

REVUE DE PRESSE SALON MIAM 2025

Sud de France
occitanie

MILITANT DU GOÛT

Miam

**32^e SALON DE LA GASTRONOMIE
& DES PRODUITS DU TERROIR**

**14 au 17
NOVEMBRE**

**PARC DES EXPOS
ALÈS CÉVENNES**

Pays invité d'honneur 2025

Canada

Parrain 2025

JULIEN CALIGO
1 étoile au Guide Michelin
Restaurant: Monique, Calvisson (30)

Un événement

CCI GARD

Achetez votre billet d'entrée sur MIAM-ALES.COM

Alès

ICI

Midi Libre

TVSUD

PUR PLE

halles METRO

AYMARD

Alès : le Canada, pays invité d'honneur du salon Miam 2025

La 32^{ème} édition du salon Miam organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, se tiendra du 14 au 17 novembre 2025 au parc des expositions d'Alès. Cette année le pays invité d'honneur du salon sera le Canada / Québec.



Linda Mansouri

Publié le 29/05/2025 à 19h03



© DR. Alès : le Canada, pays invité d'honneur de la 32^{ème} édition du salon Miam.



MIAM – Salon de la gastronomie et des produits du terroir

Dates:

14/11/2025 au 17/11/2025



Agenda dépassé

Alès - Gard

MIAM – Salon de la gastronomie et des produits du terroir - Gard

32ème édition – CANADA / QUEBEC en invité d'honneur.

Pour la 32ème édition du MIAM, salon de la gastronomie et des produits du terroir, ce sont toujours les produits du Gard qui seront les stars !

Et cette année, **Le MIAM invite le CANADA / QUEBEC en invité d'honneur!**

Le Parc des Exposition d'Alès (Mèjannes-lès-Alès) se transformera pour l'occasion en un immense marché : dans une ambiance conviviale, vous découvrirez la gastronomie gardoise grâce au travail passionné et généreux ses artisans de bouche.

À vous truffes noire du Pays d'Uzès, figes de Vézenobres, olives de Nîmes, taureau de Camargue, oignons doux des Cévennes et autres petits trésors de notre belle région !

[← Retour : Agenda Languedoc-Roussillon](#)

Du 14 au 17 novembre 2025

Pour cette 32ème édition, le salon Miam accueillera plus de 150 exposants dont 20% de nouveaux.

Le Canada / Québec étant l'invité d'honneur de cette édition, de nombreux produits de la gastronomie Canadienne / Québécoise seront également à découvrir sur leurs stands ou auprès du restaurant Canadien du Miam.

Au cœur du mois de novembre à Alès en Cévennes, le **MIAM – Salon de la gastronomie et des produits du terroir** est un des événements incontournables de la région.

Les **animations** sur stand, les **ateliers de cuisine** et les **dégustations** font le succès de ce salon populaire et authentique.

Précurseur de tendances culinaires, on vient y dénicher le dernier « truc » de chef que l'on pourra refaire à la maison, 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.

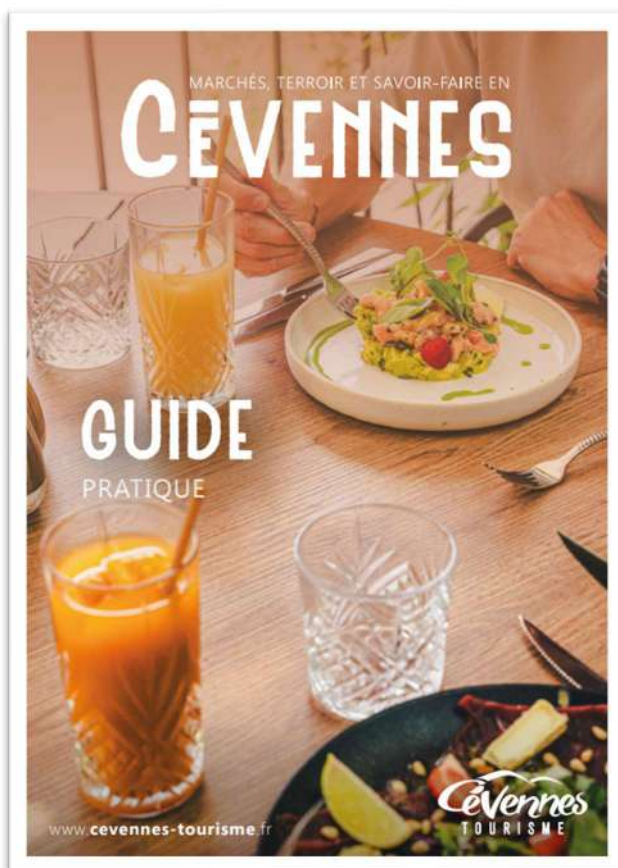
Exposants et produits sont rigoureusement sélectionnés.

Tarifs entrée : 5 euros. (gratuit pour les moins de 12 ans).

LA BILLETTERIE EST EN LIGNE !!!

Prévente - du 15/10 au 10/11 inclus : 4€

Vente billet - du 11/11 au 17/11



OCTOBRE

Festival Tourneurs sur Bois
Anduze • 16 et 17 août

Journée de la laine
La laine sous toutes ses formes et tout en douceur.
Génolhac • 23 août



Fête de la châtaigne
Les Salles du Gardon, Alès, Saint-Paul-la-Coste, Sainte-Cécile-d'Andorge...

Fête de la châtaigne et de la soupe
Anduze • 5 octobre

Vignoble en scène
Anduze • Du 17 au 19 octobre

Vignes réboussières
Saint Nazaire des gardies
Domaine Terres d'Hachère • 26 octobre

NOVEMBRE

Foire d'automne
Saint-Jean-du-Gard • 8 et 9 novembre

MIAM salon de la gastronomie
Alès - Parc des expositions d'Alès
Agglomération • Du 14 au 17 novembre

Foire de la Saint André
Vézénobres • 30 novembre

DÉCEMBRE

Marché de Noël
Anduze • 14 décembre



SEPTEMBRE

Braderie des potiers
Retrouvez des fins de collections d'artistes et artisans.
Anduze • 21 septembre

Fête de la laine
Anduze • 21 septembre

Foire aux cépes
Manifestation automnale autour des produits locaux et de l'artisanat.
Concoules • 28 septembre

Jours de figues
Marché de la figue et animations par Maison de la Figue.
Vézénobres • 20 et 21 septembre

Foire aux produits bio et artisanaux
Salindres

Gard

Alès : le Canada, pays invité d'honneur du salon Miam 2025

La 32^{ème} édition du salon Miam organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, se tiendra du 14 au 17 novembre 2025 au parc des expositions d'Alès. Cette année le pays invité d'honneur du salon sera le Canada / Québec.

140 exposants et plus de 20 000 visiteurs attendus pour ce rendez-vous de la gastronomie. Le salon Miam est un rendez-vous incontournable de la gastronomie et des produits du terroir. Il attire chaque année plus de **20 000 visiteurs**.

Plus de 20 000 visiteurs

Pour cette 32^{ème} édition, le salon Miam accueillera **140 exposants dont 20% de nouveaux**. Le **Canada / Québec** étant l'invité d'honneur de cette édition, de nombreux produits de la gastronomie Canadienne / Québécoise seront également à découvrir sur leurs stands ou auprès du restaurant Canadien du Miam.

Deux nocturnes

Au programme durant ces **4 jours de salon** : mise en avant de produits de **gastronomie locaux** et de qualité, démonstrations culinaires, espaces de restauration. Le salon proposera **deux nocturnes** le vendredi 14 et samedi 15 novembre. Il sera ouvert le vendredi 14 novembre et samedi 15 novembre de 10h à 22h, le dimanche 16 novembre de 10h à 20h et le lundi 17 novembre de 10h à 18h. *En savoir plus sur le programme, [cliquez ici](#).*



Un changement d'ambiance culinaire se profile au salon. A. BÉTHUNE

Le Canada et la "belle province" en invités du prochain Miam

GASTRONOMIE

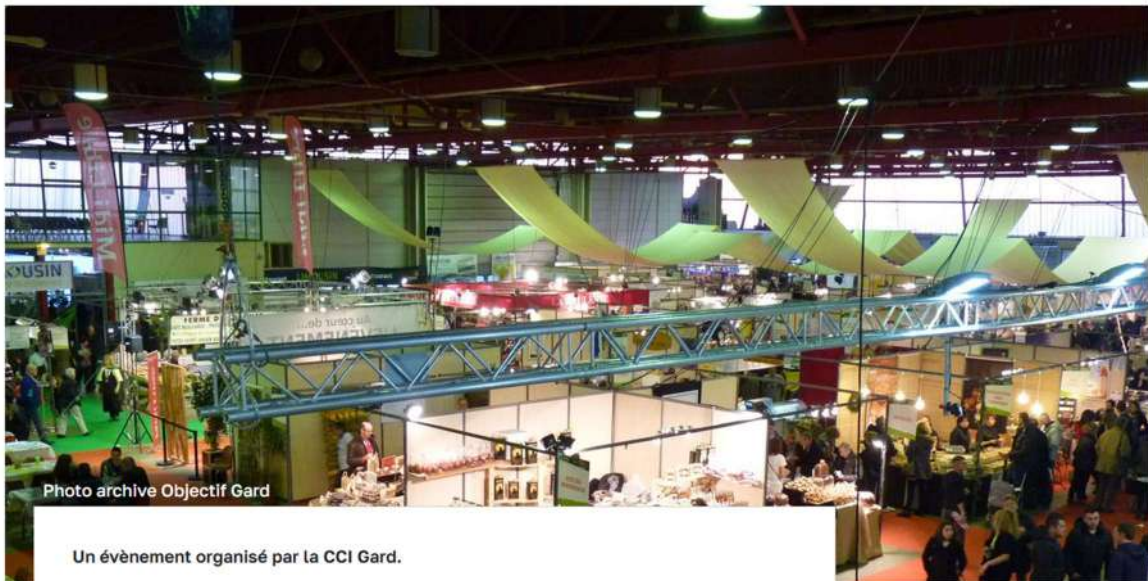
Après les ambiances bien tropicales portées par la gastronomie de Cuba lors de la précédente édition (photo), le salon Miam, plus grand salon de la gastronomie du Gard, organisé au parc des expositions d'Alès Agglo, à Méjanès-lès-Alès, annonce d'ores et déjà son prochain pays invité pour sa prochaine édition. Cette dernière se déroulera du 14 au 17 novembre 2025, au même endroit.

Poutine et sirop d'érable

Changement complet d'ambiance, mais qui ne devrait pas décevoir si l'on est gourmand. La Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard

(CCI), qui organise le rendez-vous annuel, annonce ce mercredi 28 mai la présence du Canada, et de sa belle province du Québec, comme pays invité de cette édition 2025. Avec la promesse, comme chaque année, de découvrir de nombreux produits issus du grand pays nord-américain à travers de nombreux stands et animations. Pour cette édition à venir, la CCI annonce la tenue de 140 stands culinaires issus des Cévennes, du Gard et des départements limitrophes pour ces quatre jours de salon et de partages gourmands. Le salon sera ouvert en continu pendant ces quatre jours.

ALÈS Le Canada et le Québec, pays invité d'honneur de la 32ème édition du salon Miam



Un événement organisé par la CCI Gard.

La 32e édition du salon Miam organisé par la Chambre de commerce et d'industrie du Gard, se tiendra du 14 au 17 novembre 2025 au parc des expositions d'Alès. Cette année, le pays invité d'honneur du salon sera le Canada et le Québec.

Le salon Miam est un rendez-vous incontournable de la gastronomie et des produits du terroir. Il attire chaque année plus de 20 000 visiteurs. Pour cette 32e édition, le salon Miam accueillera 140 exposants dont 20% de nouveaux. Le Canada / Québec étant l'invité d'honneur de cette édition, de nombreux produits de la gastronomie Canadienne / Québécoise seront également à découvrir sur leurs stands ou auprès du restaurant Canadien du Miam.

Au programme durant ces 4 jours de salon : mise en avant de produits de gastronomie locaux et de qualité, démonstrations culinaires, espaces de restauration. Le salon proposera deux nocturnes le vendredi 14 et samedi 15 novembre. Il sera ouvert le vendredi 14 novembre et samedi 15 novembre de 10h à 22h, le dimanche 16 novembre de 10h à 20h et le lundi 17 novembre de 10h à 18h.

Gard. Le Canada bientôt mis à l'honneur dans ce grand événement gastronomique

Du 12 au 17 novembre 2025, Alès (Gard) accueillera la 32^e édition du salon MIAM. Cette année, le Canada sera le pays mis à l'honneur pendant 5 jours. 25 000 visiteurs attendus.

Canada

Gastronomie



Organisé du 12 au 17 novembre 2025, le salon Miam à Alès mettra cette année à l'honneur la gastronomie du Canada pendant 5 jours. (©Alès Agglomération)

Par [Charles Dos Santos](#)

Publié le 9 juin 2025 à 12h02



Écouter cet article ⓘ

1:20

C'est un festival incontournable dans le [Gard](#). Chaque année, il attire des milliers de curieux. Cette année, il se déroulera du 12 au 17 novembre 2025, à [Alès](#). Il ? Le Miam, salon international de la Gastronomie et des Produits du Terroir, est un événement phare chaque fin d'année dans le nord du département.

Et à cinq mois du début de l'événement, les organisateurs commencent à lever le voile sur cette nouvelle édition.

