

Dossier de Presse

MIAM 2015

LE GARD MILITANT DU GOÛT

Sud de France

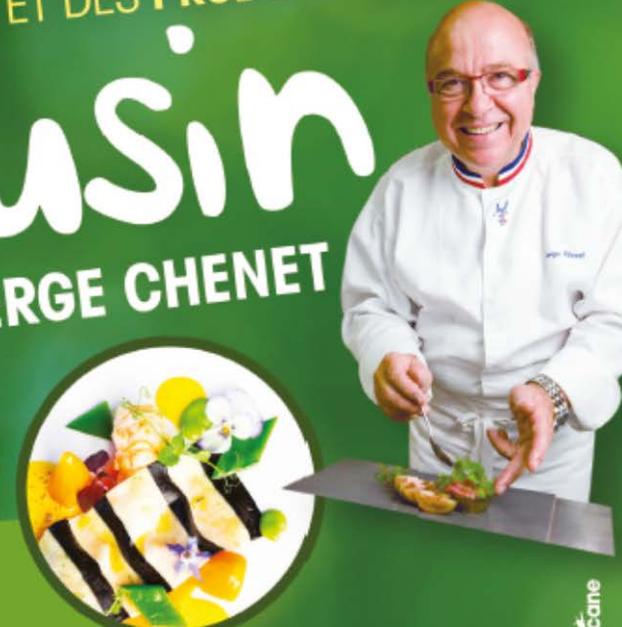
ALÈS Miam

23^e

SALON DE LA GASTRONOMIE ET DES PRODUITS DU TERROIR

Limousin

PARRAIN 2015 SERGE CHENET



Les temps forts

- Espace des Régions
- Parrain 2015 : Serge Chenet, chef étoilé
- Entre vigne et garrigue à Pujaut
- Rendez-vous gastronomique
- Acrobaties culinaires
- Espace animation centrale avec conférences
- Le limousin à l'honneur

TÉLÉCHARGEZ VOTRE
ENTRÉE GRATUITE
VALABLE LE
VENDREDI 20 &
LUNDI 23 NOV



WWW.MIAM-ALES.COM

hurricane

**DU 20 AU 23
NOVEMBRE 2015**

**Parc des expos
Alès Cévennes**

un événement

**CCI ALÈS
CÉVENNES**



Sommaire

- 1- Introduction et chiffres clés du Miam
- 2- Depuis 23 ans, des thèmes et des parrains d'exception
- 3- Serge Chenet, parrain 2015
- 4- Le Limousin mis à l'honneur
- 5- Animations
 - Les nouveautés 2015
 - Les incontournables
- 6- Se restaurer au Miam : plein de choix pour dîner entre amis ou en famille
- 7- Miam pratique
- 8- Les exposants : 20% de nouveaux chaque année !
- 9- Remerciements partenaires

Introduction & Chiffres clés

Miam est le seul salon qu'organise la Chambre de Commerce et d'Industrie Alès Cévennes. Depuis sa création il y a 23 ans, le salon a connu une évolution remarquable notamment dans la qualité des stands. Miam est un salon de terroir essentiel et incontournable en Languedoc-Roussillon.

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 stands 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 plus 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 :

130 exposants en 2015 (Le Limousin invité d'honneur)

115 exposants et **19 996** entrées en 2014 (Le Pays Basque invité d'honneur)

110 exposants et **18 500** entrées en 2013 (Le Cantal invité d'honneur)

107 exposants et 19 300 entrées en 2012 (Les Cévennes invitées d'honneur)

97 exposants et 16 729 entrées en 2011 (L'Espagne invitée d'honneur)

100 exposants et 15 274 entrées en 2010 (l'Italie invitée d'honneur)

97 exposants et 11 516 entrées en 2009 (la Chine invitée d'honneur)

94 exposants et 12 259 entrées en 2008 (la Pologne invitée d'honneur)

> Soit **+ 6 900 de visiteurs** certifiés entre 2009 et 2014, soit une augmentation de près de 50% en 5 ans !

Depuis 23 ans, des thèmes et des parrains d'exception

Les thèmes:

1998: Chocolat – Agropolis – J-Claude Briet, (CIRAD), Araguas, Bulard, Frizon, Victoria.
1999: La Savoie et le Fromage.
2000: La Chambre d'Agriculture de l'Ain et le Café.
2001: Le Pays de Grasse et le Sucre.
2002: La Châtaigne.
2003: La Nouvelle Calédonie et Les Epices.
2004: Le Maroc.
2005: L'Île de la Réunion.
2006: Le Portugal.
2007: La Pologne.
2008: Le réseau Bienvenue à la Ferme.
2009: La Chine.
2010: L'Italie.
2011: L'Espagne.
2012: Les Cévennes.
2013: Le Cantal.
2014: Le Pays Basque.
2015: Le Limousin.

Les parrainages:

André DAGUIN : Président de l'union des Métiers de l'Industrie Hôtelière (UMIH) jusqu'en 2008.
Piotr ADAMIUR : Consul Général de Pologne.
Jacques et Laurent POURCEL : Restaurant Jardin des sens à Montpellier. Etoilés au guide Michelin.
Bingling SONA : Consul Général de Chine.
Jean-Luc RABANEL : Restaurant l'Atelier à Arles – Etoilé au guide Michelin.
Michel KAYSER : Restaurant Alexandre à Garons – Etoilé au guide Michelin.
Franck MICHEL : Meilleur ouvrier de France et champion du Monde en pâtisserie.
Jérôme NUTILE : Chef étoilé au Castellas à Castillon du Gard
Babette de ROZIERES : Chef cuisinière et animatrice d'émissions culinaires France TV
Oscar GARCIA : La Table d'Uzès - Etoilé au guide Michelin
Serge CHENET : Restaurant Entre Vigne et Garrigue à Pujaut - Etoilé au guide Michelin.

