

Après un passage à La Marée (1), Mickaël Féval traverse le pavillon des fruits et légumes (2 et 3). Le chef y retrouve Alain Cohen, grossiste des Vergers Saint-Eustache, qui prévient: «Attention à ce que les cultures industrielles ne l'emportent pas sur le traditionnel, au détriment du goût.» Dans le secteur horticole, le choix des fleurs coupées, plantes en pots, arbres et arbustes dépend de la saison (4).

Leaving A La Marée (1), Mickaël Féval moves on to the fruit and vegetable hall (2 and 3). Here, he meets Alain Cohen, a wholesaler from Les Vergers Saint-Eustache, who warns: "We have to be so careful that factory farming doesn't kill traditional growing and do away with taste". In horticulture, the cut flowers, pot plants, trees and shrubs on offer change with the seasons (4).

RUNGIS, LE PLUS GRAND MARCHÉ DE PRODUITS FRAIS DU MONDE

RUNGIS, THE LARGEST FRESH FOOD MARKET IN THE WORLD

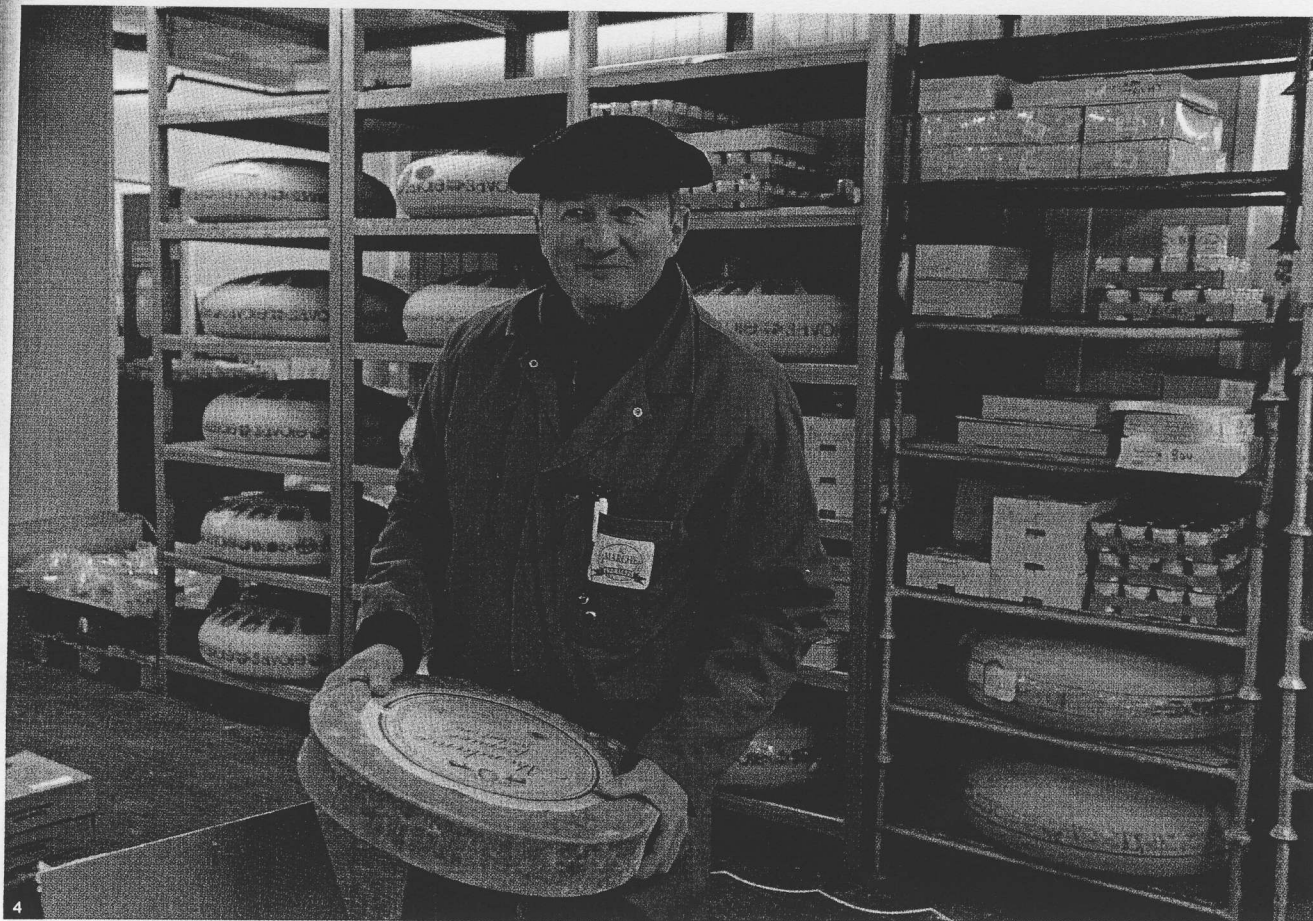
Minuit, la tour Eiffel clignote. Mickaël Féval, chef du restaurant Antoine*, a fini son service. Comme chaque mois, il va aux halles de Rungis, installées près d'Orly depuis 1969. C'est le premier marché mondial de gros en produits frais. Tout le monde peut s'y rendre, mais ce sont d'abord des professionnels (restaurateurs, primeurs, bouchers, fromagers...) qui s'y fournissent. D'où une atmosphère agitée et bon enfant, de celles que l'on trouvait jadis dans le ventre de Paris, quand les halles de Baltard servaient de temple au bien-manger.

