



Le Marché des Mortefontaines

Avec sa vingtaine de petits commerçants de bouche, présents trois fois par semaine, le marché reste avant tout un lieu de convivialité qui contribue au dynamisme économique de la ville. Une visite au marché est toujours l'occasion d'y respirer une ambiance bien spécifique.



Le mot de Slimann TIR

Adjoint au Maire
Délégué à la sécurité, aux préventions, au commerce, au développement économique et à l'emploi

« Sous la halle, vous retrouvez tous les métiers de bouche proposant des produits frais de qualité locaux ou en provenance de Rungis : charcutiers, volaillers, bouchers, poissonniers, primeurs, fromagers, traiteurs et épices, boulangers mais aussi fleuriste et toutes

sortes d'exposants volants en extérieur (literie, rempaillage de chaises, vêtements, accessoires, camelots...).

Tout au long de l'année, le Marché dont la délégation a été confiée à Loiseau Marchés, propose différentes animations commerciales : jeux concours, dégustations, petits cadeaux pour les festivités de Noël, Pâques, la Fête des mères et des pères...

Le Marché a également pris le virage du développement durable en distribuant à sa clientèle : sacs cabas et pochons en tissus réutilisables, gourdes aux couleurs du Marché et différentes animations : ateliers de cuisine anti-gaspi, semaine de la réduction des déchets... Par ailleurs, la Ville a candidaté et été

retenue à l'Appel à Manifestation d'Intérêt du Syndicat Emeraude pour la mise en place de la prévention des déchets, sur les marchés forains.

Une première réunion de travail sera organisée mi-mai avec les différents intervenants afin de réfléchir aux actions à mettre en place.

En 2022, le Marché a bénéficié d'importants travaux de rénovation bénéficiant ainsi d'une halle plus lumineuse et épurée repeinte en blanc à l'occasion d'un chantier jeune, avec un sol bleu aux couleurs plus apaisantes, des portes vitrées automatiques plus accueillantes, une enseigne lumineuse ainsi qu'une jolie enseigne composée de photos sur la façade extérieure. Récemment, les sanitaires pour les commerçants ont entièrement été refaits. »

VOLAILLE

EURL Marié

Grand choix, provenances régionales de qualité : poulet du Gers ou Bresse, caille, pintade, pièces entières, découpes, cuisinées, parmentier de canard, rôtis préparés maison, paupiettes, quenelles de Vendée, choux farcis, lapin de Bretagne, gibier par temps de chasse... Oeufs frais issus de poules élevées en plein air dans l'Oise. 06 09 85 09 37.

Corinne Pelletier

Volaille, cuisses, brochettes, saucisses de volailles, pané de poulet, terrines, marinades professionnelles et légumes cuits en accompagnement pour les BBQ : préparation Thaï, Abricot Miel, Thym citron, rôti de poulet fait maison, rôti de porc cuit, échine de porc, lapin, pintade, rôtisserie le samedi.

BOUCHERIE

Olivier Emeraud & Co

Produits traditionnels de la viande, qualité française, race à viande, porc, veau, agneau. Gigot, joue de porc, côte de bœuf, tournedos, poire merlan, onglet, paupiettes, blanquette, langue... Des préparations : farce à la tomate, crépinette, carré savoyard. Abas : rognons, ris de veau... La famille de Cédric est sur Deuil-La Barre depuis plus de 40 ans, soit quatre générations. 01 39 64 28 34.



Chevaline Lemaire

Retrouvez tous les produits chevalins : bavette, rumsteck, bifteck, steak haché, hampe, araignée, merlan, tournedos, cervelas, mortadelle, saucisson de cheval ou d'âne, saucisson sec et quelques produits en complément : andouilles de Guéméné, saucisson à l'ail ou pistaches, viande d'exception... 01 48 44 69 73

POISSONNERIE

Barberet

Poissons frais, pêche française des criées de Fécamp, Le Guilvinec, Lorient, Saint-Quay-Portrieux. Grand choix de poissons : sole, lotte, St-Pierre, araignée, carrelet sauvage, sébaste, bar de ligne, dorade, coquilles St-Jacques, limande, bulots, crevettes...



JP Rayé

Présent sur Deuil-La Barre, depuis 45 ans (3^e génération), produits issus de la petite pêche ! Filets, morue salée, brandade de morue, cabillaud, flétan noir, saumon frais écossais, langoustines, gambas sauvages. 06 07 15 94 21.

FROMAGE - CRÉMERIE

Maison Decaux

Grande sélection de fromages affinés en cave, toutes provenances régionales, œufs frais, crèmerie. 2^e génération de commerçant, le flambeau ayant été repris par le fils et un associé. 06 10 40 56 17.



Olivier Emeraud & Co

Vaste choix de fromages : plus de 90 références, du fromage à la crèmerie... Parmi les spécialités : buchette aux fleurs, tomme à la truffe, grandes variétés de comté, emmental, chèvre... 01 39 64 28 34

PRIMEUR

Famille Bourguignon

Fruits et légumes de saison, provenances françaises et petits producteurs de qualité. Produits exotiques et certaines originalités comme le citron caviar en décembre. Cette 2^e génération de primeur est un des piliers historiques du Marché.