EVENEMENTS ET PARTENARIATS

**Salon "MIAM", nouveau chef invité d'honneur : Julien Caligo.**

Le chef et propriétaire du restaurant « Monique » à Calvisson (Gard), sera le parrain de l'édition 2025 du salon MIAM, qui se déroulera du **14 au 17 novembre** au parc des expositions d'Alès. Cuisinier passionné, Julien Caligo a ouvert son établissement « Monique » début 2024, un adresse désormais incontournable dans le Gard, **récompensée par une étoile Michelin.**

Julien Caligo incarne les valeurs du MIAM : le respect du produit, le lien avec les producteurs et l'envie de partager une cuisine authentique et vivante. Il proposera des rencontres, démonstrations et moments d'échange autour de la gastronomie. Ne manquez donc pas cette édition du salon MIAM 2025, placée sous le signe du goût, de la transmission et de l'inspiration.

CCI Gard

111 Chemin de la Tour de l'Evêque, 30000, Nîmes



Salon MIAM : le salon est complet !



Merci à tous les professionnels qui ont déposés des candidatures pour participer au MIAM. Le salon est aujourd'hui complet. Les exposants et les produits ont été rigoureusement sélectionnés.

Vous retrouverez cette année les habitués du MIAM qui se préparent à vous surprendre mais aussi environ 20 % de nouveaux exposants qui vous feront découvrir des saveurs et des mets audacieux, sans oublier les produits présentés sur l'espace Canada - Québec.

Préparez-vous à régaler vos papilles !

CCI Gard

111 Chemin de la Tour de l'Evêque, 30000, Nîmes





LIRE LE MAGAZINE

Me connecter

VOS **ANNONCES LÉGALES**
EN **3 CLICS!**

DEMANDER UN COMPTE

<https://legalespro.objectifgard.com/sfGuardAuth/register>



HOME **ACTUALITÉS** POLITIQUE ECONOMIE SPORT FAITS DIVERS JUSTICE CULTURE L'AGENDA

MÉTÉO PUBLICITÉ PUBLIEZ VOS ANNONCES LÉGALES VOIR LES ANNONCES LÉGALES PHARMACIE DE GARDE OFFRE D'EMPLOI



POUR DONNER LES MOYENS DE RÉUSSIR

ON EST LÀ?

Conseil départemental



COLLÈGES

ACTUALITÉS

PUBLIÉ IL Y A 2 JOURS - MISE À JOUR LE 06.09.2025 - R.F. - 1 MIN - VU 1017 FOIS

ALÈS Le chef gardois Julien Caligo, invité d'honneur du salon Miam 2025



Le pays invité cette année sera le Canada.
- D.R.

Le Miam revient à Méjannes-lès-Alès du 14 au 17 novembre. Pour sa 32e édition, le salon met le Canada à l'honneur... avec un parrain bien de chez nous : le chef étoilé Julien Caligo.

Du 14 au 17 novembre 2025, le parc des expositions de Méjannes-lès-Alès accueillera la 32e édition du salon Miam, grand rendez-vous culinaire du bassin alésien. Cette année, cap sur le Canada, pays d'honneur de l'événement. Entre spécialités locales et saveurs venues d'outre-Atlantique, les visiteurs auront de quoi éveiller leurs papilles.

Un chef étoilé gardois

Comme le veut la tradition, le salon met aussi en lumière un chef invité d'honneur. Et pour cette édition, c'est le jeune et talentueux Julien Caligo, propriétaire du restaurant Monique à Calvisson (Gard), qui sera le parrain de l'événement.

Ouvert début 2024, son établissement a rapidement conquis critiques et gourmets, décrochant en quelques mois à peine une étoile Michelin. Dans ses assiettes, Julien Caligo rend hommage à sa grand-mère Monique, tout en affirmant une cuisine inventive, sincère et profondément ancrée dans le terroir gardois. Respect du produit, proximité avec les producteurs et transmission du goût : autant de valeurs qui résonnent avec l'esprit du Miam.



Le chef étoilé Julien Caligo sera mis à l'honneur pour le salon Miam • D.R.

Durant tout le week-end, le chef proposera rencontres, démonstrations et échanges gourmands avec le public. Une occasion rare de découvrir son univers culinaire, entre authenticité et créativité.

Avec le Canada en invité et un chef gardois étoilé comme parrain, le Miam 2025 s'annonce comme une édition savoureuse et inspirante, où gastronomie et convivialité seront une fois encore au cœur de la fête.

Alès. Le chef Caligo parrain du salon Miam

Étoilé au guide Michelin en mars dernier, Julien Caligo, le chef du restaurant Monique à Calvisson, est le parrain du salon gastronomique Miam du 14 au 17 novembre à Alès. Le parc des expositions de Méjannes-lès-Alès accueille le Canada et le Québec comme pays invités d'honneur à l'occasion de cette 32^e édition. Deux nocturnes sont programmées.

Il est déjà temps de se préparer pour se rendre au salon gastronomique Miam



Ce rendez-vous de la gastronomie aura lieu au mois de novembre, près d'Alès. / MIDI LIBRE - ALEXIS BETHUNE

Le chef Julien Caligo, invité du 32^e salon Miam

GASTRONOMIE Rendez-vous du 14 au 17 novembre, au parc des expositions de Méjannes-lès-Alès, pour la 32^e édition du salon gastronomique Miam, porté par la chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Gard. Cette année, le Canada et le Québec seront à l'honneur. Il est d'ores et déjà possible de réserver ses places, la billetterie en ligne de cette manifestation est ouverte, sur le site www.miam-ales.com. En prévente depuis mercredi, les places sont vendues à 4 € jusqu'au 10 novembre. À partir du 11 novembre, le prix passera à 5 €. Durant quatre jours,

PARTENAIRES**Plus que 45 jours avant le salon Miam !**

La 32^e édition se tiendra du 14 au 17 novembre 2025 au Parc des Expositions d'Alès, organisée par la CCI du Gard. Cette année, cap sur l'Amérique du Nord avec le Canada et le Québec à l'honneur : produits typiques, dégustations et un restaurant canadien inédit.

Le chef Julien Caligo (restaurant *Chez Monique*), parrain de l'événement, animera démonstrations et rencontres culinaires dans l'espace « Saveurs du MIAM ».

🇫🇷 Billetterie ouverte dès le 15 octobre.

[En savoir plus](#)**CCI Gard**

111 Chemin de la Tour de l'Evêque, 30000, Nîmes



Publication de Conseil départemental du Gard



Conseil départemental du Gard est à Salon MIAM Alès - Salon de la gastronomie et des produits du terroir.

...

7 novembre, 17:31 · Méjannes-lès-Alès ·

Le [Salon MIAM Alès - Salon de la gastronomie et des produits du terroir](#) est de retour du 14 au 17 novembre 2025 avec pour invité d'honneur le Canada !

Lors de la conférence de presse qui s'est tenue ce matin en présence de la Vice-présidente déléguée à l'Agriculture et à la Qualité alimentaire, le programme a été dévoilé : dégustations, animations salsa, ateliers cooking ...

Comme chaque année le Conseil départemental du Gard est partenaire de cet événement. Vous pourrez d'ailleurs retrouver le stand [Le Gard, Militant du Goût](#) avec ses paniers garnis, ses fiches recettes et le guide des médaillés et des saveurs.

De nombreux artisans labellisés Militant du goût seront présents sur le salon pour vous faire découvrir les richesses gastronomiques de notre territoire.

Le Conseil départemental au travers de sa politique alimentaire affirme ainsi sa volonté d'encourager la consommation de proximité et de permettre aux Gardoises et aux Gardois de consommer des produits locaux et de qualité.

[Salon MIAM Alès - Salon de la gastronomie et des produits du terroir](#) - [Le Gard, Militant du Goût](#) - [CCI Gard](#) - [Bienvenue à la Ferme Gard](#) - [Alès Agglomération](#) - [Purple Campus Alès](#)



Commenter en tant que Salon MIAM Alès - Salon de la gastronomie ...



ÉVÈNEMENTS

Salon MIAM d'Alès 2025 : le Canada et le Québec à l'honneur de la gastronomie en Occitanie

🕒 Temps de lecture 1 min 40 sec 🕒 Vendredi 7 Novembre 2025

Partager   

Ales et son aggro

Gard



Les élus partenaires de l'événement
photo © Marie-Christine Dejax

Le Salon MIAM d'Alès revient du 14 au 17 novembre 2025 avec le Canada/Québec en invité d'honneur et le chef étoilé Julien Caligo comme parrain.

Du 14 au 17 novembre 2025, le Salon MIAM d'Alès revient pour sa 32^e édition au Parc des Expositions d'Alès, avec un invité de marque : le Canada/Québec.

Un rendez-vous incontournable pour les amoureux du goût, parrainé cette année par le chef étoilé Julien Caligo, qui promet une immersion culinaire entre terroirs d'Occitanie et saveurs nord-américaines.

Une édition 2025 placée sous le signe de la découverte et du partage

Organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard (CCI 30), le Salon MIAM d'Alès s'impose depuis plus de 30 ans comme le grand rendez-vous de la gastronomie et des produits du terroir en Occitanie.

Chaque année, plus de 20 000 visiteurs viennent à la rencontre de 140 exposants, dont 20 % de nouveaux participants. Tous les artisans présents fabriquent ou transforment eux-mêmes leurs produits, gage d'authenticité et de qualité.

« Le MIAM est une référence régionale, un véritable tremplin pour les producteurs, artisans et chefs du Gard », souligne Éric Giraudier, président de la CCI du Gard.

Le Canada et le Québec à l'honneur

L'édition 2025 met en lumière le Canada et le Québec, avec un programme riche en découvertes gourmandes que Colette Ruegger, élue de la Chambre de commerce, a dévoilé.

Les visiteurs pourront déguster tourtières, sirop d'érable, fromages, viandes fumées et autres spécialités emblématiques, dans un restaurant canadien éphémère installé au cœur du Salon.

L'association Gard Québec d'Alès accompagnera cette immersion, avec des animations culturelles et culinaires autour du pichenotte, jeu traditionnel québécois, et la présentation de produits artisanaux importés, notamment la sélection Arvida, signée Québec.

Une tombola exceptionnelle permettra même de remporter un voyage pour deux personnes au Canada.

Julien Caligo, parrain étoilé du MIAM 2025

Le chef Julien Caligo, étoilé Michelin et propriétaire du restaurant Monique à Calvisson, sera le parrain du MIAM 2025.

Connu pour sa cuisine sincère et inventive, il incarne parfaitement les valeurs du Salon : respect du produit, proximité avec les producteurs et passion du partage.

Tout au long du week-end, il animera démonstrations culinaires, ateliers et rencontres gourmandes, aux côtés de Sébastien Rath (restaurant Le Saint-Hilaire) et d'autres chefs membres de la Confrérie des Restaurateurs du Gard.

Animations, concours et expériences inédites

Le MIAM, c'est aussi une scène culinaire en effervescence avec plus de 26 démonstrations et recettes sur 4 jours.

Parmi les temps forts :

Battle des apprentis du Purple Campus d'Alès le vendredi après-midi, un défi plein de créativité entre jeunes talents.

Duel gourmand le dimanche à 16h entre Sébastien Rath du St Hilaire et Guido Nino Torres (restaurant Likoké), suivi d'un échange convivial avec le public.

Ateliers d'éveil au goût pour les enfants, afin d'apprendre à reconnaître les familles aromatiques et les saveurs.

Lancer de haches avec la Hache Cévenole, une animation ludique et conviviale très attendue.

La Roue de la chance, jeu emblématique du Salon, avec plus de 800 lots à gagner.

Les visiteurs pourront également profiter de l'espace selfie avec le célèbre Loup du MIAM, de jeux concours, et de repas offerts par le chef Julien Caligo dans son restaurant.

Nouveautés et espaces gourmands

Cette édition 2025 marque le retour du restaurant bistronomique Croq Gourmet à l'étage. À noter la présence du Comptoir des 3 Viandes, dédié aux spécialités alsaciennes.

De nouveaux espaces pique-nique et food trucks permettront aux visiteurs de savourer sur place burgers, bretzels et autres plats gourmands.

Un événement fédérateur pour le Gard et l'Occitanie

Pour Cathy Chaulet, vice-présidente du Département du Gard à l'Agriculture et à la qualité alimentaire, le MIAM incarne « la valorisation du savoir-faire local et du bien manger, tout en s'ouvrant à de nouvelles influences culinaires ».

Avec 800 000 € de chiffre d'affaires générés et une fréquentation en constante hausse, le Salon confirme son rôle de vitrine gastronomique majeure pour la région. « *Le MIAM, c'est un chemin vertueux où l'innovation et la passion se rencontrent* », conclut *Éric Giraudier*. « *C'est une source d'inspiration pour les amoureux de la cuisine et les curieux de nouvelles saveurs.* »

Informations pratiques

Lieu : Parc des Expositions d'Alès (Gard)

Dates : du 14 au 17 novembre 2025

Organisation : Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard (CCI 30)

Plus d'infos : Site officiel de la CCI du Gard

Et le voilà ! Qui ? Le pays invité d'honneur de la 32ème édition du Salon Miam sera le Canada / Québec !

La cuisine canadienne présente des caractéristiques qui varient significativement selon la région du pays. D'une manière générale, la cuisine traditionnelle du Canada anglais s'apparente à la cuisine britannique et à la cuisine américaine, tandis que la cuisine traditionnelle du Canada français tire ses origines de la cuisine française et de la cuisine hivernale des coureurs des bois.