Mickaël Féval, dont le restaurant a récolté une étoile au Michelin l'an dernier pour ses exceptionnels poissons, retrouve une partie de sa brigade sur place, attablée à La Marée devant un jambon-beurre et un Monaco. Ensemble, ils entament leur tournée par les produits de la mer. S'il téléphone chaque matin à ses fournisseurs pour les achats, le chef tient à venir sur place pour resserrer les liens avec les grossistes, et regarder les prix. Il ne sert que des poissons sauvages (sauf le saumon, de Norvège), comme le skrei, cabillaud migrateur à la chair nacrée dont la saison vient de commencer. Pas d'espadon à la carte, trop sec, ni de thon rouge, espèce protégée. Mickaël Féval admire l'œil brillant et bombé des sandres, vérifie la rougeur des ouïes des mulets et découvre le soap, une dorade rayée de jaune. Il est aussi à la pêche aux idées.

Pause-café aux Embruns, et à 4 heures, c'est ▶

It's midnight, and the Eiffel Tower twinkles. Mickaël Féval, Chef at Antoine*, has finished service for the night. Like every month, he drives to the world's largest wholesale fresh food market, which relocated to Rungis near Orly Airport in 1969. It's open to everyone, but supplies mainly the catering trade, from restaurateurs to green-grocers, butchers and cheesemongers. Hence the business-like good-natured atmosphere, which seems little changed from Zola's account of the 'Stomach of Paris' back in the day when the Baltard Pavilions were temples of fine food.

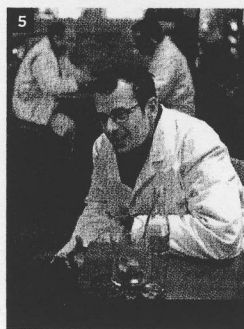
Mickaël Féval, whose restaurant gained a Michelin star last year for its exceptional fish dishes, meets up with some members of his kitchen brigade enjoying a ham sandwich and a Monaco cocktail at A La Marée. Together, they begin trawling the seafood counters. Although the chef calls his suppliers every morning to place orders, he still likes to visit the market, say hello to the wholesalers and keep an eye on prices. With the exception of salmon from Norway, he serves only wild fish, like Skrei, the pearl-skinned migratory arctic cod – the first of the season. You won't find swordfish on his menu (too dry) or bluefin tuna (a protected species). Mickaël Féval admires the prominent bright eye of the pike perch, checks that the gills of the mullet are nicely red, and discovers a yellow-striped sea bream. He's also ▶



reparti, direction le hall de la triperie. Cervelles de veau de Hollande, langues d'Allemagne ou côtes de bœuf d'Irlande, les cartons jouent à «viandes sans frontières». Le mouton est à la baisse, malgré la progression des exportations vers le Proche et le Moyen-Orient. Dans le nouveau pavillon de la volaille, les pigeonneaux, les poulets et les cailles, emmaillotés, emballés ou empaquetés, ont l'air de de coquets colis. Cyril Harel, grand gaillard vêtu de blanc, est un marchand très prisé. Manuel Martinez, le chef du Relais Louis XIII doublement étoilé, est un de ses clients. «Je suis à Rungis tous les jeudis», confie-t-il après avoir commandé une dizaine de canards. Mickaël Féval et lui échangent quelques mots, parlent business, comparent leurs bilans 2011...

Il est 5 heures, reste à parcourir le pavillon des fruits et légumes où est traitée plus de la moitié des volumes échangés (797 000 tonnes en 2010): des produits de tous les terroirs de France ou de l'autre bout du monde. Kiwis, mini-légumes ou fleurs comestibles ont ainsi débuté leur carrière française dans les travées de Rungis... Le jour n'est pas encore levé lorsque Mickaël repart, laissant derrière lui ces hommes en blouse blanche, qui passent leurs nuits tout aussi blanches dans le froid des frigos, afin que chacun puisse trouver à table le meilleur du made in France, et d'ailleurs. ■

*Antoine: 10, avenue de New York, Paris 16^e (antoine-paris.fr et 01 40 70 19 28).



**IL RÈGNE À
RUNGIS UNE
ATMOSPHÈRE
AGITÉE ET
BON ENFANT
RUNGIS IS
BUSINESS-
LIKE AND
GOOD-
NATURED**

angling for new ideas.

A quick coffee at Les Embruns, then at 4 o'clock, its off again, this time to the offal hall. Calf brains from Holland, tongues from Germany and rib of beef from Ireland... the boxes come from everywhere. Mutton is down in price, despite increased exports to the Near and Middle East. In the new poultry hall, young pigeons, chickens and quails are trussed, wrapped and packaged as if awaiting recovery. Cyril Harel, a huge man in white, is one of the market's top merchants. Manuel Martinez, Chef at Le Relais Louis XIII (2 Michelin stars), is one of his customers. "I'm here at Rungis every Thursday", he explains, having just ordered ten ducks. Meeting Mickaël Féval, they chat, talk business and look back on 2011.

It's now 5 a.m. - time for the fruit and vegetable hall, which accounts for more than half of market sales by volume (797,000 tonnes in 2010): produce from the Paris Region and the other side of the world. Kiwis, mini-veg and edible flowers first arrived in France via the aisles of Rungis... It's not even dawn when Mickaël leaves the market, leaving behind all those white-clad men who spend their nights in the refrigerated cold so that everyone can enjoy the very best of *Made in France*... and everywhere else. ■

*Antoine: 10, avenue de New York, Paris 16
(antoine-paris.fr and +33 (0)1 40 70 19 28).