L'atelier du fruit

Grande offre de fruits et légumes, spécialités de saison comme l'asperge Sable des Landes, fraises de Bretagne ou de Provence, Melon de Charente ou Carpentras, avocat bio, Ananas Pain de Sucre du Ghana... 06 23 35 17 63.



« SALUT » Solution agri-locale, l'univers du terroir

Romain vous propose des produits maraîchers locaux, circuit-court et de saison, produits régionaux d'Île-de-France (beaucoup du Val d'Oise) et issus de l'agriculture raisonnée : endives du 60, pommes, poire et jus de Groslay ou des vergers d'Écouen, chou de Pontoise, asperge d'Argenteuil, oignons de Vallangoujard...

Chez Léon

Cette famille de primeurs depuis 1969 (2^e génération), propose tous les fruits, légumes et agrumes de saison, produits de qualité en provenance de Rungis, avec des spécialités : les avocats, melons, mangues...

HIA Primeurs

Fruits et légumes de 1^{er} et 2nd choix, en provenance de Rungis. En ce moment : asperges, coins de Turquie, dates d'Algérie, melons du Maroc, pastèques, bananes de Martinique, différentes variétés de pommes...

CHARCUTERIE - TRAITEUR

Charcutier Ginouvez

Charcutier primé, médaille d'or choucroute, prix international pour le boudin noir et le boudin blanc, grand prix d'honneur pour l'andouillette... Terrines maison, fromage de tête, pâté de foie, jambon persillé... Pour la partie traiteur : langue de bœuf, bœuf bourguignon, quenelles, endives au jambon, pizza chèvre jambon, lasagnes, hachis parmentier, tomates farcies, céleri maison...



Olivier Emeraud & Co

Charcutier traiteur, cette grande maison propose un vaste choix de plats et produits de qualité. Charcuterie, plats du jour maison, composez votre menu : friands, bouchée à la Reine, tomates farcies, osso bucco linguine, encornets farcis, joues de porc braisées au cidre, rognons de veau, souris d'agneau confite au thym, lotte à l'américaine. Desserts : Fraisier, Tiramisu, Cheesecake... 01 39 64 28 34.

Yondja, Anatolie Food

Produits d'origine Turque préparés maison : moussaka, aubergines farcies, poivrons grillés, taboulé, petites crêpes fourrées, épinard fromage, chorizo turc au fromage, beignets légumes, tatchouka... Nombreux mezzes, houmous, tarama, tzatziki, choux-fleurs grillés, sauce à l'ail au yaourt et dessert : Baklava...

TRAITEUR ITALIEN « LA SCOLA »

Produits italiens, spécialités et plats cuisinés. Antipasti, pâtes fraîches, gressin, rizotto, polenta, sauce pesto, huile d'Olive... Les bons produits méditerranéens !

RP TRAITEUR

Toutes les spécialités du Portugal : du Bacalhau ou brandade de Morue au Pastel de Nata, tous les produits portugais, spécialités et plats cuisinés.

BOULANGERIE PATISSERIE

Le Fournil du Marché

Pain à l'ancienne et aux céréales remportant un franc succès ! Baguette, pains spéciaux, avec une farine de qualité de Normandie, brioche, tarte au sucre, viennoiseries traditionnelles, pâtisseries individuelles classiques.

FRUITS SECS, OLIVES, ÉPICES

Toutes les épices du monde et légumes secs pour relever vos petits plats et agrémenter vos apéros : olives...

FLEURISTE

Colunacé

Coralie, artisan fleuriste, vous propose fleurs coupées, en pot originaires de France ou de Hollande selon les saisons (renoncules, tulipes, jonquilles), cactus, plantes grasses, compositions, bouquets, commandes pour des événements. 06 61 58 98 99.



LITERIE

À l'extérieur, retrouvez **Harry**, spécialiste du matelas, présent sur le Marché depuis 40 ans (2^e génération). Spécial mal de dos, mémoire de forme, ressort en sachel, sommier électrique, lit coffre, tête de lit... Mais aussi rempaillage de chaise, cannage et tapisserie. 06 03 15 03 28.

Une petite pause « Chez Mimi » ?

Mimi ravive vos papilles pour une pause gourmande sucrée ou salée. Elle se ravitaille au Marché et propose du 100% frais : crêpes, omelette, croque-monsieur, ne ratez pas ses fameuses frites...



Retrouvez les photos de vos commerçants sur deuillabarre.fr

Des produits dérivés

du Marché

Chaque client fidèle a pu recevoir de son commerçant : un sac cabas, un pochon en tissu réutilisable ou bien encore une gourde aux couleurs du Marché ! L'occasion bien sûr de s'impliquer dans une démarche en faveur du développement durable. ■



FÉLICITATIONS !

Oussama Saidi de La Maison du Pâtissier qui remporte une nouvelle fois un titre : 3^e prix de la meilleure **Tradition** du Val d'Oise ! Pour rappel, M. Saidi avait déjà remporté en 2021, le prix du meilleur croissant du Val d'Oise. Bravo à lui et son équipe.

4, rue du Château - 01 39 83 15 25. ■