Au MIAM, vos papilles se régaleront de la dégustation de toutes ces spécialités et notamment des fameux pancakes au sirop d'érable ou de l'incontournable poutine. Vous rencontrerez également un peuple chaleureux et dynamique à la culture variée en parcourant l'espace Canada / Québec situé à l'entrée du salon.

Toutes les informations sur le site régulièrement mis à jour jusqu'à l'évènement :

<https://www.miam-ales.com>

Alès. Le goût du partage au MIAM du 14 au 17 novembre

Redaction - 10 novembre 2025

0

Le MIAM, l'évènement gardois de la gastronomie et des produits du terroir se tient durant quatre jours au Parc Expo d'Alès du 14 au 17 novembre. 20 000 visiteurs y sont attendus.

Le salon est organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard. Les acteurs du secteur se sont engagés dans la construction d'une stratégie de marque pour le Gard, visant à développer l'activité agricole et touristique en circuits courts, et à promouvoir les produits agro-alimentaires. Soutenue par le Conseil départemental, la Fédération des Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM) du Gard et les Chambres consulaires, la marque « Le Gard, Militant du Goût » contribue à la valorisation du patrimoine gastronomique gardois, facilitant la reconnaissance et la promotion des produits d'excellence du territoire. Événement à taille humaine, il séduit chaque année un public fidèle grâce à son ambiance conviviale, la qualité de ses exposants et l'accessibilité de ses produits, adaptés à tous les budgets. Pour cette nouvelle édition, plus de 140 exposants sont attendus, dont 20 % de nouveaux participants, témoignant du renouvellement constant et du dynamisme du salon.

Au fil des années, le MIAM a su évoluer tout en préservant son identité : celle d'un salon authentique et exigeant. Les exposants et leurs produits sont rigoureusement sélectionnés selon un cahier des charges strict, garantissant que chacun fabrique ou transforme ce qu'il propose à la vente. Le MIAM, c'est aussi une source d'inspiration pour les passionnés de cuisine, curieux de découvrir de nouvelles saveurs et techniques. Les visiteurs y trouvent aussi bien des produits d'exception que des astuces de chefs à reproduire à la maison. Entre démonstrations culinaires, ateliers, et animations sur les stands, le salon offre une expérience complète, rythmée par la créativité et la passion de la gastronomie. Les chefs, toujours plus nombreux, investissent la cuisine centrale (l'espace les Saveurs du Miam) pour partager en direct leurs recettes, leurs conseils et leur amour du produit. Un moment fort du salon, qui incarne l'esprit du MIAM.



Une source d'inspiration pour les passionnés de cuisine !



Recommandé **petit futé**

Amateur de bonne chère, ce salon est pour vous ! Sur 4 jours, il rassemble gastronomie et produits du terroir au parc des expositions d'Alès. Au programme : une région à l'honneur, des démonstrations culinaires, des dégustations de produits en direct des producteurs, des espaces dédiés au savoir-faire, des cours de cuisine, des jeux pour les enfants...



Le saviez-vous ? Cet avis a été rédigé par nos auteurs professionnels.



Du 14 au 17 novembre 2025, le Parc des Expositions d'Alès accueillera la 32^e édition du Salon MIAM, grand rendez-vous de la gastronomie et des produits du terroir organisé par la Chambre de commerce et d'industrie du Gard. Plus de 140 exposants et 20 000 visiteurs sont attendus durant ces quatre jours de découvertes et de dégustations, placés cette année sous les couleurs rouge et blanche du Canada et du Québec, invités d'honneur de cette édition.

Un voyage gourmand direction l'Amérique du Nord

Chaque année, le MIAM met à l'honneur un territoire. Après Cuba l'an passé, cap sur le Grand Nord : les visiteurs pourront découvrir un restaurant canadien éphémère, déguster des spécialités québécoises et échanger avec les membres de l'association Gard Québec, présidée par Guillaume Deros.

« Nous voulons faire connaître le Québec dans toute sa diversité économique, culturelle et universitaire », a-t-il expliqué. « Ce salon est l'occasion de renforcer les liens d'amitié entre nos deux territoires. »

L'espace canadien proposera également des produits artisanaux d'exception grâce à la marque Chez Arvida – Signé Québec, ainsi qu'une animation originale : le lancer de haches avec La Hache cévenole, pour une expérience à la fois ludique et conviviale.

Un parrain étoilé et des battles gourmandes

Le parrain du salon 2025 n'est autre que Julien Caligo, chef étoilé du restaurant Monique à Calvisson. Récompensé d'une première étoile Michelin quelques mois après l'ouverture de son établissement, il proposera le dimanche 16 novembre à midi une recette exclusive : langue de veau et encornet, bouillon à l'ail et champignons.

Deux temps forts viendront rythmer le salon :

- La Battle des apprentis du Purple Campus Alès (vendredi 14 novembre, 14h-16h30), où trois jeunes talents s'affronteront autour de plats inspirés du Canada. « Ils auront carte blanche pour proposer une assiette aux saveurs canadiennes. C'est très formateur pour eux », a souligné leur formateur Alexandre Fournier.
- Cuisinez vos chefs ! (dimanche 16 novembre, 16h-18h), un duel gourmand entre Sébastien Rath (Le Saint-Hilaire) et Guido Niño Torres (Le Likoké). Les deux chefs réaliseront simultanément leurs recettes devant le public avant d'échanger avec les visiteurs dans une interview interactive.

Ateliers, animations et nouveautés

Le MIAM 2025 renouvelle ses ateliers découvertes du goût destinés aux enfants, ses jeux-concours et sa Roue de la chance dotée de plus de 800 lots. Le Conseil départemental du Gard, partenaire historique avec son label Le Gard, Militant du Goût, proposera des dégustations gratuites et une loterie.

Les visiteurs pourront aussi participer à la tombola du MIAM, avec à la clé un voyage pour deux au Canada-Québec.

Côté restauration, plusieurs espaces accueilleront les gourmands :

- le restaurant canadien-québécois,
 - le Comptoir des Trois Viandes (spécialités alsaciennes),
 - le restaurant bistronomique Croq Gourmet, de retour cette année sous la houlette du chef Goutier,
 - et, grande nouveauté, un espace food truck à l'extérieur avec La Maison du Bretzel et son coin pique-nique.
- « C'est dans l'air du temps, et cela permet de mieux répondre à la demande lors des fortes affluences du week-end », ont précisé les organisateurs.

Un salon fédérateur et partenarial

Le président de la CCI du Gard, Éric Giraudier, a salué « une organisation partenariale solide » associant le Conseil départemental, la Région Occitanie, Alès Agglomération, Purple Campus, et Militant du Goût. « Ce salon est un modèle de coopération locale, ancré dans le territoire et ouvert sur le monde », a-t-il déclaré.

La conseillère départementale Cathy Chaulet, représentant la présidente du Département Françoise Laurent-Perrigot, a rappelé « l'importance de cette manifestation pour la valorisation des produits gardois et du bien manger », soulignant que « la gastronomie, c'est l'art de transformer la nourriture en moments de bonheur ».



Accueil > Culture et loisirs > Foires et salons

"Il s'agit d'un moment privilégié et très suivi par les visiteurs" : Au Miam, les chefs assurent le spectacle en témoignant de leurs savoir-faire



Sous les regards des visiteurs du Miam, les chefs-cuisiniers livrent leurs secrets. / MIDI LIBRE - ALEXIS BETHUNE

Les démonstrations culinaires vont s'enchaîner durant les quatre jours que dure ce salon organisé au nord du département du Gard.



Solaire: avec la loi 2025 ils ne coûtent plus rien

L'État annonce des nouvelles aides et primes pour les panneaux solaires dans 81 ...

www.energy-verte.com

En savoir plus

Lors du prochain salon Miam, porté par la chambre de commerce et d'industrie du Gard (CCI) et **attendu de ce vendredi 14 jusqu'au lundi 17 novembre**,

l'espace des "Saveurs du Miam" servira de cadre à plus de 25 interventions, d'une durée d'une heure, de chefs-cuisiniers. Parmi lesquels se trouveront le parrain de cette 32e édition et ses deux prédécesseurs : Julien Calligo, Guido Niño Torres et Sébastien Rath. *"Pour des démonstrations culinaires et des recettes réalisées devant le public"*, rappelle Colette Ruegger, l'élue de la chambre consulaire en charge de cette manifestation. *"Il s'agit d'un moment privilégié et très suivi par les visiteurs."* Voici le programme, au parc des expos de Méjannes-lès-Alès.

Miser sur "la Belle Province" et « la qualité » pour attirer les gourmands

CASTRONOMIE

L'édition 2025 du salon Miam se tient du 14 au 17 novembre, au parc des expos. Présentation.

Charles Leduc
cleduc@midilibre.com

C'est le 32^e ! Et comme le dit Éric Giraudier, le président de la chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Gard, le salon gastronomique Miam est « un rendez-vous gourmand incontournable, important pour Alès et pour le département ». De nouveau, le public est attendu au parc des expositions de Méjannes-lès-Alès, cette fois du 14 au 17 novembre, avec « 85 % de producteurs locaux ». Sont prévus, précise-t-il, 140 exposants, « toujours avec une rotation de 15 à 20 % ».

Organisatrice de l'événement, la chambre consulaire espère de nouveau franchir, comme lors des précédentes éditions, la barre des 20 000 visiteurs. Et générer du business pour les professionnels présents. « L'estimation du chiffre d'affaires du salon est de 800 000 €, ce qui n'est pas négligeable », indique Colette Ruegger, l'élue de la CCI en charge du Miam, vu comme « l'un des plus importants salons du Gard ». Justement, en ces temps de difficultés économiques et de crise du pouvoir d'achat, le défi de cette manifestation consiste à maintenir des rentrées financières d'un tel niveau. « Le salon est très bien positionné, à la veille des Fêtes, souligne-t-elle. Noël est la fête préférée des Français. Ils ne vont pas se priver ; ils viennent acheter pour la préparer. » Le président Giraudier est convaincu que la spécificité du sa-



Le menu du prochain Miam vient d'être dévoilé.

ALEXIS BÉTHUNE

lon, « la qualité », incarne la force qui lui permettra de tirer son épingle du jeu : « Si les gens dépensent moins, ils sont aussi plus regardants sur la qualité ! »

Un espace sera consacré à la diversité du Québec

Pour attirer le chaland au Capra, la CCI mise également sur un nouvel invité d'honneur : le Canada, et, plus précisément, « la Belle Province » qu'est le Québec. « On pourra découvrir des produits typiquement québécois et canadiens... et profiter ! »,

sourit Éric Giraudier. Cela, en se dirigeant vers le village qui sera consacré à ce territoire d'Amérique du Nord et son restaurant. D'aucuns pourront même aller plus loin en se tournant vers l'association Gard Québec, dont la vocation consiste, selon le son représentant Guillaume Deros, à « faire connaître le Québec dans sa diversité », un peu comme « le jeu de pichenottes qui sera présenté » sur place. Et, avec la tombola du Miam, il sera également possible de remporter un voyage

pour deux personnes outre-Atlantique, pour une « Échappée dans l'est canadien »...

Bien entendu, de nombreux temps de cuisine sont attendus, avec, toujours, un parrain placé sous les feux de la rampe. Après Sébastien Rath et Guido Niño Torres, qui seront néanmoins présents cette année (lire ci-dessous), les projecteurs se dirigent vers Julien Caligo, le chef étoilé du restaurant « Monique », ouvert début 2024. « Il a obtenu un Macaron dans un délai record par rapport à sa date d'ouverture, ce qui est assez rare, précise le patron de la CCI. Il propose une cuisine de terroir adaptée à notre territoire. » De plus, en s'installant à Calvisson plutôt que dans l'une des grandes villes du Gard, il estime que ce cuisinier joue le jeu de la carte touristique et de la « vie de village ».

Le Miam, cette formule qui fonctionne...

Les habitués du Miam ne seront pas dépayés en poussant la porte du parc des expos puisque nombre d'animations traditionnelles, telles que des démonstrations culinaires et autres recettes réalisées sous les yeux des visiteurs, y retrouveront leurs places. « Pourquoi changer quelque chose qui marche ? », s'amuse la conseillère départementale Cathy Chaulet. « Ce n'est pas du grand changement. C'est comme pour l'impressionnisme, on évolue par petites touches... », sourit alors Éric Giraudier. En deux phrases, l'élue du Département appelle à profiter de l'instant présent : « Cette année, les couleurs de l'automne se sont mises à l'heure de ce rendez-vous avec le Canada [...] La gastronomie, c'est l'art de transformer la nourriture en moments de convivialité. »

> Renseignements sur le site internet www.miam-ales.com

Des duels aux fourneaux sont au menu

NOUVEAUTÉ Colette Ruegger dévoile la principale nouveauté de cet opus 2025 du Miam : des « battles ». Concrètement, le public doit s'attendre à deux sessions de bataille entre chefs, derrière les fourneaux. Le premier combat est attendu le vendredi, entre 14 heures et 16 h 30, et mettra à l'épreuve trois jeunes apprentis du Purple Campus d'Alès. Pour l'élue consulaire, « ce sera très formateur pour eux », qui devront concocter un plat, tel que l'on pourrait en trouver dans « la Belle Province », à base de produits du Canada. Le second duel est programmé le dimanche, de 16 h à 18 heures, sous l'intitulé « Cuisinez vos chefs ». Là, Sébastien Rath et Guido Niño Torres, respectivement parrains des éditions 2023 et 2024 du salon, prépareront chacun leur recette, illustrant leur univers gastronomique. À cette occasion tous les deux participeront même à un échange interactif avec le public.

