Midi Libre · ObjectifGard · bleu Gard Lozère · Alès Agglomération

www.miam-ales.com Suivez-nous sur

PARC DES EXPOS
ALÈS CÉVENNES

DU 18 AU 21 NOVEMBRE

CCI ALÈS CÉVENNES
un événement

Miam ALÈS

24e SALON DE LA GASTRONOMIE & DES PRODUITS DU TERROIR

Bretagne

humicane



Parrain 2016
Fabien FAGE

- 130 exposants
- 5 restaurants
- 20 000 visiteurs

Sud de France

LE GARD MILITANT DU GOÛT

Miam est un événement organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie Alès Cévennes. Depuis sa création il y a 24 ans, le salon a gagné en notoriété : il connaît une évolution remarquable dans la qualité des produits exposés et dans les animations proposées.

Avec une fréquentation de près de 20000 visiteurs par an, le MIAM doit son succès à de très bons produits proposés sur les 130 stands dont les exposants sont triés sur le volet. Démonstrations culinaires, dégustations, animations gourmandes font de ce salon un événement essentiel et incontournable en Occitanie.

Edition 2016

PARRAIN 2016

Fabien Fage



Chef étoilé Michelin au restaurant Le Prieuré à Villeneuve les Avignon depuis 2010, Fabien Fage s'appuie essentiellement sur la richesse des produits de terroir. Chef passionné et ancien second de La Cabro d'Or, il a retenu de cette expérience un goût authentique pour l'huile d'olive.

D'Alain Passard à Alain Ducasse, en passant par Bernard Loiseau, le Meurice ou encore le Ritz, il propose une carte où les saveurs régionales sont mises en valeur et sublimées. Curieux et ouvert, il ne cesse de chercher à améliorer sans cesse ses plats pour célébrer une cuisine juste et simple. Soucieux du vrai, du respect du produit, le Chef aime les plats aérés et légers. Il s'emploie à préserver et révéler la pureté du goût en proposant des recettes où les sauces sont étudiées et précises.

Fabien Fage est membre de l'association des étoiles et de l'excellence, Gard aux Chefs, avec Serge Chenet, Michel Kayser et Jérôme Nutile que nous aurons le plaisir d'accueillir à nouveau au MIAM, le samedi 19 après-midi pour des intronisations suprises en cuisine centrale. Gard aux Chefs a pour belle ambition de promouvoir les producteurs, les vignerons, le terroir et la gastronomie du Gard.

LES PARTENAIRES DU MIAM !

France Bleu Gard Lozère · Midi Libre · ObjectifGard · Le Gard Département www.gard.fr · Occitanie La Région Pyrénées Méditerranée · Alès Agglomération

La Bretagne

Chaque année, le MIAM invite une région reconnue pour la qualité de sa gastronomie et pour mettre en avant ses spécialités culinaires, son folklore et ses produits phares.

Avec la Bretagne en invitée d'honneur cette année : **vive le beurre, le caramel au beurre salé, les galettes et les crêpes, le cidre, le jus de pomme, les gelées de fruits, les huîtres, le far breton et le kouign-aman, les fromages, les liqueurs aux plantes bretonnes**…







Nous avons le plaisir de recevoir une dizaine de producteurs et d'artisans bretons ! Le folklore est aussi à l'honneur grâce à l'enthousiasme et l'implication des danseurs et des musiciens du Club Celtique du Gard. Place à l'initiation aux danses traditionnelles bretonnes et au maniement de cornemuses et bombardes dans les bagads et fest-noz hauts en couleurs. **De quoi faire vibrer les murs du parc expo ;)**



LE GARD
MILITANT DU GOÛT

Restaurant

10 ANS

Menu orchestré à quatre mains par :
Florant MANSARD de L'Auberge des Voutins à Méjannes Les Alès
Vincent Croizard du Restaurant Vincent Croizard à Nîmes

Menu à 29€
Apéritif et mise en bouche offerts

Entrées

Œuf poché dans sa coquille à basse température,
velouté de cèpes, crumble persillé 4 épices
ou
Terrine de foie gras à la Carthagène de pays,
brioche tiédie à l'orange et fruits du verger

