





Miam

**31th SALON DE LA GASTRONOMIE
& DES PRODUITS DU TERROIR**

Cuba

INVITÉ D'HONNEUR



PARC DES EXPOS
ALÈS CÉVENNES

**15,16,17 & 18
NOVEMBRE 2024**

Un événement



Achetez votre billet d'entrée sur miam-ales.com





REVUE DE PRESSE MIAM 2024



En 2023, le Miam a attiré plus de 22 500 visiteurs, dit la CCI. A.B.

Le 31^e salon Miam, en novembre, tendra ses couverts à Cuba

GASTRONOMIE

Fin novembre, la chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Gard, à l'issue de son salon gastronomique Miam, traditionnellement organisé au parc des expositions de Méjannes-lès-Alès, parlait déjà d'une édition record. Et le comptage définitif des entrées l'a confirmé ! Le cru 2023 a dépassé les 22 500 visiteurs, sachant que cette manifestation en attire, en temps normal, autour de 20 000. Mais, déjà, les organisateurs ont la 31^e édition en ligne de mire. Et d'annoncer que celle-ci aura lieu, toujours au même endroit, du 15 au 18 novembre 2024.

Par voie de communiqué, la chambre consulaire précise, en ce début de semaine, que

« le pays invité d'honneur du salon sera l'île de Cuba ». Elle ajoute que cet événement « accueillera 140 exposants, dont 20 % de nouveaux [...] De nombreux produits de la gastronomie cubaine seront également à découvrir sur leurs stands ou auprès du restaurant cubain du Miam. »

Outre la mise en avant de « produits de gastronomie locaux et de qualité » et des démonstrations culinaires, la CCI annonce la tenue de « deux nocturnes le vendredi et le samedi ». Ainsi, le Miam sera ouvert les 15 et 16 novembre, de 10 h à 22 heures, le 17 novembre, de 10 h à 20 heures, et le lundi, de 10 h à 18 heures.



Arthrose: Les 5 pires aliments

Des aliments que vous consommez tous les jours sont nocifs

Santé Corps Esprit

Ouvrir >

Vidéo > Actualités

GARD : CUBA À L'HONNEUR DE LA 31ÈME ÉDITION DU SALON MIAM



par Dorlan Le Hen — il y a 1 jour



Salon MIAM Als

La 31ème édition du **salon Miam**, organisée par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard (**CCI Gard**), se tiendra du 15 au 18 novembre 2024 au **Parc des Expositions d'Alès**. Cette année, **Cuba** sera l'invité d'honneur, promettant un voyage culinaire inoubliable à travers les saveurs des Caraïbes.



La 31^{ème} édition du salon Miam, organisée par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard (CCI Gard), se tiendra du 15 au 18 novembre 2024 au Parc des Expositions d'Alès. Cette année, Cuba sera l'invité d'honneur, promettant un voyage culinaire inoubliable à travers les saveurs des Caraïbes.



Un rendez-vous incontournable pour les gourmets

Le salon Miam est un événement incontournable pour les amateurs de gastronomie et des produits du terroir. Chaque année, le salon attire plus de 20 000 visiteurs, et l'édition 2023 a même battu un record de fréquentation avec plus de 22 500 participants.



140 exposants et des produits cubains à découvrir

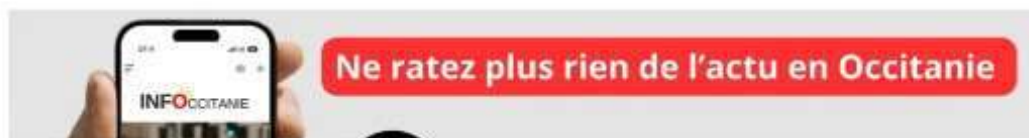
Pour cette 31^{ème} édition, le salon *Miam* accueillera **140 exposants**, dont 20% de nouveaux venus. Cuba, en tant qu'invité d'honneur, mettra en avant ses richesses culinaires à travers des stands dédiés et un restaurant cubain sur place. Les visiteurs pourront découvrir une variété de produits typiques.

Ne manquez pas cette occasion unique de découvrir la richesse culinaire de Cuba et des produits du terroir gardois !

L'INFO en Occitanie en direct sur notre application

Ne ratez rien de l'actualité météo avec notre **application** mobile **InfOccitanie** disponible sur iOS ou Android ! Vous n'avez pas encore l'appli ? **Téléchargement GRATUIT ICI**

Plus de fonctionnalités, moins de publicités !





Restaurateurs, Chefs, venez faire découvrir votre talent au Salon Miam :

Vous souhaitez présenter une ou plusieurs recettes aux visiteurs du Salon Miam ? Participer à notre espace «

Démonstrations » !

Objectif : délivrer des astuces pour confectionner des mets simples et savoureux...

Pour découvrir les modalités pratiques de cette intervention, [téléchargez la fiche technique](#) !

Cette année, le Salon de la gastronomie et des produits du terroir se déroulera du **vendredi 15 au lundi 18 novembre 2024** au Parc des expositions de Méjannes les Alès.

Contact



Salon Miam - les vidéos des saveurs

Du 15 au 18 novembre au Parc Expo Alès

Organisé par la CCI Gard, le salon Miam est un rendez-vous incontournable de la gastronomie et des produits du terroir.

Plus de 140 exposants et 20 000 visiteurs sont attendus pour découvrir les produits locaux et de qualité, des démonstrations culinaires et des espaces de restauration autour du pays invité d'honneur : l'île de Cuba.

En savoir plus



Vous souhaitez en savoir plus sur nos évènements ?

Rendez-vous sur www.gard.cci.fr
04.66.87.98.79



AGENDA DES ÉVÈNEMENTS

les dates à retenir !

Septembre 2024
Juin 2025



CCI Gard
 793 Chemin du Mas de Vignolles
 30032 Nîmes Cedex 1
www.gard.cci.fr

Octobre 2024

Votre parcours d'entrepreneurs, nos évènements dédiés



7 octobre : Journée Google Nîmes

Les coachs de Google seront présents à Nîmes pour vous informer sur les dernières actualités digitales.
Au programme : conférence le matin et ateliers par petits groupes l'après-midi.



15 octobre : Remise du prix de la TPE Nîmes

Ouvert aux entreprises de plus d'un an d'existence et de moins de 9 salariés, le prix de la TPE récompense chaque année la qualité du travail de nos TPE gardoises. Les lauréats seront connus lors de la remise des prix courant octobre.

Novembre 2024

Votre parcours d'entrepreneurs, nos évènements dédiés



du 9 au 17 novembre : Salon Nîmagine Nîmes

Salon des créateurs regroupant plus de 150 exposants dans les univers de la mode (bijoux, textile et accessoires) et de la maison (décoration, art de la table...).



du 15 au 18 novembre : Salon Miam Alès

Évènement incontournable pour les amateurs de gastronomie et des produits du terroir, le salon attire chaque année plus de 20 000 visiteurs. Pour cette 31ème édition, le salon Miam accueillera 140 exposants, dont 20% de nouveaux venus et aura pour invité d'honneur l'île de Cuba.



novembre (date à venir) Salon TransmiCCible Nîmes

Ce rendez-vous offre aux cédants et repreneurs l'opportunité de se rencontrer, d'échanger et de trouver des solutions adaptées à leurs besoins. Des experts en transmission d'entreprise sont également présents pour fournir des conseils personnalisés.



salon Miam - les vidéos des saveurs

Du 15 au 18 novembre au Parc Expo Alès

En attendant de retrouver la prochaine édition du MIAM organisé par la CCI Gard, vous pouvez vous replonger dans l'univers du salon gastronomique en visionnant les vidéos des Chefs présents sur l'espace Les Saveurs du Miam l'an passé.

[En savoir plus](#)



Invité d'honneur au salon MIAM 2024 : Guido Niño TORRES

Du 15 au 18 novembre au Parc Expo Alès

Chaque année, le « MIAM », le salon de la gastronomie et des produits du terroir, organisé par la CCI du Gard, accueille un chef invité d'honneur.

Pour cette nouvelle édition, **Guido Niño TORRES**, chef du restaurant Likoké situé à Les Vans sera le chef invité d'honneur. Venez rencontrer ce jeune chef Colombien, étoilé depuis 2020 (1 étoile Grand de Demain), Gault Millau 2023 (17/20) et 4 toques du 15 au 18 novembre 2024 au Parc des Expos d'Alès.

[En savoir plus](#)



La billetterie du salon MIAM 2024 est ouverte !

15, 16, 17 et 18 novembre

Parc des expositions, Méjannes Alès

J-28 avant que le MIAM, le salon de la gastronomie et des produits du terroir, ouvre ses portes. Afin vous faciliter l'accès à ce bel événement organisé par la CCI du Gard,

Rendez-vous sur le site internet du MIAM www.miam-ales.com. (Gagnez du temps et achetez vos billets à l'avance !)

sortir

culture

gastronomie

sport

Les expos du moment

« Point, Pierre, Étoile »
Exposition des dessins de Max Wyse
Jusqu'au 15 novembre 2024
Château d'Assas
11, rue des Barris - 30120 Le Vigan
Château d'Assas

« De Renoir à Van Gogh »
Du 14 décembre 2024
au 4 mai 2025
Musée Albert André
Place Auguste-Mallet,
30200 Bagnols-sur-Cèze
et Musée d'art sacré
2, rue Saint-Jacques, 30130 Pont-Saint-Esprit
musees-occitanie.fr

« Couleur et Lumière »
Œuvres de Joseph Meissonnier
Jusqu'au 29 décembre 2024
Musée Pierre de Luxembourg
3, rue de la République
30400 Villeneuve-lez-Avignon
musees-occitanie.fr

« Sous les pixels, la matière »
Exposition collective de Régina Silveira, Ana
Maria Tavares, Mona Kim et Nicolas Tourte
Jusqu'au 4 janvier 2025
Pont du Gard - Rive gauche
30210 Vers-Pont-du-Gard
pontdugard.fr

« Graines, une prodigieuse Odyssée »
(cf. aussi p. 23)
Jusqu'au 5 janvier 2025
Maison Rouge - musée des vallées cévenoles
5, rue de l'Industrie
30270 Saint-Jean-du-Gard
maisonrouge-musee.fr

« Chroniques sportives »
La pratique sportive dans le Gard de l'Ancien
Régime à nos jours
Jusqu'au 31 mai 2025
Archives départementales du Gard
365, rue du Forez 30000 Nîmes
archives.gard.fr

Jusqu'au
15 décembre

FESTIVAL AUTOMNE
musical à Nîmes
automne-musical-nimes.org

Novembre

8/11 au 6/12

Les Atypiques

Théâtre

Alès et ses environs
Huit spectacles différents à
la rencontre du public
atpoles.fr

10

Foulées d'Alès Agglomération

Alès
ales.fr

12

Challenge jeunes rameurs

Aviron

Beaucaire - Base nautique
avironoccitanie.fr

15

Duo Nocturne

Trophée gardois

des Duos nocturnes

Domessargues
Facebook/Trophées gardois
des Duos nocturnes

15 au 18

Salon MIAM

31^e édition

Alès - Parc des expositions
miam-ales.com

21

ReGard sur le vin

Événement de l'IGP

Côteaux du Pont du Gard

Nîmes - Musée de la Romanité à 18h30
facebook/ReGard sur le vin

DU 21 au 24

31^e Balade du primeur

Villages du Gard rhodanien
labaladeduprimeur.com

La Veni Vici

Du Duché d'Uzès aux Arènes de Nîmes, en passant sur le Pont du Gard, la Veni Vici est une course qui fait remonter le temps au fil de l'eau en parcourant l'un des plus remarquables ouvrages au monde : l'aqueduc de Nîmes, construit il y a 2 000 ans. Fortement chargée d'histoire, cette course est également un véritable défi sportif que Yeswerun propose de relever le 9 novembre, avec 5 distances et 3 sports : course à pied, marche nordique chronométrée et randonnée.

Infos

lavenivici.com



MA VILLE
SPORT
FAITS DIVERS
ACTU
LOISIRS
ANNONCES
AVIS

Midi Libre
Midi Libre

Accueil > Culture et loisirs > Gastronomie et Terroir

Gastronomie à Alès : l'identité du parrain du prochain salon Miam est dévoilée



15€ sur votre compte fidélité dès l'achat d'un sapin

Gastronomie et Terroir, Faires et salons, Société

Publié le 17/10/2024 à 20:08

MIDI LIBRE

Il s'agit du chef de cuisine du restaurant Likoké, situé aux Vans, en Ardèche.

Il s'agit du chef de cuisine du restaurant Likoké, situé aux Vans, en Ardèche.

FIAT



Fiat Topolino
Quand l'élégance rétro rencontre l'efficacité moderne

Découvrir

Inspired by

Le 31^e salon gastronomique Miam, organisé par la chambre de commerce et d'industrie du Gard, aura pour parrain le chef de cuisine du restaurant ardéchois Likoké, situé aux Vans. Il s'agit, en l'occurrence, de Guido Niño Torres.

Associé au sommelier Cyriel Huysentruyt, il propose une expérience guidée par des produits locaux autour de son histoire et de ses voyages. Tous les deux ont su conserver l'Étoile au "Guide Michelin" obtenue en 2014 par l'ancien chef et père de Cyriel. Guido Niño Torres a été reconnu comme grand de demain région Rhône-Alpes-Auvergne au "Gault et Millau", en 2023.

Et pensez aussi à vos cadeaux de fin d'année et à vos cadeaux d'entreprises...



ÉVÈNEMENTS

Alès : salon Miam 2024, une édition gourmande et étoilé avec Guido Niño Torres !

Tripes de sœurs 32 ans · 17 Octobre 2024

Partager

Alès



Salon Miam 2024 - top départ le 15 novembre !
photo © Pieter D'heep

Du 15 au 18 novembre prochain, le parc des expositions d'Alès accueillera la 31^e édition du Salon Miam, organisé par la CCI Gard. Le chef étoilé Guido Niño Torres, parrain de l'événement, mettra en lumière la richesse des produits locaux aux côtés du sommelier Cyriel Huysentruyt !

La 31^e édition du Salon Miam se tiendra du 15 au 18 novembre au parc des expositions d'Alès. Cet événement incontournable de la gastronomie locale, organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, promet de célébrer les richesses du terroir avec une approche tout à la fois innovante et conviviale.

Guido Niño Torres, chef du restaurant Likolé aux Vans - en Ardèche -, a été choisi comme parrain de cette édition. Reconnu pour son talent, il a obtenu une étoile au Guide Michelin en 2014 et a été distingué comme un « grand de demain » par le Gault et Millau en 2023. Accompagné du sommelier Cyriel Huysentruyt, il proposera aux visiteurs une expérience immersive, mêlant produits du terroir et récits de voyages. Ensemble, ils inviteront les participants à découvrir des accords mets-vins originaux, mettant en avant la richesse des produits locaux.

Salon Miam 2024 - top départ le 15 novembre !
photo © Pieter D'heep

Du 15 au 18 novembre prochain, le parc des expositions d'Alès accueillera la 31^e édition du Salon Miam, organisé par la CCI Gard. Le chef étoilé Guido Niño Torres, parrain de l'événement, mettra en lumière la richesse des produits locaux aux côtés du sommelier Cyriel Huysentruyt !

