PROGRAMME ET EXPOSANTS



Miam

33ème SALON GASTRONOMIE & PRODUITS DU TERROIR

20 au 23 NOVEMBRE

Parc des Expos Alès Cévennes

Pays invité d'honneur
LE JAPON



PARRAIN 2026
DENIS MARTIN



Chef gardois ★
La Belle vie
St-Hilaire-d'Ozilhan

Occitanie · GARD MILITANT DU GOÛT

Un évènement
CCI GARD

Occitanie · GARD · Alès Agglomération Le Sud Bienheureux · Ici Gard Lozère · Midi Libre · TVSUD · PUR Campus PLE · les halles METRO · AYMARD



PRÉSENTATION DU SALON

Le MIAM, le rendez-vous des gourmands et des amoureux du terroir

Organisé par la CCI Gard depuis plus de 33 ans, le MIAM vous donne rendez-vous pour quatre jours de découvertes gourmandes, de rencontres et de partage autour des produits du terroir et des savoir-faire. Pour cette 33ème édition, plus de 150 exposants, dont plus de 20 % de nouveaux participants, vous invitent à découvrir leurs spécialités et à retrouver vos producteurs préférés.

Des produits authentiques, des savoir-faire à découvrir

Au MIAM, les exposants sont sélectionnés selon un cahier des charges exigeant. Une garantie d'authenticité qui permet de rencontrer celles et ceux qui font vivre leur savoir-faire et de découvrir des produits de qualité.

Le Japon à l'honneur



Cette année, le MIAM vous embarque pour un voyage gourmand au Japon. Spécialités culinaires, saké, produits emblématiques et artisanat traditionnel (vaisselle, céramiques...) sont au rendez-vous. Calligraphie, kimonos, ikebana, arts traditionnels et animations musicales viennent compléter cette immersion au cœur de la culture japonaise.

La gastronomie gardoise mise en lumière



Parrain de cette 33ème édition, Denis Martin, chef du restaurant La Belle Vie à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, incarne la créativité et le dynamisme de la gastronomie de notre territoire. Récompensé d'une première étoile au Guide Michelin au printemps 2026, il propose une cuisine de saison inspirée par son terroir et le respect du produit.

Quatre jours d'animations et de découvertes

Démonstrations culinaires, ateliers, animations sur les stands et rendez-vous avec des chefs rythment le salon. Dans l'espace « Les Saveurs du MIAM », les chefs réalisent leurs recettes en direct, partagent leurs techniques et transmettent leur passion des bons produits.

Bonne visite
et belles découvertes gourmandes !

SOMMAIRE

Les animations ---------- 1

Se restaurer ---------- 5

Plans du salon ---------- 6

Exposants ---------- 7

Les démonstrations culinaires ---------- 11

Partenaires ---------- 16

Participez à la tombola du MIAM

A gagner :

1 voyage à Tokyo pour 2 adultes, comprenant : le vol au départ de Marseille, 8 jours/6 nuits, vols + transferts + hébergement avec petit-déjeuner + 1 activité. Voyage offert par la CCI du Gard, organisateur du MIAM. Tirage au sort le lundi 23 novembre à 16h.

Jeu à l'accueil du salon MIAM à l'entrée du Parc stand A5





Les animations

L'espace Japon



L'Espace Japon vous invite à un voyage au cœur de la gastronomie et des traditions japonaises. Spécialités culinaires, saké et produits emblématiques côtoieront le savoir-faire artisanal.
Le voyage se poursuivra avec des expositions de calligraphie, de kimonos et d'arts traditionnels, des démonstrations d'ikebana et des animations musicales.

Un espace entre tradition et modernité pour découvrir toute la richesse de la culture japonaise.

IZAKAYAN : un restaurant japonais au MIAM - *Stand A4*



Le chef proposera une restauration au style bistrot japonais populaire. IZAKAYAN reste un restaurant accessible, mais très pointilleux sur le goût et l'expérience qu'il veut offrir en vous proposant des plats tels que par exemple les Ramen, les Gyozas, les Karaage ou encore le célèbre Wagyu-don avec du bœuf de Waguy.

Alimentation du Japon — Gastronomie et traditions culinaires - *Stand B6/C6*



Cet espace mettra en lumière la richesse de la gastronomie japonaise à travers une sélection de spécialités emblématiques dont certains seront en dégustation : légumes marinés, produits fermentés, thés japonais, confiseries traditionnelles, soba, croquettes, condiments, saké et créations culinaires revisitées.
Explorez une culture gastronomique authentique, subtile et pleine de découvertes.



