



32<sup>ème</sup> SALON DE LA GASTRONOMIE  
& DES PRODUITS DU TERROIR

Pays invité d'honneur 2025

14 au 17  
NOVEMBRE

PARC DES EXPOS  
ALÈS CÉVENNES



Edition 2025

PROGRAMME ET LISTE EXPOSANTS

Un événement



# Miam

*L'évènement incontournable  
de la gastronomie et des  
produits du terroir*

Edition  
2025



Organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, le Salon MIAM s'impose depuis plus de 32 ans comme un rendez-vous incontournable de la gastronomie et des produits du terroir en Occitanie. 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.

## **Un gage d'authenticité et de qualité**

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.

Cette exigence contribue à faire du MIAM une référence régionale, appréciée autant par les passionnés de gastronomie que par les professionnels du goût.

## **Un salon tourné vers le partage**

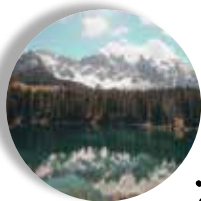
Le MIAM, c'est aussi une source d'inspiration pour les passionnés de cuisine, curieux de découvrir de nouvelles saveurs et techniques. Les visiteurs y trouvent aussi bien des produits d'exception que des astuces de chefs à reproduire à la maison. Entre démonstrations culinaires, ateliers, et animations 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 à lui seul l'esprit du MIAM : le goût du partage et l'excellence du terroir.



# SOMMAIRE

- L'édition 2025 ..... 2
- Les animations ..... 3 - 4
- Se restaurer ..... 5
- Plan du salon ..... 6 - 7
- Liste des exposants ..... 7 - 8 - 9
- Les démonstrations ..... 10 - 11 - 12
- Les partenaires ..... 13
- Les infos pratiques ..... 14



*Participez à la tombola du Miam !*

**A gagner :**

**Un voyage au Canada  
pour 2 adultes  
comprenant :  
le vol au départ de MARSEILLE,  
10 jours / 8 nuits, vols + transferts  
+ circuit + repas.  
Voyage offert par  
la CCI du Gard,  
organisateur du MIAM.**

**Jeu à l'accueil du salon MIAM  
à l'entrée du Parc  
emplacement A5**

Un événement



Règlement de la tombola  
consultable sur  
[www.actionjuris30.com](http://www.actionjuris30.com)



# L'ÉDITION 2025

## Les invités d'honneur : le Canada et le Québec

Chaque année, le Salon MIAM met à l'honneur un territoire, une spécialité ou un pays, afin de faire voyager les visiteurs à travers les saveurs du monde.

**Pour cette 32<sup>ème</sup> édition, le salon prend le large direction l'Amérique du Nord, avec le Canada et le Québec comme invités d'honneur.**

Les visiteurs pourront déguster des spécialités typiquement canadiennes et québécoises et profiter du restaurant canadien du MIAM, spécialement créé pour l'occasion.

Une invitation à explorer la richesse culinaire du Grand Nord dans une ambiance chaleureuse et festive !



## Le parrain du salon : Julien CALIGO

Depuis 2006, le MIAM met en avant un chef étoilé pendant toute la durée du salon afin de donner une visibilité supplémentaire à la cuisine du chef choisi.

Cette année, c'est Julien CALIGO, chef étoilé et propriétaire du restaurant « Monique » à Calvisson (Gard), qui est le parrain du salon. Cuisinier passionné, Julien Caligo a ouvert son propre établissement «Monique» début 2024. En quelques mois, son restaurant s'est imposé comme une adresse incontournable dans le Gard, récompensé par une étoile Michelin. A travers des menus construits autour de produits locaux, le chef rend hommage à sa grand-mère Monique, tout en affirmant une identité culinaire forte et personnelle.

Il proposera une démonstration culinaire pour partager son savoir-faire et sa passion le dimanche 16 novembre sur l'espace « Les saveurs du Miam»





# LES ANIMATIONS

## Retrouvez notre invité d'honneur au travers de nos partenaires :

- Dégustez des **spécialités typiquement canadiennes et québécoises** et profitez du restaurant canadien du MIAM, spécialement créé pour l'occasion.