Plats

Souris de cochon noir rôtie, réduction au thym,
entremet de butternut et petits légumes
ou
Pavé de veau rôti au foin, jus de muscat et genièvre,
panais au beurre noisette et grué

Desserts

Dacquoise pain d'épices chocolat noir absolu et griottes
ou
Le vacherin cévenol

Vins gardois sélectionnés parmi les exposants du salon,
eau gazeuse et café (en supplément)

Sud Formation CCI ALÈS CÉVENNES · Miam ALÈS · CCI ALÈS CÉVENNES

humicane

NOUVEAUTÉS

OCNI FACTORY
EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES À PARTAGER

Conférence Quel pain voulons-nous ?



De **Marie Astier** aux éditions Seuil
Dimanche à 16h
Espace gourmand alésien

Conférence hygiène

Comment garantir la sécurité alimentaire
pour les professionnels à la remise en direct.
Lundi 10h à 11h30
Salle de conférence (1er étage)

LE GARD DÉPARTEMENT www.gard.fr

Design culinaire

Parce qu'un plat réussi passe bien évidemment par le goût mais aussi par l'esthétique, on vous dévoile des trucs et astuces pour dresser correctement de belles assiettes appétissantes ! Vous verrez une présentation en duo avec un designer et un cuisinier…
Il n'existe pas de règle d'or, juste des idées simples pour améliorer les présentations en fonction du support choisi, des couleurs des différents aliments, de leur texture et de leur géométrie… Tout pour réussir l'effet recherché. Durée 30 mn.

Dimanche de 13h30 à 14h
Cuisine centrale

Rencontres • Signatures • Dédicaces

• Dédicaces de la librairie gourmande

Echanges et signatures avec des auteurs d'ouvrages culinaires tous les jours sur le stand de la Librairie Sauramps



• Autour de l'ouvrage *La Santé dans votre assiette*, rencontre-signature en présence de la diététicienne Cécile Marie-Magdeleine et de l'illustratrice Bérangère Staron, premier livre de la Collection En Harmonie co-édité avec Harmonie Mutuelle. **Samedi à 18h.**



• Dédicaces du livre *Banquet gaulois (Ed. Larousse)* de Blandine Boyer. **Samedi après-midi.**

LES RENDEZ-VOUS de nos partenaires média

France Bleu Gard Lozère

France Bleu Gard Lozère nous accompagne sur le salon avec des émissions en direct, des immersions dans les fourneaux de l'espace cuisine centrale en écoutant frémir les marmites et les papilles pour le partager avec les auditeurs. France Bleu Gard Lozère accueille sur son plateau éphémère des invités triés sur le volet et reçoit non-stop des producteurs à découvrir et des artisans du bien boire et bien manger.

Vendredi et samedi

Midi Libre

Midi Libre reçoit des invités "gourmands" sur son plateau TV en direct du MIAM et diffuse les meilleures interviews sur www.midilibre.fr et sur la chaîne Youtube du quotidien.

Vendredi, samedi et dimanche

Obectif Gard

Le site **www.objectifgard.com** diffuse tous les jours des articles en ligne grâce à nos fidèles journalistes et non moins gastronomes alésiennes qui arpentent le salon en long en large et en travers en quête du scoop culinaire et à la recherche du produit de terroir à sublimer en images et par les mots...

Du vendredi au lundi

MIAM PRATIQUE

Du 18 au 21 novembre inclus

HORAIRES
Vendredi 18 et samedi 19 novembre : 10h à 22h
Dimanche 20 novembre : 10h à 20h
Lundi 21 novembre : 10h à 18h
Parc Expo d'Alès, route d'Uzès à Méjannes les Alès
www.miam-ales.com
Tarif : entrée générale : 4€
Gratuit pour les moins de 12 ans, après 19h - Parking gratuit