Serge Chenet, parrain 2015



Serge Chenet, Chef étoilé « Entre Vigne et Garrigue »

Serge Chenet est diplômé de l'école Hôtelière de Reims. Il débute comme cuisinier en Suisse puis travaille dans plusieurs grands restaurants de France à Juan-Les-Pins, Roanne, Villeneuve-Lès-Avignon entre autres. Ensuite il devient chef de cuisine au Lana de Courchevel pendant 4 ans, puis au Château de Rochegude (Drôme) où il obtient une étoile Michelin en 1987. En 1993, il décroche une autre étoile Michelin au Prieuré à Villeneuve-les-Avignon (Gard), avant d'entamer un tour du monde dans de prestigieux restaurants étrangers. Il est successivement Meilleur Ouvrier de France, Maître Cuisinier de France et Membre titulaire de l'Académie Culinaire de France. En mai 2008, il ouvre son restaurant Entre Vigne et Garrigue à Pujaut (à quelques kilomètres d'Avignon) dans la maison familiale (ancienne ferme restaurée datant de 1610). Etoilé Michelin, il assure par ailleurs différents stages et formations culinaires.

Récompenses

- Finaliste International du XXIVème Prix culinaire Taittinger 1990
- Lauréat du IIIème concours culinaire des Côtes-du-rhône 1991
- Prix Meissonnier
- Lauréat du Concours Un des Meilleurs Ouvriers de France 1993

Le Limousin à l'honneur



Les producteurs limousins sont invités par le biais du **CREPAL (Comité Régional de Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires du Limousin)**

› Réalise une démarche engagée pour valoriser les produits agroalimentaires du Limousin.

Sources : <http://www.tourismelimousin.com/Decouvrez-le-Limousin/Gastronomie>

Le Limousin est un territoire idéal pour s'évader le temps d'un week-end, sa terre qui rime avec le luxe et l'excellence mais également avec aventures et culture, est un lieu pour faire le plein de nouvelles sensations : balades à cheval, en VTT, en montgolfière, art contemporain, festivals....

La Corrèze, au sud de la région Limousin séduit par son climat et sa gastronomie typique du sud-ouest !
La Creuse, avec ses paysages, ses savoir-faire d'exception et sa nature luxuriante.
La Haute-Vienne, de Limoges aux rives du lac de Vassivière : savoir-faire, art et paysages haut-viennois.

Mais le luxe en Limousin c'est aussi des produits de qualité qui donnent à sa cuisine toute sa saveur : bœuf et veau de race limousine, agneau, porc cul-noir, volailles grasses, truffes, pommes (seule AOP de France), fruits rouges (fraises, myrtilles, framboises...), safran, noix, châtaignes, cèpes et girolles ... tout un art de vivre à partager sur les marchés, dans les restaurants ou en visitant fermes et ateliers.

La gastronomie est un art de vivre, alors, bienvenue et *comme on dit en Limousin en occitan "Chabatx d'entrar" (finissez d'entrer)*

La gastronomie du Limousin

La gastronomie et l'art culinaire du Limousin sont mondialement connus en partie par la race bovine limousine et pour la seule pomme AOP de France. Le Limousin peut s'enorgueillir d'une production de très grande qualité reconnue par des labels nationaux et internationaux. Cette qualité de production associée à une qualité de transformation souvent artisanale, fait le bonheur de tous sur les marchés, dans les fermes ou sur les tables des restaurants. Une cuisine simple, savoureuse et inventive dont on garde le goût en bouche pour longtemps...!

Les produits "Made in Limousin"

Certainement reconnu pour la qualité supérieure de ses productions bouchères du terroir et pour la culture de la pomme, dont la plupart sont labellisées, sous Indication Géographique Protégée (IGP) ou Appellation d'Origine Contrôlée (-AOP-), le Limousin cultive également l'art de la gastronomie. Tradition, qualité des ingrédients, respect de l'environnement, goût, sont les éléments d'une recette savoureuse portée par toute une région.

La Bœuf du Limousin Label Rouge



Il s'agit d'animaux exclusivement de race Limousine compris entre 28 mois et 10 ans, nés, élevés et abattus en France. L'élevage est traditionnel, dans le respect du cycle prairie/étable avec une durée minimum de pâturage de 6 mois par an. L'alimentation est essentiellement produite sur l'exploitation avec l'herbe comme constituant principale. C'est grâce à l'engagement de chacun des acteurs de la filière que la viande de Bœuf Limousin Label Rouge est une viande haut de gamme, peu grasse, reconnue pour sa saveur. Son grain exceptionnel lui confère sa tendreté, son persillé remarquable, son onctuosité et sa jutosité. Le Bœuf Limousin Label Rouge est distribué sous la marque Blason Prestige en boucherie artisanale et en restaurants et sous la marque Qualité Limousine en GMS.

Créé en 1991, le Pôle de Lanaud veille à la sélection, l'évaluation et l'amélioration de cette race. Le Limousine Park est un lieu d'échange et de transmission entre le monde rural et une urbanisation grandissante. Chaque visiteur peut ainsi appréhender comment est produite la race bovine par des éleveurs Français, soucieux du respect de l'environnement et de l'animal. Il s'agit aussi d'expliquer la filière de qualité de la viande bovine, les bienfaits d'une consommation raisonnée tout en montrant la beauté du métier d'éleveur... De quoi susciter des vocations chez les plus jeunes. ! **Limousine Park c'est un site innovant et inédit, le premier en France de cet ampleur alliant agriculture, tourisme, pédagogie, gastronomie, art et architecture.**

Le Veau fermier du Limousin élevé sous la Mère



Il se distingue par la spécificité de son mode d'élevage. Les veaux, à 98.5% de race limousine pure sont élevés jusqu'à un âge compris entre 3 et 5.5 mois et nourris par tétée pour au moins 85 % de leur alimentation. C'est ce mode d'élevage traditionnel unique qui confère à la viande d'un Veau Blason Prestige sa couleur blanche à rosée avec un grain de viande très fin et persillé et un gras blanc satiné et onctueux. Très tendre, sa cuisson révèle son fondant et sa saveur.