- Découvrez les produits **Chez ARVIDA Signé Québec**. Ils vous feront voyager au coeur du terroir québécois grâce à une sélection raffinée de produits artisanaux importés directement du Québec.

Leurs producteurs passionnés privilégient les circuits courts et travaillent exclusivement avec des ingrédients locaux de première qualité.

Parmi les trésors à déguster : une gamme unique de spiritueux d'exception – Whisky, Gins, Liqueurs, Crèmes, Rhum et Absinthe – tous élaborés avec savoir-faire et caractère. Et pour les amateurs de douceurs naturelles, nos sirops d'érable 100% biologiques raviront les palais les plus exigeants. Plongez dans une expérience gustative authentique, et laissez-vous séduire par le savoir-faire québécois.

- **La Hache cévenole** : vivez une expérience unique avec des initiations au lancer de haches et la découverte de produits québécois.

- **L'association Gard Québec** d'Alès vous parlera du Québec: bons plans et échanges en perspective ! Cette association a pour but de faire connaître le Québec aux gardois, favoriser l'amitié, la fraternité et la solidarité tout en développant la coopération dans tous les domaines. L'association Gard Québec est affiliée à la Fédération France Québec-Québec/francophonie.

## A NE PAS MANQUER

### La battle des apprentis du Purple Campus Alès *Le vendredi : 14h-16h*

Trois jeunes talents du Purple Campus Alès s'affrontent lors d'une battle culinaire pleine de créativité et d'émotion.

Face à un jury de professionnels et au public du MIAM, ils devront séduire par leurs assiettes, leur audace et leur passion du métier

Une compétition gourmande qui met à l'honneur la nouvelle génération de la gastronomie locale.





# LES ANIMATIONS

## Atelier d'éveil aux goûts – Spécial Enfants

*Le samedi 15 novembre et dimanche 16 novembre de 15h à 17h.*

Au cœur du Salon de la Gastronomie, les petits gourmets sont invités à vivre une expérience sensorielle autour des saveurs et des arômes ! À travers des jeux ludiques et des dégustations à l'aveugle, les enfants apprennent à reconnaître les familles aromatiques et à identifier les différents saveurs.

Une manière amusante de développer leur curiosité gustative, d'affiner leurs sens et de découvrir le plaisir de goûter autrement.



Au programme

- Exploration des familles aromatiques (fruitées, florales, épicées, etc.)
- Dégustation de jus de fruits à l'aveugle
- Dégustation d'eau aromatisée afin de reconnaître les différents saveurs

8 enfants par atelier. Pré-inscription à l'accueil du salon du salon MIAM conseillée.

## La roue de la chance

*Tout au long du salon*

La Roue de la Chance est l'un des jeux emblématiques du MIAM. À chaque tour, les visiteurs ont l'opportunité de remporter de nombreux lots\*, allant de goodies à des surprises gourmandes offertes par les exposants du Miam, pour une expérience conviviale et agréable.

*\*Liste consultable sur [www.miam-alès.com](http://www.miam-alès.com)*



## Immortalisez votre visite

*Tout au long du salon*

Envie d'une photo avec Le Loup du MIAM, retrouvez le dans l'espace paysager aménagé par notre partenaire GINOUX Paysagiste situé entre la tente des Régions et le Parc des Expositions. N'oubliez pas de la poster sur les réseaux sociaux et de nous identifier !



# SE RESTAURER

## Le restaurant du pays invité d'honneur



Chaque année, l'invité d'honneur dispose d'un espace restauration lui permettant de faire déguster la gastronomie de son pays.

Au programme : Poutine Québécoise avec sa sauce brune, salade avec sa vinaigrette au sirop d'érable, travers de porc marinés sauce BBQ, bourride Canadienne et bien d'autres spécialités, sans oublier le menu enfant avec sa petite poutine authentique.

## Restaurant traditionnel

« Le Comptoir des 3 viandes – La Taverne Bavaroise » situé en Mezzanine propose des spécialités Alsaciennes : choucroute, jarrets frits, choux, entrecôte, jambon braisé...



## Le Bistronomique :

«Croq Gourmet» propose un service de restauration à table, dans un espace chaleureux, fidèle à l'esprit bistronomique attendu par les visiteurs du Miam.

