

FEIRAS E MERCADOS

Se você pretende conhecer melhor a vida e os hábitos dos parisienses, não há melhor lugar que os *marchés* – feiras abertas ou mercados fechados. É um passeio completo, mesmo que você não queira comprar nada (difícil!).

Cada um com sua peculiaridade, eles têm o que nenhum grande mercado é capaz de abalar: identidade única e tradição. Muitos atravessaram o tempo e continuam tal qual se formaram. Outros, mais modernos, nos mostram que os parisienses estão “antenados” com o que há de melhor e mais saudável.

Na eclética mistura você encontra de tudo: frutas, legumes, temperos, pães, comidas prontas, queijos, vinhos, flores, roupas, artesanato, itens de decoração, e mais, muito mais...

A organização dos produtos é atração à parte, como a maioria das vitrines por lá. Os alimentos são frescos e não precisam ser escolhidos porque já são previamente muito bem selecionados.

Os pequenos produtores, em sua maioria, nos brindam com deliciosas provinhas (que adoramos!). Em algumas bancas, há filas (e respeito, claro – ninguém passa a frente).

Marché aux fleurs Madeleine

Ao lado da igreja - **Paroisse de La Madeleine** – e de lojas famosas, com vitrines bem atrativas, o marché aux fleurs torna a caminhada ainda mais agradável. É bem pequeno, mas as flores são sempre frescas e os arranjos muito bonitos. A simplicidade do mercado encanta e em nada contrasta com o bairro luxuoso. Ao contrário, agrega uma beleza singela e sofisticada, como prezam os franceses.

Das escadarias da igreja você avista a sede da Assembleia Nacional, o **Palais Bourbon**, cuja arquitetura harmoniza perfeitamente com a do templo.

A **Place de la Madeleine** é sinônimo de tradição, arte, cultura e, principalmente, gastronomia. Está rodeada por restaurantes e lojas gourmet. Alguns exemplos são as épicerie **Fauchon** e **Hédiard** (atualmente fechada para reformas); a confeitaria **Ladurée** (famosa pelos macarons); os restaurantes **Lucas Carton**, **Prunier**, **La Maison de La Truffe** e **Caviar Káspia**; a loja especializada em chás **Maison de Thé Mariage Frères**; a boutique de chocolates de **Patrick Roger** (famoso por esculpir belíssimas obras em chocolate); a filial da conceituada **Maison Maille** (mostardas de Dijon); a **Au Verger de La Madeleine** (especializada em vinhos). Ainda a **Pinacothèque de Paris** (galeria de arte), a loja de cristais **Baccarat**; além de outras encantadoras surpresas pelo caminho...

<http://equipement.paris.fr/marche-aux-fleurs-madeleine-4507>

Place de la Madeleine 75008 Paris

Segunda a sábado: 8h - 19h30min

Marché des Enfants Rouges

Em um dos pontos mais vibrantes de Paris, o mercado coberto de alimentos mais antigo da cidade herdou o nome de um orfanato onde as crianças vestiam uniforme vermelho.

O lugar é despojado, colorido e multicultural. Restaurantes compactos, com culinária de vários países além da francesa típica, são disputados, principalmente nos finais de semana.

<http://equipement.paris.fr/marche-couvert-des-enfants-rouges-5461>

www.mairie3.paris.fr/mairie03/jsp/site/Portal.jsp?document_id=11632&portlet_id=969

<http://www.parisinfo.com/shopping/73876/Marche-couvert-les-Enfants-Rouges>

Terça a sábado: 8h – 20h30min

Domingos: 8h30min – 17h

39 rue de Bretagne, 75003 Paris

Marché d'Aligre

O marché, que vem de uma longa tradição popular, engloba um mercado coberto e outro ao ar livre. Barracas coloridas, produtos com preços “amigos” e vendedores simpáticos tornam a atmosfera descontraída.

No interior do Beauveau – nome do mercado fechado, você encontra animais de caça, leitões, peixes, mariscos... tudo muito fresco. Queijos, especiarias, vinhos, cervejas, além de vários bares e restaurantes também estão presentes.

No centro da place d'Aligre, o mercado de pulgas é o “diferencial” da feira.

Principalmente nos finais de semana, o bar “Le Baron Rouge” é quase uma unanimidade e está presente em praticamente todos os guias da cidade.