INVITATION GRATUITE

Valable pour 1 seule entrée
le vendredi 18 novembre
ou le lundi 21 novembre

POUR MIEUX VOUS REPÉRER



Liste des exposants sur : www.miam-ales.com

- ACCUEIL & INFORMATION
- RESTAURANTS :
  - L'Ecailler breton
  - Militant du Goût
  - Carré Gourmand
  - Le Mas du Serre d'Avène ▸1er étage
- CUISINE CENTRALE avec démonstrations culinaires
- ATELIER BOULANGERIE DU CFA D'ALÈS
- ESPACE GOURMAND ALÉSIEN
- ESPACE PIQUE-NIQUE
- INITIATION À LA DANSE BRETONNE ▸1er étage
- SALLE DE CONFÉRENCE ET D'EXPOSITION ▸1er étage
- PARTENAIRES MÉDIAS
  - Midi Libre — Plateau d'animations TV Midi Libre
  - France Bleu Gard Lozère
  - Objectif Gard
- TOILETTES
- SORTIES

L'ESPACE GOURMAND ALÉSIEN

Une démonstration d'accords mets et vins est proposée par Castanier Diffusion, tous les jours de 15h à 19h pour toutes les animations de l'espace Gard Gourmand Alésien.

Animations des exposants artisans et commerçants de l'Espace alésien

	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20	Lundi 21
Différentes manières de déguster le nougat et le pain d'épices par **Martial Dorin de la Nougaterie Cévenole**, recettes autour du pain d'épice et du nougat	15h/15h30	15h/15h30		
Flair Bartending show cocktails avec **Vincent Gendry** sur le stand du V&B initiation au freestyle	17h30/20h	11h/15h 20h	11h/15h 18h	
Sylvain Veyret de la pâtisserie Veyret réalisation d'une tarte façon mojito suivie d'une dégustation	16h/16h30	16h/16h30		
Atelier d'art floral avec Flora Valentin inscription préalable : 04 66 52 84 99	10h/12h	10h/12h		
La Poissonnerie Sétoise préparation et dégustation de la sauce rouillée du pêcheur		16h30/17h	16h30/17h	
L'art de bien plier ses serviettes avec **Les Tables de Cathy**	10h/12h	10h/12h		









MIAM ALÈS : tout un programme !

VENDREDI 18

10h	Ouverture du salon
11h	Inauguration par le Président de la CCI Alès en présence du **parrain Fabien Fage**
14h30 à 16h	**Le CFA** organise le défi du "panier breton" une course contre la montre où deux équipes d'apprentis cuisiniers doivent préparer une recette bretonne en garnissant un panier de produits en un temps déterminé
16h à 17h	Initiation à la danse bretonne, déambulation de danseurs et de musiciens dans le salon
16h	**Denis Haon de la Porte des Cévennes à Anduze** "cannelés garnis à la pomme reinette du Vigan" (cuisine centrale)
17h	**Corinne Maeght des Gourmands à Anduze** "Faire son praliné bio au chocolat avec des noix de cajous, des amandes et des noisettes au rapadura" (cuisine centrale)
18h	**La Ferme de Cornadel à Anduze** : œuf mollet frit sur son velouté de châtaigne et son écume de lard (cuisine centrale)
19h à 22h	**Atelier boulangerie du CFA d'Alès** : fabriquer son pain soi-même

DIMANCHE 20

10h30	**Sébastien Rath, l'Atelier gourmand** : cannellonis de truite des fumades à l'encre de sèche
11h	**Mas du Terme, Olivier Bouzige à Barjac** : fine purée de châtaignes, espuma de maïs, huile de truffe (cuisine centrale)
12h30	**Restaurant SKAB à Nîmes**, maquereau juste raidi, espuma de boudin noir à la pomme reinette du Vigan et oignon doux des Cévennes (cuisine centrale)
13h30	Trucs et astuces pour dresser correctement de belles assiettes appétissantes avec un designer et un cuisinier (30 min en cuisine centrale)
13h30 à 14h	Conférence : Design culinaire
14h30 à 18h	Démonstrations culinaires et dégustations par la **Confrérie des Restaurateurs de Métiers du Gard** (cuisine centrale) : • **Association Le Corps des Ecuyers - Michel Bernamont et Jean Cravero** : réalisation d'une brandade de morue • **Florent Mansard, Auberge des Voutins à Méjannes les Alès** : religieuse mousse de pélardon et tapenade • **Gilles Granier, l'Auberge Cigaloise** à Saint-Hippolyte-du-Fort • **Vincent Croizard, restaurant Vincent Croizard** à Nîmes Recette salée : une coque d'oignon doux des Cévennes farcie de cochon et châtaignes à la sauge, tel un farci cévenol ! Et recette sucrée : moulage de chocolat ganache aux Cèpes
15h à 17h	Partage et découverte sensorielle des goûts avec **OCNI Factory** (Salle de conférence 1er étage).
16h à 17h	Conférence : quel pain voulons-nous ?
16h à 17h	Initiation à la danse bretonne, déambulation de danseurs et de musiciens dans le salon