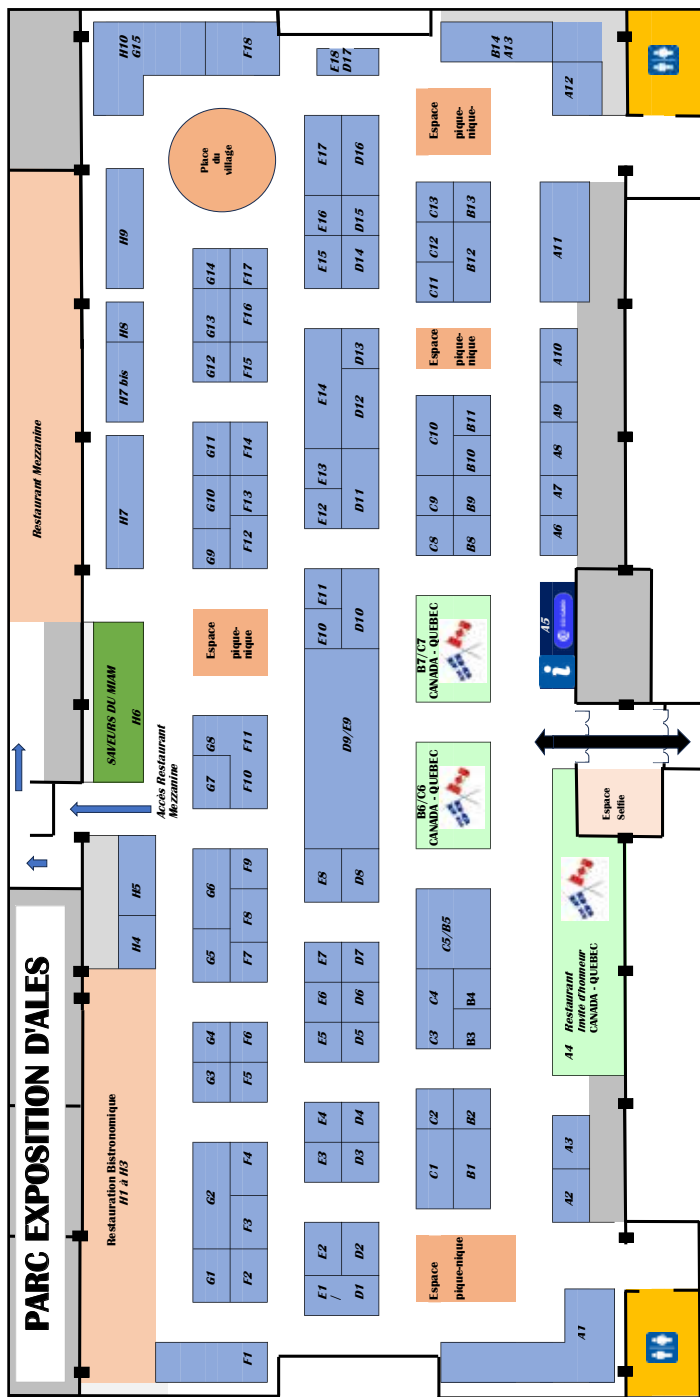
La carte et les menus mettront en valeur des produits frais, artisanaux et locaux, avec une attention particulière portée aux producteurs Gardois.



