

●●● Miam !

DOSSIER DE PRESSE 2011

MIAM Sud de France

Salon
de la **Gastronomie**
et des produits du terroir
du 18 au 21 nov. 2011

LE GARD MILITANT DU GOÛT

Espagne

Miam pratique

Horaires
Vendredi 18 et samedi 19 nov : de 10h à 22h
Dimanche 20 nov : de 10h à 20h
Lundi 21 nov : de 10h à 19h

Prix d'entrée
Entrée générale : 3,50 €
Moins de 12 ans : gratuit
Après 19h : gratuit

PARKING GRATUIT

Téléchargez votre
ENTRÉE GRATUITE sur
www.miam-ales.com

pour le vendredi 18 et le lundi 21 novembre

bleu LE GARD La Région Languedoc-Roussillon ALÈS CCIT Evénements



● ● ● Sommaire

1-Introduction et chiffres clés du Miam

2-Les nouveautés 2011

3-Les incontournables

4-L'Espagne à l'honneur

5-Se restaurer au Miam

6-Miam pratique

7-Partenaires et remerciements

8-Contact presse

●●● Introduction & Chiffres clés

Miam est le seul salon qu'organise la Chambre de Commerce et d'Industrie Alès Cévennes. Et quel événement !

Depuis sa création il y a 19 ans le salon a connu une évolution remarquable notamment dans la qualité des stands. Miam est un salon de terroir essentiel et incontournable dans le Gard.

Ici les exposants et les produits sont rigoureusement sélectionnés grâce à un cahier des charges très strict. Vous exposez, vous fabriquez ou transformez ce que vous vendez ! Les animations sur stand et les dégustations sont fortement recommandées et c'est ce qui fait le succès du MIAM !

Miam est populaire, authentique et à la fois précurseur de tendances culinaires. On vient y dénicher le dernier « truc » de chef qu'on pourra refaire à la maison. Le petit plus de la cuisine de la ménagère, le produit qui fera de l'effet sur la table des fêtes de fin d'année, mais aussi l'art de la présentation et de la dégustation parce qu'il faut le dire, au Miam on a toujours la bouche pleine !

Le salon a ses fans et chouchoute ses chefs qui s'impliquent de plus en plus et se bousculent dans la cuisine centrale pour réaliser leurs recettes devant les visiteurs ! Ces derniers pourront déambuler sur près d'une centaine de stands qui se renouvellent de 20% chaque année. Il s'agit d'un salon à taille humaine qui malgré son succès propose des produits accessibles à toutes les bourses.

Miam c'est

100 exposants et 15274 entrées en 2010 (l'Italie invitée d'honneur)

97 exposants et 11516 entrées en 2009 (la Chine invitée d'honneur)

94 exposants et 12259 entrées en 2008 (la Pologne invitée d'honneur)

> Soit **+ 33% de visiteurs** certifiés entre 2009 et 2010

NB : on note une hausse de la fréquentation du salon de 64% entre 2006 et 2010.





● ● ● Les nouveautés 2011

- vous viendrez déguster et vous rassasier sur les stands espagnols de l'Association Casa de España. Espace gastronomique espagnol avec démonstrations et dégustations de spécialités mais aussi un restaurant typique, un bar à tapas.

- vous écouterez du Chant, de la danse sévillane, de la guitare, du flamenco mais vous jouerez aussi des dominos...

- vous trinquerez dans 2 bars à vins (vins régionaux et espagnols)

- vous jouerez et concurrez dans un nouvel espace animation imaginé et situé juste à côté de la cuisine centrale. (Jeu de l'olive poursuite avec le centre de pomologie d'Alès, la finale Délichef Militant du Goût, Les défis art de la table ...).

nb : L'animateur du salon sera aussi situé sur cet espace et y annoncera les animations organisées sur les stands.

- vous tremblerez d'émotion devant ce duo de champions es « chocolat pâtisserie » : *Franck Michel vs Julien Alvarez* respectivement MOF et champion du monde de pâtisserie 2011 réaliseront des sculptures et décors en chocolat et autres douces surprises.