Les animations

L'espace Japon

« Japon ça et là » — Exposition culturelle et artistique - *Stand B7/C7*



L'exposition présentera des œuvres d'art et objets traditionnels et artisanaux japonais (Kimonos, Ikebana, Céramiques, Laques, etc). On retrouvera un photo spot, afin que les visiteurs puissent ramener chez eux un souvenir de l'exposition ainsi qu'un point info élaboré en collaboration avec le Consulat japonais à Marseille et JNTO (Japan National Tourism Office).

Art & artisanat japonais — Entre héritage et création contemporaine - *Stand B7/C7*



Textiles et mode traditionnels, teinture à l'indigo naturel (le bleu qui apaise l'âme), Shimenawa Minori, artisanat du bois et laque japonaise, daruma, poupées kokeshi, temari brodés, papier washi, bijoux et accessoires revisités à partir de kimonos anciens illustreront la richesse de l'artisanat japonais. Cet espace mettra en valeur des savoir-faire ancestraux et des créations contemporaines.

Démonstrations de cuisine japonaise - *Espace « les Saveurs du MIAM »*



Ne manquez pas la démonstration du chef Watanabe, chef du Consulat du Japon à Marseille, le vendredi 20 novembre à 17h !
Et pour la première fois, l'Espace des Saveurs du MIAM' consacrera tout un après-midi à l'invité d'honneur, le Japon, avec trois démonstrations culinaires le samedi 21 novembre, de 14h à 18h.

Danses et Musique du Japon



Assistez à des déambulations de flûtes et tambours japonais (Wadaiko pour le groupe Luy Taiko) et à des démonstrations de l'art de l'awaodori (danse traditionnelle japonaise).



Les animations

L'espace Japon

Ateliers et initiations



Vous avez toujours rêvé de revêtir un kimono traditionnel ou de vous initier à l'artisanat japonais ? Participez aux ateliers d'Ikébana (art floral), d'écriture (votre nom en calligraphie japonaise), de création de porte-monnaie (Gamaguchi), ou encore à des démonstrations d'arts martiaux. (Sur inscription et participation demandée sur certains ateliers.) Dimitri Simonet dédicacera son livre 'Princesse Kaguyame' le dimanche sur le stand de la Quinzaine du Japon (stand B4).

Spécial professionnels des métiers de la restauration

Un séminaire réservé aux professionnels des métiers de la restauration et ayant pour thème « le secret du Saké » sera animé par Sylvain Huet, l'organisateur de « Salon du Saké » le samedi 21 novembre à l'espace bistronomique (gratuit, inscription demandée).
Inscriptions, horaires et programme complet sur www.miam-ales.com

Animations JAPON

Détails des ateliers à l'espace JAPON

	Démo culinaire	Concert Wadaiko	Calligraphie *(1)*	Atelier Gamaguchi *(1)*	Atelier Kimono *(1)*	Défilé Awa Odori	Atelier saké (professionnel)	Atelier Ikebana *(1)*
Vendredi 20/11	17h	10h30 et 14h30	14h	16h	17h30			
Samedi 21/11	de 14h à 18h		14h15	17h	11h30	15h45	16h inscription accueil MIAM	
Dimanche 22/11			15h et 15h30	16h30	11h30	11h30 et 14h		10h30
Lundi 23/11			14h et 14h30	15h	11h30			

(1) atelier payant et sur inscription à infos@etincelleparis.com



Les animations

Atelier d'Éveil aux Goûts – Spécial Enfants - *Stand A5*

Samedi 21 et dimanche 22/11 de 15h à 17h. Gratuit. Sur inscription à l'accueil.



Pour éveiller les papilles des plus jeunes, des animations sensorielles et ludiques leur permettront d'explorer les saveurs à travers des dégustations à l'aveugle et des expériences faisant appel à l'odorat et aux sens, tout en enrichissant leur culture culinaire.

La roue de la chance - *Stand A5*

Gratuit



Faites tourner la roue de la chance !
Remportez des objets aux couleurs du MIAM et plus d'une centaine de lots gourmands offerts par les exposants.