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

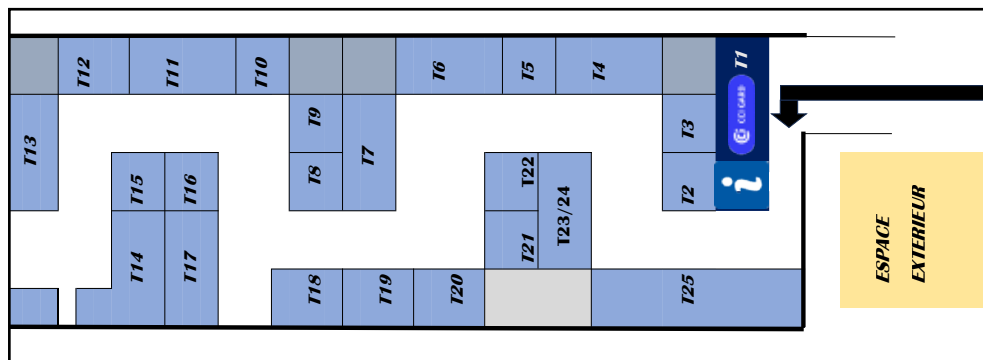


# PLAN DU HALL





# PLAN DE LA TENTE DES RÉGIONS



## LES EXPOSANTS

### ADMINISTRATION OU ASSOCIATION

**D9/C9** ALÈS AGGLOMÉRATION

**A5 et T1** CCI GARD

**A6** CONSEIL DEPARTEMENTAL DU GARD -  
MILITANT DU GOUT

**C6** ASSOCIATION GARD QUEBEC

### AUTRES

**T8** ANESSENCE

**C13** BRANDADE DE MORUE SUGIER

**C3/C4** CHOCOLATIER EVERLYS

**F11** DÉLICES DES PAYRES

**E4** DÉLICES DU SCAMANDRE -CAMARGUE

**H5** DOUCEUR CARIBÉENNE

**H4** ÉPICES COOK (ARCADIE)

**T3/T3 bis** ESCARGOTS ET RUCHERS  
CASSAGNES

**G10** EXPLOITATION JB

**G12** FERME ARNABAR

**D17/E18** LA CARACOLE EN CEVENNES

**F4** LA FERME DU LUGUEN

**B7/C7** LA HACHE CÉVENOLE

**D16** LA ROULOTTE GOURMANDE

**G10** LES DÉLICES DE CB

**A9** LES VERGERS DE PEYRETTE

**T5** L'HERBIER DES GARRIGUES

**T10** MADA WORLD VANILLA

**T15** NADIA VIDAL AOP CHÂTAIGNE

**T4** NATURALCOOK30

**T13bis** TSIKY ZANAKA

**F12** UN ETE EN PROVENCE

### BIERES

**B13** BAR À TRUFFES

**F18** ALES PLAGE

**E11** BIÈRES ARTISANALES MEDUZ

**G5** BRASSERIE TRIPLE A

**B7/C7** LA HACHE CÉVENOLE

**A1** LE COMPTOIR

**C9** MAS DE LA ROSERAIE BANCILLON

**T15** NADIA VIDAL AOP CHÂTAIGNE

**E8** SAFRAN DE CAMARGUE

**H9** V AND B

**E13** VIGNOBLES VELLAS

### BOISSONS NON ALCOLISÉES

**B13** BAR À TRUFFES

**G5** BRASSERIE TRIPLE A

**D1/E1** GLOBETRAITEUR

**T17** HORTUS MIRABILIS

**F4** LA FERME DU LUGUEN

**E6** LA P'TITE FRINGALE

**A1** LE COMPTOIR

**T16** LES GOURMANDISES DE JÉRO

**D8** LES JARDINS DE NOUVEAU

**T5** L'HERBIER DES GARRIGUES

**A3** MARC ET SYLVIE TRAITEUR

**C9** MAS DE LA ROSERAIE BANCILLON

**H9** V AND B



# LES EXPOSANTS

## BOUCHERIE - CHARCUTERIE

- G6 ALAZARD & ROUX
- E10 BARON DES CÉVENNES
- F1 BORNES BOUCHERIE CHARCUTERIE
- T19 CHARCUTERIE CORSE
- F11 DÉLICES DES PAYRES
- E4 DÉLICES DU SCAMANDRE -CAMARGUE
- G12 FERME ARNABAR
- T23/24 IL DIVIN PORCELLO PORCHETTA IT
- T14 L'OUSTAL DES SAVEURS
- F4 LA FERME DU LUGUEN
- B1 LE VILLAGE CORSE
- G14 LES TRÉSORS DU BERGER
- E14 LA CERAZENQUE
- B9 SAUCIRON
- A13/B14 VIAGGIO IN SICILIA