Vous pouvez retrouver le Veau Fermier du Limousin Label Rouge sous la marque Blason Prestige en boucherie artisanale et en restaurants et sous la marque Qualité Limousine en GMS.

L'Agneau Baronet du Limousin

L'Agneau du Limousin bénéficie d'une Indication Géographique Protégée depuis 2000. Il est né, élevé et abattu en Limousin et nourri au lait de sa mère pendant au moins 60 jours, puis au fourrage de la ferme disponible à volonté. Les aliments complémentaires sont référencés et contrôlés par l'association Agneau du limousin. Il en résulte une viande tendre, au grain serré, savoureuse et délicatement parfumée. Les agneaux sont identifiés sous deux marques : Le Baronet et Les Bergers Agneau du Limousin à retrouver sur les 400 points de vente sous contrat (boucheries traditionnelles et GMS). L'agneau signé le Baronet ce sont plus de 1000 éleveurs dynamiques, engagés pour faire valoir leur travail et celui de toute une filière jusque sur l'étal de votre boucher.

Le Cochon Cul Noir



Après avoir quasiment disparu des campagnes limousines, la race est en pleine reconquête et voit ses effectifs augmenter chaque année. Cet authentique cochon limousin, élevé dans les prairies et les sous-bois du sud de la Haute-Vienne et du Nord-Ouest de la Corrèze, avec une alimentation naturelle, saine, possède des atouts certains : un lard épais, blanc, ferme et fondant, une chair rouge, persillée et très goûteuse, un jambon savoureux séché longuement... Rillettes, grillons, pâtés, boudins, saucisses et saucissons mettent en valeur les

qualités combinées de la chair et du lard. Son appellation vient des deux tâches noires qui recouvrent sa tête et sa croupe. Aujourd'hui, cette race fait partie des races locales en voie de disparition qui bénéficient d'un programme de sauvegarde.

La Pomme du Limousin



C'est la seule pomme de France à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'équivalent européen de l'AOC français. Cueillie à la main et produite sur 2 800 ha de vergers écoresponsables, la pomme du Limousin est croquante, juteuse et légèrement acidulée. Grâce à sa conservation naturelle à basse température, on peut l'acheter tout au long de l'année, d'octobre à fin juillet sans traitement après récolte. Aussi bonne crue que cuite, fondante et bien parfumée, elle convient parfaitement aux pâtisseries : beignets,

chaussons, charlottes, tartes et autres spécialités révèlent ses riches saveurs.

La Fraise de Beaulieu sur Dordogne

Les atouts climatiques de Beaulieu-sur-Dordogne permettent une production de fraise de qualité. Pas moins de 400 tonnes de gariguettes sont produites chaque année. C'est une fraise de petite taille, savoureuse dès le début de sa récolte, et dont le goût rappelle celui des fraises des bois.

Ce fruit est fêté le second dimanche du mois de mai et rassemble 20000 visiteurs, des exposants gourmands et des producteurs de fraises.... Au programme : marché aux fraises, métiers de bouche, animations, balades en gabare... Et la célèbre tarte aux fraises géante de 8 m de diamètre, nécessitant 800 kg de fruits, préparée par les pâtisseries du village!

La Framboise de Concèze

Délicate et fragile, la framboise est cultivée sur Concèze, ainsi que sur les cantons de Lubersac et de Juillac.

Bien que ramassées manuellement, au rythme d'environ 3 kg par heure, 800 tonnes de ce fruit sont produites chaque année par 220 producteurs, essentiellement composés en structures familiales. La Fête de la framboise à Concèze réunit chaque année de nombreux visiteurs et producteurs autour de fruits bio, de liqueurs, sirops, vinaigres, confitures ou gelées de framboises, d'ateliers de cuisine et dégustations. En 1997, Concèze entre dans le Guinness des records avec la plus grande tarte à la framboise du monde.

La Myrtille des Monédières

Les myrtilliers poussent spontanément dans les Monédières, grâce au climat de montagne et à la nature des sols de la Corrèze. Fruits de l'agriculture biologique depuis des centaines d'années, les arbres ne nécessitent ni engrais, ni amendement, seulement une taille tous les cinq ou dix ans au besoin.

Les zones de cueillette sont parcourues l'automne et l'hiver par un troupeau de moutons suffisant pour entretenir le milieu sans le dégrader. Opération délicate, la cueillette a lieu les matins d'été, à la main, à l'aide d'un peigne...

Le village de Chaumeil fête ce petit fruit à la saveur douce et légèrement sucrée autour d'une tarte géante et d'un repas champêtre.

La Châtaigne

Depuis toujours le Limousin est placé sous le signe du châtaignier ; la région a d'ailleurs pris pour symbole officiel sa feuille dentelée. "L'arbre à pain" et son fruit ont assuré pendant des siècles la base alimentaire et économique des habitants.

Le châtaignier occupait au début du XVIIIe siècle 40% des terres du Limousin. Il se concentre aujourd'hui en Corrèze et dans le sud de la Haute-Vienne : c'est le Pays des Feuillardiers. L'Association du Marron et du Châtaignier basée à Dournazac en Haute-Vienne assure la défense et la promotion de ce fruit ; elle a donné naissance à la "Confrérie des Francs Goûteurs de Châtaignes" qui assure le renouveau de la châtaigne dans la cuisine.

Les spécialités culinaires du Limousin

Les recettes de grands-mères, plats issus du terroir, spécialités salées et douceurs sucrées enrichissent le patrimoine gastronomique limousin... toujours avec beaucoup de goût !

