Selon Christian Berthe, président du

chaque année et 2 000 clients approvisionnés, il réalise un chiffre d'affaires de 300 millions d'euros. Si le Marché ne propose pas de service traiteur, les entreprises sont libres de s'organiser comme elles veulent et ont ce qu'il faut sous la main pour se fournir en fruits et légumes de grande qualité auprès des 85 opérateurs du Marché, répartis entre grossistes et producteurs. Interfel, qui a organisé en décembre dernier un voyage de presse autour des fruits et légumes de fêtes où fruits exotiques et légumes anciens étaient valorisés, a ainsi pu s'approvisionner auprès de trois grossistes du Marché pour la réalisation de corbeilles de fruits par des Primeurs MOF (Meilleurs Ouvriers de France) et l'élaboration d'un déjeuner par le



Hélène Fotiadi, diététicienne Interfel et le chef Richard Fanton.



La cuisine peut accueillir des groupes d'enfants ou d'adultes pour des ateliers.

Maxime Lafranceschina, MOF Primeur 2015 et Clotilde Jacoulot, MOF Primeur 2011.

Marché de Gros de Lyon-Corbas, « l'idée première était de disposer d'un outil permettant de contribuer à la vie de la filière, de mettre en avant les fruits et légumes de manière conviviale et professionnelle ». Mais c'est aussi un excellent faire valoir pour ce marché de gros qui, rappelons-le, est le premier marché de gros privé français spécialisé en fruits et légumes : avec 300 000 tonnes de marchandises commercialisées

chef Richard Fanton. Ouverte depuis l'été 2015, la cuisine a également accueilli en octobre dernier 150 écoliers de Corbas et Vénissieux venus visiter le marché et suivre un atelier culinaire animé par Hélène Fotiadi, diététicienne Interfel, à l'occasion de la Semaine du Goût.

CB

Envie de...

ENVIE DE.....?

Sans gluten et amertume

Pour attirer toujours plus de consommateurs vers les fruits et légumes, le programme « Envie de... », financé par l'Union Européenne, n'hésite pas à surfer sur les tendances de consommation actuelle. Ainsi, l'amertume, souvent mal aimée et délaissée bénéficie d'un regain d'intérêt en cuisine. L'occasion de mettre en avant endive, chicorées, pissenlit, pomelo et roquette ! Quant au sans gluten, il remporte en effet des suffrages toujours plus nombreux, alors pourquoi se priver de rappeler que les fruits, les légumes et les pommes de terre sont **gluten free** !



Nous sommes spécialistes **Belchard®** et **Rubinette®**



Mais aussi **Délisior / Gala® / Golden / Fuji Reinette grise du Canada / Granny smith...**

Nos pommes sont principalement issues de vergers des Charentes qui respectent la Charte Qualité des Pomiculteurs de France.



16360 REIGNAC / Tél 05 45 78 54 23 / Fax 05 45 78 59 14

E.mail : contact@tastet.biz