## BOULANGERIE - VIENNOISERIE

- T2 MAISON CLUSMAN
- H7/H7 bis PÂTISSERIE FLORENT FRIZON

## CÉRÉALES - THÉS - CAFÉS

- E4 DÉLICES DU SCAMANDRE -CAMARGUE
- B5 LA BRULERIE

## CHAMPAGNES

- F18 ALES PLAGE
- F7 CHAMPAGNE DIDIER-DUCOS
- G2 CHAMPAGNE LECOMTE PERE ET FILS
- A11 CHAMPAGNE PASCAL WALCZAK

## CONDIMENTS - ÉPICES

- B6/C6 ARVIDA SIGNÉ QUEBEC
- D17/E18 EMILE NOEL
- H4 ÉPICES COOK (ARCADIE)
- T9 LA FABRIQUE DES DOUCEURS DUSUD
- G10 LES DÉLICES DE CB
- F6 LES SAVEURS D'UZES
- T5 L'HERBIER DES GARRIGUES
- D5 L'OURS ORANGE
- C9 MAS DE LA ROSERAIE BANCILLON
- E8 SAFRAN DE CAMARGUE

## CONFITURES - MIELS

- B6/C6 ARVIDA SIGNÉ QUEBEC
- E7 BLANC DAVID APICULTURE

D12 CONSERVERIE DES CÉVENNES

A8 DOMAINE LOUS CAMPS

T3/T3 bis ESCARGOTS ET RUCHERS  
CASSAGNES

B3 FROMAGERIE DES LOUBES

T17 HORTUS MIRABILIS

T9 LA FABRIQUE DES DOUCEURS DUSUD

E3 LES RUCHERS DE L'UZEGE

A9 LES VERGERS DE PEYRETTE

C9 MAS DE LA ROSERAIE BANCILLON

T15 NADIA VIDAL AOP CHÂTAIGNE

E14 LA CERAZENQUE

D8 SCEA LES JARDINS DE NOUVEAU

## COUTELLERIE - VAISSELLE

T13 BLOUMI

T4 NATURALCOOK30

T11 PRADEL EXCELLENCE

## FROMAGES - PRODUITS LAITIERS

F9 BRUGNOLI F.LLI

H8 BUDDULE

T19 CHARCUTERIE CORSE

B3 FROMAGERIE DES LOUBES

G11 FROMAGERIE LA TOUR ROQUEFORT

T14 L'OUSTAL DES SAVEURS

A10 LA FROMAGERIE DES CEVENNES

T6 LE FROMAGE C'EST LA VIE

B1 LE VILLAGE CORSE

E16 LES CHÈVRES D'ISEYE

G14 LES TRÉSORS DU BERGER

D6 ROQUEFORT LA PASTOURELLE

F1 SARL BORNES

A13/B14 VIAGGIO IN SICILIA

## FRUITS - LÉGUMES - CHAMPIGNONS

T25 CHAMPIGNONS DE LOZÈRE

D12 CONSERVERIE DES CÉVENNES

A8 DOMAINE LOUS CAMPS

F16 ELEMENT'TERRE

D8 SCEA LES JARDINS DE NOUVEAU

## OLIVES - HUILES

E2 ANTICA MASSERIA DI PUGLIA

G10 EXPLOITATION JB

G3 LA CANTONADE

C9 MAS DE LA ROSERAIE BANCILLON



# LES EXPOSANTS

## PÂTISSERIE - CHOCOLATS - CONFISERIE - GLACES - BISCUITERIE

- T18 MULLER JOHN
- F14 AUX DÉLICES DE BRETAGNE
- C3/C4 CHOCOLATIER EVERLYS
- A8 DOMAINE LOUS CAMPS
- E12 FLORENT THEVENON CHOCOLATIER
- F15 ICE LOOPS
- B5 LA BRULERIE
- T9 LA FABRIQUE DES DOUCEURS DUSUD
- T12 LE CHAUDRON PROVENÇAL
- F8 LE COMPTOIR DE MATHILDE ALÈS
- C2 LE PETIT CEVENOL
- B4 LES CROQUANTS DE VELLERON
- T16 LES GOURMANDISES DE JÉRO
- T7 LES TÊTES DE CHOCO D'ALSACE
- T2 MAISON CLUSMAN
- C8 MAISON MAURICE
- G1 MAISON TAMISIER
- D14 MALAKOFF & CIE
- C9 MAS DE LA ROSERAIE BANCILLON
- D4 NICOLAS PAINS D'ÉPICES
- D10 NOUGATERIE DES FUMADES
- H7/H7 bis PÂTISSERIE FLORENT FRIZON
- G7 POGNES DE ROMANS
- E14 LA CERAZENQUE
- B12 SB CHOCOLATIER
- A13/B14 VIAGGIO IN SICILIA