Le clafoutis



Véritable enfant du pays, le clafoutis aux cerises est le dessert incontournable : une pâte moelleuse parsemée de petites cerises noires, une variété locale, qui ne doivent pas être dénoyautées car l'amande du noyau amène un goût subtil à la préparation. On sert le clafoutis saupoudré de sucre glace dans son plat de cuisson, un plat en terre vernissé ou émaillé.

La flognarde



C'est un dessert typique de la région Limousin. La recette est très proche de celle du clafoutis, mais ce sont les pommes qui font tout le charme de ce dessert. La flognarde se caractérise par sa texture qui rappelle un mélange de flan et de crêpe soufflée. Un entremets délicieusement frais et réconfortant

Le Creusois



La recette de ce gâteau pur beurre aux noisettes est gardée secrète, elle n'est connue que des pâtisseries de l'association Le Creusois, les seuls à avoir l'autorisation de fabriquer ce gâteau vendu avec cette étiquette. La recette originale aurait été retrouvée dans un ancien monastère du canton de Crocq. Moelleux et au goût incomparable, il s'accompagne très bien d'une crème anglaise.

La madeleine



Ce petit gâteau traditionnel lorrain aux oeufs, en forme de coquillage, allongé ou rond, est arrivé à Saint-Yrieix au milieu du XIXe siècle, faisant de la ville une importante place pour l'économie madeleineière. La légende veut que ce petit dessert serait né sur le chemin de Saint-Jacques où une jeune fille nommée Madeleine en aurait offert aux pèlerins.

La mique



La mique est un plat paysan corrézien, économique et nourrissant, qui a la consistance d'une brioche et l'apparence d'une boule de pain. Cuite doucement dans le bouillon du petit salé ou de la potée, elle agrmente les légumes et la viande, grillée dans du beurre à la poêle et tartinée de confiture, elle peut se déguster au petit déjeuner.

Le galetou



Consommé nature, tartiné de miel ou garni de grillons, le galetou est une préparation typique de la région. En Corrèze, on le nomme tourtou. C'est une crêpe épaisse à base de blé noir ou sarrasin. Originellement considérée comme nourriture du pauvre, elle est excellente pour accompagner les apéritifs.

La farcidure



Ces succulentes petites boulettes corréziennes sont obtenues en mélangeant des pommes de terre crues râpées mélangées à des pommes de terre cuites en purée, de l'oseille, un peu de farine de blé noir, de l'ail et du persil, le tout rassemblé en boules de la grosseur d'un poing et cuit dans un faitout rempli d'eau (quand les boules flottent à la surface, c'est qu'elles sont cuites).

Le pâté de pommes de terre



C'est Turgot, Intendant Général de Limoges, qui prôna l'utilisation de la pomme de terre en remplacement de la châtaigne. Bien lui en prit puisque le pâté de pommes de terre est devenu une institution en Limousin. Cette tourte feuilletée ou briochée, garnie de pommes de terre, de crème et de lard, de chair à saucisse et de persil, se décline à l'envie : avec ou sans viande, au canard ou à l'estragon...

Les Exposants du Limousin présents au salon MIAM 2015

NOM	DIRIGEANTS	VILLE	PRODUITS
Cidrerie Janty	Jean Yves JANTY	19140 Condat sur Ganaveix	Jus de Pommes, Cidres, Vinaigre
Domaine de Chirac	Jean MAGE	19120 Brivezac	Vin Paillé
Ferme Brasserie des Monts et Barrages	Nicolas BRILLOU	87120 Sainte Anne Saint Priest	Bière
GAEC Dufour	Claire et Jean-Claude DUFOUR	87800 La Meyze	Porc Cul noir et canards gras
La Ferme de Berchat	Olivier DELPY	19270 Sainte Féréole	Canard Gras
Les Vignerons de Verneuil	Jean Pierre PASTIER	87430 Verneuil Sur Vienne	Vignoble
Safranière de Freyssinet	Véronique et Hugo POUTARAUD	87800 Saint Priest Ligoure	Safran
Syndicat de défense de la Pomme AOP du Limousin	Agnès DONZEAU	19230 Pompadour	Pomme AOP

Animations : Les nouveautés 2015

● **Conférence de Laurent Chevallier, nutritionniste : bien manger c'est très important...**

« Mangez sainement en *gastronomisant* vos repas » en partenariat avec Midi Gourmand.
La conférence est gratuite et sans réservation (places limitées) espace animation le samedi 21 à 15h00

Laurent Chevallier est Médecin consultant en nutrition, attaché au CHU de Montpellier. Auteur de plusieurs ouvrages, il dédicacera ses derniers livres, juste après la conférence avec la Librairie Sauramps vers 16h00.

● **Rencontres avec des auteurs de livres culinaires et signatures de leurs ouvrages (avec Sauramps)**

- Vendredi après-midi et samedi matin : Marianne Magnier Moreno « le Grand Manuel du Cuisinier » avec la Blogueuse Emilie « les Tartes Soleil » aux éditions Marabout
- Laurent Chevallier samedi à 16h00 (ses derniers livres = voir plus haut)
- « Very Food Trip » de Marine Mandrila et Louis Martin, Globe Trotteurs, qui ont réalisé le premier tour du monde chez l'habitant (+ diffusion de leur web série en 10 épisodes), accompagnés de Eric Guérin, Chef à la Mare aux Canards qui a écrit un très beau livre « Migrations : Voyages, émotions, cuisine » aux éditions de la Martinière.

● **Acrobatie culinaire par Le Salto, Ecole de Cirque d'Alès, Attention levez les yeux !**

Animations sur échasses, cerceau et acrobatie avec tissu aérien.