Tombola du MIAM

A l'accueil du salon MIAM



Participez à la grande tombola du salon et tentez de remporter un voyage pour deux personnes à Tokyo comprenant : le vol au départ de Marseille, 8 jours/6 nuits, vols + transferts + hébergement avec petit-déjeuner + 1 activité.
Tirage au sort le lundi 23 novembre à 16h.

Deux concours inédits au MIAM ! Nouveauté !

Pour la première fois, le MIAM accueille deux concours professionnels mettant à l'honneur les savoir-faire artisanaux du Gard.

La Fédération des Artisans Boulangers et Pâtissiers du Gard - stand C9/D9
Le samedi 21 novembre, un concours autour de cinq spécialités : baguette de tradition, croissant au beurre, galette aux amandes, flan et royaume aux fruits. Sur inscription.

Concours de la Route des brasseurs du Gard
Le vendredi 20 novembre, la CCI Gard organise le premier concours de la Route des brasseurs du Gard. Sur inscription.



Se restaurer

Des espaces de restauration pour toutes les envies

Envie d'une pause gourmande pendant votre visite ? Le MIAM vous propose trois espaces de restauration pour varier les plaisirs, entre saveurs japonaises, cuisine traditionnelle et spécialités bistronomiques.

Le restaurant du pays invité d'honneur - *Stand A4*
Le restaurant Japonais : Izakayan, un bistrot japonais populaire où déguster par exemple les Ramen, les Gyozas, les Karaage ou encore le célèbre Wagyu-don avec du bœuf de Waguy.

Le Comptoir Gourmand - *Stand A1*
Retrouvez le Comptoir Gourmand de Céline Cherki, situé sur la mezzanine, pour une pause aux saveurs traditionnelles. Jarret, choucroute, jambon braisé... Des plats généreux pour se régaler !

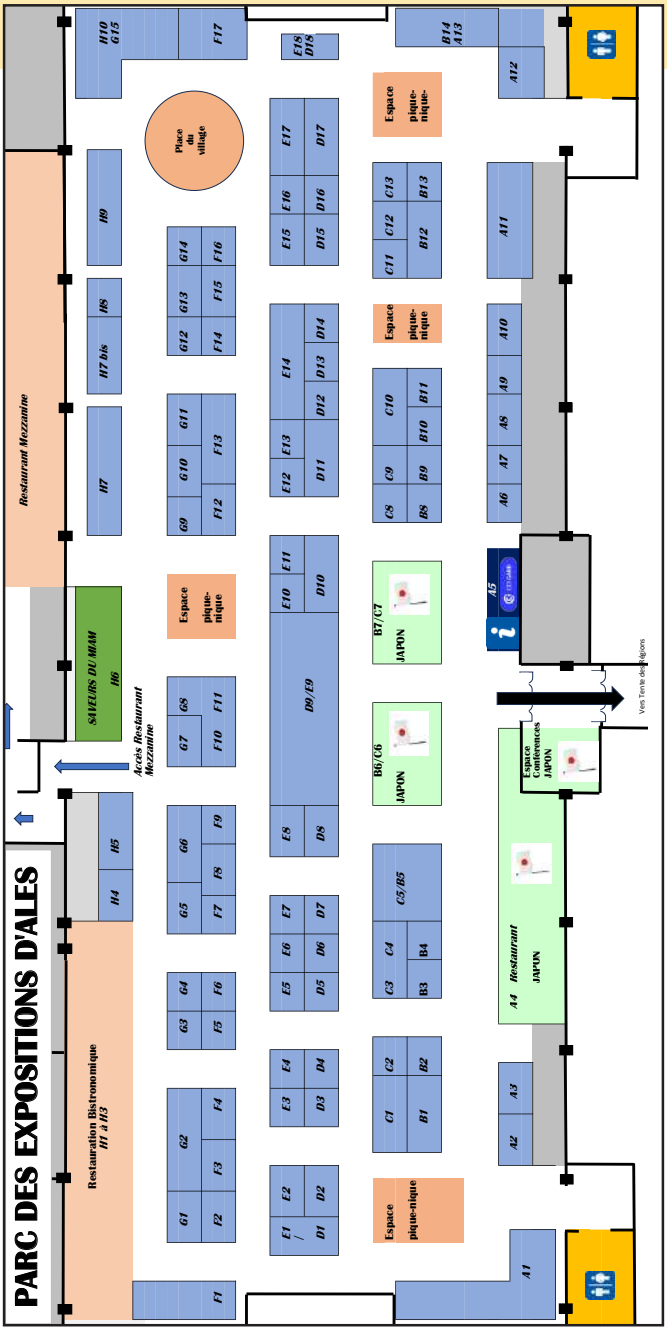
La Maison Marcel – Restaurant bistronomique- *Stand H1/H3*
Place à une cuisine élégante et conviviale, préparée à partir de produits frais, artisanaux et locaux. La Maison Marcel valorise les producteurs du Gard et les exposants du salon. Laissez-vous tenter par un rouleau de truite gravlax, un filet de canard accompagné de son écrasé de pommes de terre ou un éclair au chocolat maison