## POISSONS - FRUITS DE MER

- H8 BUDDULE
- D2 CEDRIC COQUILLAGES
- E17 LA POISSONNERIE SETOISE
- A12 LES SALAISONS DU GOLFE
- F6 LES SAVEURS D'UZES
- C10 MAISON COUDENE
- F3 PISCICULTURE DES FUMADES

## RESTAURATION - TRAITEURS

- B13 BAR A TRUFFES
- Extérieur CHAMPIGNONS DE LOZÈRE
- Mezzanine RESTAURANT COMPTOIR  
DES VIANDES
- D3 DIDIER BEIGNETS
- H10/G15 FERME DES SAVEURS TRAITEUR
- D1/E1 GLOBETRAITEUR
- D17/E18 LA CARACOLE EN CEVENNES
- A2 LA NORMANDIE

- E6 LA P'TITE FRINGALE
- D16 LA ROULOTTE GOURMANDE
- B1 LE VILLAGE CORSE
- G14 LES TRÉSORS DU BERGER
- H1/H3 CROQ GOURMET
- A3 MARC ET SYLVIE TRAITEUR
- H7/H7 bis PÂTISSERIE FLORENT FRIZON
- F3 PISCICULTURE DES FUMADES
- A4 RESTAURANT CANADA - QUEBEC
- E8 SAFRAN DE CAMARGUE

## VINS - SPIRITUEUX

- F18 ALES PLAGE
- B6/C6 ARVIDA SIGNÉ QUEBEC
- T22 AZEROU SAKÉ
- D2 CEDRIC COQUILLAGES
- G9 CHAI DU ROUSSOIR
- G2 CHAMPAGNE LECOMTE PERE ET FILS
- A11 CHAMPAGNE PASCAL WALCZAK
- B10 CIDRERIE HUBY
- C12 DISTILLERIE DES CAMISARDS
- B11 DOMAINE CLAU DU SOL
- C11 DOMAINE DE CAUVIAC
- F13 DOMAINE DES MALADIERES
- D13 DOMAINE DES VIEUX FODRES
- E15 DOMAINE DU CALCERNIER
- F2 DOMAINE JULIEN DE L'EMBIQUE
- D7 DOMAINE LA GRAND'TERRE
- D15 DOMAINE LE PETIT JONCQUIER
- G13 DOMAINE LES CADINIERES
- E5 DOMAINE SCHLEGEL-BOEGLIN
- F10 DOMAINE TRUCHEFAUD CLAIRETTE
- A1 LE COMPTOIR
- A9 LES VERGERS DE PEYRETTE
- T21 LES VIGNERONS DE CAVILLARGUES
- F17 L'HARMONIEUX LIQUEURS
- D11 MAISON DE STEBAN
- B2 MAS MOURIÈS
- B8 PPMR RHUM DÉRANGÉ ARTISANAL
- C1 RHUM DES «ILS»
- F5 SARL DOMAINE DEBRAY
- H9 V AND B
- E13 VIGNOBLES VELLAS
- G4 WHISKY - DISTILLERIE CASTAN

Coordonnées complètes  
des exposants sur notre  
site internet





# LES DÉMONSTRATIONS

*Rdv sur l'espace «Les Saveurs du Miam»*

## Vendredi 14 novembre

**14h - 16h**

**Battle des apprentis du Purple Campus Alès**

**Anais BRUNEL - Restaurant : Cévennes en ses Veines - Alès**

Recette : Aire boréale en croute (pithiviers de chevreuil et aïelles au sirop d'érable)

**Raphael PELLET - Restaurant : Le Clos des Arts - Les Mages**

Recette : Saumon en écaille de légumes et réduction de sirop d'érable

**Halyxia PLAGNE - Restaurant : Cévennes en ses Veines - Alès**

Recette : Pain de viande aux saveurs Québécoise, sauce à l'érable

**16h - 17h**

**Les délices de CB - Bezouce** Cécile JULIAN & Baptiste BENOIT

Recette : Paupiettes d'agneau farcies au confit d'oignons, Riz'otto cèpes & ail noir