● **Michel BULARD, maître pâtissier**

Démonstrations de filage et de modelage en sucre, chocolat et pâte d'amande samedi 21 novembre à 19h00

● **Ateliers de fabrication de pain : apprendre à faire soi-même le « Lou Pan d'Oc » !**

Le vendredi et le samedi de 19h00 à 21h00 dans l'atelier boulangerie du MIAM, par groupe de 8 personnes (adultes) faire son pain... et bio de surcroit !

● « Le Croustout » Petits pains du Limousin

2 tonnes de farine sont utilisées pendant le MIAM ! Avec 50 apprentis et stagiaires de la formation mobilisés, le CFA a décidé cette année d'inventer un petit pain du Limousin « le CROUSTOUT » en version sucrée et salée (à la viande). 500 petits pains seront préparés sur place dans l'atelier et vendus aux visiteurs par les apprentis en vente. Un CROUSTOUT T-shirt sera vendu et les bénéfices reversés aux apprentis.



● Atelier de dégustation œnologique : à vos carnets !

« Vous ne boirez plus jamais comme avant ! » Jacques Carceller, *Sommelier*, vous propose une initiation à la dégustation. Un peu de théorie pour comprendre et apprécier. Beaucoup de pratique pour un maximum de plaisir.

● « Flair Bartending » Vincent Gendry: barman freestyle!

Vincent Gendry est Barman Freestyle (bar tender), il connaît tous les secrets de la mixologie pour mettre en avant les produits qui deviennent alors exceptionnels grâce à l'acrobatie ! Recettes savoureuses en approche et démos assez spectaculaires. (bio sur www.miam-ales.com)

● Les nouveaux exposants, on en rafale

20 % de renouvellement chaque année parmi les nouveaux produits :

- L'Atelier des Epicuriens de St Maurice de Cazevieille : présentation prestations (cuisine à domicile + événementiel), viande limousine en daube accompagnée de pâtes fraîches
- Les Beignets de Céline de Sauve : beignets d'oignons doux des Cévennes
- Michel Croze de St Etienne Vallée Française : confitures de châtaigne, marrons, farine, châtaignes séchées, sirop, liqueur, jus de pomme
- Domaine du Serre d'Avène de St Christol les Alès : restaurateur
- Domaine Picheral de Mus : vins biologiques IGP Gard et IGP Oc
- Haranea, Le Comptoir du gâteau basque de St Martin de Hinx (40) : gâteaux basques, sablés, confitures
- Hou ça pique de St Sébastien d'Aigrefeuille : sauce piment parfumé
- Mes Chocolats d'Alès : bonbons de chocolats, confiserie
- New sicil macel de Serradifalco, Italie : pecorino frais, affiné, avec truffe noire, charcuterie de cochon noir
- Pinparasol de Frontignan : vins de fleurs des garrigues
- Repaire des cookies de Calvisson : biscuits salés, sucrés, confitures, sauces, condiments

Les incontournables

● Les démos de chefs

Une cinquantaine de démonstrations culinaires sont organisées pendant tout le salon à la cuisine centrale.

Une vingtaine de chefs (avec ou sans étoile) élaborent leurs recettes pas à pas devant le public qui, s'il est nombreux, peut tout suivre sur l'écran installé en hauteur. Un livret des recettes est mis à disposition des spectateurs les plus aguerris pour refaire à la maison les petits plats Militant du Goût, comme un chef !

Grâce à un partenariat avec les Logis du Gard et la confrérie des restaurateurs du Gard, un bon nombre de chefs proposent eux aussi des démonstrations en cuisine.

● Les exposants de L'Espace Gourmand Alésien

Artisans de métiers de bouche et commerçants (bouchers, fromagers, pâtisseries, poissonniers, et traiteurs) animeront l'espace Gourmand Alésien de 500 m² au sein duquel ils présenteront leurs métiers, leurs produits et savoir-faire. Des animations sont prévues tous les jours.

- > Le Gravlax : recette pour la fabrication et la dégustation
- > Pâtisserie, chocolaterie (nougats, pains d'épices, gâteaux et modelage en pâte à sucre, wedding cake, pièce montée, mille feuilles, bûche roulée traditionnelle...)
- > Initiation à la dégustation de vins et accords mets/vins par des sommeliers experts
- > Art floral : réaliser un centre de table et concours de pâtisserie florale
- > Concours Art de la Table sur le thème des fêtes
- > Yakitoris de Viande Limousine à l'Emmental

● CFA Alès CCI Sud Formation : 2 tonnes de farine bio par jour !

Dans l'espace alésien, la section boulangerie de CCI Sud Formation CFA Alès, proposera des animations avec dégustations et démonstrations pendant 4 jours. En tout 50 apprentis et stagiaires de la formation mobilisés sur le MIAM avec la section cuisine, restaurant et vente !

- > 500 petits pains du Limousin par jour en version sucrée et salée
- > 400 viennoiseries par jour
- > 400 pizzas, quiches, tartes salées par jour
- > 1200 baguettes par jour
- > Battle de cuisine avec les produits Coudène (par les apprentis cuisiniers VS apprentis boulangers)

● L'espace des Régions :

Sur près de 500 m² (contre 400 m² en 2014), retrouvez les exposants de différentes Régions de France : pays Basque, Cantal, Cévennes, Haute Loire... (qui étaient d'ailleurs les régions invitées des années précédentes : tout le monde veut revenir !) mais aussi des pays comme l'Italie avec le parmesan et la charcuterie.

Se restaurer au Miam

Lorsqu'on vient au MIAM on mange sur place !

Dans un des 4 restaurants, des 2 bars à tapas ou directement sur les stands où sont proposés des plats exposants.

● **Le Restaurant Militant du Goût** avec les chefs Sébastien DAUTEL de l'Ancien Monastère à Franquevaux, Joffrey FESQUET de la Fleur de Thym à Ribaute les Tavernes et Guillaume MATOUK, du restaurant le Duô à Alès.