Le Salon MIAM aux couleurs du Canada et du Québec

[Alimentation](#) [Gastronomie](#) [Salon](#)

12 novembre 2025 2 minutes

Découvrir des produits, trouver des inspirations, profiter d'un voyage culinaire, ... La 32^e édition du MIAM promet encore de belles surprises !



Le salon MIAM sera l'occasion de découvrir de nombreux produits du terroir, mais également des spécialités du Canada et du Québec !

Après Cuba en 2024, l'incontournable salon de la Gastronomie et des produits du terroir prend la direction du Canada et du Québec du 14 au 17 novembre. Pour cette 32^e édition, plus de 150 exposants, dont 20 % de nouveaux, sont attendus au parc des expositions d'Alès Agglomération à Méjannes-lès-Alès, qui accueille chaque année plus de 20 000 visiteurs. Passionnés et novices en gastronomie auront l'occasion de découvrir et déguster des produits du terroir, mais aussi de nombreux produits de la gastronomie nord-américaine sur les stands ou dans le restaurant canadien du MIAM.

Cette année, l'invité d'honneur sera le chef Julien Caligo du restaurant *Monique*, à Calvisson.

En savoir plus

- Vendredi 14 et samedi 15 de 10h à 22h, dimanche 16 de 10h à 20h, lundi 17 de 10h à 18h
- Entrée : 5 € (gratuit pour les - 12 ans)
- Invitations gratuites en ligne pour le vendredi et le lundi - miam-ales.com

Le Canada et le Québec invités d'honneur du 32e Salon MIAM à Alès



Rémi Fagnon · il y a 5 jours

🔥 467 📖 3 minutes de lecture



Du 14 au 17 novembre 2025, le Parc des Expositions d'Alès accueillera la 32e édition du Salon MIAM, grand rendez-vous de la gastronomie et des produits du terroir organisé par la Chambre de commerce et d'industrie du Gard. Plus de 140 exposants et 20 000 visiteurs sont attendus durant ces quatre jours de découvertes et de dégustations, placés cette année sous les couleurs rouge et blanche du Canada et du Québec, invités d'honneur de cette édition.

Un voyage gourmand direction l'Amérique du Nord

Chaque année, le MIAM met à l'honneur un territoire. Après Cuba l'an passé, cap sur le Grand Nord : les visiteurs pourront découvrir un restaurant canadien éphémère, déguster des spécialités québécoises et échanger avec les membres de l'association Gard Québec, présidée par Guillaume Deros.

« Nous voulons faire connaître le Québec dans toute sa diversité économique, culturelle et universitaire », a-t-il expliqué. « Ce salon est l'occasion de renforcer les liens d'amitié entre nos deux territoires. »

L'espace canadien proposera également des produits artisanaux d'exception grâce à la marque Chez Arvida – Signé Québec, ainsi qu'une animation originale : le lancer de haches avec La Hache cévenole, pour une expérience à la fois ludique et conviviale.

Un parrain étoilé et des battles gourmandes

Le parrain du salon 2025 n'est autre que Julien Caligo, chef étoilé du restaurant Monique à Calvisson. Récompensé d'une première étoile Michelin quelques mois après l'ouverture de son établissement, il proposera le dimanche 16 novembre à midi une recette exclusive : langue de veau et encornet, bouillon à l'ail et champignons.

Deux temps forts viendront rythmer le salon :

- La Battle des apprentis du Purple Campus Alès (vendredi 14 novembre, 14h-16h30), où trois jeunes talents s'affronteront autour de plats inspirés du Canada. « Ils auront carte blanche pour proposer une assiette aux saveurs canadiennes. C'est très formateur pour eux », a souligné leur formateur Alexandre Fournier.
- Cuisinez vos chefs ! (dimanche 16 novembre, 16h-18h), un duel gourmand entre Sébastien Rath (Le Saint-Hilaire) et Guido Niño Torres (Le Likoké). Les deux chefs réaliseront simultanément leurs recettes devant le public avant d'échanger avec les visiteurs dans une interview interactive.

Ateliers, animations et nouveautés

Le MIAM 2025 renouvelle ses ateliers découvertes du goût destinés aux enfants, ses jeux-concours et sa Roue de la chance dotée de plus de 800 lots. Le Conseil départemental du Gard, partenaire historique avec son label Le Gard, Militant du Goût, proposera des dégustations gratuites et une loterie.

Les visiteurs pourront aussi participer à la tombola du MIAM, avec à la clé un voyage pour deux au Canada-Québec.

Côté restauration, plusieurs espaces accueilleront les gourmands :

- le restaurant canadien-québécois,
- le Comptoir des Trois Viandes (spécialités alsaciennes),
- le restaurant bistronomique Croq Gourmet, de retour cette année sous la houlette du chef Goutier,
- et, grande nouveauté, un espace food truck à l'extérieur avec La Maison du Bretzel et son coin pique-nique.
« C'est dans l'air du temps, et cela permet de mieux répondre à la demande lors des fortes affluences du week-end », ont précisé les organisateurs.

Un salon fédérateur et partenarial

Le président de la CCI du Gard, Éric Giraudier, a salué « une organisation partenariale solide » associant le Conseil départemental, la Région Occitanie, Alès Agglomération, Purple Campus, et Militant du Goût. « Ce salon est un modèle de coopération locale, ancré dans le territoire et ouvert sur le monde », a-t-il déclaré.

La conseillère départementale Cathy Chaulet, représentant la présidente du Département Françoise Laurent-Perrigot, a rappelé « l'importance de cette manifestation pour la valorisation des produits gardois et du bien manger », soulignant que « la gastronomie, c'est l'art de transformer la nourriture en moments de bonheur ».

Pratique

Parc des Expositions d'Alès (route d'Uzès, Méjannes-les-Alès)

Du 14 au 17 novembre 2025

Horaires : vendredi et samedi 10h-22h, dimanche 10h-20h, lundi 10h-18h

Entrée : 5 € (gratuit pour les moins de 12 ans)

Infos : www.miam-ales.com

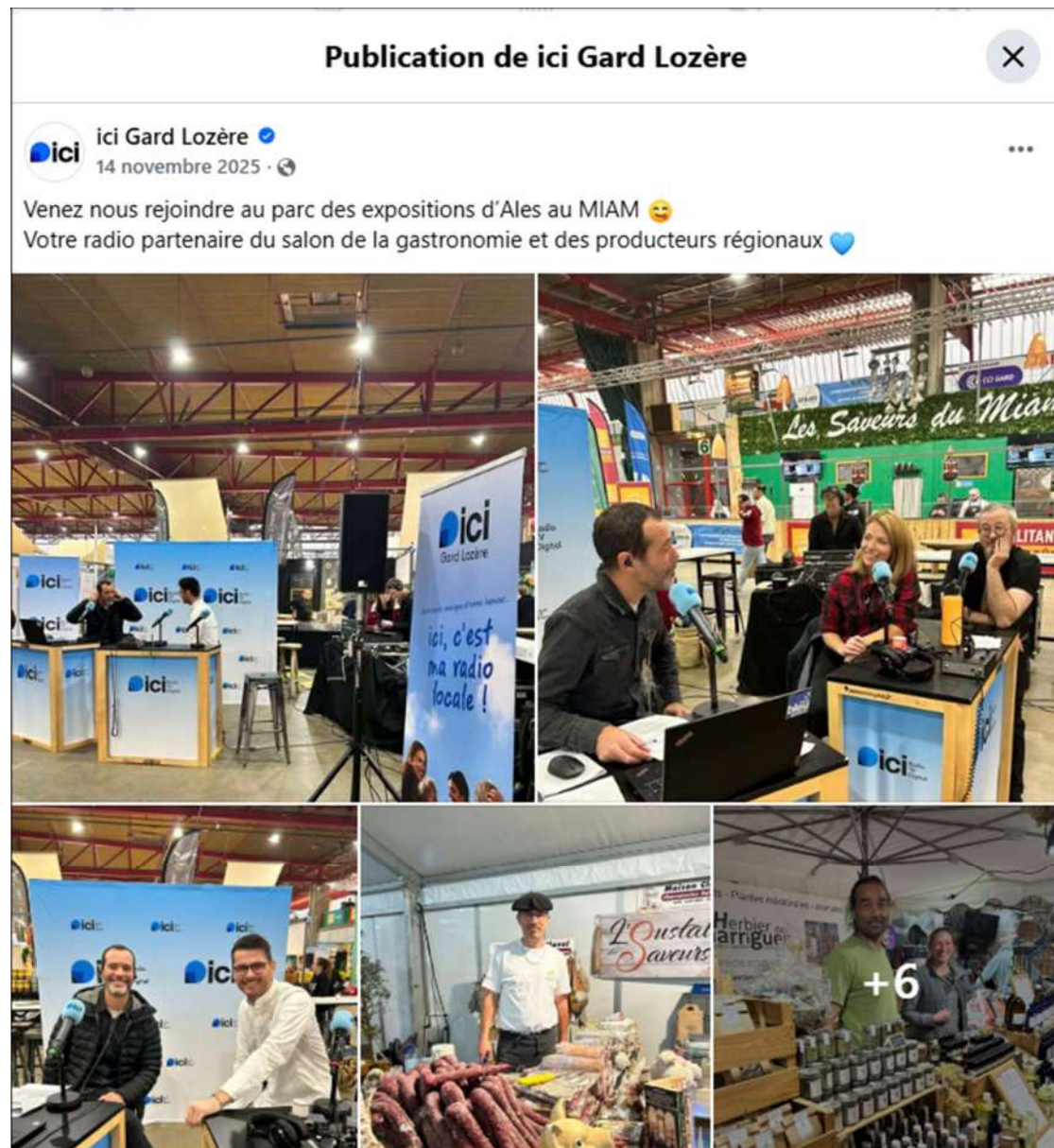
➤ **JEU CONCOURS EN DIRECT :**

- 5 Paniers Gourmand à gagner du lundi 10 novembre au vendredi 14 novembre
- 1 repas pour 2 au restaurant de l'invité d'honneur Canada du mercredi 13 au Dimanche 16 novembre

➤ **INTERVIEWS** Diverses semaine salon

➤ Annonce sur leur **site internet + réseaux sociaux**

➤ **EMISSION EN DIRECT DU SALON VENDREDI 14 NOVEMBRE de 9h à 12h**



L'ACTUALITÉ locale

Vendredi 14 novembre 2025

PAYSAN DU MIDI

Du 14 au 17 novembre, le salon Miam revient au parc des expositions d'Alès (30), avec le Canada et le Québec à l'honneur. Entre découvertes culinaires, exposants locaux et échanges passionnés, l'événement garde les pieds bien ancrés dans le terroir gardois.

SALON MIAM 2025

Quand Alès prend l'accent québécois

Du 14 au 17 novembre prochains, Alès va rimer avec Canada lors de la 32^e édition du salon Miam, organisé au parc des expositions. Cet événement, centré sur la gastronomie et les produits du terroir – porté par la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Gard –, a choisi comme pays d'honneur le Canada et sa province québécoise. Quatre jours pendant lesquels le public pourra découvrir et participer à différentes expériences culinaires, et commencer les emplettes des fêtes de fin d'année. Cette année, le Miam s'offre une virée transatlantique. Dans les allées du parc des expos, on parlera sirop d'érable, poutine (non pas le dirigeant russe, mais une spécialité québécoise) et même lancer de hache. Mais derrière le clin d'œil à la culture canadienne, l'essentiel restera bien local. Le chef étoilé Julien Colligo, du restaurant Monique à Calvisson, parrainera

cette édition aux côtés de nombreux cuisiniers gardois venus partager leur savoir-faire. L'espace 'Les Saveurs du Miam' accueillera 26 démonstrations culinaires en quatre jours. Dimanche 16 novembre, Sébastien Rath du restaurant 'Le Saint-Hilaire' et Guido Niño Torres pour l'établissement 'Le Likoké' croiseront les spatules pour une battle gastronomique. Les apprentis du Purple Campus d'Alès auront aussi leur moment fort avec une compétition culinaire vendredi après-midi. Lundi 17, la Confrérie des restaurateurs des métiers du Gard investira la cuisine centrale du salon pour une animation culinaire. À noter que les produits gastronomiques utilisés pour ces démonstrations sont fournis par le réseau 'Bienvenue à la ferme'.

