

DOSSIER DE PRESENTATION

26^{ème} MIAM

Salon de la Gastronomie
et des Produits du Terroir

du 16 au 19 Novembre 2018



Parc des Expos Alès-Cévennes

Un événement



Sommaire

- 1- Introduction et chiffres clés du Miam
- 2- Depuis 25 ans, des thèmes et des parrains d'exception
- 3- Parrain 2017
- 4- L'invité d'honneur 2017
- 5- Les valeurs sûres
- 6- Les incontournables
- 7- Se restaurer au Miam
- 8- Miam pratique

Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard
Délégation d'Alès
Le Myriapole – 1675 Chemin de Trespeaux – 30100 Alès

04 66 78 49 30

communication@gard.cci.fr / www.miam-ales.com / www.gard.cci.fr
facebook.com/salon.miam.ales

1 - Introduction & Chiffres clés

Miam est un événement organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie Alès Cévennes.

Depuis sa création il y a 25 ans le salon a gagné en notoriété et en qualité. Le salon a connu une évolution remarquable dans la qualité des produits exposés et dans les animations proposées. Miam est aujourd'hui 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. Les exposants fabriquent ou transforment ce qu'ils vendent c'est la règle ! 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 tous les jours, 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 tous les budgets.

Miam c'est :

21 680 visiteurs en 2017

> Soit + 6 900 de visiteurs certifiés entre 2009 et 2017, soit une augmentation de près de 50 % en 7 ans !

138 exposants en 2017

> 94 exposants en 2008

2 - Depuis 25 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: 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

2016 : la Bretagne

2017 : la Corse

Les parrains

- > André DAGUIN : Président de l'union des Métiers de l'Industrie Hôtelière (UMIH)
- > Parrain 2007 : Piotr ADAMIUR : Consul Général de Pologne.
- > Parrain 2008 : Jacques et Laurent POURCEL : Restaurant Jardin des sens à Montpellier. Etoilés au guide Michelin.
- > Parrain 2009 Jean-Luc RABANEL : Restaurant l'Atelier à Arles – Etoilé au guide Michelin.
- > Parrain 2010 : Michel KAYSER : Restaurant Alexandre à Garons – Etoilé au guide Michelin.
- > Parrain 2010 : Franck MICHEL : Meilleur ouvrier de France et champion du Monde en pâtisserie.
- > Parrain 2011 : Jérôme NUTILE : Chef étoilé au CASTELLAS à Castillon du Gard
- > Parrain 2012 : Babette de ROZIERES Chef restauratrice et animatrice d'émissions tv sur France Télévision
- > Parrain 2013 : Oscar Garcia : Chef étoilé La Table d'Uzès (1 étoile Michelin)
- > Parrain 2014 : Serge Chenet, Chef étoilé Entre Vigne et Garrigue à Pujaut
- > Parrain 2016 : Fabien Fage, Chef étoilé Le Prieuré à Villeneuve les Avignon
- > Parrain 2017 : Damien Sanchez, Chef étoilé Restaurant Skab à Nîmes

3 - Parrain 2017



Damien SANCHEZ, parrain du salon MIAM 2017 :

Une passion pour le travail bien fait

Originaire de Nîmes, Damien Sanchez a été sacré meilleur apprenti du Gard à 16 ans, il a appris le métier aux côtés de grands chefs.

Il fera ainsi ses premières armes en saison au Saint-Pierre au Grau-du-Roi, avant d'intégrer les cuisines de la Cabro d'or aux Baux-de-Provence (1 étoile) où il restera aux côtés de Michel Hulin pendant trois ans. Il poursuit son périple culinaire à la prestigieuse réserve de Beaulieu à Nice (2 étoiles) chez le chef Olivier Brulard pendant deux ans, puis au restaurant Coutanceau à La Rochelle (2 étoiles) pendant trois ans et Le Castellans à Collias en tant que second de Jérôme Nutile pendant trois ans

Il décroche une étoile au guide Michelin en 2017 au sein de son restaurant Le Skab avec son associé le sommelier Alban Barbette.

GARD AUX CHEFS : l'association des étoiles et de l'excellence !

Cinq chefs gardois, étoilés, maîtres restaurateurs ou meilleurs ouvriers de France ont eu l'excellente idée de lancer il y a tout juste 4 ans au Salon MIAM l'association « Gard aux Chefs » qui a pour belle ambition de promouvoir les producteurs, les vignerons, le terroir et la gastronomie du Gard.

Gard aux Chefs est composé de 6 confrères :

- > Serge Chenet (Entre Vigne et Garrigue, à Pujaut), qui a été nommé Président,
- > Maxime Chenet (Entre Vigne et Garrigue, à Pujaut),
- > Fabien Fage (Le Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon)
- > Michel Kayser (Alexandre, à Garons)
- > Jérôme Nutile (Bistr'AU, à Nîmes)
- > Damien Sanchez (Le Skab à Nîmes)



4 - L'INVITES D'HONNEUR

A

L'occasion du MIAM 2017, les Cévennes souhaitent un invité d'honneur reconnu pour la qualité de sa gastronomie et dotée de spécialités culinaires remarquables.