● Restaurant du Limousin

Laurent Butot et son épouse Nathalie sont à la tête du Restaurant Le Geyraçois à Limoges. Tout au long de l'année, Laurent Butot est un formidable ambassadeur des viandes de qualité et du travail des éleveurs. Très attaché au terroir limousin, au monde rural et aux éleveurs, son engagement est total et sans concession : dans son restaurant, il ne travaille que des viandes sous signes officiels de qualité (Boeuf Limousin Label Rouge, veau fermier du Limousin Label Rouge, Agneau IGP du Limousin, ...). Véritable professionnel de la viande, il proposera tout au long du salon un menu authentique et accessible, à l'image du terroir Limousin. Il a la volonté de faire aimer la viande et les produits de sa région à tout le monde, sur son restaurant et sur les salons auxquels il participe. Son travail a été récompensé cette année lors des Trophées du Cercle des Viandes d'Excellence où il s'est vu remettre le 1er Prix dans la catégorie «Restaurateur».

● **Restaurant Le Mas du Domaine Serre d'Avène** sur la mezzanine du salon, cuisine traditionnelle (grillade, salade, mijoté du chef, animations musicales).

● 2 bars Tapas : Carré Gourmand et la Paillote

Les exposants quant à eux proposent de nombreux plats à savourer dans les espaces pique-nique répartis dans le salon : crêpes, ravioles, fruits de mer, brochettes d'escargots, aligot saucisse etc...

Plats exposants

Les exposants proposent de nombreux plats que vous pouvez savourer dans les espaces pique-nique : assiette de charcuterie, de fromages, crêpes sucrées, escargots cuisinés à la cévenole ou en brochettes, grillades, ravioles, salades de chèvre chaud, foie gras, tartes salées...

MIAM Pratique

Ouverture du salon le vendredi 20 novembre 2015 à 10h00

Inauguration le vendredi 20 novembre à 11 h00

par Francis Cabanat Président de la CCI Alès-Cévennes et Emmanuel Rabaud, Président du Crépal Limousin.

En présence de Serge Chenet, Parrain du MIAM 2015.

> Parc des expositions d'Alès
Route d'Uzès
30340 Méjannes les Alès

Nocturnes vendredi et samedi jusqu'à 22h00

Vendredi 20 et samedi 21 novembre

De 10h00 à 22h00

Dimanche 22 novembre de 10h00 à 20h00

Lundi 23 novembre : de 10h00 à 18h00

Entrée Générale : 4€

Gratuit pour les moins de 12 ans et après 19h00

*Actualités en temps réel sur notre site Internet :
www.miam-ales.com*

Et sur la page Facebook : <http://www.facebook.com/salon.miam.ales>

Un jeu est organisé sur La page Facebook MIAM avec des questions sur le Limousin : à remporter un week-end pour 2 dans le Limousin !

Merci à nos partenaires

Le Conseil Régional Languedoc-Roussillon : Sud de France <http://www.laregion.fr/>

Le Conseil départemental du Gard et le Label Militant du Goût <http://www.gard.fr/>

Midi Libre <http://www.midilibre.fr/>

Midi Gourmand <http://www.midigourmand.com/>

Objectif Gard <http://www.objectifgard.com/>

France Bleu Gard Lozère <http://www.francebleu.fr/station/france-bleu-gard-lozere>

Les apprentis de CCI Sud Formation CFA Alès

Les élèves du LEP Cévenol

● Média

France Bleu Gard Lozère sera en direct de la cuisine centrale pour une émission le vendredi de 16h00 à 19h00 en compagnie des chefs à pieds d'œuvre aux fourneaux et de producteurs. Des entrées pour le salon à gagner à l'antenne.

Midi Libre organise un quizz « MIAM » sur www.midilibre.com sur le thème du Limousin dès la fin octobre. Des entrées pour le salon seront à gagner en ligne.

Tous les jours, les journalistes du site **objectifgard.com** réaliseront des reportages, interviews et sujets en direct du salon. Des entrées pour le salon à gagner en ligne.

Contact organisation :

Stéphane Fourdrigniez – Tel : 04.66.78.49.30 ou 06 29 56 96 17

stephane.fourdrigniez@ales.cci.fr

Contact presse et partenariat :

Hélène Genetet – Tel : 04.66.78.49.20 ou 06.01.04.91.95

helene.genetet@ales.cci.fr

CCI Alès-Cévennes
Le Myriapôle – 1675, Chemin de Trespeaux
30100 Alès



Liste des Exposants Miam

Du 20 au 23 novembre 2015

Venez découvrir les exposants du salon gastronomique et des produits du terroir au Parc des Expos d'Alès à Méjannes-les-Alès