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

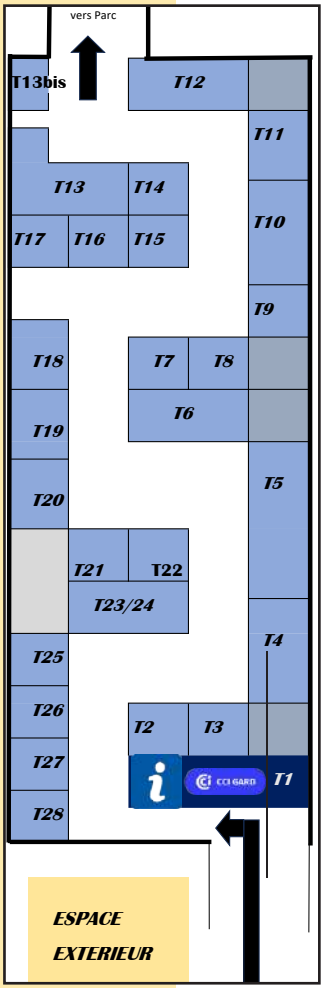




Plan du hall


PARC DES EXPOSITIONS D'ALES
Restauration Bistronomique
H1 a H3
Restaurant Mezzanine
SAVEURS DU MAM
H6
Accès Restaurant Mezzanine
Espace pique-nique
Place du village
B6/C6
JAPON
B7/C7
JAPON
Espace pique-nique
Espace pique-nique
Espace pique-nique
Espace pique-nique
A4 Restaurant
JAPON
Espace Conférences
JAPON
A5
Vers Terre des Régions

Plan de la tente des régions



Les exposants

ADMINISTRATION, ASSOCIATION ET PRESSE

ALES AGGLO	**E9/D9**
ASSOCIATION TSIKY ZANAKA	**T13 BIS**
CCI DU GARD	**A5 - T1**
MIDI LIBRE	**A7**
MILITANT DU GOUT - DEPARTEMENT DU GARD	**A6**
QUINZAINE DU JAPON	**B4**

AUTRES

ANESSENCE	**T7**
DELENNE AUTOMOBILE	**EXTERIEUR**
DOMAINE DE REMOULE	**T28**
ESCARGOTS ET RUCHERS CASSAGNES	**T3**
ESPACE JAPON	**B6/7 - C6/7**
FORD BYD GROUPE MAURIN	**EXTERIEUR**
L'HERBIER DES GARRIGUES	**T2**
LES VERGERS DE PEYRETTE	**A9**
MAISON COUDÈNE (brandade)	**C10**
MAISON DU BRETZEL	**EXTERIEUR**
SA MEYNADIER	**EXTERIEUR**
NATURALCOOK30	**T4**
UN ETE EN PROVENCE	**F12**

BIÈRES

ALES PLAGE	**F17**
BANCILLON	**C2**
BAR À TRUFFES	**B13**
BIÈRES ARTISANALES MEDUZ	**E11**
BRASSERIE LA FRENETIK	**D8**
BRASSERIE TRIPLE A	**G5**
CHÂTAIGNE DES CÉVENNES - LE CHARBONNIER - AOP	**T14**
LE COMPTOIR	**A1**
V AND B	**H9**
VIGNOBLES VELLAS	**G9**

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

BANCILLON	**C2**
BAR À TRUFFES	**B13**
BRASSERIE LA FRENETIK	**D8**
BRASSERIE TRIPLE A	**G5**
DOMAINE CLAU DU SOL	**B11**

L'HERBIER DES GARRIGUES	**T2**
LA CUISINE DES CEVENNES	**D1/E1**
LA PISCICULTURE DES FUMADES	**E8**
LE COMPTOIR	**A1**
LE JARDIN DE MAZAALAÏ	**F3**
MAS MOURIÈS	**B2**