La 31^e édition du Salon Miam se tiendra du 15 au 18 novembre au parc des expositions d'Alès. Cet événement incontournable de la gastronomie locale, organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, promet de célébrer les richesses du terroir avec une approche tout à la fois innovante et conviviale.

Guido Niño Torres, chef du restaurant Likolé aux Vans - en Ardèche -, a été choisi comme parrain de cette édition. Reconnu pour son talent, il a obtenu une étoile au Guide Michelin en 2014 et a été distingué comme un « grand de demain » par le Gault et Millau en 2023. Accompagné du sommelier Cyriel Huysentruyt, il proposera aux visiteurs une expérience immersive, mêlant produits du terroir et récits de voyages. Ensemble, ils inviteront les participants à découvrir des accords mets-vins originaux, mettant en avant la richesse des produits locaux.

Plus de 140 exposants !

Le Salon Miam accueillera plus de 140 exposants, dont 20 % de nouveaux venus, offrant une diversité de saveurs et de produits à explorer. Les visiteurs pourront déguster des plats préparés par des chefs talentueux dans l'espace « Les Saveurs du Miam » et assister à des démonstrations culinaires. Ces ateliers mettront en lumière des recettes créatives, alliant tradition et modernité.

Les horaires d'ouverture seront adaptés pour accueillir tous les gourmets ! Les 15 et 16 novembre, le salon sera ouvert de 10 heures à 22 heures, et de 10 heures à 20 heures le 17 novembre. Le 18 novembre, le salon fermera ses portes à 19 heures. Deux nocturnes, les 15 et 16 novembre, permettront aux visiteurs de profiter pleinement de l'événement.

À lire aussi :

Que faire dans le Gard pendant les vacances de la Toussaint ?

Partager



Se Restaurer au Miam 2024

Du 15 au 18 novembre au Parc Expo Alès

Le salon MIAM, organisé par la CCI Gard, permet de découvrir les tendances gastronomiques avec plus de 140 exposants et de se restaurer sur place ! Profitez du restaurant du pays invité d'honneur animé par la Cheffe cubaine Marisel Lezcano Fabre, des espaces de restauration, et des plats à emporter (aligot, charcuterie, fruits de mer, etc.).

Billetterie accessible en ligne.



InfoOccitanie > Actualités

GARD : CUBA À L'HONNEUR DE LA 31ÈME ÉDITION DU SALON MIAM

par [Dorian Le Hen](#) - 3 ya 7 mois



La 31ème édition du **salon Miam**, organisée par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard (**CCI Gard**), se tiendra du 15 au 18 novembre 2024 au **Parc des Expositions d'Alès**. Cette année, **Cuba sera l'invité d'honneur**, promettant un voyage culinaire inoubliable à travers les saveurs des Caraïbes.

Un rendez-vous incontournable pour les gourmets

Le salon Miam est un événement incontournable pour les amateurs de gastronomie et des produits du terroir. Chaque année, le salon attire plus de 20 000 visiteurs, et l'édition 2023 a même battu un **record de fréquentation** avec plus de 22 500 participants.

140 exposants et des produits cubains à découvrir

Pour cette 31ème édition, le **salon Miam** accueillera **140 exposants**, dont 20% de nouveaux venus. Cuba, en tant qu'invité d'honneur, mettra en avant ses richesses culinaires à travers des stands dédiés et un restaurant cubain sur place. Les visiteurs pourront découvrir une variété de produits typiques.

Ne manquez pas cette occasion unique de découvrir la richesse culinaire de Cuba et des produits du terroir gardois !

DÉCOUVREZ LA NOUVELLE MÉTÉO SUR INFOCCITANIE !

Consultez la **météo de votre commune en Occitanie ICI**. Cliquez sur chaque département pour zoomer ou recherchez votre ville avec la barre de recherche.

FAIT DU JOUR En images, un 31e salon Miam qui fait danser les papilles



Après avoir célébré en grande pompe son trentième anniversaire en 2023, le salon Miam poursuit sur sa lancée en accueillant sa 31^e édition sous le signe de Cuba, après avoir mis Tahiti à l'honneur l'an dernier. L'événement, organisé au Parc des expositions Alès Agglomération de Méjannes-lès-Alès, enregistre déjà un bilan prometteur bien que son dénouement reste à venir. Le salon a franchi un nouveau cap en battant son record d'exposants, avec 46 participants contre 40 lors de l'édition précédente.

Côté fréquentation, la dynamique amorcée les années précédentes se maintient : plus de 6 500 visiteurs ont été comptabilisés dès la première journée, un chiffre qui se rapproche de celui atteint en 2023. « *Le record sera difficile à égaler cette année, mais les retours des exposants et des visiteurs sont positifs* », analyse Eve Floutier, chargée de mission événementiel à la Chambre de commerce et d'industrie du Gard, qui se déclare globalement déjà « *satisfaite* » de cette nouvelle édition. Sa première comme organisatrice à la suite du départ à la retraite de Stéphane Fourdrigniez, présent ce samedi.

Dans les allées du Parc des expositions, le salon reste fidèle à son esprit. Les exposants historiques, comme la Fromagerie des Cévennes, y croisent cette année une proportion notable de nouveaux venus, représentant environ 20 % des stands. Si l'évaluation des performances commerciales reste en cours puisque le salon ferme ses portes lundi soir, les échos recueillis sur place semblent témoigner d'un certain optimisme. Exposants et visiteurs s'accordent sur la réussite de cette édition, rythmée par des animations comme celles de l'association de danse salsa « Miguel de Cuba » à l'entrée ou encore les démonstrations culinaires au stand H6 des « Saveurs du Miam ».

Les meilleures images du salon Miam



Les Jardins de Nouveau, situés à Génolhac, produisent des fruits et légumes certifiés biologiques. Implantés sur les terrasses traditionnelles des Cévennes, appelées bancels, et entourés d'une châtaigneraie, ils incarnent un modèle d'agriculture locale et respectueuse de l'environnement. • **Louis Valat**



Le parrain de cette édition est le chef Guido Niño Torres du Likoké, restaurant étoilé aux Vans, en Ardèche. • **Louis Valat**



Un peu d'Italie s'invite à Méjannes-lès-Alès pendant quatre jours avec ce duo de fromagers. • **Louis Valat**



L'artiste cubain Laaro Alberto Silveira Noa. • **Louis Valat**



Éleveurs de canards depuis trois générations au cœur du Pays basque, Arnabar, une institution bien connue notamment à Saint-Jean-de-Luz, était aussi présent pour mettre en avant son foie gras à l'approche des fêtes de fin d'année. • **Louis Valat**



À l'heure du déjeuner, il devient difficile de trouver une place pour manger tant l'affluence est importante. • **Louis Valat**



Le drapeau cubain flotte fièrement au-dessus des stands. • **Louis Valat**



À table avec Globetraiteur et sa « cuisine des Cévennes ». • **Louis Valat**



Ce stand offre un grand choix de rhums, de quoi satisfaire tous les amateurs. • **Louis Valat**



• Louis Valat



• Louis Valat



Le pain d'épice "Nicolas" d'Aix-en-Provence, testé et largement approuvé ! « Nous préparons nos pains d'épices selon une méthode traditionnelle, avec un temps de repos de la pâte après assemblage et une cuisson lente à basse température. » • Louis Valat



Philippe de « L'Ours Orange » présente toutes les épices, poivres, sels et thés en provenance des quatre coins du Monde comme l'Inde, Madagascar, Brésil, Cambodge ou encore le Cameroun. • Louis Valat

TERRITOIRE

Salon Miam 2024 : l'événement gastronomique à ne pas manquer à Alès

Du 15 au 18 novembre 2024, le parc des expositions d'Alès vibrera au rythme de la 31^e édition du Salon Miam, un rendez-vous incontournable pour les amateurs de gastronomie et de produits du terroir. Organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, cet événement accueille chaque année des milliers de visiteurs venus découvrir des saveurs authentiques et rencontrer des producteurs locaux passionnés. Pour cette nouvelle édition, le salon mettra à l'honneur un invité spécial : l'île de Cuba.

Cuba à l'honneur

Cuba, pays invité de cette édition, transportera les visiteurs dans une atmosphère vibrante, entre culture et gastronomie. Avec l'aide de l'association AZURCA, une véritable place cubaine sera reconstituée, offrant une immersion totale dans l'ambiance chaleureuse de l'île caribéenne.

Le salon proposera une expérience culinaire unique, avec un restaurant cubain spécialement aménagé pour l'occasion. Les chefs cubains, venus tout droit de La Havane, partageront leur passion pour une cuisine riche en saveurs, mêlant tradition et créativité. Les visiteurs pourront déguster des plats emblématiques comme le « ropa vieja », les « fastones » ou encore des créations modernes qui illustrent la vitalité de la cuisine cubaine contemporaine.

Mais la gastronomie ne sera pas la seule star du stand cubain. Un espace de 100 m² sera dédié à l'art de vivre cubain, avec des démonstrations de salsa, une exposition d'artisanat, de cigares et de rhum, ainsi que la présence de voitures cubaines authentiques. Ce véritable voyage sensoriel au cœur des traditions cubaines promet d'enchanter les sens et de faire voyager les 22 000 visiteurs attendus.



Un parrain étoilé

Cette année, le parrain du salon Miam sera Guido Niño Torres, chef de restaurant étoilé L'Oké situé aux Vans, en Ardèche. Récompensé par le Gault et Millau en 2023, ce jeune prodige de la gastronomie a su marquer son héritage culinaire colombien à la richesse des produits locaux. Aux côtés de Cyril Huytrentuyt, sommelier du L'Oké, Guido Niño Torres proposera des démonstrations culinaires où les produits du terroir



français rencontreront les influences de ses voyages, offrant aux visiteurs une expérience gustative unique.

Un programme riche et varié

Durant ces quatre jours, le Salon Miam rassemblera plus de 140 exposants, dont 20 % de nouveaux venus, prêts à faire découvrir des produits locaux de qualité. Fromages, charcuteries, vins, confiseries... Autant de délices qui raviront les palais des petits et des grands. Les visiteurs pourront non seulement acheter ces produits d'exception, mais aussi assister à des démonstrations culinaires réalisées par des chefs locaux et internationaux.

Deux nocturnes, les vendredi 15 et samedi 16 novembre, permettront aux visiteurs de profiter du salon jusqu'à 22h, dans une ambiance conviviale et festive. Ce sera l'occasion idéale de découvrir les stands dans une atmosphère détendue, tout en dégustant les spécialités proposées sur place.

Informations pratiques

Le Salon Miam 2024 se tiendra du vendredi 15 au lundi 18 novembre au parc des expositions d'Alès. Les horaires d'ouverture sont les suivants : vendredi et samedi de 10h à 22h, dimanche de 10h à 20h, et lundi de 10h à 18h. Une belle opportunité pour tous les amateurs de bonne cuisine de découvrir les saveurs d'ici et d'ailleurs, dans un cadre chaleureux et propice aux rencontres.

Avec Cuba à l'honneur et un parrain étoilé, cette 31^e édition du Salon Miam promet de faire voyager les papilles tout en mettant en lumière le meilleur de la gastronomie locale et internationale.



SAINT-NAZAIRE

Alexis Ponard s'installe à Saint-Nazaire : un nouveau service automobile de proximité

Alexis Ponard, spécialiste automobile originaire de Bagnols-sur-Cèze, a récemment étendu son activité à Saint-Nazaire (à côté de Marton Energies) dans un local flamant neuf.

Fort de plus de 10 ans d'expérience dans la vente de véhicules neufs et d'occasion, il vous accueille désormais dans cet espace moderne pour faciliter vos transactions automobiles en toute confiance.

Vendre en toute simplicité avec Ponard Auto

Comparable à une agence immobilière dans l'automobile, Ponard Auto vous propose une solution de dépôt-vente pour vendre votre voiture en toute tranquillité. En confiant votre véhicule à Alexis Ponard, vous bénéficiez d'un accompagnement complet et personnalisé.

Ponard Auto prend en charge chaque étape : des photos professionnelles, la gestion des rendez-vous, jusqu'à la sélection rigoureuse des acheteurs potentiels. La sécurité de la transaction est primordiale, avec des paiements garantis et une gestion simplifiée de toutes les démarches administratives. Vendre votre véhicule devient ainsi rapide et sans tracas, tout en vous assurant le meilleur prix.

La recherche sur mesure : un véhicule à votre image

Vous recherchez un modèle spécifique ? Alexis s'appuie sur un réseau de partenaires pour dénicher le véhicule de vos rêves. « Je propose à mes clients tous les avantages d'un garage, avec la garantie, un contrôle avant achat et une prise en charge complète de la carte grise », précise-t-il. De plus, un suivi personnalisé est offert pour assurer la prise en main du véhicule.

Nouveau local à Saint-Nazaire

Désormais installé à Saint-Nazaire, au 564 La Landale, Alexis Ponard vous accueille dans un local flamant neuf, où vous pourrez découvrir une sélection d'une quinzaine de véhicules d'occasion soigneusement inspectés et prêts à rouler.

Pour toute demande, estimation gratuite ou rendez-vous, contactez-le au 06 42 35 71 57.



LE MIAM, L'ÉVÈNEMENT INCONTOURNABLE DE LA GASTRONOMIE ET DES PRODUITS DU TERROIR

Le Miam est un événement organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard. Depuis sa création, il y a 31 ans, le salon a gagné en notoriété et en qualité. Le Miam est aujourd'hui un salon de terroir essentiel et incontournable en Occitanie. Cette année, les visiteurs pourront découvrir plus de 140 exposants dont 20% de nouveaux.

Le Miam est un salon incontournable, à la fois authentique et avant-gardiste dans l'univers culinaire. Il permet de découvrir les dernières ten-

dances gastronomiques, des astuces de chefs à reproduire chez soi, des produits d'exception pour sublimer les repas du quotidien ou marquer les tables des fêtes de fin d'année. Le salon met également en avant l'art de la présentation et de la dégustation avec de nombreuses animations sur stands, offrant une expérience complète aux visiteurs.

Très apprécié, le salon valorise ses chefs, qui, de plus en plus nombreux, investissent la cuisine centrale pour partager leurs créations en direct avec le public.

Le pays invité d'honneur : l'île de Cuba

La cuisine cubaine se distingue par une explosion de saveurs, où la douceur des fruits tropicaux tels que la goyave, la papaye ou l'ananas s'allie à l'intensité des épices. Des plats emblématiques comme le congre, un mélange de riz et de haricots noirs, les tostones, des bananes plantains frites, ou encore le célèbre sandwich cubano, contribuent à la renommée gastronomique de l'île. Toutefois, l'incontournable de la cuisine cubaine reste la Ropa Vieja, un ragoût de boeuf mijoté dans

une sauce tomate épicée, accompagné de légumes, véritable symbole de la gastronomie cubaine.

Les visiteurs auront l'opportunité de découvrir des recettes traditionnelles tout en savourant des créations innovantes, témoignant du dynamisme et de l'évolution de la gastronomie cubaine contemporaine.

Cuba, c'est aussi le pays du rhum et du cigare, produits d'excellence reconnus mondialement. Les démonstrations de salsa, la performance en live de l'artiste peintre cubain LAZARO et les dégustations de rhum offriront une expérience immersive, véritable voyage sensoriel au cœur des traditions cubaines.

Grâce à la présence de l'association Azucar représentant Cuba au Salon du Miam, c'est une célébration complète de la culture cubaine qui s'offrira aux visiteurs, de la musique qui accompagnera chaque repas aux plats savoureux invitant au voyage.