- vous goûterez pour la première fois un Raspailou à la farine de châtaigne proposé par l'Union des Boulangers du Gard

- Vous assisterez à une conférence sur les tendances de la restauration, les concepts innovants, le contexte économique, les tendances marketing, le lundi 21 par *Bernard Boutboul* (réservée aux pros)

- vous admirerez la décoration de l'accueil, de l'espace animation et du restaurant gastronomique Militant du Goût conçue ; réalisée et mise en place par les élèves décorateurs/marchandiseurs en aménagement d'espaces commerciaux ou événementiels. Ces élèves sont formés au CETEC/FORMEUM de Nîmes.

- Vous rencontrerez nos 3 charmantes hôtesses d'accueil à l'entrée du salon qui pourront renseigner les visiteurs

- un Site Internet www.miam-ales.com

- une page Facebook <http://www.facebook.com/salon.miam.ales>

● ● ● Les incontournables

Les démos de chefs

On le sait, c'est très à la mode et un peu énervant mais on ne résiste pas à leur piquer leur truc !

Quoi qu'il en soit, la CCI n'a pas attendu le succès des émissions télé pour mettre en scène ces démos culinaires qui font le succès du MIAM depuis 10 ans !

Une vingtaine de chefs (avec ou sans étoile) viendront expliquer et faire devant vous leurs recettes fétiches expliquées pas à pas. On prend son bloc note et on aiguise son acuité visuelle parce qu'il va falloir débusquer le tour de main !

On fait semblant de ne pas être bluffé, c'est vrai qu'il n'y a pas que le dosage qui compte ! Une petite pincée de ça en plus, je rajoute tel ingrédient, je réserve, je déglace, pfff on transpire près des marmites mais le jeu en vaut la chandelle ! ah ! et la présentation Ok je n'aurais pas fait mieux. Je m'en inspirerai. Merci chef quel tour de main !

NB : venez tôt car les places juste à côté des stars sont difficiles à tenir surtout lorsqu'on passe à la dégustation !

Les stars de la cuisine centrale 2011

Michaël Matouk (le Duô)
Julien Alvarez (Champion du Monde de pâtisserie 2011)
Franck Michel (MOF pâtisserie en 2004)
Sébastien Rath (l'Atelier Gourmand)
Jean Yves Piccinali (un dîner presque parfait M6)
Serge Beldio (le petit bec)
Jérôme Gonthier (la Table Gourmande)
Thierry et Frédéric Michel (l'Auberge du Pont Romain)
Frédéric Rigaud (la Table des Oliviers)
Jean Chevalier (Le Riche)
Henri Gouny (L'Atelier des saveurs)
Rodolphe Belinguier (les Vignes Blanches)
Carine et Guillaume Boissy d'Anglas (la Genestière)
Patricia et André Brunel (l'Arceaux)
Gilles Granier (l'Auberge Cigaloise)
Valentin Lerch (l'Exaequo)
Laurent Maire (chef à domicile)
Les apprentis du Campus de l'Apprentissage d'Alès



Les stars Logis du Gard

Jean Louis Fenayrou et Fabrice Fournier (Le Relais Sarrasin)
Gilles Granier (L'Auberge Cigaloise)
Denis Haon (La Porte des Cévennes)
Gisèle et André Barthélémy (La Corniche des Cévennes)
Claude Lambert (La Tonnelle)
Corinne Brouillaud (L'Auberge de Tavel)

L'Espace Logis du Gard accueillera des dégustations de vins En partenariat avec les jeunes agriculteurs du Gard

Les exposants de L'Espace Gourmand Alésien

Artisans de métiers de bouche et commerçants animeront l'espace Gourmand Alésien de 500 m² au sein duquel ils présenteront leurs métiers, leurs produits et savoir faire.

Dans cet espace la section boulangerie du Campus de l'apprentissage, des bouchers, fromagers, pâtisseries, poissonniers, et traiteurs proposeront des animations avec dégustations et démonstrations pendant 3 jours. Un village sera recréé avec une fontaine sur la place et des animations tous les jours.