BOUCHERIE – CHARCUTERIE - FOIE

ALAZARD & ROUX	**G6**
BAR À TRUFFES	**B13**
BARON DES CÉVENNES	**E10**
BORNES BOUCHERIE CHARCUTERIE SARL	**F1**
CHARCUTERIE CORSE ET FROMAGE	**T19**
DÉLICES DES PAYRES	**G8 - F11**
DELICES DU SCAMANDRE / CAMARGUE	**E4**
FERME ARNABAR	**G12**
FERME DES SAVEURS	**H10/G15**
FOIES GRAS LALUQUE	**T20**
IL DIVIN PORCELLO PORCHETTA IT	**T23/24**
LA CEZARENQUE	**E14**
LA FERME DU LUGUEN	**F4**
LE SAUCIRON	**B9**
L'OUSTAL DES SAVEURS	**T13**
MAISON FOLCHER CHARCUTERIE	**D12**
MONTMIRAT SARL	**G4**
U PAESE CORSU	**B1**
VIAGGIO IN SICILIA	**B14/A13 - D11**

BOULANGERIE – VIENNOISERIES

LES GOÛTERS DE LATI	**G10**
MAISON CLUSMAN	**E6**
PÂTISSERIE FRIZON, FLORENT	**H7**
POGNES DE ROMANS	**G7**

CÉRÉALES – THÉS – CAFÉS

DELICES DU SCAMANDRE / CAMARGUE	**E4**
DOMAINE DE REMOULE	**T28**
LA BRULERIE	**B5/C5**
LES GOURMANDISES DE JÉRO	**T15**
LES GOÛTERS DE LATI	**G10**

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE DIDIER-DUCOS	**F7**
CHAMPAGNE LECOMTE PERE ET FILS	**G2**
CHAMPAGNE PASCAL WALCZAK	**A11**

CONDIMENTS – ÉPICES

ARCADIE (COOK, L'HERBIER)	**H4**
ARVIDA SIGNÉ QUÉBEC	**A3**
BANCILLON	**C2**
BAR À TRUFFES	**B13**
EPICES ET BON	**T21**
HUILERIE EMILE NOËL	**G13**
L'HERBIER DES GARRIGUES	**T2**
L'OURS ORANGE	**D5**
LA CANTONADE	**G3**
LA FABRIQUE DES DOUCEURS DU SUD	**T8**
LE JARDIN DE MAZAALAÏ	**F3**
LE SAFRAN DE JULIE	**T16**
LES SAVEURS D'UZÈS	**F6**
LOUS CAMPS - SOLENN VILLARET	**E18**

CONFITURES – MIELS

BANCILLON	**C2**
BLANC DAVID APICULTURE	**E7**
CHÂTAIGNE DES CÉVENNES - LE CHARBONNIER - AOP	**T14**
CIDRERIE HUBY LA VALLÉE DU MEL	**B10**
DOMAINE JULIEN DE L'EMBISQUE	**F2**
EGLAINE CHARLES APICULTEUR	**T26**
ESCARGOTS ET RUCHERS CASSAGNES	**T3**
LA CEZARENQUE	**E14**
LA FABRIQUE DES DOUCEURS DU SUD	**T8**
LA FERME D'ESPARON	**EXTERIEUR**

LE SAFRAN DE JULIE	**T16**
LES CHÈVRES D'ISEYE	**E16**
LES RUCHERS DE L'UZEGE	**E3**
LES VERGERS DE PEYRETTE	**A9**
LOUS CAMPS - SOLENN VILLARET	**E18**

COUTELLERIE - VAISSELLE

PRADEL EXCELLENCE	**T10**
TERRE DU SUD	**T12**

FROMAGES – PRODUITS LAITIERS

BAR À TRUFFES	**B13**
BORNES BOUCHERIE CHARCUTERIE SARL	**F1**
CHARCUTERIE CORSE ET FROMAGE	**T19**
FERME DES SAVEURS	**H10/G15**
FLORENT THEVENON CHOCOLATIER	**E12**
LA FROMAGERIE DES CEVENNES	**A10**
LE FROMAGE C'EST LA VIE	**T5**
LES CHÈVRES D'ISEYE	**E16**
L'OUSTAL DES SAVEURS	**T13**
PARMIGIANO REGGIANO BRUGNOLI	**F9**
ROQUEFORT LA PASTOURELLE	**D6**
ROQUEFORT SAVEURS DE LA TOUR	**G11**
U PAESE CORSU	**B1**
VIAGGIO IN SICILIA	**B14/A13 - D11**