Chaque année, le « MIAM », salon de la gastronomie et des produits du terroir organisé par la CCI Gard, accueille un chef invité d'honneur. Pour cette 31^e édition, le parrain du MIAM sera Guido Niño Torres. De sous-chef à chef du restaurant Likoké, il s'associe avec le sommelier Cyriel Huysentruyt.

Des animations musicales : le vendredi 15 novembre, retrouverez le groupe live Son Yuma Salsa Reggaeton. Le samedi 16 et dimanche 17 novembre, de la salsa cubaine sera proposée avec Conjunto Mezclao.

Retrouvez le programme complet sur notre site internet cevennesmagazine.fr



LOISIRS

Le MIAM d'Alès fête sa 31e édition sous le signe de l'ouverture

🕒 Temps de lecture 43 sec ⌚ Vendredi 8 Novembre 2024

Partager   

Ales et son agglo

Gard



Les différents acteurs du MIAM d'Alès.

photo © Louis Givélet

Cuba, avec Guido Nino Torres parrain, est à l'honneur du Salon de la Gastronomie et des Produits du Terroir, du 15 au 17 novembre.

Alès s'apprête à accueillir, du 15 au 17 novembre, la 31e édition du MIAM, son incontournable Salon de la gastronomie et des produits du terroir. L'événement, présidé par Éric Giraudier de la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI), mettra en lumière les richesses culinaires locales tout en célébrant l'ouverture à l'international, avec Cuba comme invitée d'honneur. Une orientation qui se veut optimiste, en réponse aux tendances de repli qui agitent le monde.

Le MIAM, rendez-vous gastronomique et économique majeur, est devenu un événement phare de la région, attirant l'an dernier 22 580 visiteurs, avec une hausse de 15 % de la fréquentation et 20 % de nouveaux exposants. Le panier moyen des visiteurs atteint 60 euros, soulignant l'impact économique positif pour les professionnels du terroir. En plus des stands variés, une tombola offrira aux chanceux un séjour de neuf jours à Cuba.

Cuba sera célébrée sous toutes ses formes, de la cuisine aux ambiances locales, tel un voyage des saveurs et des traditions. Des voitures américaines rappelleront l'esprit vintage de La Havane, tandis qu'une démonstration de salsa promet de faire danser les visiteurs. Si les organisateurs avaient envisagé d'inclure une démonstration de fabrication de cigares, le monopole de la SEITA en France interdit toute production sur place. Les visiteurs pourront toutefois goûter au rhum et aux plats typiques comme la **Ropa Vieja**, un savoureux ragoût de bœuf à la sauce tomate et épices.

Focus sur les chefs et les produits locaux

Au cœur du Salon, les jeunes agriculteurs présenteront leur savoir-faire en exposant leurs animaux et produits transformés. Côté cuisine, des chefs renommés mettront en scène des recettes typiques. Parmi eux, Jean-Yves Piccinalli dévoilera une recette cévenole le vendredi à 16h, suivi le samedi à 14h par Axel Thénard de **Gourmandises Factory**. Dimanche à 17h, le chef étoilé Sébastien Rath clôturera les démonstrations culinaires.

Cyriel Hysentrut, associé de Guido Nino Torrès au restaurant étoilé Likoké aux Vans, dirigera la section sommellerie. En tant qu'étoilé, il met un point d'honneur à proposer des vins en dehors des circuits coopératifs, répondant ainsi aux attentes de sa clientèle exigeante.

Le MIAM d'Alès célèbre la diversité des saveurs, des savoir-faire et des cultures. Avec Cuba à l'honneur, l'édition 2024 s'annonce festive, gourmande, et résolument ouverte sur le monde un Salon sous le signe du partage et de la diversité.



6 Salon Miam : une ode à la gastronomie locale

En trois décennies, il est devenu le rendez-vous incontournable de la gastronomie gardoise :

le Salon Miam revient au parc des expositions d'Alès, pour une 31^e édition du vendredi 15 au lundi 18 novembre. Organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, l'évènement s'est étoffé et a gagné en notoriété mettant en lumière les produits locaux mais aussi ceux des départements voisins et d'un pays invité d'honneur. Une manne financière conséquente puisque le chiffre d'affaires avoisine les 800 000 € grâce à un panier moyen estimé autour de 60 €.

Pour les exposants la règle est stricte : ils vendent uniquement ce qu'ils produisent. Pour les visiteurs, une fois le billet d'entrée acheté (5€), on peut goûter gratuitement pratiquement à tout, on ne paye que si on veut vraiment manger une plus grande quantité.

"C'est un rendez-vous complet avec des espaces de restauration, de découverte, des jeux pour les adultes et les enfants mais aussi des démonstrations de chefs locaux, dont le parrain Guido Nino Torres, chef étoilé ardéchois, et même deux nocturnes pour prolonger le plaisir", dit Eve Floutier, la responsable du salon pour la CCI du Gard.

140 stands

Whisky des Cévennes, bière Meduz d'Uzès, poissons de Sète, corse gourmande, safran de Camargue, aligot aveyronnais..., les 140 stands proposent un panel complet de la gastronomie. *"C'est l'évènement qui enclenche les achats des fêtes de fin d'année",* résume Sylvie Dura, responsable avec son mari de la Nougaterie des Fumades à Allègre-les-Fumades. *"Au même titre que le salon du chocolat à Paris, c'est un incontournable que l'on fait depuis une quinzaine d'années. On peut déguster des produits locaux et se faire plaisir dans un lieu convivial et festif. On y voit autant nos habitués du bassin alésien que des Nîmois ou des départements voisins."*

Pour l'édition anniversaire des trente ans, 22 500 visiteurs avaient franchi les portes du Parc des expositions alésien. Cette année, Cuba, le pays invité, compte bien assurer le spectacle avec danse, musique, atelier cocktail, exposition de véhicules authentiques cubains et une grande tombola avec un voyage sur l'île à gagner. **Colin Delprat**

Salon Miam au Parc des Expos, route d'Uzès à Méjannes-lès-Alès, les vendredi 15 et samedi 16 de 10h à 22h, le dimanche 17 de 10h à 20h et le lundi 18 novembre de 10h à 18h. Gratuit le vendredi et le lundi, billetterie 5€ sur place ou 4€ en ligne sur www.billetweb.fr/miam-salon-de-la-gastronomie.

l'agenda

DES SORTIES DE LA SEMAINE

DES IDÉES POUR CE WEEK-END

La nocturne de Nimagine

Salon. Le Salon des créateurs et de l'art contemporain, qui réunit 170 créateurs et artistes venus de toute la France, se tient jusqu'au dimanche 17. Vendredi 15, Nimagine se joue en nocturne avec une soirée festive pour déambuler entre les stands en musique. L'occasion d'assister à une performance artistique en direct proposée par les artistes Melvyn Barrios et Jay7.

Vendredi 15 novembre de 18h à 22h au parc des Expositions, 230 avenue du Languedoc à Nîmes. Plus d'infos: expo-nimes.com. Tél. 04 66 84 93 39. Gratuit.

Miam à Alès

Salon. 31^e salon de la gastronomie et des produits du terroir avec Cube en invité d'honneur et le parrainage du chef étoilé Guido Nino Torres (Voir notre article p.11).

Du vendredi 15 et samedi 16 de 10h à 22h, dimanche 17 de 10h à 20h et lundi 18 de 10h à 18h au parc des Expositions d'Alès, route d'Uzès à Méjannes-les-Alès. Plus d'infos: www.miam-ales.com. Entrée: 5 € (gratuit - 12 ans).

Antiquités à Vauvert

Marché. Foire aux antiquités et à la brocante sur cinq jours. En plus des 7 000m² de brocante couverte habituelle, le village du brocanteur accueille des exposants professionnels à l'extérieur. Manifestation en parallèle des déballages marchands nationaux.



VENREDI 15

PAS TRÈS LOIN

CHÉ PALESTINE

À 4€5. La vie est belle, documentaire de Mohamed Abit (2023, 115'). Lors d'un échange dans la ville nîmoise de l'artiste, le jeune cinéaste palestinien Mohamed Abit est "hérité" avec sa famille d'accueil pour les festivités de Gersaint festival.

* Suivi d'un débat dans le cadre du Festival autour de Palestine. À 20h30 au Chevalier, place des Rémois de la Résistance. D. 6-100 20h30 de 18h à 20h. Programme complet chevalier.fr. 04 66 74 51 34.

Conférences

NÎMES

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la CPE, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

HORRORAGE AUX VIEUX LONG
Conférence "Chère à la Nîmoise de l'Énergie" à l'occasion du 150^e anniversaire de la naissance de Marguerite Long à Nîmes par Françoise Ceylan, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

PAS TRÈS LOIN

CAMARGUE

À 4€5. Conférence "Fête de Bannet" au palais aux marais" pour commémorer la passion pour la Camargue et les traditions de la région. À 19h au Palais aux marais. Tarif: 5€ (gratuit - 12 ans). Contact: 04 66 84 93 39.

SALON DES VINS

ACONCINE

Uniquement de 9 régions viticoles françaises sur le terrain Pic-Saint-Loup avec dégustation et vente directe des producteurs de vins et produits du terroir. De 10h à 18h, 230 avenue du Languedoc à Nîmes. Plus d'infos: www.vins-nimes.com. 04 66 74 51 34.

NÎMES
BIMAGINE
Le salon qui allie savoir-faire, tradition et modernité avec 170 créateurs et artistes venus de toute la France pour participer à cette nouvelle édition, qui se déroule sur 9 jours. De 10h à 18h, 230 avenue du Languedoc à Nîmes. Plus d'infos: www.bimagine.com. 04 66 84 93 39.

Salon

ARTS CONTEMPORAINS

À 4€5. Le salon qui allie savoir-faire, tradition et modernité avec 170 créateurs et artistes venus de toute la France pour participer à cette nouvelle édition, qui se déroule sur 9 jours. De 10h à 18h, 230 avenue du Languedoc à Nîmes. Plus d'infos: www.bimagine.com. 04 66 84 93 39.

PAS TRÈS LOIN

ARTS CONTEMPORAINS

À 4€5. Le salon qui allie savoir-faire, tradition et modernité avec 170 créateurs et artistes venus de toute la France pour participer à cette nouvelle édition, qui se déroule sur 9 jours. De 10h à 18h, 230 avenue du Languedoc à Nîmes. Plus d'infos: www.bimagine.com. 04 66 84 93 39.

Salon

ARTS CONTEMPORAINS

À 4€5. Le salon qui allie savoir-faire, tradition et modernité avec 170 créateurs et artistes venus de toute la France pour participer à cette nouvelle édition, qui se déroule sur 9 jours. De 10h à 18h, 230 avenue du Languedoc à Nîmes. Plus d'infos: www.bimagine.com. 04 66 84 93 39.

38 l'agenda

SAMEDI 16

Fête

ÎMES

IBTOJ+ FRIENDLY

Le Angel, l'ancienne chanteuse, est la trinité de cette soirée au Nieu Dancin' il ouvre ses portes, après 2 mois de repos, en lieu et place l'ancienne Boogie. Poète. Ce nouveau lieu IBTOJ+ Friendly repris par l'association des "Crocs Pailles" qui fête à cette occasion ses 10 ans. 21h à 1h. Au Dancin'. 15 rue Thémis. 10€.

Dégustation

AS TRÈS LOIN

ALON DES VINS

Uniquement de 9 régions viticoles françaises sur le terrain Pic-Saint-Loup avec dégustation et vente directe des producteurs de vins et produits du terroir. De 10h à 18h, 230 avenue du Languedoc à Nîmes. Plus d'infos: www.vins-nimes.com. 04 66 74 51 34.

Salon

ARTS CONTEMPORAINS

À 4€5. Le salon qui allie savoir-faire, tradition et modernité avec 170 créateurs et artistes venus de toute la France pour participer à cette nouvelle édition, qui se déroule sur 9 jours. De 10h à 18h, 230 avenue du Languedoc à Nîmes. Plus d'infos: www.bimagine.com. 04 66 84 93 39.

AS TRÈS LOIN

ARTS CONTEMPORAINS

À 4€5. Le salon qui allie savoir-faire, tradition et modernité avec 170 créateurs et artistes venus de toute la France pour participer à cette nouvelle édition, qui se déroule sur 9 jours. De 10h à 18h, 230 avenue du Languedoc à Nîmes. Plus d'infos: www.bimagine.com. 04 66 84 93 39.

Salon

ARTS CONTEMPORAINS

À 4€5. Le salon qui allie savoir-faire, tradition et modernité avec 170 créateurs et artistes venus de toute la France pour participer à cette nouvelle édition, qui se déroule sur 9 jours. De 10h à 18h, 230 avenue du Languedoc à Nîmes. Plus d'infos: www.bimagine.com. 04 66 84 93 39.

SITE-ATEL

Modelage

Après une 1^{re} édition, nous sommes inspirés d'un artiste par F. Peste. À partir de 10h30 à rue Clé Fou. 04 66 74 51 34.

RENCONTRE

Le Modern

Le Modern. 10h à 12h. 230 avenue du Languedoc à Nîmes. Plus d'infos: www.vins-nimes.com. 04 66 74 51 34.

POLITIQUE

La France à la politique

À 17h. Au Chevalier. 10€ (gratuit - 12 ans). Contact: 04 66 84 93 39.

DIABÈTE

Forum des

Forum des diabétiques. 10h à 12h. 230 avenue du Languedoc à Nîmes. Plus d'infos: www.vins-nimes.com. 04 66 74 51 34.

CAFÉ PHI

Marjolaine

Le 16^e 11. De 10h30 à 18h. Au P. 04 66 84 93 39.

LECTURE

La vie et les

Le 16^e 11. De 10h30 à 18h. Au P. 04 66 84 93 39.

PAS TR

RÉTROG

Le 16^e 11. De 10h30 à 18h. Au P. 04 66 84 93 39.

À MONTER

Le 16^e 11. De 10h30 à 18h. Au P. 04 66 84 93 39.

Try à Gam

Le 16^e 11. De 10h30 à 18h. Au P. 04 66 84 93 39.

garniers ou

Le 16^e 11. De 10h30 à 18h. Au P. 04 66 84 93 39.

corroses Se

Le 16^e 11. De 10h30 à 18h. Au P. 04 66 84 93 39.

classic, Als

Le 16^e 11. De 10h30 à 18h. Au P. 04 66 84 93 39.

DIMANCHE 17

Événement

NÎMES

CONFÉ

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

Événement

NÎMES

CONFÉ

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

NUCLÉAIRE

NUCLÉAIRE

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat avec l'INSMO, l'Université de la Paix, la FNH 27h à la Nîmoise de l'Énergie. Tarif: 10€ (15€ pour les étudiants). Contact: 04 66 84 93 39.

LUNDI 18

Événement

NÎMES

CONFÉ

Conférence "L'avenir nucléaire, protection ou danger ?" dans le contexte de la guerre en Ukraine, avec le Dr Alexandre Bédou, Président de l'INSMO, Organisme par le Collectif Nîmes pour la Paix (CNP), en partenariat

mesinfos.