85% d'exposants locaux

Le salon est également une occasion pour mettre à l'honneur les expo-



INFOS pratiques

- Du vendredi 14 au lundi 17 novembre
- Parc des expositions d'Alès, route d'Uzès, 30340 Méjannes-les-Alès
- Horaires : vendredi et samedi de 10 h à 22 h, dimanche de 10 h à 20 h et lundi de 10 h à 18 h
- Tarif : 5 €, gratuit pour les moins de 12 ans



Colette Ruegger et Éric Giraudier, respectivement élue et président à la CCI du Gard, et Cathy Chaulet, vice-présidente du Département ont présenté l'édition 2025 du salon.

sants et les produits du terroir. "140 exposants sont attendus, dont 85% sont locaux", précise Colette Ruegger, élue à la CCI. Parmi eux, Florence Robichon, arboricultrice à Saint-Gilles¹, sera de la partie pour la 2^e année consécutive. Son domaine Mas de la Roseraie Bancillon, connu pour ses abricots et sa bière artisanale à l'abricot 'Flo', vient de décrocher le Prix TPE du Gard dans la catégorie 'S'adapter'. Une distinction qui salue les petites entreprises ayant su rebondir face aux imprévus, qui s'ajoute à sa médaille d'argent au concours 'Millant du goût' de 2024. "On revient surtout pour rencontrer les gens, faire goûter nos produits et se faire connaître localement. L'an dernier, des visiteurs sont même venus nous voir à la ferme après le salon", raconte la productrice. Cette année, Florence compte aussi présenter sa nouvelle boutique à la ferme, ouverte pour valoriser les productions du domaine et celles de

producteurs partenaires. "Plus nous serons visibles sur les salons, plus nous susciterons de l'intérêt."

Côté partenariat, le salon bénéficie d'une aide du Conseil départemental depuis plus de dix ans. La subvention votée en 2025 pour l'événement s'élève à 10 000 €. Cette année, 30 exposants, membres du réseau 'Le Gard, Militant du Goût', seront présents. La clé pour réinventer le salon depuis 32 ans ? "Écouter les suggestions des exposants et des visiteurs", répond Colette Ruegger. "Les chiffres parlent d'eux-mêmes", lance Éric Giraudier, président de la CCI. "Le chiffre d'affaires du salon atteint 800 000 €, d'après une estimation faite auprès des exposants, et on compte en moyenne 20 000 visiteurs", complète Colette Ruegger.

Jenny Bernard

(1) Lire le portrait du vendredi 1^{er} août 2025



MÉJANNES-LÈS-ALÈS

Le 14 novembre 2025 .

MIAM 2025 - Parc Des Expositions, Méjannes-Lès-Alès (30)



📅 Du vendredi 14 novembre 2025 au lundi 17 novembre 2025

🕒 De 10h00 à 18h00

📍 Parc Des Expositions, Méjannes-Lès-Alès (30)
30340 Méjannes-Lès-Alès

Et le voila ! Qui ? Le pays invité d'honneur de la 32ème édition du Salon Miam sera le Canada / Québec !

La cuisine canadienne présente des caractéristiques qui varient significativement selon la région du pays. D'une manière générale, la cuisine traditionnelle du Canada anglais s'apparente à la cuisine britannique et à la cuisine américaine, tandis que la cuisine traditionnelle du Canada français tire ses origines de la cuisine française et de la cuisine hivernale des coureurs des bois.

Au MIAM, vos papilles se régaleront de la dégustation de toutes ces spécialités et notamment des fameux pancakes au sirop d'érable ou de l'incontournable poutine. Vous rencontrerez également un peuple chaleureux et dynamique à la culture variée en parcourant l'espace Canada / Québec situé à l'entrée du salon.

Toutes les informations sur le site régulièrement mis à jour jusqu'à l'évènement :

<https://www.miam-ales.com>

Alès : au salon Miam, on en prend plein les papilles et les yeux

🕒 Temps de lecture 1 min 26 sec

🕒 Vendredi 14 Novembre 2025

Partager   

Alès et son agglo



Présidente de la délégation d'Alès de la CCI, Colette Ruegger a coupé le ruban inaugural en présence du président de la CCI Éric Giraudier, du maire et président d'Alès Agglo Christophe Rivenq, du maire honoraire Max Roustan et de l'élu de la CCI du Gard Dominique Passieu
photo © tous droits réservés

Durant quatre jours jusqu'au lundi 17 novembre, le 32e salon de la gastronomie et des produits du terroir avec plus de 140 exposants et le Canada et le Québec comme invités d'honneur accueille le public au parc des expositions Alès Cévennes.

Rendez-vous incontournable pour les amateurs de bonne chère et de produits de qualité, le salon Miam a ouvert ses portes ce vendredi 14 novembre et pour quatre jours jusqu'au lundi 17, au parc des expositions Alès Cévennes sur la commune de Méjannes-lès-Alès. Pour cette 32e édition, le Canada et le Québec ont été choisis comme invités d'honneur.



Un rêve qui s'est réalisé pour Julien Caligo, parrain de la 32e édition du Miam. © F.G.

Plus de 140 exposants sont présents dans le parc des expositions et sous les tentes dressées devant. Et il se dit qu'un bon nombre de demandes n'ont pu être satisfaites faute de place suffisante. C'est dire le succès de ce salon où plus de 80% sont des producteurs locaux, avec un florilège de stands où ça sent bon la France des terroirs. À côté des produits cévenols et gardois, on tombe aussi bien sur des produits basques que breton, corse... De quoi ravir les papilles exigeantes !

Plus de 140 exposants sont présents dans le parc des expositions et sous les tentes dressées devant. Et il se dit qu'un bon nombre de demandes n'ont pu être satisfaites faute de place suffisante. C'est dire le succès de ce salon où plus de 80% sont des producteurs locaux, avec un florilège de stands où ça sent bon la France des terroirs. A côté des produits cévenols et gardois, on tombe aussi bien sur des produits basques que breton, corse... De quoi ravir les papilles exigeantes !

« Le top départ de bons moments »



« On n'est pas tout à fait au moment du calendrier de l'Avent, mais c'est déjà le top départ des bons moments qu'on va passer dans les semaines qui viennent », a lancé le président de la CCI du Gard Éric Giraudier lors de l'inauguration du salon. Il a rendu hommage aux divers partenaires politiques et économiques sur lesquels s'appuient les services de la chambre consulaire pour identifier l'offre de produits proposée au salon Miam.

Présidente de la délégation d'Als de la CCI, Colette Ruegger a présenté le parrain de cette édition qui n'est autre que le chef Julien Caligo, le chef du restaurant Monique à Calvisson, qui a décroché sa première étoile au Michelin un an après s'être installé.



Au stand du Canada, la joie de vivre attend le visiteur. © FG

« Être là, un rêve de gosse »

Parmi les nouveautés, elle a cité des battles en cuisine avec les apprentis du Purple campus d'Alès, une battle de chefs dimanche 16 dans l'après-midi entre les deux chefs étoilés Sébastien Rath (Le Saint-Hilaire à Saint-Hilaire-de-Brethmas) et Guido Nino Torres (Likoké aux Vans). Les amateurs de bretzels vont trouver un food-truck à l'entrée du parc des expositions.

« Être là, c'était vraiment un rêve de gosse », a déclaré Julien Caligo très honoré d'être le parrain de l'édition, évoquant ses souvenirs quand il passait devant les panneaux publicitaires « avec le coyote qui tire la langue », avec les différents parrains qui ont contribué à asseoir la réputation du Miam.

Après avoir mis en avant la qualité de la production et les filières courtes de proximité, le maire d'Alès et président d'Alès Agglo a annoncé la présentation du nouveau petit pâté cévenol créé par une jeune cheffe de Saint-Jean-de-Valérisclle. « Vous êtes ici sur un territoire avec un grand nombre d'AOP et d'IGP, ici c'est un territoire de production et de transformation de qualité », a vanté Christophe Rivenq, qui s'est réjoui de l'engouement croissant pour les halles de l'Abbaye à Alès depuis leur réouverture en juin dernier après leur rénovation complète.

Partenariat avec la Chine

Pas plus qu'hier, il a reçu le consul général de Chine à la mairie pour parler de coopérations futures. « Je commence à vous annoncer que notamment en matière agricole, gastronomique, touristique et économique, il y aura dans les prochains mois des belles annonces faites sous des gros partenariats avec ce grand pays. Nous avons vocation sur ce territoire à faire des partenariats avec de grands pays comme la Chine ». Des réunions de travail en ce sens sont d'ores et déjà fixées. « Ça sera dans l'intérêt général d'une meilleure connaissance et surtout de la promotion de notre beau territoire. »



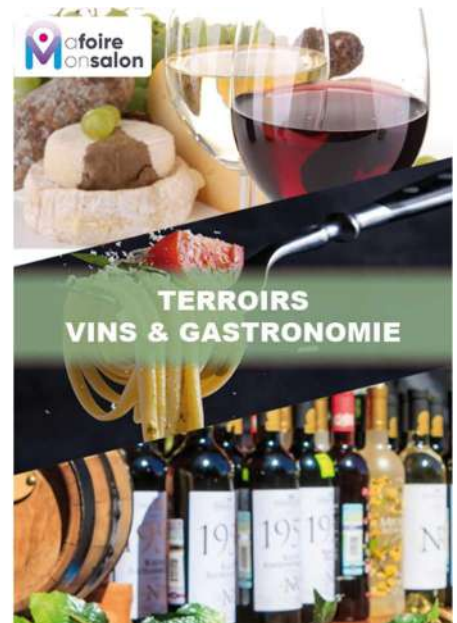
Salon Miam d'Alès 2025

📍 Alès

📅 14 novembre 2025 au 17 novembre 2025

SALON GRAND PUBLIC

La 32ème édition du salon Miam organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, se tiendra du 14 au 17 novembre 2025 au parc des expositions d'Alès. Le salon Miam est un rendez-vous incontournable de la gastronomie et des produits du terroir. Plus de 140 exposants attirent chaque année plus de 20 000 visiteurs. La qualité des 146 exposants, les produits présentés ainsi que la présence de nombreux chefs et personnalités qui ont effectués des démonstrations culinaires en direct de l'espace 'Les Saveurs du MIAM' accentue la convivialité de ce salon. Cette année, le pays invité d'honneur du...



La 32ème édition du salon Miam organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, se tiendra du 14 au 17 novembre 2025 au parc des expositions d'Alès. Le salon Miam est un rendez-vous incontournable de la gastronomie et des produits du terroir. Plus de 140 exposants attirent chaque année plus de 20 000 visiteurs. La qualité des 146 exposants, les produits présentés ainsi que la présence de nombreux chefs et personnalités qui ont effectués des démonstrations culinaires en direct de l'espace 'Les Saveurs du MIAM' accentue la convivialité de ce salon. Cette année, le pays invité d'honneur du salon sera le Canada.

Infos sur : <https://www.miam-ales.com>

Publication de CCI Gard

CCI Gard

14 novembre à 15:22 · 🌐

...

🍷 **MIAM 2025** : Le rendez-vous gourmand incontournable revient à Alès !

Du 14 au 17 novembre 2025, le Salon MIAM fait son grand retour au Parc Expo d'Alès pour une 32^e édition placée sous le signe du Canada & Québec, pays invité d'honneur !

Ce matin le président CCI Gard [Éric Giraudier](#) a inauguré cette nouvelle édition, aux côtés de [@Colette Rueger](#), élue CCI Gard, [Christophe Rivenq](#), Maire d'Alès et Président Alès agglomération, [Max Roustan](#) ancien Maire d'Alès, [@Christian Teissier](#), Maire de Mejanès les Alès et [@Sylvain André](#), Maire de Cendras et président de l'association des Maires ruraux du Gard.

Un salon organisé en partenariat avec le [Conseil départemental du Gard](#), [Le Gard](#), [Militant du Goût](#) et le [@Conseil Régional](#).

🍁 Au programme cette année : spécialités canadiennes, restaurant éphémère, découvertes artisanales et douceurs au sirop d'érable...

👉 140 exposants, 4 jours d'animations, 26 démonstrations culinaires et 20 000 visiteurs attendus !

Un événement gourmand, convivial et authentique, organisé par la CCI du Gard, à ne surtout pas manquer !



L'ACTU DE LA GASTRONOMIE EN IMAGE



Dernière valse de bonnes saveurs au salon Miam

PLAISIRS Au ressenti, la foule était, un peu, moins dense que les précédents jours ce lundi 17 novembre dans les allées du parc des

expositions d'Alès Agglo. Phénomène compréhensible, ce lundi étant le dernier de ce 32^e salon de la gastronomie et du terroir gardois, organisé

par la CCI. Pour ce dernier jour, les visiteurs ont dégusté petites créations et anecdotes de chefs venus de part et d'autre du

département proposant tatakis de taureau, tartelettes aux champignons ou guimauves de Pélardon des Cévennes. PHOTO ALEXIS BÉTHUNE

Les Salles-du-Gardon Camisards : l'art du whisky local qui fait sensation au salon Miam

Installée depuis quatre ans au cœur de la plaine de l'Habitarelle, la distillerie des Camisards, dirigée par Antoine Restencourt, a trouvé une place de choix durant la 32^e édition du salon Miam, organisé au parc-expo d'Alès.

L'opportunité pour les amateurs de whiskies comme pour les néophytes de découvrir une gamme locale en constante évolution, allant du kwercus feuilleté, single malt fini en fût de bière cévenole fruitée, au camisard bèstia, brut de fût distillé puis vieilli trois ans en fût de chêne français, qui fait l'objet d'une finition en fût de châtaignier à chauffe forte dans la grotte de La Salamandre.

La nouveauté de cette édition, le camisard bzzz bzzz, a particulièrement convaincu les visiteurs, comme en témoigne le distillateur depuis son stand : « Sur la base de mon whisky chuca-raca, j'ai fait un whisky



Un whisky des Salles-du-Gardon aux saveurs de miel de Cassagnes.

au miel en l'associant lentement pendant la finition dans un ancien fût de bèstia. J'ai employé le miel de châtaignier de Raphaël Vidal, apiculteur à Cassagnes, juste en face de la distillerie. Ça donne un whisky hyperdoux, une super surprise que les gens apprécient beaucoup. » Autre découverte du salon : une collaboration avec le Safran bio d'Anduze a permis

de produire une liqueur au safran avec une pointe de citron bio de Sicile, le safrancello, particulièrement apprécié.