Vous vous engagez à être l'invité d'honneur du MIAM du 17 au 20 Novembre 2017 :

Prestations fournies par la CCI Alès Cévennes :

- > Mise à disposition gratuite d'un espace d'exposition de 100 m2 au centre du hall
- > Mise à disposition gratuite d'un espace de 80 m2 pour le restaurant de l'invité d'honneur
- > Présence de l'invité d'honneur sur toute la campagne de communication du salon MIAM
- > (150 affiches 4X3 – 20 affiches sucettes – 100 000 programmes diffusés dans TV magazine Midi libre – 10 000 flyers – 15 000 invitations – Site internet ...)
- > Relations presse : mise en avant systématique via les partenaires média du salon (France bleu Gard Lozère, Midi Libre, Objectif Gard)

Prestations fournies par l'invité d'honneur:

- > Présentation sur un stand central « invité d'honneur », dégustation et vente des produits gastronomiques et touristiques
- > S'engage à décorer son espace « invité »
- > Mise en place d'animations typiques et/ou folkloriques (danse, chant, artisanat)
- > Proposer une carte de plats typiques au restaurant attenant au stand invité
- > Présence d'une personnalité officielle représentant la région ou le département à l'inauguration
- > Avoir suffisamment de « produits » à la vente pour toute la durée du salon (prévoir approvisionnement le cas échéant)
- > Participer aux interviews (direct radio, répondre aux interviews et se prêter au jeu des « photos »)

L'espace Bretagne en 2016 en photos :

Une dizaine de producteurs ont participé, fédérés par le CREPAL, Comité Régional de Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires du Limousin.



5 - Les valeurs sûres

- > Démonstrations culinaires d'une quinzaine de chefs professionnels dans la cuisine centrale
- > Une région de France invitée comme destination culinaire (idées week-ends, spécialités culinaires, folklore)
- > Une librairie culinaire et gourmande avec dédicaces et large choix d'ouvrages avec la *Librairie Sauramps Alès*.
- > Jeux sur l'espace animation en présence de l'animateur du salon (des week-ends à gagner, des chèques cadeaux...).

- > *Etc...*

Les partenaires media

- > France Bleu Gard Lozère sera en direct de la cuisine centrale pour une émission en compagnie des chefs à pied d'œuvre aux fourneaux
 - vendredi 17 novembre de 17h00 à 19h00 Micro trottoir
 - Samedi 18 novembre de 10h00 à 12h30 Les toqués de France Bleu
 - Dimanche 19 novembre de 10h à 12h30 Spécial toqués

- > Des entrées seront à gagner avec Midi Libre en jouant au Quizz proposé sur www.midilibre.fr
- > Tous les jours, les journalistes du Site Objectif Gard réaliseront reportages, interviews et sujets en direct de leur stand

6 - 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 plus de 12 ans !

Une vingtaine de chefs (avec ou sans étoile) viendront expliquer et élaborer 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 !

Le Centre de formation d'apprentis d'Alès

Le CFA Sud Formation présentera son savoir-faire en terme de formation en boulangerie, service en restauration et en vente avec les élèves apprentis et leurs professeurs.

Démonstrations culinaires, dégustations et ventes des produits feront la part belle à cet espace.

7 - Se restaurer au Miam

Lorsqu'on vient au MIAM, on mange sur place !

DANS UN DES 4 RESTAURANTS :

> RESTAURANT LA PAILLOTE CORSE

Restaurant de spécialités corses réalisé par Vincent Tabarani et Eric Rabazzani avec Figatellu grillé – Sauté de veau corse – Panzetta haricot corse – Fiadone – Tarte à la châtaigne etc ...

> RESTAURANT MILITANT DU GOUT : le resto gastronomique du salon propose un menu haut en saveurs gardoises élaboré par trois restaurateurs reconnus et dont les établissements sont labellisés Militant du Goût.

> RESTAURANT MEZZANINE : Brochettes de viandes et de poissons...

> RESTAURANT CARRE GOURMAND :

Une cuisine du terroir préparé sous vos yeux. Spécialité jambon à la broche – Bar tapas et dégustations de vins. Animation musicale.

Les exposants proposent de nombreux plats qui peuvent être savourés dans les espaces pique-nique répartis dans le salon.

> DANS UN DES ESPACES PICNIC :

PLATS EXPOSANTS : Aligot, Assiettes de charcuterie, Blanquette, Crêpes salées sucrées, Escargots (cuisinés à la Cévenole, brochettes d'escargots), Grillades, Ravioles, Salade avec toast de foie gras, Tarte à l'oignon doux des Cévennes, Tartine de chèvre chaud, Toasts à la tapenade, Tripes....

9 - MIAM Pratique

Ouverture du salon le vendredi 16 novembre 2018 à 10h00

Inauguration le vendredi 16 novembre à 11h00 par le Président de la CCI du Gard en présence du parrain du salon et du représentant de la région invitée d'honneur.

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

Nocturnes vendredi et samedi jusqu'à 22h00

Vendredi 16 et samedi 17 novembre
De 10h00 à 22h00
Dimanche 18 novembre de 10h00 à 20h00
Lundi 19 novembre : de 10h00 à 18h00

Entrée Générale : 5 €
Gratuit pour les moins de 12 ans et après 19h00

*Actualités en temps réel sur le site Internet du MIAM :
www.miam-ales.com*

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

Contact organisation :

CCI du Gard, Délégation d'Alès
Le Myriapole – 1675 Chemin de Trespeaux
30100 Alès
Stéphane Fourdrigniez - T : 04.66.78.49.30
s.fourdrigniez@gard.cci.fr

Contact presse et partenariat :

Hélène Genetet – T : 04.66.87.99.27 ou 06.01.04.91.95
h.genetet@gard.cci.fr