Liste des exposants 2015

NOM	VILLE	PRODUITS
Agri-truffe	33490 Saint Maixant	Chênes et noisetiers mycorhizés par la truffe, tuber melunosporum selon le procédé et sous contrôle INRA
Arbre à délices (L')	30100 Alès	Confiseries, chocolat (tablettes, bonbons..)
Asinerie Pat'Anes	30140 Saint Felix de Pallières	Savons et cosmétiques au lait d'ânesse
Association Chataignes et Marrons des Cévennes et du Haut Languedoc	30340 Saint Privat des Vieux	Stand d'information (flyers, recettes, livres) + grillades de chataignes en extérieur
Atelier des épcuriens (L')	30360 Saint Maurice de Cazevieille	Présentation prestations (cuisine à domicile + évènementiel) viande limousine en daube accompagnée de pâtes fraîches
Atelier gourmand	30100 Alès	Tapas, plats cuisinés
Baldy Traiteur	30380 Saint Christol-les-Alès	Traiteur
Beguet-Grisoni	13740 Le Rove	Produits corses, charcuterie artisanale, fromages fermiers
Beignets de Céline (Les)	30610 Sauve	Beignets d'oignon doux des Cévennes
Biscuits Arena - EURL Calogero	30900 Nimes	Madeleines, biscuits
Bornes Patrick	15400 Trizac	Viandes salers
Brugnoli	43032 Bardi Parme	
Brûlerie (La)	30100 Alès	Café
Camargue Terroir	30220 Saint Laurent d'Aigouze	Riz, farine, bière, germe de riz
Campus de l'apprentissage	30100 Alès	
Caracole (La)	30960 Saint Florent sur Auzonnet	Escargots cuisinés, brochettes d'escargots, assiettes de dégustation
Caramelmoux	07200 Aubenas	Caramels pot, bonbons caramel, pains d'épices
Carré Rose	30100 Alès	Bar, restauration, animations
Castanier Diffusion	30560 Saint Hilaire	Vins
Cavalini	Italie	Porchetta
Cavette (La)	30360 Saint Maurice de Cazevieille	Cartagène, vin apéritif, confiture, jus de fruits, confiserie, biscuit
Cézarenque (La)	30450 Concoules	Pâtisserie, biscuits, charcuterie, chocolats, confitures, plats cuisinés, miel
Chai du Rouissoir	17500 Ozillac	cognac, pineau, vin, jus de raison
Charcuterie Cahuzac	12100 Millau	Charcuterie sèche et fraîche, foie gras, figues au foie gras, fromage de l'aveyron, laguiole, tome de brebis
Château de Cauviac	30260 Quissac	Vins
Cidrerie Janty		Jus de pomme, cidre, vinaigre
Comité de Promotion Produits Agricoles Haute-Loire	43000 Le Puy en Velay	Producteurs "Domaine du Sauvage", fromages, charcuteries, confitures, champignons, boisson gentiane + Bienvenue à la ferme

NOM	VILLE	PRODUITS
Comptoir de Mathilde (Le)	26790 Tulette	Epicerie fine et chocolaterie
Conseil Général du Gard Bruno Jouve	30044 Nimes	
Conserverie des Cévennes	30480 Cendras	Confitures, champignons secs, noix
Coudène Michel	30380 Saint Christol-les-Alès	Brandade de morue, tartes salées, tielles sétoises, tapenades, soupes de poisson
Coutelier SARL	26100 Romans sur Isère	Pogne Saint Genix, sablés, pralines
Crocodis/Le comptoir des mousses	30100 Alès	Bières et fruits secs
Croze Michel	48330 Saint Etienne Vallée Française	Confiture de châtaigne, marrons, farine, châtaignes séchées, sirop, liqueur, jus de pomme
Délices d'Autrefois	13630 Eyragues	Gateaux de nougat, fruits confits, calissons, marrons glacés, macarons
Délices de Lola (Les)	30470 Aimargues	Pastels de nata (spécialité de pâtisserie portugaise)
Délices de Scamandre (Les)	30800 Saint Gilles	AOP taureau de Camargue, riz bio, pois chiche, farine... assiette de dégustation
Distillerie Guillon	51150 Louvois	Whisky français
Divin Porcello	Budrio	Charcuterie, salaisons
Domaine Chirac		Vin paillé
Domaine de l'Orviel	30350 Saint Jean de Serres	Vin
Domaine Debray	21200 Beaune	Vins de Bourgogne
Domaine des Vieux Foudres Chardonnaud	30350 Savignargues	Cartagène, catafigue, vins pays d'oc
Domaine du Chêne	30190 Castelnau Valence	Vin blanc, rosé et rouge
Domaine du Penlois Besson Père et fils	69220 Lancie	Blancs Villages, Julienas, Morgon, Chénas
Domaine du Serre d'Avène	30380 Saint Christol-les-Alès	Restaurateur
Domaine La Grand'Terre	30170 Saint Hippolyte du Fort	Vin IGP Cévennes Confitures et biscuits secs
Domaine Picheral	30121 Mus	Vins biologiques IGP Gard et IGP Oc
Domaine Saint Julien	84500 Bollène	Vin
EARL des Bruneaux	26150 Barsac	Clairette de die
Espérantine de Marseille	13006 Marseille	Chocolat à l'huile d'olive et aux saveurs méditerranéennes
Été en Provence (Un)	13611 Aix en Provence Cedex 1	Epicerie fine, huile d'olive, vinaigre et moutardes aromatisés
Exquises Caprines	46500 Rocamadour	Savons au lait de chèvre (cosmétiques au lait de chèvre, accessoires)
Ferme Arnabar	64780 Osses	Foie gras, confits de canard, plats cuisinés, pâtes, rillettes
Ferme Brasserie des Monts et Barrages	87120 Saint Anne Saint Priest	Bière
Ferme de Berchat	19270 Sainte Féréole	Canard gras
Ferme des Payres	26300 Marches	Foie gras d'oie
Ferme des Saveurs	30100 Alès	Aligot, saucisse (nature, herbes, piment) fromages
Ferme Florette	48160 Saint Hilaire de Lavit	Produits de la châtaigne et laine mohair
Filaine Eric	51530 Vinay	Champagne
Flora	30100 Alès	Fleurs