**17h - 18h**

**La Fleur de Sel - Alès** Denis HAON

Recette : Cassolette d'escargots de la Vaunage aux cèpes

“ 26 démonstrations culinaires seront réalisées par les chefs durant les 4 jours du salon MIAM ”

## Samedi 15 novembre

**10h - 11h**

**Domaine Lafont des Odes** Nicolas DUCROS

Accords mets & vins

**11h - 12h**

**Gâteau & Compagnie - Caveirac** Marisel FABRE

Recette : Carotte en cinq textures

**12h - 13h**

**La Soleïade - Orsan** Mathieu & Noëlle JULIÉ

Recette : Blanquette de volaille & de homard

**13h - 14h**

**Le Repaire du Mammouth - Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac**

Recette : Côte de porc découverte

**14h - 15h**

**L'accent Bistrot Chic - Nîmes**

Recette : Mini-pancake de sarrasin, foie gras poêlé, réduction d'érable et noix de pécan caramélisés

**15h - 16h**

**Gourmandises & Factory - Saint-Julien-de-Cassagnas** Axel THENARD

Recette : Cappuccino

**16h - 17h**

**Taïsson Gourmand - Alès** Elodie CHIORI

Recette : Pommier caramel

**17h - 18h**

**Mamie & Co - Cavillargues** Laurent SCHENKELS

Recette : Ballotine de pintade basse température & son taboulé de boulgour à la truffe d'été



# LES DÉMONSTRATIONS

## Dimanche 16 novembre

10h - 11h

**Maison Sinnae** Frédéric DEJOIE  
Accords mets & vins

11h - 12h

**Jeronimo Traiteur - Bellegarde** Jérôme SANCHEZ  
Recette : Tartare de daurade & rouget poêlés

12h - 13h

**Monique - Calvisson** Julien CALIGO  
Recette : Langue de veau - Encornet : épinard, champignon, bouillon à l'ail



La recette du parrain !

13h - 14h

**La Paillote - Nîmes** Sofia MONDON  
Recette : Beignet "AfroGardois"

14h - 15h

**Au Gard Manger - Manduel** Rodolphe BELINGUIER  
Recette : Encornets de nos côtes farcis au taureau AOP de Camargue, riz noir et fumet aux pistils de safran

15h - 16h

**Le Pt'it Mercier** Hugo MERCIER  
Recette : Cannelloni farci et girolles, écume forestière

16h - 17h

### Battle des chefs

Pour cette battle placée sous le signe du partage, du respect et de l'amitié, deux chefs étoilés - Sébastien Rath et Guido Nino Torres - vont se lancer dans une démonstration simultanée de leur talent. Deux recettes, deux styles, une même passion... mais ce n'est que le début !



**Sébastien RATH - Le Saint Hilaire - Saint-Hilaire-de-Brethmas**

Recette : Raviole végétale, coulis cresson condiment cidre, sauce charbon fumé à l'ail fermenté



**Guido Niño TORRES - Le Likoké - Les Vans**

Recette : Carotte beurre au thym citronné



17h - 18h

### Interview : Cuisinez vos chefs !

avec Guido Niño TORRES du Likoké & Sébastien RATH du Saint Hilaire

Une fois les fourneaux refroidis... le jeu change de camp ! Ce ne sont plus les chefs qui cuisinent... c'est le public qui va cuisiner les chefs ! Une question vous brûle les lèvres ? Une curiosité à assouvir ? Une envie de les piéger gentiment ? C'est le moment de jouer !

Les deux chefs partageront leur expérience et répondront aux questions des participants dans une animation conviviale et dynamique.

Un moment unique où interaction, convivialité et bonne humeur se mêlent pour vous offrir une expérience originale et mémorable.





# LES DÉMONSTRATIONS

*Rdv sur l'espace «Les Saveurs du Miam»*

## Lundi 17 novembre

Avis aux gourmands et curieux de saveurs locales : la Confrérie des Restaurateurs des Métiers du Gard vous donne rendez-vous pour une journée placée sous le signe de la convivialité et du plaisir gustatif !