- > On vous dit tout pour créer votre plateau de fromages idéal
- > savez vous comment on élève des coquillages et des huîtres ?
- > Pâtisserie, chocolaterie (mille feuilles, démo de sucre tiré, macarons, nougat, pièce montée...)
- > Initiation à la dégustation de vins et accords mets/vins par des sommeliers experts
- > Art floral et déco de table
- > Les spécialités espagnoles en boulangerie par les apprentis et formateurs du Campus de l'Apprentissage
- > Comment faire soit même ses paupiettes ? Son aligot ?
- > Vous avez toujours voulu savoir découper un agneau ? Des bouchers vous font la démo.

Pour le détail voir dans le programme



L'Espagne à l'honneur



Le Consul Général d'Espagne Josep Maria Bosch Bessa administre 4 départements : Aveyron, Gard, Hérault et Lozère. Son rôle est de faire le lien entre la communauté espagnole, sa culture et la population française.

Miguel Martinez est Président de l'Association Casa de Espana créé en 1967 à Nîmes. L'Association compte actuellement 300 adhérents son rôle est de faire connaître la culture espagnole notamment en organisant :

- des soirées tapas et paellas pour les férias
- La nuit de la poésie espagnole
- Des soirées zarzuela
- Des cours d'espagnol
- Des cours de rumbas, salsas et sévillanes
- Concours de domino

C'est cette association qui organise les stands et le restaurant espagnol au Miam.



Les traditions culinaires espagnoles



Il n'y a pas une mais une multitude de cuisine ! La cuisine espagnole reflète les différences gastronomiques et culturelles des régions du Pays.

Les typicités régionales sont très répandues. Certains plats sont reconnus au niveau national.

- Les produits de base de la cuisine espagnole :
- L'huile d'olive
- La tomate
- Le riz
- Les fruits de mer



Les spécialités

Tapas, tortilla, calamars fritos, croquetas de jamon, churros, pollo a la naranja, jamon Serrano ibérico, Pata Negra, Gazpacho, vinos...

● ● ● Idées recettes

Fabada Asturiana

Une spécialité de la région des Asturies

Ingrédients :

500g de haricots blancs, 4 petits chorizos ou 2 grands, 125g de pancetta, 125g de jambon serrano, 2 morcillas, 250g. Iacón ou jarret de porc, 1/2 oignon, 2 gousses d'ail, 1/2 cuillère à café de paprika, safran, huile persil sel



La veille de la préparation, faire tremper les haricots dans l'eau toute la nuit. Dans une casserole peu profonde, placez toutes les viandes : chorizos, jambon, pancetta, etc. et recouvrez le tout avec les haricots. Recouvrez ensuite avec de l'eau. Faites chauffer jusqu'à ébullition puis laissez cuire à feu doux durant environ une heure en surveillant le niveau d'eau qui devra toujours recouvrir la préparation. Dans une autre casserole, faites revenir l'oignon, l'ail, le paprika et le safran quelques minutes. Ajoutez aux haricots et ajoutez le persil et le sel. Mélangez le tout et laissez cuire pendant une heure.

Gambas al Ajillo

Une spécialité de Catalogne

Ingrédients :

Une noix de beurre
50 ml d'huile d'olive
750g de crevettes décortiquées
4-6 gousses d'ail
¼ de tasse de jus de citron
1 cuillère à café de paprika
½ cuillère à café de poivron rouge
4 cuillères à soupe de persil haché
Sel poivre



Dans une casserole large et peu profonde, faites revenir l'ail et les crevettes dans l'huile et le beurre très chaud durant 2 à 3 minutes. Ajoutez le jus de citron, le paprika, le poivron rouge, le sel et le poivre. Au moment de servir, versez le contenu de votre casserole dans un ramequin, parsemez de persil et servez immédiatement.

L'irremplaçable « pan con tomate »

Si simple, si bon !

Comment métamorphoser de simples tranches de pain en un encas irrésistible !