NOM	VILLE	PRODUITS
Franche Comté Saveur	70190 Quenoche	Spécialités de Franche Comté
Fromage de Camargue	30470 Aimargues	Fromages de chèvre, fermiers au lait cru, tartines et salades de chèvre chaud
Fromagerie des Cévennes (La)	48110 Moissac Vallée Française	Fromage de chèvre des Cévennes, pèlardon aop Moissac des Cévennes, tommes chèvre, chèvre frais
Fromagerie des Loubes	30190 Montignargues	fromages, confitures
Fromagerie Les Saveurs de la Tour	12100 Millau	Roquefort, tome de brebis et de chèvre, saint nectar fermier, laguiole, cantal vieux...
GAEC du Gubernat	30200 Saint Laurent de Carnols	Foie gras de canard, pâtés, magrets
GAEC Dufour	87800 La Meyze	Porc cul noir et canards gras
Gonzales Carle	84500 Bollène	Poêles et ustensiles culinaires
Grande Ile (La)	30800 Saint Gilles	Vanille, poivres, sel, épices, sucre
HARANEA SARL Le comptoir du gateau basque	40390 Saint Martin de Hinx	Gateaux basques, sablés, confitures
Hou ça pique	30140 Saint Sébastien Aigrefeuille	Sauce piment parfumé
Interbev Languedoc-Roussillon	34875 Lattes	
La Face Cachée de la Pomme France	95500 Gonesse	Neige, cidre de glace
La ferme du coin	30100 Alès	Confitures, miel, vin, fromages, viande de bœuf, porc, volailles, pain, saucissons
La tradition	34250 Palavas	Manège enfantin
Laiterie Fabre Frères SARL	81530 Viane	Fromages des Monts de Lacaure
Lambertin SARL	30100 Alès	Matériels et ustensiles de restauration
Larre Nicolas	64250 Ixassou	Piments d'Espelette
Le Mazelet SCEA	30140 Saint Félix de Pallières	Vins
Lecomte Père et Fils	51530 Vinay	Champagne
Les Vignerons de Verneuil	87430 Verneuil sur Vienne	Vignoble
Librairie Sauramps	30100 Alès	Livres gastronomiques
Loc Vaiselle	30340 Salindres	Arts de la table
Logis du Gard Anne Bayle	30000 Nimes	
Lou Cabanelle	48320 Ispagnac	fromages et salaisons
Lou Cantalé	15600 Quezac	Fromages, charcuterie, aligot, lentilles, produits régionaux du Cantal...
Macarons de Bastien	30100 Alès	Macarons, guimauves, cupcake, meringues, cake, pâtes de fruit
Maison Charaix	07260 Joyeuse	Macarons, crème de marron, calissons, biscuits (cœur, allumettes, triangles)
Malakoff Company	30380 Saint Christol-les-Alès	chocolats, pâte à tartiner, crêpes
Mas des Lavandes	30430 Saint Privat de Champclos	Huiles essentielles lavande et lavandin, eau de toilette, savon, sachet fleurs, sirop, composition cadeaux
Meduz Brasserie Artisanale	30700 Uzès	Bières artisanales et autres boissons
Mes chocolats	30100 Alès	Bonbons de chocolats, confiserie
Midi Libre Sylvie Meuriot	34000 Montpellier	
Miralies (Les)	30250 Asperes	Chocolat, biscuits, pâte de fruits

NOM	VILLE	PRODUITS
Muré Francis	68250 Westhalten	Vins d'alsace
New sicil macel SRL	93010 Serradifalco	Pecorino frais, affiné, avec truffe noir, charcuterie de cochon noir
Nicolas Stéphane Carletto	13790 Peynier	Pains d'épices à l'ancienne, macarons aux amandes, rochers coco
Nollav	30340 Saint Privat des Vieux	Huiles alimentaires
Nos P'tits Délices	30500 Saint Victor de Malcap	Confitures, gelées, sirop, chutney, sauce tomate
Nougaterie Cévenole	30140 Anduze	Nougat, pain d'épices, épices, confitures
Nougaterie des Fumades	30500 Allègre les Fumades	Nougats, amandes, chocolat, nougatine, marrons glacés
Objectif Gard	30900 Nimes	
Olive Di Puglia SAS		
Olive Vraie (L')	30380 Saint Christol-les-Alès	Olivades "maison" Olives picholines vertes et noires
Olivène (L')	30420 Calvisson	Huile d'olive et ses dérivés
Ours orange (L')	13710 Fuveau	Epices, sels, poivres, thés, vinaigres balsamiques
Oustal des Saveurs (L')	48000 Badaroux	Charcuterie de Lozère, pâté et terrines de Lozère, fromage
Pâtisserie Veyret	30100 Alès	Pâtisserie, confiserie
Pinparasol	34110 Frontignan	Vins de fleurs des Garrigues
Poissonnerie Sétoise	30100 Alès	Fruits de mer
Repaire des cookies (Le)	30420 Calvisson	Biscuits salés et biscuits sucrés, confitures, sauces condiments
Restaurant Fleur de Thym	30720 Ribaute les Tavernes	Restaurateur
Restaurant L'Ancien Monastère	30640 Beauvoisin	Restaurateur
Restaurant Le Duo	30100 Alès	Restaurateur
Rotonde Cavalier	30350 Lézan	Vins blanc, rosé, rouge, cartagène, vin d'orange
Roulotte Gourmande (La)	13460 Saintes Maries de la Mer	Galettes betonnes sucrées salées au sarrazin blé noir crêpes au froment, gaufres liégeoises, cidre, jus de pomme, caramel beurre salé, pommes caramélisées au beurre salé
Ruchers de l'Uzège (Les)	30700 Sanilhac-Sagriès	Miel
Safranière de Freyssinet	87800 Saint Priest Ligoure	Safran
Saint Jean	26106 Romans Cedex	Ravioles, quenelles, produits traiteurs
Salaisons du Golfe (Les)	56550 Icoal Mendon	Poissons sauvages fumés
Salaisons Oberti	81230 Lacaune	Charcuteries et salaisons sèches
Senfas	30340 Saint Privat des Vieux	Plats cuisinés
Syndicat de défense de la pomme AOP du Limousin	19230 Pompadour	Pomme AOP
Tables de Cathy	30100 Alès	Arts de la table
Terres de Droude	30360 Vézenobres	Vins
Terres des Templiers	66650 Banyuls sur Mer	Banyuls, Banyuls grand cru, collioure vins et vin AOP
Walczak Père et Fils	10340 Les Riceys	Champagne, rosé des Riceys