Rue d'Aligre et place d'Aligre 75012 Paris

Mercado aberto:

<http://equipement.paris.fr/marche-decouvert-beauveau-marche-d-aligre-5481>

Terça a sexta: 7h30min - 13h30min

Sábados e domingos: 7h30min - 14h30min

Mercado fechado:

<http://equipement.paris.fr/marche-couvert-beauveau-marche-d-aligre-5480>

Terça a sexta: 9h - 13h e 16h - 19h30min

Sábados: 9h - 13h e de 15h30min - 19h30min

Domingos: 9h - 13h30min

Marché Daumesnil

O mercado aberto se destaca por ser o maior da cidade, com quase 1.500 metros lineares de belezuras e algumas bugigangas necessárias.

A feira tem dois lados, um mais sofisticado, com produtos mais caros; outro com preços menores, mais populares. Mas a qualidade não cai... Com muitos comerciantes, os preços tornam-se competitivos.

Vários produtores locais atendem ao propósito dos clientes de conhecer, saborear (as degustações são incríveis) e levar pra casa produtos frescos de diferentes regiões.

Roupas e acessórios lindos - com preços ótimos - também fazem nossa alegria.

<http://equipement.paris.fr/marche-daumesnil-5484>

terças e sextas: 7h - 14h30min

Marché couvert Saint-Quentin

Interessante observar como os franceses se relacionam com a gastronomia. Os mercados cobertos funcionam como um refúgio, um local de interações sociais; não sei se consigo explicar bem, mas, quando entramos, percebemos que a ligação entre consumidores e compradores locais é estreita, sendo o local onde muitos moradores fazem uma pausa para uma conversa ou um café.

St-Quentin é nada menos que a maior feira coberta de Paris. Lá você encontra todos os ingredientes necessários a uma boa e caprichada refeição, além de ótimos bares, restaurantes e uma loja especializada em cervejas artesanais de vários locais da Europa. Não pense que fica por aí... tem queijos, vinhos, temperos, flores, chaveiros... de tudo um pouco.

Mas se não for comprar nada, vale a pena conhecer pela arquitetura do prédio do séc. XIX; em Paris, um dos poucos que ainda sobreviveram do seu gênero.

A poucos minutos da Gare du Nord e Gare del'Est, é mais frequentado por moradores do bairro.

<http://equipement.paris.fr/marche-couvert-saint-quentin-5474>

Terça a sábado: 8h - 20h

Domingos: 8h - 13h30min

Marché Président Wilson

Também conhecido como *Marché du Pont de l'Alma*, é o mercado favorito de muitos parisienses e reverenciado por vários chefs. Sua localização central também torna a feira, além de uma atração turística, lugar onde várias pessoas compram comidas preparadas e itens para um belo piquenique. Não se assuste porque as filas são comuns no local.

É uma feira completa. Frutas, legumes, carnes de todo tipo, peixes e frutos do mar, patês, especiarias, grãos, azeitonas de várias cores e sabores, pães, doces, uma infinidade de queijos, massas frescas, vinhos regionais, sucos feitos na hora, sanduíches, crepes e uma enorme variedade de pratos para levar ou saborear ali mesmo. Tudo isso sem falar das famosas provinhas.

Ainda tem flores (sempre presentes), roupas, chapéus, bijuterias e artesanato.

Difícil descrever... As feiras em Paris são um modo de vida e se tiver a oportunidade de conhecer, *vas-y!* (vá em frente!), você não vai se arrepender!

Como turista, melhor chegar cedo porque, além de ter a chance de ver os produtos primorosamente expostos, os corredores são estreitos e as barracas, disputadíssimas.

Experimente um sorriso e um *bonjour*. Não custa nada e você vai perceber na hora a diferença que a palavrinha mágica pode fazer!

Um dos mais famosos fornecedores de produtos exclusivos é Joël Thiébault, que vem de uma família de horticultores. Ele diversifica sua produção explorando e cultivando espécies (quase) extintas de legumes e vegetais, assim como algumas variedades, digamos, não convencionais. Sucesso entre os mais renomados nomes da gastronomia durante mais de quarenta anos, Thiébault recentemente anunciou sua aposentadoria ainda para o ano de 2016.