Occitanie

ECONOMIE JUSTICE FAITS DIVERS SOCIÉTÉ POLITIQUE ENVIRONNEMENT CULTURE ET LOISIRS SPORT

16 AU 19 JANVIER 2025
Le championnat de France de ski
des professions juridiques et judiciaires

www.skilexfrance.fr

SPORTS
MONTAGNE

KY Capitaimes LegalEdigital Doctrine

CULTURE ET LOISIRS / GASTRONOMIE

Le Miam à Alès, entre ouverture sur le monde et ancrage local

Du 15 au 18 novembre 2024, Alès accueille le salon de la gastronomie. Cuba sera le thème de cette édition mais le Miam ne perd pas de vue son objectif de promouvoir les produits locaux.

Par Aïchela Press, Alexandra Portlock, le jeudi 14 novembre 2024



©Aïchela Press/A. Portlock - Sébastien Rati, parrain de l'édition 2024 du Miam, avec le baron de Lamoignon et Cyril Huystruyt, qui représente le chef Guido Niño Torres.

De la saucisse de bœuf avec un vin AOP du Duché d'Uzès, ou des croquettes sautées à la cubaine avec un mojito... Le salon de Miam à Alès (du 15 au 18 novembre 2024) pourra varier les plaisirs, entre exposition – le thème étant Cuba – et ancrage dans le terroir. **140 stands** accueillent le **parc des expositions d'Als-églio**, à Uzès, les **Alès**, pour la **21^e édition de ce salon de la gastronomie**, organisé par la Chambre de commerce et d'industrie CCI du Gard.

Cuba mis à l'honneur au Miam 2024

Lors du "trailing" du salon, ce 7 novembre, le président de la CCI du Gard **Eric Giraudier** prévient, avec une pointe de regret : "Il n'y aura pas de cigares, car l'importation du tabac est très réglementée". Avant de lui répondre : "Mais il y aura du rum !". Les **saveurs et l'ambiance cubaines** seront bien présentes durant ces trois jours : **ateliers cocktails mojito**, vente de **plats typiques** tels le conchi (mélange de riz et de haricots noirs), ou encore **initiation à la salsa**, ne sont que quelques exemples des tentatives entreprises, pour ce salon, à rendre le caribéen.

L'association Outre-Méditerranée se réfère également à l'événement **l'été d'honneur**, originaire de Colombie. Guido Niño Torres, chef du restaurant arlésien le **Likoké** au sein d'**Ardeche**, intègre des influences venues de son pays natal dans les classiques du terroir. Son associé, Cyril Huystruyt, insiste toutefois sur le fait

La Beaumétane
CHATEAU DE LA BEAUMÉTANE

Membre du réseau
Comité Accueil - Comité Accueil
Tourisme de France
Lancement de Produit
Arrivée de l'Entreprise
Dîner de Gala
Journée d'Études

Cliquez pour en savoir +

Annonces Légales

PUBLIER votre annonce légale
CONSULTER les annonces légales

mesinfos, une marque LegalDigital, leader de la
publication d'annonces légales.

Tous nos services

Suivez-nous

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux :

f in e s

Cuba mis à l'honneur au Miam 2024

Lors du "trailing" du salon, ce 7 novembre, le président de la CCI du Gard **Eric Giraudier** prévient, avec une pointe de regret : "Il n'y aura pas de cigares, car l'importation du tabac est très réglementée". Avant de lui répondre : "Mais il y aura du rum !". Les **saveurs et l'ambiance cubaines** seront bien présentes durant ces trois jours : **ateliers cocktails mojito**, vente de **plats typiques** tels le conchi (mélange de riz et de haricots noirs), ou encore **initiation à la salsa**, ne sont que quelques exemples des tentatives entreprises, pour ce salon, à rendre le caribéen.

L'association Outre-Méditerranée se réfère également à l'événement **l'été d'honneur**, originaire de Colombie. Guido Niño Torres, chef du restaurant arlésien le **Likoké** au sein d'**Ardeche**, intègre des influences venues de son pays natal dans les classiques du terroir. Son associé, Cyril Huystruyt, insiste toutefois sur le fait que leur cuisine est "très très locale". Ce sommet d'origine belge reçoit ce 7 novembre le **trophée du Miam** des maîtres de **Sébastien Rati**, du **Saint-Hilaire**, restaurant situé à Saint-Hilaire-de-Bredon. Sébastien Rati, parrain de l'édition précédente, accomplit ainsi le rêve de la **passation de flambeau**, comme le veut la tradition du salon.

Une revendication locale pour le salon de la gastronomie d'Alès



Chaque année, le salon Miam rassemble les amateurs de la gastronomie. ©CCI Gard

Avec mesinfos
tenez-vous informés du **tableau des ventes aux enchères** de votre région !

Cliquez pour en savoir +

Cyril Huystruyt, représentant du nouveau parrain (Guido Niño Torres étant absent) ne cache pas son émotion face à "l'honneur" de cette attribution. "Techniquement, nous n'avons rien à faire là parce que notre restaurant est situé en Ardeche". Avant de concéder que les liens du Likoké avec le Gard sont étroits. Le restaurant achète des **produits à Alès**, et bon nombre de ses clients sont originaires d'Occitanie.

À LIRE AUSSI

Saveurs & savoirs à Uzès : 5 000 personnes au rendez-vous

Le sommelier confie même être lui-même "plus péloron que picodon", tout en avouant que côté vins, c'est l'Ardeche qui emporte son cœur. La cuisine dans ce restaurant de la région de Vallon-Pont-d'Arc est-elle alors ardéchoise ou gardoise ? Le sommelier répond sur le ton de l'humour : "On va dire cévenole, c'est le plus politiquement correct !". La **cuisine cévenole** sera d'ailleurs bien représentée tout au long de l'événement, de même que les produits phares du département.

++

"On va dire que notre cuisine est cévenole, c'est plus politiquement correct !", Cyril Huystruyt représentant du restaurant ardéchois Le Likoké.

Organisateurs et partenaires du salon tiennent à conserver un **ancrage local**, notamment grâce à la vente de **produits du terroir**. Un élément cher à **Aurélien Genolher**, conseillère régionale membre de la commission Agriculture, agroalimentaire et viticulture. Faisant référence à une "période de crise assez turbulente", il résume l'importance de **soutenir les agriculteurs**. Par ailleurs, parmi les partenaires du salon, figurent le réseau **Bienvenue à la ferme** et le syndicat des **Jeunes agriculteurs**. Ces derniers ne

P1

p2

Cyril Huystruyt, représentant du nouveau parrain (Guido Niño Torres étant absent) ne cache pas son émotion face à "l'honneur" de cette attribution. "Techniquement, nous n'avons rien à faire là parce que notre restaurant est situé en Ardeche". Avant de concéder que les liens du Likoké avec le Gard sont étroits. Le restaurant achète des **produits à Alès**, et bon nombre de ses clients sont originaires d'Occitanie.

À LIRE AUSSI

Saveurs & savoirs à Uzès : 5 000 personnes au rendez-vous

Le sommelier confie même être lui-même "plus péloron que picodon", tout en avouant que côté vins, c'est l'Ardeche qui emporte son cœur. La cuisine dans ce restaurant de la région de Vallon-Pont-d'Arc est-elle alors ardéchoise ou gardoise ? Le sommelier répond sur le ton de l'humour : "On va dire cévenole, c'est le plus politiquement correct !". La **cuisine cévenole** sera d'ailleurs bien représentée tout au long de l'événement, de même que les produits phares du département.

++

"On va dire que notre cuisine est cévenole, c'est plus politiquement correct !", Cyril Huystruyt représentant du restaurant ardéchois Le Likoké.

Organisateurs et partenaires du salon tiennent à conserver un **ancrage local**, notamment grâce à la vente de **produits du terroir**. Un élément cher à **Aurélien Genolher**, conseillère régionale membre de la commission Agriculture, agroalimentaire et viticulture. Faisant référence à une "période de crise assez turbulente", il résume l'importance de **soutenir les agriculteurs**. Par ailleurs, parmi les partenaires du salon, figurent le réseau **Bienvenue à la ferme** et le syndicat des **Jeunes agriculteurs**. Ces derniers ne viendront pas avec leurs tracteurs, mais avec leurs vaches et moutons.

Partager cet article

f in e s

Sébastien Rati - Comité Accueil - Comité Accueil
Tourisme de France
Lancement de Produit
Arrivée de l'Entreprise
Dîner de Gala
Journée d'Études

Cliquez pour en savoir +

Annonces Légales

PUBLIER votre annonce légale
CONSULTER les annonces légales

mesinfos, une marque LegalDigital, leader de la
publication d'annonces légales.

Tous nos services

Suivez-nous

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux :

f in e s

p3



Le salon Miam est de retour pour sa 31e édition !
- Loula Valat

Que faire ce week-end ? Avec notre sélection exclusive d'activités et de sorties à faire entre Nîmes, la Camargue, les Cévennes et Arles, pas question de s'ennuyer ! Du divertissement familial aux soirées pour les amateurs de vie nocturne, il y en a pour tous les goûts. Retrouvez notre programme du 15 au 17 novembre.



31e Salon Miam - Du Vendredi 15 au lundi 18 novembre - Méjannes-lès-Alès

On vient y dénicher le dernier « truc » de chef qu'on pourra reproduire 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 dans l'espace « les saveurs du miam » pour réaliser leurs recettes devant les visiteurs. Ces derniers déambulent sur près de 130 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. Cette année, c'est Cuba le pays invité d'honneur qui vous fera découvrir sa gastronomie et Julien Martin, chef du Château de Collas, nouvellement étoilé depuis mars dernier, qui sera le parrain du Miam 2024. Ce jeune chef de talent porte haut et fort les valeurs de « bien manger », valeurs fortes du Miam depuis toujours.

Parc des expositions, Route d'Uzès, 30340 Méjannes-lès-Alès



Salon Miam Alès : une ode à la gastronomie locale

Société Par Colin Delprat

Publié le vendredi 15 novembre 2024

[Copier le lien](#)



© CCI Gard

En trois décennies, il est devenu le rendez-vous incontournable de la gastronomie gardoise : le Salon Miam revient au parc des expositions d'Alès, pour une 31^e édition du vendredi 15 au lundi 18 novembre.

Organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, l'évènement s'est étoffé et a gagné en notoriété mettant en lumière les produits locaux mais aussi ceux des départements voisins et d'un pays invité d'honneur. Une manne financière conséquente puisque le chiffre d'affaires avoisine les 800 000 € grâce à un panier moyen estimé autour de 60 €.

Pour les exposants la règle est stricte : ils vendent uniquement ce qu'ils produisent. Pour les visiteurs, une fois le billet d'entrée acheté (5€), on peut goûter gratuitement pratiquement à tout, on ne paye que si on veut vraiment manger une plus grande quantité.

"C'est un rendez-vous complet avec des espaces de restauration, de découverte, des jeux pour les adultes et les enfants mais aussi des démonstrations de chefs locaux, dont le parrain Guido Nino Torres, chef étoilé ardéchois, et même deux nocturnes pour prolonger le plaisir", dit Eve Floutier, la responsable du salon pour la CCI du Gard.

140 stands

Whisky des Cévennes, bière Meduz d'Uzès, poissons de Sète, corse gourmande, safran de Camargue, aligot aveyronnais..., les 140 stands proposent un panel complet de la gastronomie.

"C'est l'évènement qui enclenche les achats des fêtes de fin d'année", résume Sylvie Dura, responsable avec son mari de la Nougaterie des Fumades à Allègre-les-Fumades. *"Au même titre que le salon du chocolat à Paris, c'est un incontournable que l'on fait depuis une quinzaine d'années. On peut déguster des produits locaux et se faire plaisir dans un lieu convivial et festif. On y voit autant nos habitués du bassin alésien que des Nîmois ou des départements voisins."*

Pour l'édition anniversaire des trente ans, 22 500 visiteurs avaient franchi les portes du Parc des expositions alésien. Cette année, Cuba, le pays invité, compte bien assurer le spectacle avec danse, musique, atelier cocktail, exposition de véhicules authentiques cubains et une grande tombola avec un voyage sur l'île à gagner.

Billetterie et programme complet sur : www.miam-ales.com.

FESTIVITÉS

Le salon MIAM se tient jusqu'au 18 novembre

Gastronomie MIAA Parc des expositions Salon

15 novembre 2024 3 minutes

Le 31^e salon de la gastronomie et de la table a choisi Cuba comme invité d'honneur d'une édition qui ne manquera pas de saveurs. Plus de 140 exposants attendent leurs visiteurs au parc des expositions d'Alès Agglomération jusqu'au lundi 18 novembre 2024.



L'inauguration du 31^e salon MIAA s'est déroulée vendredi 15 novembre 2024, en présence du président d'Alès Agglomération, Christophe Rivenq.

Le salon MIAA est une vitrine géante ouverte sur la gastronomie et les plaisirs de la table. Pour sa 31^e édition, cette manifestation, ancrée depuis sa première édition au parc des expositions à Méjannes-lès-Alès, ne faillira pas à la tradition en désignant un pays invité d'honneur, Cuba, et un chef de qualité comme parrain. Cette année celui qui a succédé à Sébastien Rath, chef étoilé du Saint-Hilaire, parrain de l'édition 2023, est Guido Nino Torres, chef du restaurant Likoké aux Vans.

22 000 visiteurs en 2023

Ce salon, qui s'est ouvert ce vendredi 15 novembre au matin, a été rejoint par 146 exposants qui seront prêts à transformer vos tables de fêtes de fin d'année en véritables tables de gala. Tout est fait pour sublimer le goût et les papilles à travers une multitude de propositions savoureuses et de produits de qualité, à emporter ou même à déguster sur place.

C'est en présence de Christophe Rivenq, président d'Alès Agglomération, qu'Eric Giraudier, président de la CCI du Gard, a coupé le ruban inaugural d'une manifestation qui attire, chaque année, un nombre record de visiteurs (22 000 en 2023).

Pour faciliter leur venue, l'organisation propose deux nocturnes (vendredi 15 et samedi 16), jusqu'à 22h. De quoi joindre l'utile des emplettes, à l'agréable du repas partagé sur place autour des tables de deux restaurants, ou encore avec les préparations proposées par les exposants.

22 000 visiteurs en 2023

Ce salon, qui s'est ouvert ce vendredi 15 novembre au matin, a été rejoint par 146 exposants qui seront prêts à transformer vos tables de fêtes de fin d'année en véritables tables de gala. Tout est fait pour sublimer le goût et les papilles à travers une multitude de propositions savoureuses et de produits de qualité, à emporter ou même à déguster sur place.

C'est en présence de Christophe Rivenq, président d'Alès Agglomération, qu'Eric Giraudier, président de la CCI du Gard, a coupé le ruban inaugural d'une manifestation qui attire, chaque année, un nombre record de visiteurs (22 000 en 2023).

Pour faciliter leur venue, l'organisation propose deux nocturnes (vendredi 15 et samedi 16), jusqu'à 22h. De quoi joindre l'utile des emplettes, à l'agréable du repas partagé sur place autour des tables de deux restaurants, ou encore avec les préparations proposées par les exposants.

Du côté des chefs, une succession de démonstrations, très prisées du public, seront proposées tout au long du salon, par des grands noms de la cuisine. Outre les chefs Rath et Nino Torres, une vingtaine d'autres toques réputées de la région se succèderont aux fourneaux de la cuisine centrale pour dévoiler quelques techniques de leur savoir-faire.

Cuba, des saveurs et des parfums très particuliers

Après Tahiti et les douceurs de la Polynésie déclinées l'an passé par le MIAM, place cette année aux Grandes Antilles et à Cuba pour faire voyager les visiteurs à travers les richesses culinaires venues d'ailleurs.