FRUITS – LÉGUMES – CHAMPIGNONS

BANCILLON	**C2**
CHÂTAIGNE DES CÉVENNES - LE CHARBONNIER - AOP	**T14**
ELEMENT'TERRE	**F15**
LA FERME D'ESPARON	**EXTERIEUR**

OLIVES – HUILES

BAR À TRUFFES	**B13**
HUILERIE EMILE NOËL	**G13**
LA CANTONADE	**C3**

PÂTISSERIE – CHOCOLATS – CONFISERIES – GLACES – BISCUITERIE

AUX DELICES DE BRETAGNE	**F13**
CHOCOBIO	**T9**
CHOCOLATIER EVERLYS	**C3/C4**
LA CEZARENQUE	**E14**
LA FABRIQUE DES DOUCEURS DU SUD	**T8**
LA FERME D'ESPARON	**EXTERIEUR**
LE CHAUDRON PROVENCAL	**T11**
LE COMPTOIR DE MATHILDE ALES	**F8**
LE SAFRAN DE JULIE	**T16**
LES GOURMANDISES DE JÉRO	**T15**
LES GOÛTERS DE LATI	**G10**
LES TETES DE CHOCOLAT D'ALSACE	**T6**
L'HARMONIEUX - LIQUEURS	**F16**
LOUS CAMPS - SOLENN VILLARET	**E18**
MAISON MAURICE	**C8**
MAISON TAMISIER	**G1**
MALAKOFF & CIE	**D15**
MULLER JOHN	**T18**
NICOLAS PAINS D'ÉPICES	**D4**
NOUGATERIE DES FUMADES	**D10**
OVNIS BURGERS ET GAUFRES BULLE	**C13**
PARFUM DE BISCUIT	**E2**
PÂTISSERIE FRIZON, FLORENT	**H7**
SB CHOCOLATIER	**B12**

POISSONS – FRUITS DE MER

CÉDRIC COQUILLAGES	**D2**
LA PISCICULTURE DES FUMADES	**E8**
LES SAVEURS D'UZÈS	**F6**
MAISON COUDÈNE	**C10**
POISSONNERIE SETOISE	**E17**

RESTAURANTSCHAMPIGNONS

IZAKAYAN RESTAURANT JAPONAIS	**A4**
LE COMPTOIR GOURMAND	**MEZZANINE**
MAISON MARCEL	**H1 / H3**

TRAITEURS - RESTAURATION A EMPORTER

BAR À TRUFFES	**B13**
BRASSERIE LA FRENETIK	**D8**
CHÂTAIGNE DES CÉVENNES - LE CHARBONNIER - AOP	**T14**
LA CUISINE DES CEVENNES	**D1/E1**
LA FERME FLANDERS	**D13**
LA NORMANDIE	**A2**
LA PISCICULTURE DES FUMADES	**E8**
LA ROULOTTE GOURMANDE	**D17**
LE KONBINI	**B3**
LES TRÉSORS DU BERGER	**G14**
OVNIS BURGERS ET GAUFRES BULLE	**C13**
POISSONNERIE SETOISE	**E17**
SYLVIE ET MARC TRAITEUR	**H5**

VINS & SPIRITUEUX

ALES PLAGE	**F17**
ARVIDA SIGNÉ QUÉBEC	**A3**
AZEROU SAKÉ - SAKÉ D'OCCITANIE	**T22**
BAR À TRUFFES	**B13**
CARTAGENE ECURIE FONT CLARETTE	**T27**
CÉDRIC COQUILLAGES	**D2**
CHAMPAGNE LECOMTE PERE ET FILS	**G2**
CHAMPAGNE PASCAL WALCZAK	**A11**
CHOCOBIO	**T9**
CHOCOLATIER EVERLYS	**C3/C4**
CIDRERIE HUBY LA VALLÉE DU MEL	**B10**
DISTILLERIE DES CAMISARDS	**C12**
DISTILLERIE PAGÈS	**D3**
DOMAINE CLAU DU SOL	**B11**
DOMAINE DAMES DE LUNE	**T17**
DOMAINE DE CAUVIAC	**C11**
DOMAINE DEBRAY	**F5**
DOMAINE DES MALADIÈRES	**T25**
DOMAINE DU CALCERNIER	**E15**
DOMAINE JULIEN DE L'EMBISQUE	**T15**
DOMAINE LA GRAND'TERRE	**G10**
DOMAINE LE PETIT JONCQUIER	**D16**
DOMAINE SCHLEGEL-BOEGLIN	**E5**
DOMAINE TRUCHEFAUD CLAIRETTE	**F10**
DOMAINES DES VIEUX FOUDRES	**D14**
GM / GRAP'SUD	**C9**
LA CUISINE DES CEVENNES	**D1/E1**
LE COMPTOIR	**A1**
LE JARDIN DE MAZAALAÏ	**F3**
LES VIGNERONS DE CAVILLARGUES	**E13**
LOCO LOCO	**F14**
L'HARMONIEUX - LIQUEURS	**F16**
MAS MOURIES	**B2**
PPMR RHUM DÉRANGÉ	**B8C**
RHUMS DES «ILS»	**C1**
V AND B	**H9**
VIGNOBLES VELLAS	**G9**