<http://equipement.paris.fr/marche-president-wilson-5510>

Quartas: 7h - 14h30min

Sábados: 7h - 15h

Marché Raspail

A feira ao ar livre entre a Rue de Rennes e Rue du Cherche-Midi acontece três vezes por semana. Tradicional às terças e sextas, no domingo, segue a linha bio (orgânica).

Dizem que a feira de domingo é a mais chique da cidade. É sempre concorrida e tem público fiel. Não é raro encontrarmos alguns famosos por lá. Todos os comerciantes possuem certificado de seus produtos orgânicos.

Na Raspail você encontra de tudo, desde o usual (legumes, verduras, frutas, peixes, aves, flores, pães, queijos, vinhos), comidas feitas na hora (a tortinha de batatas com cebolas e os cookies arrasam) a itens de vestuário, artesanato, sabonetes e mais... muito mais...

<http://equipement.paris.fr/marche-raspail-5467>

terças e sextas: 7h – 14h30min

<http://equipement.paris.fr/marche-biologique-raspail-4515>

Domingos: 9h – 15h

Marché de La Bastille

Às quintas e domingos pela manhã, o Boulevard Richard Lenoir é invadido pelo delicioso aroma de alimentos do mercado. De produtos frescos a refeições preparadas na hora, a feira impressiona pela variedade de mercadorias. Frutas, legumes, verduras, ostras, peixes, frangos, carnes, cogumelos, especiarias, pães, queijos, vinhos, flores, sabonetes, roupas, utensílios, enfim... quase tudo!

É divertido sentar em um banco da via e observar o vaivém das pessoas, as brincadeiras das crianças que acompanham seus pais e escutar alguns músicos que fazem seu espetáculo ali mesmo, a espera de agradar os transeuntes e ganhar algum trocado.

Tudo isso em um dos lugares mais agradáveis de Paris.

<http://equipement.paris.fr/marche-bastille-5477>

<http://www.parisinfo.com/shopping/73869/Marche-Bastille>

Quintas: 7h – 14h30min

Domingos: 7h – 15h

Marché de La Création Bastille

Dedicado à criação artística em todas as suas expressões, o Marché de La Creation tem a proposta de incentivar o intercâmbio entre público e artistas, já que você tem a chance de um contato direto com os autores das obras.

Alguns expositores são fixos; outros, ocasionais, o que garante uma feira diferente a cada sábado.

Pela beleza e originalidade dos itens, vale percorrer o ambiente plural, com estilo para todos os gostos e bolsos.

<http://equipement.paris.fr/marche-de-la-creation-bastille-6581>

www.artistesparisbastille.fr

Boulevard Richard-Lenoir 75011 Paris

Sábados: 10h - 19h

Marché aux fleurs Reine Elizabeth II

(Marché aux fleurs et aux oiseaux)

O mercado de flores situado na Place Louis Lepine, Île de la Cité, é, no mínimo, pitoresco.

É bem verdade que há uma profusão de floriculturas pela cidade e que nas feiras as flores (sempre belas e frescas) parecem ser indispensáveis; mas esse mercado é diferente..., único..., especial...

Inaugurado no início do século XIX, a construção metálica é a mesma desde então. Em estreitos corredores, entre algumas partes cobertas e outras ao ar livre, uma diversidade de flores, mudas, arbustos e plantas (ornamentais, frutíferas, carnívoras, exóticas) dão ao espaço cores e perfumes inigualáveis. E não para por aí. Ornamentos, livros, acessórios para jardinagem, graciosos balangandãs, tudo para que você mantenha lindas, e bem cuidadas, suas preciosas plantinhas.

Aos domingos, o espaço é compartilhado. As flores dão lugar a pássaros, aves raras e alguns outros animais como roedores e peixes. Uma enorme quantidade de gaiolas, sementes, rações e todo tipo de apetrecho necessário para que você cuide de seu animalzinho da melhor maneira possível.

Fica na saída da estação de metrô Cité, pertinho da Catedral de Notre Dame.

<http://www.parisinfo.com/shopping/73784/Marche-aux-fleurs>

<http://equipement.paris.fr/marche-aux-fleurs-et-aux-oiseaux-cite-4506>

Segunda a Sábado: 8h - 19h30min

Domingo: 8h - 19h