Autour d'une place cubaine reconstituée et colorée, animée par les membres de l'association Azurca, reconstituera dans ce petit coin du salon un moment de vie à La Havane. La restauration y prendra bien sûr un rôle prépondérant, mais l'art de vivre à la cubaine n'y sera pas non plus oublié.

En effet, au cœur d'un second espace de 100 m², les visiteurs profiteront de démonstrations de salsa, alors qu'une exposition de produits d'excellence cubains (artisanat, cigares, rhum) complètera le dépassement.

MIAM

Adresse

Parc des expositions d'Alès Agglomération
Rte d'Uzès,
30340 Méjannes-lès-Alès

Dates

Ouvert les 15 et 16 novembre de 10h à 22h,
le 17 novembre de 10h à 20h,
et le 18 novembre de 10h à 18h

Tarif

5 € (gratuit pour les moins de 12 ans et après 19h)

www.miam-ales.com





p1

Publié le 15/11/2024 à 16:53

LUCAS MASSOT



Écouter cet article

Powered by ETX-Studio

00:00/03:07

Ce vendredi 15 novembre, dès 10 h 30, les amoureux de la gastronomie se sont retrouvés pour l'ouverture du salon Miam, au parc des expositions de Méjannes-lès-Alès. Le salon se poursuit jusqu'au 18 novembre.

Comme une ambiance de foire, ce vendredi, à l'ouverture du salon Miam, à Méjannes-lès-Alès. Dans les allées, déjà noircies de monde, producteurs et gastronomes amateurs discutent, goûtent. Ici un brasseur de whisky gardois. Là un producteur breton, venu présenter les spécialités sucrées de la péninsule. Ce sont au total 130 stands qui mettront en avant les différents terroirs de France, jusqu'à lundi 18 novembre.



p2

Comme une ambiance de foire, ce vendredi, à l'ouverture du salon Miam, à Méjannes-lès-Alès. Dans les allées, déjà noircies de monde, producteurs et gastronomes amateurs discutent, goûtent. Ici un brasseur de whisky gardois. Là un producteur breton, venu présenter les spécialités sucrées de la péninsule. Ce sont au total 130 stands qui mettront en avant les différents terroirs de France, jusqu'à lundi 18 novembre.



Un petit rappel que Noël approche... / MIDI LIBRE - LUCAS MASSOT

"C'est reconnaître que nos produits ont une histoire"

Dans l'allée qui se trouve à gauche, après l'entrée, il y a le stand de la Pastourelle. Bruno vient de Roquefort-sur-Soulzon pour présenter le célèbre fromage au nom éponyme. *"Ça fait trois ans qu'on vient, et chaque année les gens, eux aussi sont au rendez-vous"*, explique le tenancier. Il faut dire que moins d'une heure après l'ouverture, les chalands rôdent déjà autour des exposants, prêts à saisir l'occasion de goûter les produits. Bruno lui, l'a bien compris, et tend un plateau de roquefort à qui veut bien le saisir. *"On possède le label AOP depuis un an. Ça nous permet d'être pris au sérieux sur notre façon de faire. C'est reconnaître que nos produits ont une histoire"*, explique-t-il à une passante. *"C'est bon, hein ?"*, sourit-il, après avoir lui-même piqué sur le plateau qu'il tendait.

p3

"C'est reconnaître que nos produits ont une histoire"

Dans l'allée qui se trouve à gauche, après l'entrée, il y a le stand de la Pastourelle. Bruno vient de Roquefort-sur-Soulzon pour présenter le célèbre fromage au nom éponyme. *"Ça fait trois ans qu'on vient, et chaque année les gens, eux aussi sont au rendez-vous"*, explique le tenancier. Il faut dire que moins d'une heure après l'ouverture, les chalands rôdent déjà autour des exposants, prêts à saisir l'occasion de goûter les produits. Bruno lui, l'a bien compris, et tend un plateau de roquefort à qui veut bien le saisir. *"On possède le label AOP depuis un an. Ça nous permet d'être pris au sérieux sur notre façon de faire. C'est reconnaître que nos produits ont une histoire"*, explique-t-il à une passante. *"C'est bon, hein ?"*, sourit-il, après avoir lui-même piqué sur le plateau qu'il tendait.

"Je ne sais pas ce que vous cherchez, mais on l'a forcément !"

De l'autre côté du salon, même son de cloche, sur le stand des chocolatiers de Malakoff. Impossible de rater le stand, coloré d'orange et de marron. Ici, on vend du chocolat sous toutes ses formes. En tablette bien sûr, noir, au lait, ou agrémenté de fruits. Mais aussi en bonbons, en amuse-gueules, en barres. *"Je ne sais pas ce que vous cherchez, mais on l'a forcément !"*, annonce Mathilde, derrière son stand. La chocolatière de Banassac-Caniac, en Lozère, est une habituée du salon. Elle y revient chaque année depuis 15 ans. *"Nos produits sont faits avec soin, et les gens reviennent chaque année parce qu'ils ont confiance dans notre façon de faire du chocolat. C'est gratifiant"*.



p4



Le drapeau cubain trône à l'entrée du MIAM 2024. / MIDI LIBRE - LUCAS MASSOT

Cuba, la grande invitée du Miam 2024

Lorsqu'on rentre, impossible de passer à côté de la magnifique Chevrolet bleu ciel. La mythique voiture d'origine étasunienne n'a heureusement pas fait le trajet depuis l'île, mais elle est bien là, fière représentante des voitures qu'utilisent encore les Cubains. Et juste derrière se trouve le stand de l'association Azucar, invitée d'honneur du salon. Les chalands y trouveront des cigares bien sûr, mais aussi du café, ou encore les cocktails, accompagnés de représentations dansantes. *"Ce salon montre l'amour des Français pour la gastronomie du monde"*, détaille Miguel, paré à danser dans son costume rose. Il y a décidément comme un air de vacances cette année.

Voir les commentaires

p5



Le sommelier Cyriel Huysentruyt est associé au parrain du Miam. A.B.

Le Miam, rendez-vous rêvé pour apprendre des recettes de chefs

GASTRONOMIE

Lors de la présentation de la 31^e édition du salon gastronomique Miam, qui ouvre ses portes ce vendredi, à 10 heures, pour les refermer lundi soir, au parc des expositions de Méjanès-lès-Alès (*), Éric Giraudier, le président de la chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Gard, ne cachait pas son espoir de « *battre le record* » de fréquentation de cette manifestation que porte sa chambre consulaire. L'an dernier, elle avait attiré 22 580 visiteurs ; « *un chiffre réel, collecté par un organisme indépendant* », souriait-il.

Cette année encore, les exposants seront légion et les animations nombreuses (*notre édition du 8 novembre*). À coup sûr, beaucoup ne manqueront pas d'assister aux ateliers culinaires programmés, chaque jour, au sein de l'espace « Les saveurs du Miam ». De cinq à sept seront proposés au quotidien ! Or, trois rendez-vous se démarquent. Ce ven-

dredi, à 15 heures, est attendu celui du pays invité d'honneur cette année : Cuba. La cheffe Marisel Lezcano Fabre préparera un carajillo, qui est un gâteau cubain. Puis, samedi et dimanche, à 15 heures, le parrain de cette édition 2024, à savoir le chef Guido Niño Torres, associé au sommelier Cyriel Huysentruyt au restaurant étoilé Likoké, au Vans, en Ardèche, dévoilera les secrets de l'une de ses recettes : chou-fleur, canard, chocolat et noisettes. Aussi, dans un contexte de crise agricole, les exploitants gardois assureront la promotion de productions locales au sein de l'espace des Jeunes agriculteurs (JA), sous la « Tente des régions ». Seront présentés au public viande, baron des Cévennes, vin, miel, jus de fruits, lentilles, etc.

C. L.

> (*): Entrée : 5 € (gratuit pour les moins de 12 ans et après 19 h). Infos sur www.miam-ales.com

Midi Libre - VENDREDI 15 NOVEMBRE 2024

Pour défendre sa fille, « il a réagi avec ses tripes, son côté instinctif »

à pris sa carabine pour tirer dans la direction de son gendre. Le trentenaire, placé en détention provisoire ce week-end, ne cesse de lancer des regards vers sa belle-famille depuis le box des prévenus ; le retraité, qui comparait libre, se tient, lui, à la barre du tribunal. Derrière ce dernier, la jeune femme ne cesse de pleurer, mûgissante devant le comportement du trentenaire. « *Si tu pleurs, ne le regarde pas !* », lui lance le seizagénaire. L'ambiance en ce début d'audience est on ne

Devant l'école, justement, le grand-père d'il avait vu un couleuvre, s'être senti « menacé » lorsqu'il s'était approché de la voiture dans laquelle sa fille se faisait agresser. « J'ai été pour lui faire peur. Il était à deux mètres et se dirigeait vers moi, déclarait-il. Je n'ai pas tiré sur lui ; j'ai tiré dans sa direction. » Le trentenaire qui était sa cible livre ensuite sa version de la journée,

« C'est la drogue ! »
13 jours ferme est finalement
rappelée dans la salle d'audience.
Si elle confie se sentir « dé-
truite », elle n'accable pas son
cojoint, qu'elle a mis à la porte
il y a deux mois : « Même s'il m'a
fait du mal, ce n'est pas une mau-
vaise personne. C'est la drogue !
Ce n'est pas un mauvais papa.
Malgré tout ce qu'il a fait, c'est
quelqu'un de bien... »
« Ce n'est pas une histoire de fa-
mille. Ça va plus loin », estime

peine requise, soit plus de sursis et moins de prison.

Les juges ne suivent pas le ministère public. Le retenant qui a failli, même s'il n'est pas en état de légitime défense, est condamné à trois ans avec sursis simple. Sa cible écope de trois ans de prison, dont un avec sursis probatoire, plus trois mois pour la tentative d'évasion, le tout auréolé d'un maintien en détention. Comprenez ce qu'il lui arrive, le trentenaire quitte son

Miam 31^E SALON DE LA GASTRONOMIE
& DES PRODUITS DU TERROIR

15, 16, 17 & 18 NOVEMBRE 2024

GAGNEZ
UN REPAS POUR
DEUX PERSONNES
MENU BONCHE EN 7 PLATS
AVEC APÉRITIF OFFERT

SUR L'ESTAND
Midi Libre

Vous pourrez remporter, à l'espace des Saveurs,
Guido Nino Torres lors du salon MIAM
et plus précisément lors de la présentation
d'une de ses recettes samedi 16 novembre à 13 h
et le dimanche 17 novembre à 13 h.

Likoké

MICHELIN

Salindres

Le comitè du Gard de

que Genesys-2-Microf propose une exposition intitulée *Vindes 2.0*, jusqu'au 17 décembre. Au travers d'une série de cinq parcours, d'un livret et d'une application interactive sur tablette, c'est toute l'histoire du micro-sillon, principal support de diffusion d'images terrestres et de données commerciales pendant la seconde moitié du XIX^e siècle, qui est racontée. Un y aborde aussi les modes de fabrication que l'économie et l'art graphique, qui a servi de support aux arti-

tes et aux réalités de climats.
Le vinyle ne se justifie influen-
cer la création, même des ar-
tistes, jusqu'à générer une
forme spécifique d'arrange-
ment des effets d'œuvre
populaire, comme par le glai
grand nombre jusqu'au vin.
L'exposition présente aussi
les différents types de vin-
les, du 75 au vin au vin au
Dixie, en passant par le Dixie
Dixie, une glorieuse toune-
que est mise à disposition
pour les douces.

Saint-Privat-des-Vieux

ndc: Jacques Viot, Pat Fimo, Damien Dubois, Estelle Clauze, Florence Melard, Guy Cowill, Nicolas Gal, Frédéric Bort, Ca-

rien Reboul et Caroline Meliani, sans oublier les œuvres de l'association Art À Mèze.

La diversité de leurs œuvres et de leurs techniques, a permis aux victuaires de découvrir des

vième édition qui renforce encore l'apport de ce colloque annuel dans le paysage culturel de la région.



31^E SALON DE LA GASTRONOMIE
& DES PRODUITS DU TERROIR

15, 16, 17 & 18 NOVEMBRE 2024

GAGNEZ

UN REPAS POUR DEUX PERSONNES

MENU BONCHE EN 7 PLATS

AVEC APÉRITIF OFFERT

SUR LE STAND

Midi Libre

Venez pour vous épanouir sur le Festival des Saveurs,
coucher l'âme à la table de notre MSLH
et faire profiter les lieux de la participation
à votre soirée le samedi 16 novembre à 11h
et le dimanche 17 novembre à 13h.





EN BREF

Salindres

TENNIS DE TABLE. Vive activité ce dimanche 17 novembre pour les régionaux et les départementaux du club que préside Dominique Meurin. Les R2C sont à Harbonna et match à domicile pour les R2F face à Congénies. En déplacement des D1B sont à Nîmes Camargue et des C3 à Besset. Les D2B reçoivent l'ASPC Nîmes.

TENNIS. Ce week-end de la fin-novembre les championnats seront présents sur plusieurs fronts : chez les 11-10 ans garçons orange l'équipe 1 reçoit Saint-Gembé, l'équipe 2 se déplace à Ploërmel, l'équipe 3 reçoit Cavelair ; en découverte les filles 11-12 ans se déplacent à Saint-Christel et les garçons 13-14 ans à Saint-Gembé, les garçons 17-18 ans reçoivent Codognan ; en progression les garçons 13-14 ans se déplacent à La Cigale et à Arcusse, les garçons 17-18 ans et les filles 13-18 ans se

RANDOMISÉE. Les pensionnaires du club gymnastique volontaire qui pratiquent la randomisée ont rendez-vous dimanche 17 novembre à 13 h 30 sur la place Galard pour le départ de la sortie qui les conduira à Gagnières.

MÉJANNES-LES-ALÈS Le salon Miam lance sa 31e édition aux couleurs de Cuba



• Louis Valat

L'ouverture a également été ponctuée par une passation symbolique entre Sébastien Rath, chef étoilé du "Saint-Hilaire" et parrain du salon en 2023, et le nouveau parrain, le Colombien Niño Torres, chef du restaurant "Likoké" aux Vans (Ardèche). Lors de son intervention avant la traditionnelle coupure de ruban, Niño Torres a exprimé sa gratitude : « *Le Miam est un salon important de la région, être invité comme étranger et restaurateur, c'est un honneur pour moi.* » Sébastien Rath, quant à lui, a souligné son attachement personnel à l'événement, qu'il connaît depuis ses débuts en tant que visiteur, exposant, restaurateur, et aujourd'hui chef étoilé. Les deux parrains seront d'ailleurs ensemble pour plusieurs démonstrations au cours du salon.



Passation entre les deux chefs pour le parrainage du salon. • Louis Valat

Cette année, plus que jamais, l'agriculture occupe une place centrale, alors que des mobilisations de colère émergent parmi les agriculteurs à travers la France et dans les jours qui suivent, à Nîmes. Les Jeunes Agriculteurs, représentés lors de l'inauguration par Romain Angelras, 35 ans, viticulteur et céréalier récemment élu président, ont fait entendre leur détermination. Présent pour la deuxième année consécutive au salon, Romain Angelras a annoncé : « *Vous allez entendre parler de nous rapidement, pas dans quelques mois, mais dans quelques jours.* » Une certaine tension traverse le salon, qui reste toutefois une belle vitrine pour le travail des agriculteurs et des autres producteurs.