Les chefs, tous membres de la Confrérie des Restaurateurs des Métiers du Gard, se relaieront tout au long de la journée pour vous concocter un menu complet, des mises en bouche jusqu'au dessert. Une véritable invitation à la découverte de leur savoir-faire et à l'inspiration pour vos repas de fêtes.

**10h - 11h**

**Château d'Orsan** Célin VERDIER RIEU  
Accords mets & vins

**11h - 12h**

**L'invitation - Quissac** Sophie CASTET  
Recette : Tartelette champignon, crème de butternut et popcorn de sarrasin

**L'Auberge Cigaloise - Saint-Hippolyte-du-Fort** Gilles GRANIER  
Recette : Gourmandine de truite aux écrevisses, jus de carapace

**12h - 13h**

**L'invitation - Quissac** Sophie CASTET  
Recette : Mi-cuit de bœuf comme un tartare, Patates douces, savora et mousse hareng fumé

**Cédric GADILLE - Chef Privé à domicile**  
Recette : Guimauve de Pélardon Pépète de Chataigne, Pickles d'Oignon Doux et Cara-miel

**13h - 14h**

**Lionel WRAZEN - Chef privé à domicile - Aubais**  
Recette : Tataki de taureau fumé, arancini de riz Camargue "Manobi", purée d'olives au vin rouge

**Restaurant Vincent CROIZARD - Nîmes** Vincent CROIZARD  
Recette : Sauté de veau au romarin, jus réduit aux 7 épices et sirop d'érable, flocon d'avoine torréfiés, polenta au cheddar

**14h - 15h**

**Lionel WRAZEN - Chef privé à domicile - Aubais**  
Recette : Mousse légère de pois chiche de la ferme Puech Cabrier, praliné de graines de tournesol à la fleur de sel à l'ail noir et pop chiche caramélisés

**L'Auberge Cigaloise - Saint-Hippolyte-du-Fort** Gilles GRANIER  
Recette : Flan de patates douces aux agrumes, petits sablés

**15h - 16h**

**Restaurant Vincent CROIZARD - Nîmes** Vincent CROIZARD  
Recette : Tartelette crémeux chocolat Valrhona, Dôme de ganache au piment des Cévennes

**Cédric GADILLE - Chef Privé à domicile**  
Recette : Tartelette pomme Reinette caramélisé à la lavande, glace à la lavande et écume thym citron



# LES PARTENAIRES

## Institutionnels

Le Conseil Régional Occitanie  
et la marque Sud de France.



Le Conseil Départemental du Gard et  
son label Militant du Goût.



Alès Agglomération  
et les filières courtes



Bienvenue à la ferme  
Fournisseur de produits gastronomiques  
pour les chefs en démonstration  
sur «les Saveurs du Miam»



Purple Campus  
Les élèves apprentis et les professeurs  
présenteront leur savoir-faire en cuisine, service  
en restauration et en vente.



## Médias



## Entreprises

Fournisseur de produits  
gastronomiques pour les chefs qui  
réalisent des démonstrations sur  
«Les Saveurs du MIAM»



Fournisseur du matériel de cuisson et  
de réfrigération de la cuisine centrale  
pendant toute la durée du salon.





# LES INFOS PRATIQUES

# Miam



## 32<sup>ème</sup> SALON DE LA GASTRONOMIE & DES PRODUITS DU TERROIR



### PARC DES EXPOS ALÈS CEVENNES

Route d'Uzès  
30340 Méjannes les Alès  
Parking gratuit



### DU 14 AU 17 NOVEMBRE 2025

- Vendredi 14 et samedi 15 : 10h-22h\*
  - Dimanche 16 : 10h-20h
  - Lundi 17 : 10h-18h
- \*Nocturnes : vendredi & samedi 19h-22h



### TARIFS

- Entrée générale (sur place ou en ligne) : 5€
- Tarif famille (uniquement en ligne) : 16€
- Gratuit moins de 12 ans et nocturnes\*



### ACTUALITÉS

Toutes les infos du salon sur :

- [www.miam-ales.com](http://www.miam-ales.com)
- instagram : [salon\\_miam\\_ales\\_officiel](#)
- facebook : [salon.miam.ales](#)

Pays invité d'honneur 2025