Toutes les détails
sur miam-ales.com





LES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

L'espace « Les Saveurs du MIAM » met à l'honneur la créativité culinaire à travers des démonstrations, des concours et des rencontres avec des chefs. Découvrez leurs savoir-faire et inspirations au plus près des fourneaux.

Vendredi 20 novembre

14h - 17h **BATTLE DES APPRENTIS**

Manon Aidinian, Eden Bulliard, Loan Cherel, Lucas Estradier, Sam Veygalier, cinq apprentis du Purple Campus Alès s'affronteront lors d'une battle culinaire autour de la cuisine japonaise. Leurs créations seront évaluées par un jury de professionnels selon trois critères : la présentation des assiettes, la créativité et le goût.

17h - 18h **CUISINE JAPONAISE**



Chef Watanabe du Consulat japonais à Marseille
Tempura et Makizuschi

Samedi 21 novembre

10h - 11h **LES RENCONTRES GOURMANDES (ACCORD METS/VIN)**

Domaine des Maladières - Grégory Dubois
La figuadière (Rouge ou Blanc)

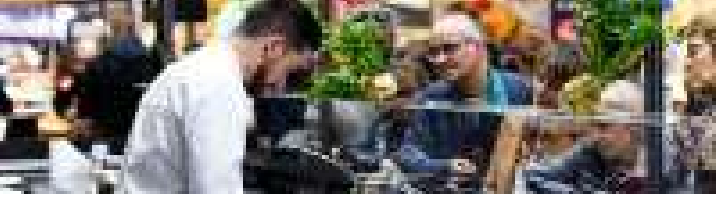
Délices des Payres - Dan Benhamou
Foie gras d'oie mi-cuit au porto et au cognac

11h - 12h **Maxime Chenet - Restaurant : Entre vignes et garrigues**

Duo de Sandre du Vidourle et Escargot de la Vaunage. Déclinaison d'artichauds et émulsion de Livèche

12h - 13h **Séverine Sagnet - Restaurant : Jacqueline**

Tartelette Betteraves, framboises, mousse de betterave/framboise, crumble de terre chicorée, cacao et amandes torréfiées





13h - 14h **Gérard Cabiron - MOF Catégorie 'Dessert glacé'**

Eclair Marron Cassis et démonstration de glaces

14h - 15h20 **ONIGIRI – Omusubi**

Démonstration de fabrication Omusibi
par Benjamin Dehant du Konbini



15h20 - 16h40 **Tomohiro Wada**

Croquettes modernes japonaises
Croquettes crémeuses aux huîtres



16h40 - 18h00 **Noriko, cuisine familiale Japonaise**

Démonstration de cuisine Nikujaga et Shogayaki



Dimanche 22 novembre

10h - 11h **LES RENCONTRES GOURMANDES (ACCORD METS/VIN)**

Domaine de la Grand'Terre - Emilien Fesquet
Vin rouge B&G. Cépages : Syrah & Grenache Noir

Pâtisserie Frizon
Entremet poire-cassis

11h - 12h **Philippe Poirey - Restaurant : La fontaine aux poissons rouge**

Tataki de thon sauce soja

12h - 13h **Sylvère Vivien - Epices et bon**

Mini-okonomiyaki au tataki de bœuf, oignon doux de Vers-Pont-du-Gard, furikake à l'Urfa et au poivre de Timut, sauce miso-soja et sel fumé





13h - 14h **Rodolphe belinguier - Restaurant : Au Gard'Manger**

Pâté-croute automnal

14h - 15h **Denis Martin - La belle vie**

Marinière de coquillages, risotto de céleri rave à l'oignon doux des Cévennes, beurre iodé et citron noir



15h - 17h **LA BATTLE DES CHEFS**

Trois chefs étoilés, un ingrédient et trois recettes à découvrir ! Venez assister à un duel gastronomique placé sous le signe du partage et de la convivialité, où chacun dévoilera sa créativité autour de l'oignon doux des Cévennes.