Ingrédients :

- 6 tranches de pain épaisses
- 2 gousses d'ail coupées en 2
- De l'huile d'olive
- 6 tomates bien mures coupées en 2 (si ce n'est pas la saison prenez un bon coulis)
- du gros sel
- 3 tranches fines de jambon Serrano (facultatif)

Faites griller les tranches de pain et frottez un côté avec les gousses d'ail. Arroser d'huile d'olive. Coupez les tomates en 2, frottez les énergiquement sur le pain pour répartir la pulpe. Saler le pain avant de le déguster ou bien recouvrez le d'une demi tranche fine de Serrano.



● ● ● Se restaurer au Miam

Lorsqu'on vient au MIAM on mange sur place!

On se laisse tenter par les assiettes proposées par les exposants!

Les possibilités de restauration sur les stands sont multiples! Les exposants proposent des assiettes de terroir pour tous les prix et tous les goûts: fromage, charcuterie, fruits de mer, escargots, aligot, tapas, crêpes, pâtisseries accompagnés de vin puis de café! Vous pourrez cheminer dans les allées du salon et faire des haltes gourmandes. Des espaces pique-nique et casse croûte sont prévus un peu partout.

On prend son repas dans un des trois restaurants présents sur le salon!

> Le restaurant gastronomique Militant du Goût

Dans une ambiance douce et feutrée, trois restaurateurs s'associent pour donner le meilleur de leur savoir faire. Cette année c'est Valentin Lerch et Jean Philippe Delaforge de l'Exaequo à Nîmes; Laurent Maire Chef à domicile et Jean Chevalier du Riche à Alès qui proposent une carte composée avec des produits Militant du Goût.

> Le restaurant du Parc des Expositions

C'est le Traiteur Garcia qui accueille les clients dans ce restaurant, il propose une cuisine traditionnelle. Il est situé en mezzanine.

> Le restaurant Espagnol

Invités d'honneur, les espagnols proposeront plats traditionnels et produits typiques de qualité pour les amateurs et ceux qui veulent découvrir la vraie cuisine qui vient d'Espagne.





●●● MIAM Pratique

> Parc des expositions d'Alès
Route d'Uzès
30 340 Méjannes les Alès

Nocturnes vendredi et samedi jusqu'à 22h00

Horaires

Vendredi 18 et samedi 19 nov :
de 10h à 22h

Dimanche 20 nov : de 10h à 20h

Lundi 21 nov : de 10h à 19h

Prix d'entrée

Entrée générale : 3,50 €

Moins de 12 ans : gratuit

Après 19h : gratuit

PARKING GRATUIT



● ● ● Partenaires

Le Conseil Général du Gard
Militant du Goût
Le Conseil Régional Languedoc Roussillon
Sud de France
Les Logis du Gard
France Bleu Gard Lozère



● ● ● Remerciements

Les membres de la commission d'organisation du Miam (Monique Gilles, Pierre Guy, Christian Cau, Stéphane Fourdrigniez, Arnaud Joncoux, Christophe Hardy, Amandine Taïx, Michel Hugon, Patrice Bernardi, Isabelle Mesaluque, Déborah Bled, Aurore Dubart, Brigitte Bataille & Hélène Genetet)

L'équipe du CETEC FORMEUM de Nîmes, les formateurs et les étudiants décorateurs

Les formateurs et les apprentis du Campus de l'apprentissage d'Alès

La confrérie des restaurateurs de métiers du Gard

La Compagnies des Côtes du Rhône gardoises

Midi Libre

● ● ● Hommage

A la veille de ce 19^{ème} salon, la CCI Alès Cévennes à une pensée particulière pour la famille de Mme KOVAC disparue cet été (la Porte des Cévennes à Anduze, à droite sur la photo).





● ● ● Contact presse

Hélène GENETET
CCI Alès Cévennes
Rue Michelet
30100 Alès

04.66.78.49.20
06.01.04.91.95

helene.genetet@ales.cci.fr

Téléchargez votre entrée gratuite sur www.miam-ales.com
<http://www.facebook.com/salon.miam.ales>

> Journalistes, demandez votre accréditation pour le parking VIP

> Au miam, l'Espace animation peut vous être réservé un instant pour réaliser vos interviews ou vous reposer les papilles...N'hésitez pas à vous renseigner.