• Louis Valat

Le président de l'Agglomération d'Alès, propriétaire du Parc des Expositions, Christophe Rivenq, a pour sa part souligné l'importance de promouvoir les circuits courts : « *Ce Miam est aussi l'occasion de valoriser la filière courte.* » Il a ajouté sur une note plus légère : « *Cuba, ce magnifique pays des Caraïbes où le rhum coule à flot, les cigares embaument, et la musique est omniprésente... Je pense que l'on va passer du bon temps.* » C'est le cas de Martine, 43 ans, rencontrée ce matin sur le salon aux côtés de son compagnon. Elle confie attendre cet événement avec impatience chaque année : « *Je suis ravie, c'est un salon que j'aime beaucoup. J'adore la gastronomie et découvrir de nouvelles choses.* »

GARD Découvrez les activités et sorties incontournables à ne pas manquer ce week-end !



Le salon Miam est de retour pour sa 31e édition !
- Louis Valat

Que faire ce week-end ? Avec notre sélection exclusive d'activités et de sorties à faire entre Nîmes, la Camargue, les Cévennes et Arles, pas question de s'ennuyer ! Du divertissement familial aux soirées pour les amateurs de vie nocturne, il y en a pour tous les goûts. Retrouvez notre programme du 15 au 17 novembre.

31e Salon Miam - Du Vendredi 15 au lundi 18 novembre - Méjannes-lès-Alès

On vient y dénicher le dernier « truc » de chef qu'on pourra reproduire 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 dans l'espace « les saveurs du miam » pour réaliser leurs recettes devant les visiteurs. Ces derniers déambulent sur près de 130 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. Cette année, c'est Cuba le pays invité d'honneur qui vous fera découvrir sa gastronomie et Julien Martin, chef du Château de Collias, nouvellement étoilé depuis mars dernier, qui sera le parrain du Miam 2024. Ce jeune chef de talent porte haut et fort les valeurs de « bien manger », valeurs fortes du Miam depuis toujours.



Du 15 au 18 novembre 2024, le parc des expositions d'Alès vibrera au rythme de la 31e édition du Salon Miam, un rendez-vous incontournable pour les amateurs de gastronomie et de produits du terroir. Organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, cet événement accueille chaque année des milliers de visiteurs venus découvrir des saveurs authentiques et rencontrer des producteurs locaux passionnés. Pour cette nouvelle édition, le salon mettra à l'honneur un invité spécial : l'île de Cuba.

Cuba à l'honneur

Cuba, pays invité de cette édition, transportera les visiteurs dans une atmosphère vibrante, entre culture et gastronomie. Avec l'aide de l'association AZURCA, une véritable place cubaine sera reconstituée, offrant une immersion totale dans l'ambiance chaleureuse de l'île caribéenne.

Le salon proposera une expérience culinaire unique, avec un restaurant cubain spécialement aménagé pour l'occasion. Les chefs cubains, venus tout droit de La Havane, partageront leur passion pour une cuisine riche en saveurs, mêlant tradition et créativité. Les visiteurs pourront déguster des plats emblématiques comme le « ropa vieja », les « tostones » ou encore des créations modernes qui illustrent la vitalité de la cuisine cubaine contemporaine. « la logique d'organisation de ce 31ème Salon du Miam, repose sur la découverte et l'ouverture du territoire vers l'extérieur », explique le président de la CCI Eric Giraudier.



Mais la gastronomie ne sera pas la seule star du stand cubain. Un espace de 100 m² sera dédié à l'art de vivre cubain, avec des démonstrations de salsa, une exposition d'artisanat, de cigares et de rhum, ainsi que la présence de voitures cubaines authentiques. Ce véritable voyage sensoriel au cœur des traditions cubaines promet d'enchanter les sens et de faire voyager les 22 000 visiteurs attendus.

Un parrain étoilé

Cette année, le parrain du salon Miam sera Guido Niño Torres, chef du restaurant étoilé Likoké situé aux Vans, en Ardèche. Récompensé par le Gault et Millau en 2023, ce jeune prodige de la gastronomie a su marier son héritage culinaire colombien à la richesse des produits locaux. Aux côtés de Cyriel Huysentruyt, sommelier du Likoké, Guido Niño Torres proposera des démonstrations culinaires où les produits du terroir français rencontreront les influences de ses voyages, offrant aux visiteurs une expérience gustative unique.

Un programme riche et varié

Durant ces quatre jours, le Salon Miam rassemblera 146 exposants, dont 20 % de nouveaux venus, prêts à faire découvrir des produits locaux de qualité. Fromages, charcuteries, vins, confiseries... Autant de délices qui raviront les palais des petits et des grands. Les visiteurs pourront non seulement acheter ces produits d'exception, mais aussi assister à des démonstrations culinaires réalisées par des chefs locaux et internationaux. « Nous espérons promouvoir les produits gardois à plus de 22 000 visiteurs (record 2023 à battre) et ainsi permettre aux producteurs, agriculteurs et exposants locaux de se faire connaître et faire connaître leurs produits et talents culinaires ».

Deux nocturnes, les vendredi 15 et samedi 16 novembre, permettront aux visiteurs de profiter du salon jusqu'à 22h, dans une ambiance conviviale et festive. Ce sera l'occasion idéale de découvrir les stands dans une atmosphère détendue, tout en dégustant les spécialités proposées sur place.

Informations pratiques

Le Salon Miam 2024 se tiendra du vendredi 15 au lundi 18 novembre au parc des expositions d'Alès. Les horaires d'ouverture sont les suivants : vendredi et samedi de 10h à 22h, dimanche de 10h à 20h, et lundi de 10h à 18h. Une belle opportunité pour tous les amateurs de bonne cuisine de découvrir les saveurs d'ici et d'ailleurs, dans un cadre chaleureux et propice aux rencontres.

Avec Cuba à l'honneur et un parrain étoilé, cette 31^e édition du Salon Miam promet de faire voyager les papilles tout en mettant en lumière le meilleur de la gastronomie locale et internationale.

Accueil / Actualités / La 31e édition du Salon Miam s'ouvre sous le signe de Cuba et des circuits courts

La 31e édition du Salon Miam s'ouvre sous le signe de Cuba et des circuits courts

Rémi Fagnon - Il y a 4 semaines

227 2 minutes de lecture



P1

Ce vendredi matin, le Salon Miam a ouvert ses portes au Parc des Expositions d'Alès, marquant le début de sa 31e édition. Eric Graudier, président de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, a inauguré l'événement en soulignant l'importance des partenaires, notamment l'Agglomération d'Alès, qui accueille ce salon incontournable. « Je suis très heureux de cette manifestation, à la fois qualitative dans ses produits et son offre, majoritairement gardoise à 80%, et enrichie par le thème cubain qui contribue à l'ambiance chaleureuse et conviviale de ce salon de proximité », a-t-il déclaré.

Cuba à l'honneur : un voyage culturel et gastronomique

Cette édition met à l'honneur la culture et le savoir-faire culinaire cubains. Entre les saveurs du rhum, la musique et les démonstrations culinaires, les visiteurs sont invités à un véritable voyage au cœur de Cuba. Le parrain de cette année, Guido Niño Torres, chef colombien exerçant aux Vans en Ardèche, succède à Sébastien Rath, parrain 2023 et figure bien connue du territoire. Lors de la passation, Sébastien Rath, ému, a salué son successeur : « Toi, le gars plein de talent, tu sauras perpétuer cette belle valeur gardoise. »



Un soutien aux producteurs locaux et aux circuits courts

Les élus locaux ont profité de l'occasion pour réaffirmer leur soutien à l'agriculture locale. Christophe Rivenc, président d'Alès Agglomération, a exprimé « le plaisir et le bonheur d'inaugurer ce salon, qui, sous de nouveaux hospices, nous fait voyager à Cuba tout en valorisant nos territoires et leurs produits de qualité ». Il a également rappelé l'ouverture prochaine, en juin 2025, du Marché de l'Abbaye à Alès, un projet emblématique pour le soutien aux circuits courts.

p2

Les élus locaux ont profité de l'occasion pour réaffirmer leur soutien à l'agriculture locale. Christophe Rivier, président d'Aies Agglomération, a exprimé « le plaisir et le bonheur d'inaugurer ce salon, qui, sous de nouveaux horizons, nous fait voyager à Cuba tout en valorisant nos territoires et leurs produits de qualité ». Il a également rappelé l'ouverture prochaine, en juin 2025, du Marché de l'Abbaye à Aizé, un projet emblématique pour le soutien aux circuits courts.

Romain Angeras, président des Jeunes Agriculteurs du Gard, a salué cette « belle vitrine pour les jeunes agriculteurs » et a encouragé les visiteurs à découvrir les vins garçols issus du concours annuel. Il a toutefois rappelé que le contexte reste tendu pour les agriculteurs, et que des actions de mobilisation sont prévues prochainement.



Un événement convivial et gourmand



p3



Le petit Jonquier présente ses vins de Saint Julien de Peyrolles parmi les 120 exposants de ce 3^{ème} Salon Marché

Avec 120 exposants présents, le Salon Marché est une opportunité unique de découvrir des produits locaux et de qualité, d'échanger avec des producteurs passionnés et de profiter de moments conviviaux. Sous la bannière de la marque « Millefeuilles du Gard », le Département du Gard poursuit son engagement en faveur des circuits courts et de la promotion des savoir-faire locaux.

Le Salon se poursuit tout le week-end et jusqu'à lundi de 10h à 18h, offrant une immersion gourmande et culturelle où dégustations, démonstrations et rencontres sont au rendez-vous. Un événement à ne pas manquer pour les amateurs de bonne chair et de découvertes !

Le tour des producteurs du Gard rhodanien



p4

Le Salon se poursuit tout le week-end et jusqu'à lundi de 10h à 18h, offrant une immersion gourmande et culturelle où dégustations, démonstrations et rencontres sont au rendez-vous. Un événement à ne pas manquer pour les amateurs de bonne chair et de découvertes !

Le tour des producteurs du Gard rhodanien :



La Ferme de Toulair entre fromage et produits de sol

Parmi les 120 exposants, des visages bien connus du Gard rhodanien sont présents tel que La Ferme de Toulair (Saint Christol de Rodières), Le Petit Jonquier (Saint Julien de Peyrolles) et Maison Pagès (Cavillargues).



Anthony Pagès (Maison Pagès) présente ses vins à la touche bien particulière

p5

Amateurs de gastronomie, le monde du terroir s'expose au Miam

GASTRONOMIE

Le salon se tient du vendredi 15 au lundi 18 novembre, à Méjannes-les-Alès.

Lucas Massot
lmassot@midilibre.com

Comme une ambiance de foire, ce vendredi, à l'ouverture du salon Miam, à Méjannes-les-Alès. Dans les allées, déjà noircies de monde, producteurs et gastronomes amateurs discutent, goûtent. Ici un brasseur de whisky gardois. Là un producteur breton, venu présenter les spécialités sucrées de la péninsule. Ce sont au total 130 stands qui mettront en avant les différents terroirs de France, jusqu'à lundi 18 novembre.

« C'est reconnaître que nos produits ont une histoire »

Dans l'allée qui se trouve à gauche, après l'entrée, il y a le stand de la Pastourelle. Bruno vient de Roquefort-sur-Soulzon pour présenter le célèbre fromage au nom éponyme. « Ça fait trois ans qu'on vient, et chaque année les gens, eux aussi sont au rendez-vous », explique le tenancier. Il faut dire que moins d'une heure après l'ouverture, les cha-



Les viticulteurs étaient présents en nombre au salon pour présenter les derniers crus du terroir français LM

lands rôdent déjà autour des exposants, prêts à saisir l'occasion de goûter les produits. Bruno lui, l'a bien compris, et tend un plateau de roquefort à qui veut bien le saisir. « On possède le label AOP depuis un an. Ça nous permet d'être pris au sérieux sur notre façon de faire. C'est recon-

naître que nos produits ont une histoire », explique-t-il à une passante. « C'est bon, hein ? », sourit-il, après avoir lui-même piqué sur le plateau qu'il tendait.

« Je ne sais pas ce que vous cherchez, mais on l'a forcément ! »

La culture cubaine en tête de gondole

GRANDE INVITÉE Lorsqu'on rentre, impossible de passer à côté de la magnifique Chevrolet bleu ciel. La mythique voiture d'origine étasunienne n'a heureusement pas fait le trajet depuis l'île, mais elle est bien là, fière représentante des voitures qu'utilisent encore les Cubains. Et juste derrière se trouve le stand de l'association Azucar, invitée d'honneur du salon. Les chaland y trouveront des cigares bien sûr, mais aussi du café, ou encore les cocktails, accompagnés de représentations dansantes. « Ce salon montre l'amour des Français pour la gastronomie du monde », détaille Miguel, paré à danser dans son costume rose. Il y a décidément comme un air de vacances cette année.

De l'autre côté du salon, même son de cloche, sur le stand des chocolatiers de Malakoff. Impossible de rater le stand, coloré d'orange et de marron. Ici, on vend du chocolat sous toutes ses formes. En tablette bien sûr, noir, au lait, ou agrémenté de fruits. Mais aussi en bonbons, en amuse-gueules, en barres. « Je ne sais pas ce que vous cherchez, mais on l'a forcément ! », annonce Mathilde, derrière son stand. La chocolatière de Banassac-Canilhac, en Lozère, est une habituée du salon. Elle y revient chaque année depuis 15 ans. « Nos produits sont faits avec soin, et les gens reviennent chaque année parce qu'ils ont confiance dans notre façon de faire du chocolat. C'est gratifiant ».

« Rien qu'avec le nom, il se crée une affinité naturelle avec Cuba »

MIAM

La culture de ce pays des Caraïbes se retrouve sous les projecteurs du salon gastronomique.

Charles Leduc

cleduc@midilibre.com

Cuba est le pays invité d'honneur de ce 31^e salon gastronomique Miam, organisé depuis vendredi au parc des expositions de Méjannes-lès-Alès (*), et cela se voit, ça s'entend. Il est 15 heures, ce samedi, lorsque, sur l'espace dédié à l'île, Miguel, au micro, lance une initiation à la salsa. Ses danseuses se mettent d'emblée en place dans l'allée, et lui donne le tempo : « Eso ! Allez, vamos ! Allez, messieurs dames, c'est facile. Entrez avec nous. Un, dos... On tourne. Eso ! Si ! » Très vite, quelques visiteurs se joignent aux danseuses et se laissent embarquer par la musique...