Sébastien RATH
Restaurant Le Saint Hilaire - Saint-Hilaire-de-Brethmas
Recette : dessert à l'Oignon



Guido Niño TORRES
Restaurant Le Likoké - Les Vans
Recette : Steak de champignons, jus de veau au vin jaune, émulsion aux algues et oignons doux des Cévennes



Denis MARTIN
Restaurant La belle Vie - Saint Hilaire d'Ozilhan
Recette : Ravioles d'oignons doux des Cévennes, velours à l'estragon et réduction d'une soupe à l'oignon





17h - 18h **Les chefs passent aux questions**

Après le duel, place aux questions ! Échangez avec Denis Martin, Sébastien Rath et Guido Niño Torres sur leur parcours et les coulisses de leur métier de chef étoilé.

Lundi 23 novembre

10h - 11h **LES RENCONTRES GOURMANDES (ACCORD METS/VIN)**

Cave de Cavillargues - Jean-Jacques Arnaud
Chardonnay, IGP Pays d'OC, vin blanc

Chèvres d'Isèye - Odile Vandaele
Camen'chevre, fromage de chèvre à pâte molle

A partir de 11h : menu complet proposé
par la Confrérie des Restaurateurs des Métiers du Gard

11h - 12h **Mise en bouche**

Vincent Croizard – Restaurant Le Croizard
Echine de Porc de la ferme Beauregard marinée au dashi

Cédric Gadille – Chef Privé
Croquette de vieux Rodez, cœur coulant au Pélardon, Velouté de cresson fontaine

12h - 13h **Entrée**

Lionel Wrazen - Chef privé
Soupe mizo à l'oignon doux des cevennes, brandade et bouillon de taureau

Tom Beugnies - Restaurant Vincent Croizard
Panais confit, pomme acidulée au yuzu kosho, condiment miso à l'ail noir et huile verte au wasabi





13h - 14h **Plat**

Cédric Gadille – Chef Privé
Ballotine de volaille aux cèpes et aux châtaignes, Velouté de butternut et jus de volaille

Grégory Miano - Restaurant Lou Brigandas
Saumon fondant au graine de sésame, poêlée de fèves et mangue, sauce ponzu

14h - 15h **Dessert**

Jason Turchet - Restaurant Vincent Croizard
Dessert chocolat miso et haricots azuki

Grégory Miano - Restaurant Lou Brigandas
Riz au lait et ananas caramélisé avec une mousse au sésame noir

15h - 16h **Pâtisserie**

Jason Turchet - Restaurant Vincent Croizard
Pavlova sakura coing et gingembre

Retrouvez les recettes dans le guide « Les Saveurs du MIAM », disponible à l'accueil.



Partenaires

Institutionnels

Le Conseil Régional Occitanie et la marque Sud de France

Partenaires du MIAM 2026

Le Conseil Départemental du Gard et son label Militant du Goût

Alès Agglomération

Purple Campus

Fournisseur de produits gastronomiques pour les chefs en démonstration de la cuisine

Médias

Entreprises

Fournisseur de produits gastronomiques pour les chefs qui réalisent des démonstrations à l'espace 'Les Saveurs du MIAM'

Fournira le matériel de cuisson et de réfrigération de la cuisine centrale pendant toute la durée du salon



Miam

33ème SALON GASTRONOMIE & PRODUITS DU TERROIR

Date et lieu

du vendredi 20 novembre au lundi 23 novembre 2026

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

Horaires du salon

Vendredi 20 et samedi 21 novembre 10h-22h*
Dimanche 22 novembre : 10h-20h
Lundi 23 novembre : 10h-18h
**Nocturnes : vendredi & samedi 19h-22h.*



Tarifs

Entrée Générale : 5 €
Tarif famille (uniquement en ligne) : 16€
Gratuit pour les moins de 12 ans et nocturnes

Informations
sur miam-ales.com

Un évènement

CCI GARD