SAMEDI 19

10h à 12h	Partage et découverte sensorielle des goûts avec **OCNI Factory** (1er étage)
10h à 12h	**CFA Alès** : comment habiller un poisson ? Comment ouvrir des huîtres et/ou moules (cuisine centrale)
12h à 14h	Concours pour enfants animé par les salariés de l'entreprise **Coudène** : mettre en valeur la brandade pour les enfants
14h à 16h	**Fondation Paul Bocuse** : far breton
15h à 17h	Partage et découverte sensorielle des goûts avec **OCNI Factory** (Aquarium 1er étage)
16h à 17h30	Intronisation de producteurs et de vignerons d'exception par les chefs étoilés de **Gard aux Chefs** (cuisine centrale) : **Fage, Kayser, Chenet, Nutile**
16h à 17h	Initiation à la danse bretonne, déambulation de danseurs et de musiciens dans le salon
17h30h	**Marie Klauss, Les Gourmands disent à Anduze** : le petit breton, Cupcake caramel beurre salé et vanille (cuisine centrale)
18h	Rencontre-signature autour de l'ouvrage **"La Santé dans votre assiette"** en présence de **la diététicienne Cécile Marie-Magdeleine** et de **l'illustratrice Bérangère Staron**, premier livre de la Collection En Harmonie co-édité avec Harmonie Mutuelle
19h à 22h	**Atelier boulangerie du CFA d'Alès :** fabriquer ses croissants soi-même
19h à 21h	Partage et découverte sensorielle des goûts avec **OCNI Factory** (1er étage)
Toute la journée	15 musiciens et 8 danseurs du Cercle Celtique du Gard déambulent dans tout le salon

LUNDI 21

10h à 11h30	Conférence : hygiène
11h à 12h	**Alexandre Fournier**, participant au concours MAF 2016 : la trilogie des œufs
12h à 13h	**Jean-Louis Fenayrou du Relais Sarrazin** : rôti de lotte farci aux huîtres, couteaux et mousse de choux fleur
14h à 15h	**Marie Klauss, Les Gourmands disent à Anduze** : le petit breton, verrine d'automne et tiramisu aux poires et aux spéculoos (cuisine centrale)
15h à 16h	**Lou Cante Perdrix de La Vernarède** : pressé de pommes fondantes, tuiles framboise et caramel au beurre salé

SE RESTAURER AU MIAM

Restaurant L'ÉCAILLER BRETON

Plateaux de fruits de mer
Coquillages - Crustacés - Moules frites.



Restaurant MILITANT DU GOÛT

(voir menu au dos)



Restaurant CARRÉ GOURMAND

Une cuisine du terroir préparée sous vos yeux !
Spécialité : jambon à la broche.
Également : bar à tapas, dégustation de vins, animations, concert live acoustique en nocturne.

Restaurant LE MAS DU DOMAINE SERRE D'AVÈNE

Sur la mezzanine du salon : cuisine traditionnelle - grillades.

Les exposants proposent de nombreux plats et assiettes à savourer dans les espaces pique-nique.

LE PAIN DANS TOUS SES ÉTATS

- **Ateliers adultes** : faire son pain (vendredi 19-22h) et ses croissants (samedi 19h-22h) organisé par l'**Atelier boulangerie du CFA d'Alès** (inscription préalable sur Facebook MIAM Alès).
- **Conférence dimanche à 16h** à l'espace gourmand Alésien "quel pain voulons-nous ?" par **Marie ASTIER** en partenariat avec l'**Atelier boulangerie du CFA d'Alès**.