Au bar du restaurant de ce coin du Miam, Marisel Fabre, la présidente d'Azucar, une association créée pour porter sur le devant de la scène la culture cubaine, est tout sourire. Le public ne cesse de venir goûter des plats aux saveurs caribéennes et l'affluence est constante autour des stands aux couleurs de l'île. « Cuba, ça attire les gens, dit-elle. C'est l'image de la fête, et c'est cet as-



L'initiation à la salsa, au cœur du salon, attire bien des regards. PHOTOS A.B.

pect que l'on met en avant. » Mais elle rappelle que ce pays est également « socialement compliqué ». En conséquence, au sein d'Azucar, « on essaie de sensibiliser le public pour créer de la solidarité. C'est une manière, pour

moi, Cubaine émigrée en France, de soutenir mon pays. »

Attrait multiples

Un pays aux attraits multiples, comme chacun peut d'ailleurs le constater à la porte d'Alès. Via



Sans surprise, les amateurs de rhum trouvent leur bonheur à Cuba.

les peintures du peintre Lazaro Alberto Silveira Noa, des voitures américaines datant des 50's, les cigares et d'autres produits. Les productions locales sont ainsi présentées ici par, notamment, l'association Cuba Coopération. Il y a du rhum, bien sûr, mais aussi du café ou du miel. Thierry Bienkowski, le secrétaire départemental, n'en revient pas. Parce que les Gardois sont « gourmands » ; il s'attend ainsi à très rapidement tomber en panne de miel cubain, n'en ayant pas apporté suffisamment pour les quatre jours du salon. « Nous sommes agréablement surpris ! », lance-t-il encore, en observant la foule autour de lui. Ce représentant de Cuba Coopération avance alors une explication : « Rien qu'avec le nom, il se crée une affinité naturelle avec Cuba. C'est dû à la culture, à la musique, à la joie de vivre des Cubains malgré les difficultés qu'ils rencontrent... »

Thierry Bienkowski n'a que peu de temps pour parler, tant il est sollicité pour que le café cubain qu'il sert soit goûté. Sur le stand voisin du sien, c'est du rhum qui coule dans les verres. Les Cévenols en sont-ils fans ? « Allez, rit-il. On va dire qu'ils sont raisonnables... sans modération. »

> (*): Ouvert ce dimanche, de 10 h à 20 h, et lundi, de 10 h à 18 h.

Entrée générale : 5 € (gratuit pour les moins de 12 ans et après 19 h).

Infos sur www.miam-ales.com

ACTUALITES

PUBLIÉ IL Y A 1 MOIS - MISE À JOUR LE 17.10.2024 - PV - 1 MIN - VU 203 FOIS

ALÈS Le chef ardéchois Guido Niño Torres désigné parrain du salon Miam



Le chef Guido Niño Torres.
- Photo Facebook Guido Niño Torres

Chaque année, le MIAM met en valeur la gastronomie et les produits du terroir locaux en associant un chef étoilé au salon.



La 31^{ème} édition du salon Miam organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, se tiendra du 15 au 18 novembre 2024 au parc des expositions d'Alès. Cette année, Guido Niño Torres, chef de cuisine du restaurant Likoké (Les Vans, Ardèche) sera le parrain du salon MIAM. Associé au sommelier Cyriel Huysentruyt, il propose une expérience guidée par des produits locaux autour de son histoire et de ses voyages. Guido Niño Torres et Cyriel Huysentruyt ont conservé l'Etoile au Guide Michelin obtenue en 2014 par l'ancien chef et père de Cyriel. Guido Niño Torres a été reconnu comme grand de demain région Rhone Alpes - Auvergne au Gault et Millau en 2023.

Pour cette 31^{ème} édition, le salon Miam accueillera plus de 140 exposants dont 20% de nouveaux et de nombreux chefs qui feront découvrir leurs recettes à l'espace « Les Saveurs du MIAM ». Au programme durant ces 4 jours : mise en avant de produits de gastronomie locaux et de qualité, démonstrations culinaires, espaces de restauration. Le salon proposera deux nocturnes le vendredi 15 et samedi 16 novembre. Il sera ouvert le vendredi 15 novembre et samedi 16 novembre de 10h à 22h, le dimanche 17 novembre de 10h à 20h et le lundi 18 novembre de 10h à 18h.



PV



La 31e édition du Salon Miam, c'est pour bientôt
- Sacha Virga

Le CCI Gard, en collaboration avec le département du Gard et la région Occitanie, organise la 31e édition du salon Miam du 15 au 18 novembre prochains. Le Parc des Expositions d'Alès Agglomération prendra des airs cubains pour l'occasion.

Noël enchanté
grande parade lumineuse 14 déc.
animations 14 et 15 déc.
marché de Noël 15 déc.
animations Galleries 21 déc.

Depuis sa création, le salon Miam a gravi les échelons et s'est imposé comme un rendez-vous incontournable de l'automne en terre alésienne, avec sa mise en avant de produits et de professionnels. Pour sa 31e édition cette année, c'est Cuba qui sera représenté, avec la présence du chef étoilé Niño Torres du restaurant "Likoké" aux Vans (Ardèche). Ce dernier succèdera donc au chef du "Saint-Hilaire" Sébastien Rath en tant que parrain du salon.

Ce dernier se dit d'ailleurs très ému d'avoir pu suivre le Miam à différentes époques de sa vie, en tant qu'enfant, que jeune adolescent, qu'exposant puis en tant que parrain. "Comme Sébastien, j'étais enfant quand j'ai commencé à découvrir le salon. Ce n'est sans doute pas par hasard que j'ai mes délégations actuelles aujourd'hui", évoque Aurélie Génohier, conseillère régionale.

Pas moins de 146 exposants dont 20 % de nouveaux garniront ce grand Parc des Expositions de Méjannes-les-Alès, qui tentera de battre le dernier record de fréquentation datant de l'an dernier avec 22 580 visiteurs. "Ce salon représente un véritable appui économique pour le territoire. Le panier moyen des familles s'élève à 60 euros par personne lorsqu'elles se rendent au Miam", affirme le président de la CCI Gard, Eric Giraudier.

Ce salon permet de découvrir les dernières tendances économiques et astuces des chefs à reproduire chez soi, avec des produits d'exception pour sublimer les plats du quotidien. Cette année une vingtaine de chefs interviendra pendant quatre jours sur l'espace baptisé "Les salons du Miam". Le département du Gard avec son label "Le Gard, Militant du Goût", Alès Agglomération, le réseau "Bienvenue à la Ferme", le Purple Campus et les groupes Métro France et Aymard soutiennent l'initiative avec leur partenariat.

Au sein du village cubain, vous pourrez trouver des démonstrations de danse salsa (avec l'association "Miguel de Cuba"), des animations musicales, une exposition de voitures américaines (avec l'association California Mustang située à Milhaud) et de nombreux autres stands pour déguster ou ramener des souvenirs chez soi.

"Les Jeunes Agriculteurs seront aussi présents pour vendre et faire déguster leur vin au verre. Avec la Roue de la Chance, vous pourrez gagner un des 800 lots en jeu", explique Colette Ruegger, présidente de la délégation alésienne de la CCI Gard. Un voyage à Cuba sera à gagner par le biais d'une tombola sur place. L'heureux ou l'heureuse gagnante remportera un séjour de 9 jours/7 nuits pour deux personnes, avec de nombreuses surprises dont des cours de salsa.

Noël enchanté 2024
vauvert
Grande parade lumineuse 14 déc.
animations 14 et 15 déc.
marché de Noël 15 déc.
animations Galleries 21 déc.

Noël enchanté
De 29 novembre au 5 janvier 2025
Programme complet sur nimes.fr

Sacha Virga



Interviews : Liste non exhaustive

- Lundi 11 Novembre à 10h – Colette Ruegger – Interview téléphonique
- Jeudi 14 novembre : interview exposant : Hortus Mirabilis (30 450 Sénéchas)
- Vendredi 15 novembre à 7h45 à 8h15 – Marysel Fabvre – Invitée d’honneur + 2 exposants
- Samedi 16 novembre : interview exposant: Poissonnerie Sétoise (30 140 Boisset et Gaujac)

Jeu concours sur 1 semaine avec repas offerts par le pays invité d’honneur à gagner au MIAM

Veillée d'armes au salon du Miam où les éleveurs exposent leurs maux

AGRICULTURE

Face au public venu en nombre, les paysans du Gard expliquent les raisons de leur colère.

Fabrice Andrès
fandres@midilibre.com

À la veille des premières manifestations lancées par leurs syndicats, les agriculteurs du Gard profitent de la caisse de résonance du salon gastronomique du Miam pour exprimer leur malaise.

Des terrains trouvés pour l'abattoir, mais des réponses en attente

Installé à l'entrée du parc des expositions, le stand du syndicat des producteurs bovins attire petits et grands. « Les gens sont réceptifs à notre message, assure Noa Saignol, secrétaire générale des Jeunes agriculteurs et exploitante agricole à Mauressargues. On explique nos difficultés... et les leurs aussi, car si on disparaît ce qu'ils auront dans l'assiette sera loin de présenter toutes les garanties en matière d'hygiène et de qualité. »



Les JA, dont Noa Saignol et Pascal Duplan, montent au créneau. A. BETHUNE

La question de la possible fermeture de l'abattoir d'Alès cristallise les inquiétudes chez les éleveurs. « Personne n'a dit un mot là-dessus lors des discours de l'inauguration du Miam. Mais nous, on attend des réponses », appuient Pascal et Mathieu Duplan, éleveur de brebis et de vaches, aux Plans. « On ne représente que 12 % des agriculteurs dans le Gard, mais nous assurons 30 % de l'entretien du territoire. S'il n'y a plus d'élevage pour entretenir les zones boisées, les pâturages... il faudra commander des Canadairs pour éteindre les incendies ! » D'un point de vue économique

une ferme génère de l'activité pour d'autres établissements. Prenant l'exemple de sa propre exploitation, Noa Saignol résume la situation : « J'ai besoin des services d'un mécanicien agricole, je loue une chambre froide à Lédignan, j'utilise les services de l'abattoir d'Alès, je travaille avec des bouchers, des commerçants... le tout dans un rayon de 30 km. C'est ça la filière courte. Si on disparaît, les autres entreprises vont en souffrir. Si je dois aller faire tuer le bétail à Tarascon, Aubenas, ou le Vigan, c'est minimum une heure trente de route pour y aller. Au niveau bien-être animal,

c'est pas top. Sans parler de la hausse du coût de production avec les frais de gazole, le temps perdu qu'on passe sur la route et pas sur l'exploitation. Sans abattoir, notre équilibre financier est en péril et les jeunes hésitent à s'installer. »

La délégation des Jeunes agriculteurs (JA) présente au Miam attend des réponses concrètes : « et plus seulement des promesses. Les belles phrases ça va, maintenant on veut des actes. » À partir de ce lundi, une grande partie des JA participera aux actions pour sensibiliser le public à leurs problématiques.

Concernant l'avenir de l'abattoir d'Alès, Pascal Duplan estime que « les solutions existent. On a présenté des dossiers. Nous avons déterminé trois terrains susceptibles d'accueillir un établissement de ce type, avec des promesses de vente. » Sans préciser les noms des communes où se trouvent les terrains, l'éleveur des Plans assure « qu'il s'agit de zones proches des éleveurs. Des solutions ont été proposées, maintenant il faut que tout le monde tire dans le même sens, et pas seulement pour venir déguster nos produits, une fois par an au Miam. Ce qui est en jeu, c'est l'avenir de nos enfants et du territoire ».

Gazette **live**

Alès. Le Salon Miam 2024 dans le top 3 de ses records de fréquentation

Société Par Colin Delprat

Publié le vendredi 13 décembre 2024

[Copier le lien](#)



Salon Miam 2024 avec la thématique Cuba.

© CCI du Gard

Le **salon Miam**, événement qui valorise les produits et les artisans du territoire gardois s'est déroulé du **15 au 18 novembre** au **parc des expositions d'Alès à Méjannes-lès-Alès**. Avec comme invité d'honneur Cuba pour son édition 2024, **20 659 visiteurs** ont franchi les portes de cette ode à la gastronomie.

Un voyage offert à un couple d'uzétien

La journée du vendredi 15 a rassemblé 6 275 visiteurs avant le pic du samedi à 7 152 visiteurs, 5 200 visiteurs le dimanche et 2032 le lundi. Le bilan de cette **31e édition** lui fait atteindre le **top 3** meilleures années en termes de fréquentation depuis sa création.

Le salon de la gastronomie et des produits du terroir 2024, s'est définitivement clôturé ce vendredi 13 décembre par la remise du prix de la tombola à l'agence de voyage Daufès d'Alès. Un couple d'uzétien s'est vu offrir **un voyage pour deux personnes** à Cuba comprenant le vol au départ de Montpellier, 9 jours / 7 nuits, vols + transferts + Circuit + repas.

Les nouveaux lauréats de Gard gourmand

RÉCOMPENSES

À la suite d'une erreur de listing dans notre édition de dimanche, les récompensés du concours Gard gourmand de 2024 ont pris la place des nouveaux lauréats.

Ainsi, pour l'édition 2025, ont obtenu une **médaille d'or**, le Moulin cévenol, à Alès, pour sa tradition et son sacrissain, Chocobio, à Anduze pour son sorbet pomme châtaigne rhum et sa barre gourmande chocolat praliné croustillant, le Fournil d'Anduze pour ses Diamants et son chouchouette (et l'argent pour ses oursins à la guimauve), les Terrasses du Fraissinet, à Génolhac, pour son jus de pomme des Cévennes, la Brasserie triple A, de Ribaute-les-Tavernes, pour sa bière pimentée, la Miellerie de Rousson pour ses miels de garigue et de lavande, la pâtisserie Frizon, à St-Martin-de-Valgallgues, pour sa fougasse d'Aigues-Mortes et son Mac Frifri (argent), la Brice'cuisine d'Elodie, à St-Martin-de-Valgallgues, pour sa guimauve framboise et le bronze pour son caramel à la châtaigne, Jean-Yves Piccinali (Cévennes en ses veines), à Alès, pour sa royale de truite de la fontaine d'Arlingue, sa caillette, en argent et son foie gras, en bronze.

Médaille d'argent : le Moulin cévenol, à Alès, pour sa fougasse aux grattons, Mes chocolats, à Alès, pour sa ganache au piment bio, l'élevage Mour-

rin, à Canaules, pour sa terrine de porc fermier (et le bronze pour sa boule céréale), la Cézaïenne, à Concoules, pour la nougatine (le bronze pour la Framboisine), au Rucher cévenol, à Courry, pour ses miels de lavande et de montagne (le bronze pour le miel de garigue), Verfeuille en Cévennes, à Génolhac, pour sa confiture de châtaigne vanillée bio, les sirops du Mont Bouquet, aux Plans, pour son sirop de citronnelle, la distillerie des camisards, aux Salles-du-Gardon, pour son Bèstia whisky brut de fût des Cévennes, la Brasserie Meduz, à Méjannes-lès-Alès, pour sa triple smash (le bronze pour sa Red et ipa et Triple grain).

Médaille de bronze : le Silhol, à Alès, pour son caviar d'aubergine, le Taisson gourmand, à Alès, pour son macaron citron meringué, le nougat by Martial, à Anduze, pour son nougat à la nougatine et son pain d'épices au miel de châtaignier, les Délices d'Anduze, pour son pâté en croûte, la ferme Cabra Bornha, aux Plantiers, pour son bleu cévenol, le Grenier aux abeilles, à Méjannes, pour son miel des Cévennes, la Petite Maurice, à St-Maurice-de-Cazevielle, pour son chausson cévenol, le Bon croustet, à Salindres, pour le pain du patron, la Maison de Steban, à Tormac, pour sa liqueur de coing aux épices.

Une fin de Miam avec des goûts partagés chez les producteurs

GASTRONOMIE

Le salon a fermé ses portes ce lundi soir après quatre jours de gourmandises.