La distillerie des Camisards sera présente tout le mois de décembre au marché de Noël d'Alès, ainsi qu'aux événements d'Anduze et d'Uzès.

> Contact :
distilleriedescamisards.fr.

FAIT DU SOIR Un goût d'érable pour l'ouverture de la 32e édition du Miam d'Alès



Éric Giraudier, président de la CCI, a pris la parole pour l'inauguration. • Romain Fiore

Dès les premières heures, l'effervescence était palpable. Les drapeaux québécois et canadiens flottaient fièrement aux côtés des bannières gardoises, symbolisant cette année l'attachement particulier entre le Gard et la Belle Province. Éric Giraudier, président de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Gard, a ouvert les festivités ce vendredi matin en saluant la présence des élus locaux, des partenaires, et en rendant hommage à Colette Ruegger, cheville ouvrière de cette édition. « *Notre objectif ? Dépasser les 20 000 visiteurs et générer plus de 800 000 euros de chiffre d'affaires pour les 140 exposants, dont 80 % sont des producteurs locaux* », a-t-il annoncé, soulignant l'importance de ce salon pour la visibilité et la pérennité des filières courtes.

Colette Ruegger, élue à la CCI, a ensuite pris la parole pour dévoiler les nouveautés de cette année : des battles de chefs animées, un espace bistrannique, et une présence renforcée des produits canadiens, avec un stand dédié à l'entrée du salon. « *Nous avons voulu répondre aux attentes du public en intégrant des tendances actuelles, comme le food truck de bretzels, tout en gardant l'esprit convivial et gourmand qui fait la renommée du Miam* », a-t-elle expliqué.



L'entrée du Parc des Expositions met en avant le Canada et le Québec. • Romain Fiore

Julien Caligo, parrain d'exception



Julien Caligo, chef du Monique, réalise un rêve d'enfant. • Romain Fiore

Le jeune chef étoilé Julien Caligo, parrain de cette édition, a partagé son émotion d'être associé à un événement qu'il a toujours admiré. « *C'est un rêve de gosse de participer au Miam. Ce salon, c'est avant tout une histoire de partage, de rencontres, et de transmission* », a-t-il confié, avant d'ajouter : « *Mon rôle ici, c'est d'apporter une plus-value, mais le vrai cœur du salon, ce sont les exposants et leurs produits d'exception.* ». Pour rappel, le jeune étoilé Michelin à la tête de son établissement "Monique" à Calvisson a décroché le macaron dans un temps record après son ouverture. Présent toute la journée malgré un service prévu le midi-même, le chef souhaite avant tout partager son plaisir, son expérience et quelques astuces culinaires avec le public.

Christophe Rivenq, maire d'Alès et président de l'agglomération, a lui insisté sur la richesse des filières locales et la dynamique économique que représente le salon. « *Nous sommes un territoire de production et de transformation de qualité, souvent méconnu. Le Miam est une vitrine exceptionnelle pour nos AOP, nos produits du terroir, et nos artisans* », a-t-il déclaré, avant d'annoncer des partenariats prometteurs avec la Chine, notamment dans les domaines agricole et touristique.

Les acteurs du salon : entre tradition et innovation



Le P.A.T.é d'Alès de Fanny Schmitt (à gauche en blanc) a été choisi par la ville d'Alès dans son plan alimentaire territoriale. • Romain Fiore

Sur le stand de l'Agglo, les visiteurs ont pu découvrir la présentation du nouveau petit pâté alésien, imaginé spécialement pour le Miam grâce à une collaboration entre la cheffe Fanny Schmitt, la ville et le Plan alimentaire territorial (P.A.T.). La cheffe de Façons à table en Cévennes a présenté son pâté alésien décliné en quatre saveurs, élue en octobre dernier par un jury dans les halles de l'Abbaye. « *C'est un produit 100 % artisanal qui met en valeur les richesses de notre territoire. Ça peut nous faire rayonner encore plus que ce qu'on essaye de faire déjà et ça permet de valoriser notre travail de charcutier* », se réjouit-elle.

Une programmation riche

- L'espace « Les Saveurs du Miam » : 26 chefs et restaurateurs se relaieront pour des démonstrations culinaires en direct, mettant en avant les produits du terroir.
- La Confrérie des restaurateurs des métiers du Gard proposera un menu complet le lundi 17 novembre, pour une journée 100 % gourmande.
- La route de la chance : 800 lots à gagner tout au long du salon, offerts par les exposants et la Chambre de Commerce.
- Les ateliers « Découvertes du bout du monde » : des animations ludiques pour les enfants, avec des dégustations à l'aveugle et des jeux sensoriels.



Le stand Arvida est géré par une entreprise bordelaise qui importe tous ses produits du Québec.

• Romain Fiore

Parmi les stands qui attirent déjà les visiteurs à l'entrée, Arvida Québec, une entreprise de la région bordelaise gérée par Jessica, une vraie Québécoise. La société, spécialisée dans l'importation de produits québécois, propose une sélection de sirops d'érable, de whiskies, de rhums épicés, et de gourmandises typiques. « *C'est la première fois que le Québec est mis à l'honneur dans un salon gastronomique en France. Nous voulons faire découvrir des produits authentiques, comme notre rhum aux épices de la forêt boréale qui est totalement atypique* », explique Margaux, vendeuse de l'entreprise. Les visiteurs peuvent également découvrir la traditionnelle tire d'érable sur glace, très populaire.



Les produits typiquement québécois d'Arvida. • Romain Fiore

À l'entrée du salon, La Hache Cévenole, basée à Saint-Christol-lès-Alès, a installé un stand de lancer de hache mobile, attirant petits et grands. « *Pour nous le Canada, c'était une évidence qu'on soit là ! Dans notre stand, on présente de la crème de whisky, crème à l'érable, des bières à l'abricot, à l'érable, on a également du cidre, de la terrine de bison. On a vraiment des produits qui viennent de là-bas avec des accessoires pour les grands et pour les petits. On a voulu marier produits typiques et animation ludique en ramenant notre lancer de hache mobile !* », confie Laura et Benjamin Carter, les gérants.



Laura Carter et son stand de la Hache Cévenole, met le Canada à l'honneur. • Romain Fiore

Duels de chefs, démonstrations en continu, espace restauration repensé, mise en avant du terroir... Le Miam confirme cette année encore sa volonté d'être le grand rendez-vous gastronomique du Gard. « *L'objectif, c'est de créer des souvenirs gourmands, de soutenir l'économie locale, et de célébrer la gastronomie sous toutes ses formes* », résume Éric Giraudier. Avec un parrain étoilé, un invité d'honneur international et des exposants engagés, cette 32^e édition s'annonce déjà riche. Les visiteurs sont attendus en nombre jusqu'à lundi pour goûter, découvrir, partager... et célébrer le savoir-faire local, canadien et québécois.

INFOS PRATIQUES

Infos pratiques

- Dates : du 14 au 17 novembre 2025
- Lieu : Parc des Expositions d'Alès, Route d'Uzès
- Horaires :
 - Vendredi 14 et samedi 15 : 10h-22h
 - Dimanche 16 : 10h-20h
 - Lundi 17 : 10h-18h
- Tarifs : 5 € (gratuit pour les moins de 12 ans)
- Site web : www.miam-ales.com



Les saveurs du miam ou les chefs vont se relayer. • Romain Fiore



Le Québec est mis à l'honneur. • Romain Fiore



Les tables du comptoir canadien étaient pleines pour goûter les spécialités. • Romain Fiore



MIAM 2025 • Romain Fiore



Les stands locaux sont visités par les élus. • Romain Fiore



Le monde était présent ce vendredi midi au Parc des expositions. • Romain Fiore



Le stand mobile de la hache cévenole pour jeunes et grands. • Romain Fiore



Le Québec propose des plats typiques. • Romain Fiore



Des stands d'extraterrestre présent au Miam ? • Romain Fiore



• Romain Fiore



• Romain Fiore



• Romain Fiore



Julien Caligo, Eric Giraudier et Christophe Rivenq n'hésitent pas à goûter les vins de la région. • Romain Fiore



miam 2025 • Romain Fiore

Salon MIAM 2025 : une affluence record pour une édition haute en saveurs



Rémi Fagnon · il y a 3 semaines

🔥 602 📖 Temps de lecture 1 minute



Le Salon MIAM a encore frappé fort. Pour sa 32^e édition, organisée du 14 au 17 novembre 2025 au Parc des Expositions d'Alès, l'événement gastronomique incontournable du Gard a attiré 24 457 visiteurs, soit la meilleure fréquentation de son histoire. Une affluence record qui confirme la place centrale du MIAM dans la valorisation de la gastronomie locale et des savoir-faire culinaires.

Porté par la CCI Gard, le salon a une nouvelle fois mis en lumière la richesse des produits du terroir, avec 148 exposants venus présenter leurs spécialités. Cette diversité, alliée à la convivialité propre au MIAM, a séduit un public venu nombreux, curieux de découvrir les nouveautés et de partager un moment gourmand.

Le Canada / Québec à l'honneur

Après Cuba l'an dernier, c'est le Canada / Québec qui avait cette fois les faveurs du salon. Un choix qui a offert un grand bol d'air frais à la programmation, avec des produits emblématiques, des démonstrations autour de la cuisine québécoise et une ambiance chaleureuse qui a ravi les visiteurs.

Des animations qui font recette

Parmi les temps forts de cette édition, deux nouveautés ont particulièrement retenu l'attention :

- Les battles des apprentis du Purple Campus, qui ont mis en lumière la relève de la gastronomie gardoise.
- « Cuisinez vos chefs ! », un duel culinaire inédit opposant les chefs étoilés Sébastien Rath (Le Saint-Hilaire) et Guido Niño Torres (Le Likoké), très applaudi par le public.

Tout au long du week-end, démonstrations, ateliers et échanges avec des professionnels ont rythmé la visite, renforçant l'esprit de partage au cœur du MIAM.

Un parrain étoilé très présent

Parrain de cette 32^e édition, Julien Caligo, chef étoilé du restaurant Monique à Calvisson, a largement contribué à l'enthousiasme général. Entre démonstrations culinaires et échanges passionnés avec les visiteurs, le chef a apporté une touche de créativité et d'authenticité saluée par le public.

Rendez-vous en 2026

Fort de ce succès, la CCI Gard donne déjà rendez-vous aux amateurs de gastronomie pour la 33^e édition, programmée du 20 au 23 novembre 2026, promettant à nouveau découvertes, saveurs et rencontres.

ALÈS Une 32e édition record pour le salon MIAM



24457. C'est le nombre de visiteurs de la 32^e édition du salon MIAM d'Alès, qui s'est tenue du 21 au 24 novembre 2025, battant ainsi son record de fréquentation (22580 en 2023). Ainsi, l'événement, organisé par la CCI du Gard, a une nouvelle fois prouvé son importance dans la valorisation des produits du terroir et de la gastronomie locale, tout en innovant avec des animations qui ont captivé le public, sous le thème du Québec et du Canada.

Les 148 exposants, ont fait découvrir aux visiteurs une diversité de saveurs, de savoir-faire et de spécialités régionales. Parmi les temps forts de cette édition, les battles des apprentis du Purple Campus ont mis en lumière les talents de demain, tandis que le défi "Cuisinez vos chefs !" a opposé deux chefs étoilés, Sébastien Rath (Le Saint Hilaire) et Guido Niño Torres (Le Likoké).

Les organisateurs ont d'ores et déjà donné rendez-vous aux gourmets et aux passionnés de gastronomie du 20 au 23 novembre 2026 pour une nouvelle édition.

CULTURE ET TERROIR

Alès : plus de 24 000 visiteurs, le Salon Miam 2025 signe un record de fréquentation !

🕒 Temps de lecture 22 sec

📅 Mercredi 19 Novembre 2025

Partager   

Ales et son agglo



Le Salon Miam : un rendez-vous désormais bien ancré dans l'agenda des gardois.

photo © Fred Gautier

L'édition 2025 du Salon Miam a connu une affluence inédite ! Avec plus de 24 000 visiteurs, c'est sans nul doute un record, toutes éditions confondues !

Le Salon Miam a fermé ses portes lundi 17 novembre avec une fréquentation en nette hausse : 24 457 visiteurs selon la CCI Gard, un record pour cette 32^e édition. Pendant quatre jours, le rendez-vous a mis en avant la gastronomie, les produits du terroir et le savoir-faire local, avec le Canada et le Québec comme invités d'honneur.

Les organisateurs avaient réuni 148 exposants, un niveau similaire aux précédentes éditions, mais marqué par une diversité appréciée du public. Démonstrations, ateliers et dégustations, le Salon miam est tout à la fois une vitrine commerciale et véritable temps de découverte culinaire. La présence de plusieurs chefs reconnus a aussi contribué à attirer du monde.

Des nouveautés pour le plus grand plaisir du public

Deux nouveautés ont particulièrement trouvé leur public : les « battles » d'apprentis du Purple Campus et le défi « Cuisinez vos chefs ! », qui a opposé les étoilés Sébastien Rath (Le Saint-Hilaire) et Guido Nino Torres (Le Likoké) !

Parrain de l'édition 2025, le chef Julien Caligo (restaurant Monique, à Calvisson) a multiplié les démonstrations et échanges avec les visiteurs. Une présence qui a contribué à animer le salon.

Les dates de la prochaine édition sont d'ores et déjà fixées : rendez-vous du 20 au 23 novembre 2026.

Gard : record d'affluence pour la 32e édition du salon MIAM d'Alès

le Salon MIAM s'est déroulé du 14 au 17 novembre à Alès. Au total, 24 457 visiteurs ont été recensés lors de cette édition. Un record.



Antoine Fagant

Publié le 20/11/2025 à 14h18



Une édition record. Cette 32e édition du **salon MIAM** s'est clôturée ce lundi 17 novembre, après quatre jours de découvertes gastronomiques. L'événement a attiré **24 457 visiteurs**, un **record** toute éditions confondues.

Rendez-vous l'année prochaine

Lors de cette édition, **148 exposants** ont proposé de nombreuses animations culinaires, notamment des battles d'apprentis entre deux chef étoilés. Le parrain de cette édition, **Julien Caligo**, chef étoilé du restaurant *Monique* à Calvisson, a notamment participé à l'animation de nombreuses démonstrations culinaires, tout en répondant à de nombreuses questions. La **CCI du Gard** donne d'ores et déjà rendez-vous aux amoureux de gastronomie locale **du 20 au 23 novembre 2026** pour la prochaine édition du salon MIAM.

Salon Miam : une 32e édition record avec 24 450 visiteurs

Société Par Colin Delprat

Publié le mercredi 19 novembre 2025

[Copier le lien](#)



Salon Miam Canada

Colin Delprat

C'est un nouveau succès pour le **Salon Miam**, tenu de vendredi 14 au lundi 17 novembre au **Parc des expositions** de Mèjanès-lès-Alès.

Le rendez-vous de la gastronomie organisé par la CCI du Gard a réuni **24 457 visiteurs** sur les quatre jours. Il s'agit d'un record de fréquentation dépassant les 22 580 visiteurs de 2022 et loin devant les 20 659 visiteurs de 2024.

Des chefs et le Canada

Les animations et démonstrations des chefs étoilés Sébastien Rath (Le Saint Hilaire), Guido Nino Torres (Le Likoké) et le parrain Julien Caligo (Monique) ont connu une belle réussite tout comme les stands de restauration et de dégustation des 148 exposants. Invité d'honneur, le Canada / Québec a tenu un stand coloré avec de nombreux breuvages mais peu un moins de nourriture.

La 33e édition du Salon Miam est attendu 20 au 23 novembre 2026 toujours à Alès.



Salon Miam avec les chefs Rath et Torres

Colin Delprat

ERGAOMNES AVOCATS

SELIAR CDP CAROL CHABAUD MARCHAL & ASSOCIES (SARL-ERGAOMNES AVOCATS)
Boulevard de la Cour d'Appel - 30000 Nîmes - 04.66.36.03.46
Cabinet : 28 rue Ruffin - 30000 Nîmes - 04.66.36.03.46

VENTE AUX ENCHERES PUBLIQUES EN UN SEUL LOT

SUR LIQUIDATION JUDICIAIRE
Suite à Ordonnance du Juge Commissaire près le Tribunal
Judiciaire de Nîmes du 4 juillet 2025
Sur la Commune de **BEUCAIRE** (30300) Mas du Rhône
73 Chemin des cinq Platanes, dans un ensemble immobilier
cadastré Section AE n° 38, n° 39 et n° 50
APPARTEMENT au 1^{er} étage de 58,42 m²
avec terrasse de 15,66 m² (Lot 8)

SUR LA MISE A PRIX DE : 27.000 €

(vingt-sept mille euros) avec faculté de baisse du quart
(20.250 €), puis de moitié (10.125 €)
outre les charges et conditions de la vente
Adjudication fixée à l'audience des ventes
du Juge de l'Exécution du Tribunal Judiciaire de Nîmes,
au Palais de Justice, Boulevard des Arènes - 30000 Nîmes, du

JEUDI 22 JANVIER 2026 à 9h30

Visite des lieux assurée par la
SCP QUENIN TOURRE LOPEZ BLANC,
Commissaires de Justice à Nîmes (Tél. 04.66.36.03.46)
Le mercredi 7 janvier 2026 de 11h00 à 12h00

Il sera procédé à la requête de la SELARL
SPAGNOLO STEPHAN, Société d'Exer-
cice Libéral A Responsabilité Limitée Im-
matriculée au RCS de Nîmes sous le n°
534 128 707, dont le siège social est :
285 rue Gilles de Roberval Parc Kennedy
- Bat C1 à Nîmes (30000), agissant en
qualité de Liquidateur judiciaire de la SCI
LA ROSE DES SABLES.

Ayant pour Avocat, la SELARL SARLIN
CHABAUD MARCHAL & ASSOCIES,
agissant par Maître Raphaëlle CHA-
BAUD, Membre de l'AAEP ERGA-
OMNES, Avocat près la Cour d'Appel de
Nîmes (30000), y demeurant : 28 rue
Ruffin.

A la vente aux enchères de : Bien situé
sur la Commune de BEUCAIRE (30300)
Mas du Rhône - 73 Chemin des cinq Pla-
tanes, dans un ensemble immobilier ca-
dastéré Section AE n° 38 pour 08a35ca,
Section AE n° 39 pour 20a15ca et Sec-
tion AE n° 50 pour 23a06ca et consistant
en le lot NUMERO HUIT (8) :
APPARTEMENT au 1^{er} étage de 58,42 m²

avec terrasse de 15,66 m² et les
134/1000^{ème} de la propriété du sol et des
parties communes générales. L'apparte-
ment, constitué d'une cuisine, salon,
buanderie, toilettes, salle de bains et 2
chambres, est loué et en mauvais état.
Les enchères ne seront reçues que par
ministère d'Avocat inscrit au Barreau de
Nîmes contre récépissé d'une caution
bancaire irrévocable ou un chèque de
banque à l'ordre de « Monsieur le Bâton-
nier Ordre des Avocats » représentant 10
% du montant de la mise à prix, sans que
le montant de cette garantie ne puisse
être inférieur à 3.000 €.

Le cahier des charges peut être consulté
au Greffe du Tribunal Judiciaire de
Nîmes (ou au Cabinet de l'Avocat pous-
suivant).
Pour tous renseignements, s'adresser à la
SELARL SARLIN CHABAUD MARCHAL
& ASSOCIES, Avocat poursuivant la vente
en son Cabinet : 28 rue Ruffin - 30000
Nîmes (www.ergaomnes-avocats.fr -
www.avoventes.fr)

Cabinet de Maître François GILLES
Avocat au Barreau d'ALES
Y demeurant 14 Boulevard Louis Blanc

VENTE AUX ENCHERES PUBLIQUES EN UN SEUL LOT

d'un bâtiment à usage d'habitation, élevé d'un étage
sur rez-de-chaussée avec cave,
et d'un terrain nu non attenant, sis Commune de
SAINT ANDRE DE MAJENCOULES (Gard),
cadastré Lieudit « LE PRAT »,
Section D n° 282 pour 02a 65ca
et Section D n° 278 pour 06a 38ca

Sur la mise à prix de 50.000 euros, frais en sus

Adjudication fixée à l'audience des ventes du
Juge de l'Exécution en matière de saisie immobilière
près le Tribunal Judiciaire d'ALES

le MARDI 13 JANVIER 2026 à 15 H
au Palais de Justice d'ALES, 3 Place Henri Barbusse

La visite des lieux sera effectuée sur place
par la SCP MOMBELLET, commissaire de justice à Nîmes
le lundi 05 janvier 2026 de 14 h à 15 h

Enchères uniquement par Ministère d'Avocat inscrit au Barreau d'ALES et sur justifi-
cation de la consignation entre les mains du Bâtonnier de l'Ordre des Avocats d'une
somme correspondant au dixième du montant de la mise à prix sans pouvoir être in-
férieure à 3.000 €. Le Cahier des Conditions de Vente peut être consulté au Greffe du Juge de l'Exécution
du Tribunal Judiciaire d'ALES (RG 21.00003), et au Cabinet de l'Avocat poursuivant
(sur demande : scp-avocats@imgl.fr)



AFFLUENCE RECORD POUR LA 32^{ème} ÉDITION DU SALON MIAM

Organisé par la CCI Gard, le Salon MIAM a refermé ses portes ce lundi
17 novembre 2025, après quatre jours riches en découvertes gastro-
nomiques. Avec le Canada / Québec en invité d'honneur, l'événement
a attiré 24 457 visiteurs, un record toutes éditions confondues, confir-
mant une fois de plus son rôle incontournable dans la valorisation de
la gastronomie et des produits du terroir.

Cette 32^{ème} édition a séduit par la qualité des 148 exposants présents,
la diversité des produits proposés ainsi que par les nombreuses anima-
tions culinaires qui ont rythmé le salon. La présence de chefs renommés
et de personnalités a contribué à renforcer la convivialité et l'esprit de
partage qui caractérisent l'événement.

Parmi les nouveautés de cette année, les battles des apprentis du Purple
Campus et « Cuisinez vos chefs ! » un défi entre deux chefs étoilés :
Sébastien Rath (Le Saint Hilaire) et Guido Nino Torres (Le Likole), ont
rencontré un vif succès auprès du public.

Le parrain de cette édition, Julien Caligo, chef étoilé du restaurant Mo-
nique à Calvisson (Gard), a largement participé à l'enthousiasme général
en animant plusieurs démonstrations culinaires et en répondant aux
nombreuses questions des visiteurs.

La CCI Gard donne d'ores et déjà rendez-vous aux gourmets et
amoureux des produits locaux du 20 au 23 novembre 2026 pour
une nouvelle édition riche en saveurs et en rencontres.

FORMALITÉS INPI



*Vous avez des difficultés pour le dépôt de vos
formalités sur le guichet unique ?*

*Cévennes Magazine est là pour vous
accompagner !*

Renseignements et tarifs :

cevennesmagazine@gmail.com - 04.66.56.69.56

Éric Giraudier : « Le Gard doit prendre en main son destin économique »



© Eric Giraudier président de la CCI du Gard

Président de la Chambre de commerce et d'industrie du Gard, Éric Giraudier revient sur les grands axes de développement du territoire : attractivité, industrie, tourisme, formation et proximité. De la prospective Gard 2030 au salon Miam, en passant par le développement des sites industriels et touristiques, il défend une vision lucide et volontariste de l'économie gardoise.

Une vision à long terme avec « Gard 2030 »

La rentrée économique de la CCI du Gard a été marquée par la présentation du travail « Gard 2030 », une vaste démarche de prospective lancée il y a plus d'un an.

« Ce travail n'est pas un rapport figé mais une méthodologie et un mouvement que nous lançons, explique Éric Giraudier. Nous avons jugé essentiel de nous projeter dans l'avenir, d'être force de proposition à l'échelle du département. Les contraintes nationales, nous les subissons, mais nous croyons que le niveau départemental est un levier d'action pertinent. »

La réflexion s'appuie sur les **trois grands bassins d'emploi** identifiés dans le Gard – **Nîmes, Alès et Bagnols-sur-Cèze** – et vise à construire une stratégie réaliste, « *respectueuse des hommes, des territoires, de l'histoire et de la géographie* ».

Face à la raréfaction des fonds publics, la CCI appelle à « *hiérarchiser les priorités* » et à « *réfléchir par filières et par logiques économiques* ».

« Être lucide et attractif »

Face à la concurrence des départements voisins – Vaucluse, Hérault, Bouches-du-Rhône, Ardèche ou Drôme – la CCI mise sur la lucidité et la coopération.

« Il faut savoir travailler en interaction, notamment sur des sujets communs comme le nucléaire, où nous collaborons avec les CCI de la vallée du Rhône. Mais lorsqu'une entreprise hésite entre le Gard et un autre département, il faut savoir défendre intelligemment nos atouts. »

« Nous accompagnons les projets en relation constante avec l'agglomération, parfois par un travail discret de lobbying, mais toujours en cohérence avec les acteurs locaux. Lorsqu'une entreprise perçoit que tout le monde est aligné, cela pèse dans sa décision d'implantation. »

Industrie et énergie : « Le nucléaire est essentiel »

Éric Giraudier reste convaincu du rôle stratégique du nucléaire pour l'économie gardoise :

« L'arrivée d'acteurs sur les petits réacteurs modulaires (SMR) à Marcoule est une excellente nouvelle. Le nucléaire reste indispensable : c'est la seule énergie décarbonée pilotable. Nos concurrents ont des ressources fossiles ; nous, non. Sans le nucléaire, la France ne pourrait ni produire ni consommer à coût raisonnable. »

Gastronomie et ancrage local : le salon Miam

Le salon Miam d'Alès, autre grand rendez-vous organisé par la CCI, illustre cette volonté de valoriser les savoir-faire gardois.

« Le Miam met en avant les producteurs locaux – 85 % viennent du Gard – mais aussi les restaurateurs et les chefs. La montée en gamme de notre gastronomie et de notre hôtellerie explique aussi les bons résultats du tourisme. »

Cette édition, placée sous le parrainage du chef étoilé Julien Caligo, confirme l'importance de la gastronomie comme levier d'attractivité.