Paul Barraud
pbarraud@midilibre.com

Les allées du parc des expositions de Méjannes-lès-Alès étaient plutôt clairsemées ce lundi. Phénomène plutôt inhabituel en ce premier jour de semaine et au terme de quatre jours de salon gastronomique. Cela n'empêche pas quelques habitués, la plupart retraités, de profiter de ce temps d'accalmie pour faire un tour entre les stands de cette 31^e édition du Miam. « Pour cela, être retraité, c'est une chance, sourit Michel, un septuagénaire alésien. Ça nous laisse le temps de voir un peu les produits et de préparer les tablées de Noël. » Lui et sa conjointe s'attendent particulièrement du côté des nombreux fromagers et charcutiers. Avec une petite pause pour se restaurer avec une "pélardiflette", soit une tartiflette aux saveurs bien cévenoles.

Des premiers retours variés

La CCI du Gard, organisatrice



Chez Viaggio in Sicilia, l'équipe se réjouit d'un Miam fréquenté sur ses premiers jours.

P.B.

du salon, devrait, comme le veut l'habitude, communiquer prochainement le bilan chiffré de cette édition. Mais à première vue, plusieurs étaliers parlent de 13 000 visiteurs sur les deux premiers jours, mais doutent de voir franchir la barre des 20 000 visiteurs sur les quatre jours.

« Ça reste quand même un grand salon », souligne de son côté Joffrey Jaschke, de la brasserie Triple A de Ribaute-les-Tavernes, également médaillé d'or au concours Gard Gourmand 2024 (lire ci-contre). Lui enregistre moins de vente par

rapport à l'édition 2023, « bien que curieusement, cette année, j'ai vendu beaucoup de bouteilles, alors qu'avant c'était surtout la pression à consommer sur place qui partait plus facilement ».

« On a mieux travaillé vendredi et samedi, dimanche les clients sont restés moins longtemps », résume de leur côté Giuseppe et Marianna Castronovo, les traiteurs de Viaggio in Sicilia, incontournables du salon. Bien que les affaires aient tourné en ce qui les concerne, l'équipe a remarqué beaucoup plus de promeneurs que d'acheteurs.

« On voit que le pouvoir d'achat a diminué », constate-t-on également chez les Alésiens de SB Chocolatiers à quelques pas. Le premier constat n'empêche pas de voir des sourires parmi plusieurs professionnels. À l'image de l'équipe de la maison Tamisier, producteurs de douceurs provençales de Salon-de-Provence, nouveau venu au Miam. « Il y a eu des achats, mais pas de regrets. Ce salon reste une belle occasion de se faire connaître. » Une chance qui motive l'entreprise à envisager un retour au salon l'an prochain.



Salon Miam 2024

Merci et à l'année prochaine !

Organisé par la CCI du Gard, le salon MIAM qui s'est déroulé du 15 au 18 novembre 2024 avec Cuba en invité d'honneur, a fermé ses portes lundi soir après avoir reçu 20 659 visiteurs. La qualité des 146 exposants, les produits présentés ainsi que les animations culinaires réalisées ravissent chaque année les visiteurs. Nous donnons donc rendez-vous à tous les gourmets et amateurs de nos produits du terroir, l'année prochaine.

GARD La CCI vote son budget et présente son nouveau DG



Budget voté à l'unanimité et arrivée de Grégoire Pierre-Dessaux.

« Établissement public, la Chambre de commerce et d'industrie a un budget strict et encadré. Nous, nous ne perdons pas 50 milliards comme ça ! Nous sommes proches des chefs d'entreprise et nous travaillons pour l'intérêt général et pour les chefs d'entreprise du Gard » explique le président Éric Giraudier.

Le 18 novembre, la Chambre consulaire a dû voter son budget et il fut voté à l'unanimité. « Le budget ? C'est le moyen de se donner les moyens financiers d'agir en faveur du territoire et de 50 000 entreprises gardoises. L'économie est systémique et si on aide les entreprises, on aide tout le territoire » poursuit Éric Giraudier.



La Maison de l'entreprise sera terminée en fin d'année mise en service dans la foulée. • Photo CCI Gard

Il faut dire que l'année 2025 sera une année charnière pour la CCI du Gard. Au-delà des tensions en tout genre, la Chambre déménagera et ira s'installer sur les bords du périph, dans sa toute nouvelle Maison De l'Entreprise. Comme nous y sommes, le chantier se déroule bien, pas de mauvaises surprises au niveau des coûts et par de retard de chantier annoncé. Donc, l'emménagement se fera dans les trois premiers mois 2025 et l'inauguration en juin 2025.



Eric Butel, Eric Giraudier et Grégoire Pierre-Dessaux (Photo Anthony Maurin)

Pour le trésorier Eric Butel, les choses ne sont pas simples, mais l'élu compose. « Construire et organiser une CCI pérenne est notre but. En dix ans, les dotations de l'État ont été divisées par quatre ! »

Le budget rectifié 2024 et le budget initial ont donc été votés. Bien. Mais l'état des finances est contraint, il faut alors investir en générant des revenus propres à la CCI du Gard.

Surtout que l'État a même prévu de ponctionner de l'argent sur les fonds de roulement des 100 CCI françaises. Pas facile car aucune ne connaît la hauteur du prélèvement. Seule l'enveloppe globale de 40 millions a été annoncée.

« Dans l'idéal, on nous prendra 56 000 euros, dans le pire des cas ça sera 145 000 euros, mais le budget ne tient pas compte de cela... Depuis que je suis en poste, donc depuis 2016, la CCI percevait une Taxe pour Frais de Chambre de plus de neuf millions d'euros, aujourd'hui, nous sommes à quatre ! Nous avions prévu d'être à l'équilibre, mais nous aurons probablement et malgré tout cela un léger excédent brut d'exploitation d'un million d'euros. Les budgets 2024 et 2025 devraient donc être positifs car les ventes faites ces dernières années nous ont rapporté de l'argent que nous avons placé puis investi. Nous avons aussi fait attention à nos frais de personnel, tout est réfléchi ! » affirme Eric Butel.

Pour arriver à s'en sortir, il faut des mettre en place et faire avancer des projets d'achat et d'investissement. *« On dit ce qu'on fait et on fait ce qu'on dit ! La maison est bien tenue et avec de nombreuses activités »* assure le président Giraudier.



L'établissement de la CCI Sud formation CFA Alès. Photo Archives Tony Duret / Objectif Gard

« En 2025, nous devrions faire un petit emprunt pour le chantier de rénovation du CFA d'Alès. Nous sommes le deuxième formateur du Gard et nous nous devons d'avoir des infrastructures opérationnelles. Il y en aura pour environ 200 000 euros dont la moitié seront à notre charge (NDLR, le reste à celle des partenaires). »

La CCI fait aussi le bilan de deux salons qu'elles organisent. Nimagine et Miam !. À Nîmes et à Alès. Pour Eric Giraudier, *« Il ne faut pas être grandiloquent mais faire des actions pour le territoire... Pour Nimagine, nous avons dépassé nos objectifs et visiteurs comme exposants sont satisfaits, ce qui nous pousse à racheter le Parc des Expos, chose que nous devrions faire d'ici à la fin 2024. »*



Au salon Miam ! À l'heure du déjeuner, il devient difficile de trouver une place pour manger tant l'affluence est importante. • Louis Valat

Concernant le salon Miam ! proche d'Alès, *« Là aussi, nous avons atteint nos objectifs avec 20 500 visiteurs heureux d'être venus. »*

Mais la CCI ne s'arrête pas là. L'année 2025 sera dure, les six premiers mois font peur à quelques économistes. Pour éviter la casse, la Chambre proposera, dès début 2025, une action importante qu'elle appelle « Veille TPE ».

Comme son nom l'indique, la CCI est un acteur au plus proche de l'économie du territoire et elle a toutes les cartes en main pour connaître la santé économique des uns et des autres.

Eric Giraudier l'explique. *« On ne peut pas changer la macroéconomie mondiale mais on peut essayer d'aider localement. Les délais de paiement s'allongent déjà et nous savons identifier les entreprises qui auraient besoin de Veille TPE. Nous allons identifier, caractériser, qualifier et mettre en place des relations en contactant celles que nous jugeons un peu fragiles pour les aider à passer ce cap compliqué avant la cessation d'activité. »*

Nouveau venu dans la maison mais déjà vu en poste dans le Gard, Grégoire Pierre-Dessaux est le directeur général de la CCI du Gard. Ancien directeur de cabinet du préfet du Gard, le voilà prêt à mettre les mains dans un autre cambouis.

« J'avais le souhait de revenir dans ce département pour m'implanter au plus près de l'activité économique. Avec la CCI et les enjeux qu'elle couvre, il me revient de proposer des choses en adéquation avec les entreprises du tissu local. De plus, la MDE où nous allons bientôt emménager sera la première CCI « verte » de France ! Nous devons aussi définir les enjeux structurels mais nous pensons déjà à la connaissance, au développement et à l'apprentissage de l'intelligence artificielle. »



Grégoire Pierre-Dessaux, nouveau directeur général de la CCI du Gard (Photo Anthony Maurin)

Les prochaines dates importantes de la CCI du Gard seront les 21 novembre au Drop avec TransmiCCible à 17h30, le 29 au Bic Innov'Up pour l'Occitanie Export Tour de 9h à 17h et le 2 décembre encore au Drop pour la journée du tourisme 2024. Enfin, les vœux de la CCI auront lieu à Paloma le mercredi 29 janvier 2025.

ACTUALITÉS

ALÈS Avec plus de 20 000 entrées, le salon MIAM 2024 se classe parmi les meilleures éditions



L'ambiance cubaine au salon Miam 2024
- Louis Valat

Un très bon cru pour le Salon MIAM d'Alès 2024 sur le thème de Cuba !

7 conseils pour organiser le voyage parfait entre amis

Organisé par la CCI du Gard, le salon MIAM qui s'est déroulé à Alès du 15 au 18 novembre 2024 avec Cuba en invité d'honneur, a fermé ses portes après avoir reçu 20 659 visiteurs.

En détail, ce salon a rassemblé le vendredi 6 275 visiteurs, le samedi 7 152 visiteurs, le dimanche 5 200 visiteurs et lundi 2032 visiteurs. Ces 20 659 entrées placent cette 31ème édition dans le top 3 des meilleures années en termes de fréquentation depuis sa création.

La qualité des 146 exposants, les produits présentés ainsi que la présence de nombreux chefs et personnalités qui ont effectué des démonstrations culinaires en direct de l'espace « Les Saveurs du MIAM » accentue la convivialité de ce salon. Le parrain de cette 31ème édition a contribué à ce succès, Guido Nino Torres chef étoilé du restaurant « Le Likoké » aux Vans (07), a su répondre aux nombreuses questions lors de ses démonstrations avec la générosité et la sympathie qui le caractérisent.



La gagnante du gros lot ! • Photo CCI Gard

Le MIAM, salon de la Gastronomie et des Produits du Terroir 2024, a été définitivement clôturé ce vendredi 13 décembre par la remise du prix de la tombola à l'agence de voyage Daufès d'Alès. Madame Ruegger, représentante de la CCI Gard délégation d'Alès et Eve Floutier la responsable du salon, ont remis aux gagnants Monsieur et Madame ALEMU, le gros lot, à savoir un voyage pour deux personnes à CUBA comprenant le vol au départ de Montpellier, 9 jours / 7 nuits, vols + transferts + Circuit + repas. Cette fidèle du salon MIAM, habitante d'Uzès dans le Gard, a participé à la tombola le vendredi de l'ouverture du salon et a appris le lundi du salon, qu'elle était l'heureuse gagnante. Prête pour le départ, ils ont promis de se rendre l'an prochain au MIAM qui se déroulera du 14 au 17 novembre 2025. L'invité d'honneur n'a pas encore été dévoilé, mais il y a fort à parier qu'il sera de qualité.

Un "très bon cru", mais sans record, pour la dernière édition du Salon Miam d'Alès



Gastronomie et Terroir, Foires et salons, Alès

La CCI du Gard, organisateur du salon gastronomique qui avait pris place du 15 au 18 novembre au parc des expositions de Méjannes-lès-Alès, dévoile les chiffres officiels de fréquentation de l'édition.

Précisément 20 659 visiteurs accueillis en quatre jours. C'est le résultat, un mois, presque, après le rendez-vous, présenté par la CCI du Gard ce vendredi 13 décembre concernant le dernier salon Miam d'Alès.

Du 15 au 18 novembre, le salon gardois de la gastronomie et du terroir avait pris place au parc des expositions de Méjannes-lès-Alès pour sa 31^e édition.

Pas de record, mais dans le "top 3"

Selon les données communiquées par la CCI, le vendredi 15 et le samedi 16 novembre, les deux premiers jours du salon, ont connu les plus fortes affluences, avec respectivement "6 275 visiteurs" et "7 152 visiteurs". 5 200 visiteurs sont venus dimanche 17 novembre. Le lundi 18, dernier jour, a été le plus faible (2 032 visiteurs).

"Ces 20 659 entrées placent cette 31^e édition dans le top 3 des meilleures années en termes de fréquentation", commente la CCI. Un résultat qui, par conséquent, n'atteint pas le "record" mis en avant pour l'édition de 2023 (22 580 visiteurs).

146 exposants étaient représentés dans et autour le bâtiment du parc des expositions pour cette édition 2024. La CCI reconfirme la tenue d'une nouvelle édition en 2025, qui se tiendra du 14 au 17 novembre. L'invité d'honneur, après Cuba, n'est pas encore dévoilé par la Chambre.



INSTAGRAM

- Sur les comptes touchés, nous sommes sur 5 742 dont 10% sont des followers.
- Le nombre publication est de 80 publications contre 28 en 2023.
- Le nombre de stories est de + 200 stories publiées contre 151 en 2023, dont + 40 stories repartagées.
- Le nombre de réels est de 25 dont 1 réel complet de fin de salon contre 12 en 2023 pour 317 interactions.
- Le nombre d'abonnés est en hausse de +19% soit 827 followers (contre 643 en 2023) :
 - Ces profils sont issus essentiellement d'Alès et de Nîmes avec (18,4% et 11,1%)
 - Les tranches d'âges concernées sont essentiellement les 24-34 et les 35-44 (27,5% et 34%)
 - En termes de répartition de genre on est sur 62% de femme et 38% d'hommes

Ce qui a le plus fonctionné ce sont les posts et les stories mais c'est aussi ce qui a été le plus publiés.



Meilleur contenu d'après la couverture

[Voir tout](#)



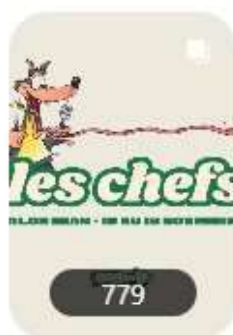
15 nov



17 nov



16 nov



7 nov



17 nov

- Le nombre d'abonnés est en hausse : 5 500 followers soit + 300.
- Couverture 268 600 vues contre 180 893 vues en 2023, soit + 47.21 % d'augmentation
- Le nombre de publications et de partage de stories est d'environ 200, contre 79 en 2023, soit en hausse de +79 %.



SITE INTERNET

www.miam-ales.com

37 pages contre 13 pages en 2023.

+

1 billetterie en ligne en progression de 49 % en 2024 !



A noter : Google Analytics (désormais GA4) n'est pas installé sur le site internet. Les données du serveur ne sont donc pas toujours filtrées pour exclure le trafic non humain (bots, araignées, etc.), ce qui peut fausser les statistiques. C'est pour cette raison que les courbes sont indicatives, sans présentation de chiffres précis de visites.