« On ne fait pas venir des gens s'il n'y a rien à leur offrir. Or, notre offre est riche, variée et répartie sur tout le département. »

Formation : préparer les talents de demain

Enfin, Éric Giraudier insiste sur le rôle central des Purple Campus (à Nîmes, Alès et Bagnols) dans l'adéquation entre formation et besoins économiques :

« Former les jeunes, les mettre en contact avec les professionnels, leur présenter la réalité des métiers, c'est fondamental. La formation est un levier direct de compétitivité pour les entreprises. »

« Prendre en main notre destin »

Pour conclure, le président de la CCI du Gard appelle à la mobilisation collective :

« Il faut avoir la volonté de prendre en main notre destin. Rien ne se fera tout seul, mais si nous concentrons nos efforts sur les filières clés, en travaillant ensemble et avec lucidité, le Gard a tous les atouts pour réussir. »

**EVENEMENT CCI GARD****Affluence record pour la 32ème édition du salon MIAM**

Organisé par la CCI Gard, le Salon MIAM a refermé ses portes ce lundi 17 novembre 2025, après quatre jours riches en découvertes gastronomiques. Avec le Canada / Québec en invité d'honneur, l'événement a attiré 24 457 visiteurs, un record toutes éditions confondues, confirmant une fois de plus son rôle incontournable dans la valorisation de la gastronomie et des produits du terroir.

Cette 32^e édition a séduit par la qualité des 148 exposants présents, la diversité des produits proposés ainsi que par les nombreuses animations culinaires qui ont rythmé le salon. La présence de chefs renommés et de personnalités a contribué à renforcer la convivialité et l'esprit de partage qui caractérisent l'événement.

Le parrain de cette édition, Julien Caligo, chef étoilé du restaurant Monique à Calvisson (Gard), a largement participé à l'enthousiasme général en animant plusieurs démonstrations culinaires et en répondant aux nombreuses questions des visiteurs.



Salon Miam 2025 : ils remportent le voyage au Canada !

Le salon MIAM 2025, organisé par la CCI du Gard, s'est clôturé avec la remise du gros lot de la tombola à une fidèle visiteuse de Meyrannes.

La gagnante s'est vu offrir un voyage de 10 jours pour deux personnes au Canada, incluant vols, hébergement et repas, remis par la CCI Gard et la commissaire du salon.

Le rendez-vous est déjà pris pour la prochaine édition du MIAM, qui se tiendra **du 20 au 23 novembre 2026.**

L'année 2026 s'annonce déjà bien chargée pour le parc des expositions

🕒 3 min

Il s'agit du lieu des grands événements du bassin alésien et, une nouvelle fois, il sera bien utilisé durant l'année. En effet, le parc des expositions de Méjannes-lès-Alès, situé à une encablure de la sous-préfecture gardoise, est d'ores et déjà réservé pour une vingtaine de rendez-vous, dont beaucoup sont bien connus des Cévenols. À vos agendas !

Le bal de 2026 s'ouvrira les 12 et 14 janvier. Le premier jour sera consacré, en fin d'après-midi, aux vœux au personnel de la communauté d'agglomération. Le mercredi, l'espace ouvrira ses portes au grand public à 18 heures, en vue de la présentation des vœux du président d'Alès Agglo, des maires et des conseillers communautaires une heure plus tard. Le 19 janvier, le chapiteau de Rêves de cirque investira le site pour s'installer, puis présenter son spectacle aux Cévenols, du 23 au 25 janvier.

Comme chaque année, le mois de février sera marqué par le gala de l'élection de Miss Alès, prévue samedi 7 février (nos précédentes éditions), suivi, durant toute la journée du 15 février, par le repas des aînés du centre communal d'action sociale (CCAS) d'Alès.

Trois rendez-vous sont inscrits à l'agenda du Capra, en mars : le traditionnel salon Alespo, du 13 au 16 mars, le grand loto de l'amicale des sapeurs-pompiers d'Alès, dimanche 22 mars, et une exposition canine les 28 et 29 mars.

Le mois suivant commencera par la bourse aux dépliantes que Gard Tourisme ouvre, le 2 avril, aux professionnels de ce secteur d'activité. Ce même mois pourrait également être celui de la Meuh Folle, la soirée annuelle de l'association des étudiants d'IMT Mine Alès..

Durant les beaux jours, aucun événement n'est pour l'heure attendu. Il faut se projeter vers la rentrée pour découvrir de nouveaux rendez-vous. Tout d'abord, un salon du tatouage pourrait avoir lieu courant octobre. Mais, avant cela, deux manifestations sont annoncées, en septembre, au parc des expositions de l'Agglomération. Les 12 et 13, cascades automobiles, sauts de motocross, quads, monster trucks, voire un show de Transformers seront proposés par la société Alex Production. Puis, suivra un temps qu'affectionnent tout particulièrement les Grands Alésiens : le Salon de l'habitat, prévu du 25 au 28 septembre.

Chiots, camping-cars, habitat, Miam, etc.

En octobre, les chiens auront leur grand-messe avec, les 10 et 11, l'«Univers du chiot», qui veut promouvoir l'adoption responsable et le bien-être animal. Le salon du bien-être, pour les humains cette fois, se déroulera dans la foulée, les 24 et 25 octobre. Enfin, le salon du camping-car reposera ses valises au Capra du 29 octobre au 1er novembre.

En novembre, justement, après la venue annoncée du CirkVOST de la Verrerie d'Alès, pôle national cirque, du 4 au 17 novembre, un autre rendez-vous gardois majeur est annoncé : la 33e édition du salon gastronomique Miam, porté par la chambre de commerce et d'industrie (CCI), du 20 au 23 novembre.

L'année 2026 se terminera par, à ce jour, deux dates : le gala annuel d'IMT Mines Alès, dans la soirée du 5 décembre. Puis, l'espace sera réservé dimanche 20 décembre, donc non ouvert au public, par l'amicale des sapeurs-pompiers alésiens qui y organisera son arbre de Noël.

Une petite vingtaine d'événements est programmée sur le site de Méjannes-lès-Alès.

FR

Salon MIAM

33e édition du salon de la gastronomie et des produits du terroir.



Salon, Gastronomie, Foire

Informations additionnelles

Catégories

Marché et Salon, Animation, Jeux et Atelier



Partager / Exporter



20 - 23 novembre 2026



Outils d'inscription



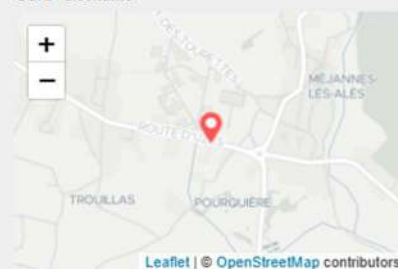
S'inscrire / Réserver: <http://www.miam-ales.com>

Novembre 2026

Vendredi 20	10:00 - 22:00
Samedi 21	10:00 - 22:00
Dimanche 22	10:00 - 20:00
Lundi 23	10:00 - 18:00



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



Alès
Agglomération



Cév'inside

À propos

Du 20 au 23 novembre 2026

Au cœur du mois de novembre à **Alès** en Cévennes, le **MIAM – Salon de la gastronomie** et des **produits du terroir** est un des événements incontournables de la région.

Les **animations** sur stand, les **ateliers de cuisine** et les **dégustations** font le succès de ce salon populaire et authentique.

Précurseur de tendances culinaires, on vient y dénicher le dernier « truc » de chef que l'on pourra refaire à la maison, 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. Exposants et produits sont rigoureusement sélectionnés.

SOCIÉTÉ

MIAM 2025 : la gagnante de la tombola remporte un voyage au Canada

 Temps de lecture 15 sec Lundi 5 Janvier 2026Partager   

Alès et son agglomération



photo © tous droits réservés

Le MIAM 2025, salon de la Gastronomie et des Produits du Terroir organisé par la CCI du Gard, s'est officiellement clôturé avec la remise du prix de la tombola à l'agence Sélectour Daufès Voyages, à Alès.

Mme Colette Ruegger, représentante de la CCI du Gard – délégation d'Alès, et Ève Floutier, commissaire du salon, ont remis à la gagnante un voyage pour deux personnes au Canada. Ce séjour comprend le vol, l'hébergement et les repas, selon le programme, pour une durée de 10 jours et 8 nuits.

Habitante de Meyrannes (Gard) et fidèle du salon MIAM, la gagnante avait participé à la tombola le samedi et a appris dès le lundi suivant qu'elle était l'heureuse lauréate.

Son départ est prévu pour le printemps 2026. Elle a d'ores et déjà annoncé qu'elle serait présente lors de la prochaine édition du MIAM, qui se tiendra du 20 au 23 novembre 2026.

L'invité d'honneur n'a pas encore été dévoilé, mais il devrait, une nouvelle fois, être à la hauteur de l'édition 2025.



INSTAGRAM

(1) Chiffres du 14 septembre au 24 novembre 2025

*



39 posts - Environ 300 stories (1)

+145 000 vues

Les stories font plus de vues que les posts (52% - 46%)

6 posts > 1 000 vues - 21 posts entre 1 000 et 2 000 vues - 12 posts > 2000 vues

150 followers en + soit un total de 969 followers

Avec un pic lors du salon



facebook

FACEBOOK

(2) Chiffres du 14 septembre au 24 novembre 2025

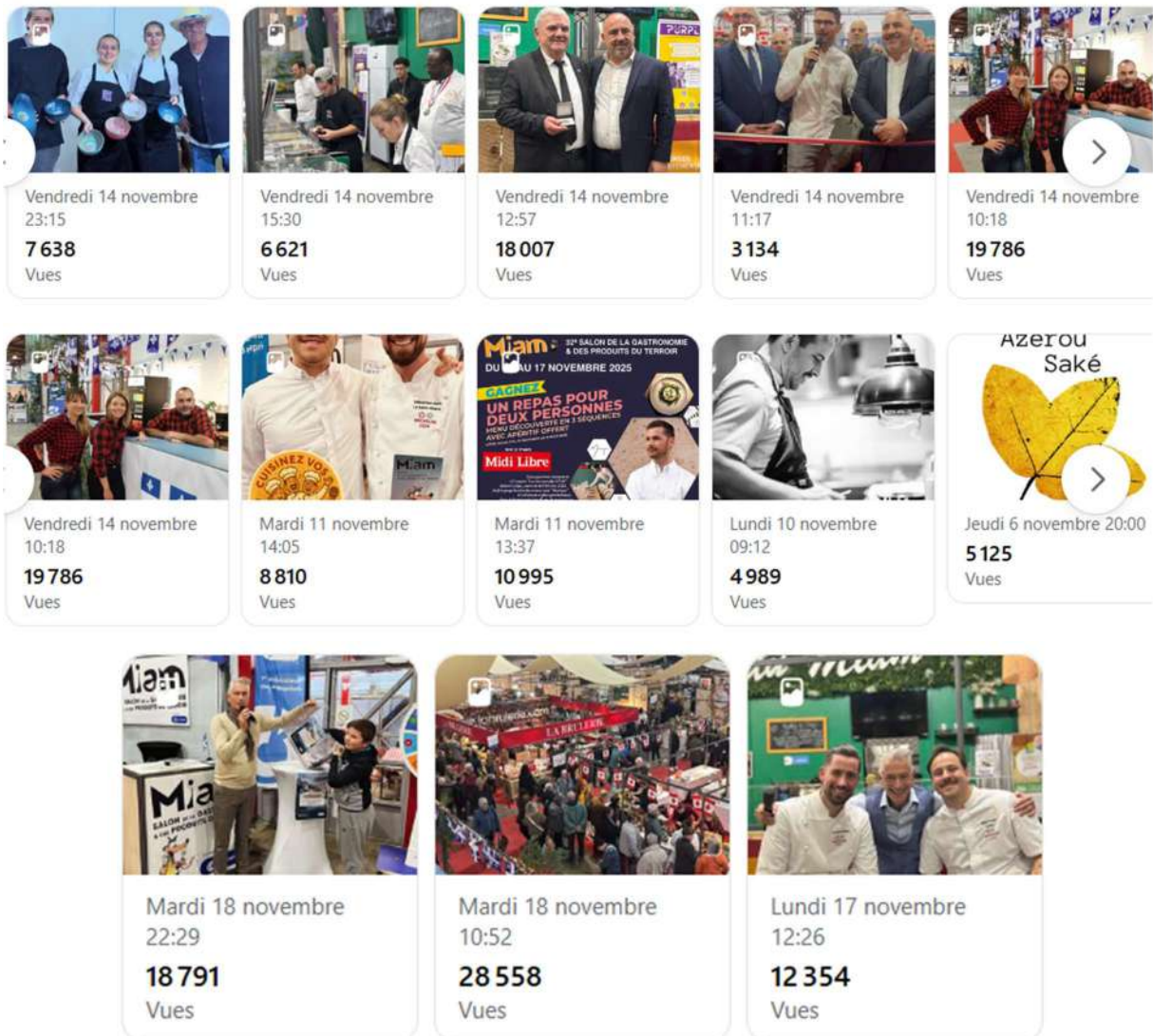
39 postes (1)

+ 50 stories

330 000 vues

+ 3 600 interactions

397 followers en + soit 5 859 followers au total



SITE INTERNET MIAM

www.miam-ales.com



37 PAGES

dont la liste complète des exposants avec descriptif.

>>

INSCRIPTION DES EXPOSANTS EN LIGNE

pour la 1ere année

>>

1 billetterie en ligne en progression de 49 % !