

# REVUE DE PRESSE MIAM 2023



**Miam**  
30<sup>ème</sup> SALON DE LA GASTRONOMIE & DES PRODUITS DU TERROIR  
**Tahiti**

PARC DES EXPOS  
ALÈS CÉVENNES

17, 18, 19 & 20  
NOVEMBRE 2023

Un événement

Achetez votre billet d'entrée sur [miam-ales.com](http://miam-ales.com)

Logos: Sud de France, GARD MILITANT DU GOÛT, CCI GARD, Occitane, Agglomération Alès, Bleu Gard, Midi Libre, PURPLE, METRO

## Alès : le salon Miam fêtera en 2023 ses 30 ans dans une ambiance tropicale



L'an dernier, le Miam accueillait la Sicile comme invité d'honneur du salon. MIDI LIBRE - ALEXIS BETHUNE

**[Gastronomie et Terroir](#), [Faires et salons](#), [Alès](#)** Midi libre : Publié le 05/04/2023 à 17:53 [PAUL BARRAUD](#)

**Le salon gastronomique du bassin d'Alès annonce déjà son invité d'honneur pour sa 30e édition prévue du 17 au 20 novembre 2023 au parc des expositions.**

Trente ans, ça se fête. C'est en tout cas ce que vient d'annoncer la Chambre de commerce et d'industrie du Gard à l'occasion du prochain salon Miam d'Alès. La prochaine édition, prévue du 17 au 20 novembre 2023 au parc des expositions à Méjannes-lès-Alès, soufflera ce chiffre rond symbolique avec 135 stands prévus et plus de 20 000 visiteurs espérés par la chambre.

**Prochaine destination : Tahiti**

Et pour fêter ces trois décennies, le salon annonce comme invité d'honneur la plus grande, et sans doute la plus célèbre, des îles polynésiennes. Pour cela, les organisateurs promettent "100 m<sup>2</sup> de stands dédiés aux produits locaux" de l'île et de l'archipel, "et un espace de 120 m<sup>2</sup>" uniquement dédié à la restauration tahitienne.

Une culture du Pacifique qui se déclinera, naturellement, à travers toutes les possibilités de recettes à base de poissons frais, mais aussi à base de saveurs ensoleillées que sont la noix de coco, la papaye, la vanille ou la banane. Le Miam prévoit, en plus de la possibilité de rencontrer de nombreux producteurs, de proposer aux visiteurs de participer à un tama'ara'a, soit un banquet traditionnel tahitien, où le poisson, le porc grillé, le poulet fafa et les fruits seront dégustés au milieu de chants et de danses traditionnelles.

Le salon Miam sera ouvert du vendredi 17 au lundi 20 novembre inclus, avec deux nocturnes (jusqu'à 22 h) prévues vendredi 17 et samedi 18 novembre. Entrée : 5 €, gratuit pour les moins de 12 ans et après 19 heures.

## ALÈS Le salon Miam fera la part belle à Tahiti pour ses 30 ans du 17 au 20 novembre 2023



Photo archive Objectif Gard

Le salon de la gastronomie et des produits du terroir incontournable en Occitanie est de retour du 17 au 20 novembre 2023. Cette année, le salon Miam fête ses 30 ans et mettra à l'honneur Tahiti.



Organisé par la chambre de commerce et d'industrie du Gard, le salon Miam a gagné en notoriété et en qualité depuis ses débuts il y a 29 ans.

*"Une évolution remarquable dans la qualité des produits exposés et dans les animations proposées, explique le service communication de la CCI. Ici les exposants et les produits sont rigoureusement sélectionnés grâce à un cahier des charges très strict. Les exposants fabriquent ou transforment ce qu'ils vendent, c'est la règle ! Les animations sur stand et les dégustations sont fortement recommandées et c'est ce qui fait le succès du Miam. Populaire, authentique et à la fois précurseur de tendances culinaires, on vient y dénicher le dernier « truc » de chef qu'on pourra reproduire à la maison."*



Plus de 130 stands vous attendent donc du 17 au 20 novembre 2023 dont un espace entièrement consacré à l'invité d'honneur : Tahiti. Poissons frais, papaye et bien sûr noix de coco seront au coeur des recettes. Sans oublier un banquet traditionnel tahitien avec musique et tenue traditionnelle pour un voyage exceptionnel offert aux 20 000 visiteurs attendus.



## LE SALON

### Un Miam avec Tahiti : les places sont en vente

La 30<sup>e</sup> édition du salon gastronomique Miam se déroulera au parc des expos de Méjannes-lès-Alès, du 17 au 20 novembre, et aura pour invité d'honneur Tahiti. Les entrées sont déjà en vente sur [www.miam-ales.com](http://www.miam-ales.com)

ARTISANAT

## Sébastien Rath, parrain du MIAM 2023

🕒 Temps de lecture 33 sec ⌚ mardi 24 octobre 2023

Partager   

Alès



Le chef Sébastien Rath  
photo © MIAM Alès

### Le MIAM s'apprête à fêter ses trente ans sous le parrainage de l'enfant du pays, le Chef Sébastien Rath.

Il sera présent jusqu'au dimanche où il est question d'accueillir l'équipe des Gard aux Chefs, un programme de choix et de haut vol.

#### Une réelle sincérité et passion pour son territoire

Fils et petit-fils d'une famille de bouchers, charcutiers, traiteurs depuis plus d'un siècle sur Alès, Sébastien grandit avec le goût de faire bien les choses avec une réelle sincérité et passion pour son territoire.

Figures incontournables de la ville d'Alès, Gwladys et Sébastien Rath insufflent toute leur énergie au sein de leur restaurant, reconnue pour son esprit familial, sa convivialité et la passion de toute son équipe à toujours faire mieux.

Éduqué au goût des bons produits et profitant d'un parcours auprès de références de renom comme Christian Morisset (La Terrasse, Hôtel Juana Antibes, ; 2 étoiles Michelin) ou Michel Kayzer (Restaurant Alexandre, Garons, 2 étoiles Michelin), touchant aussi bien aux produits de la mer qu'à la pâtisserie.

Sébastien se lance dans la création d'une boutique traiteur avec Gwladys en 2007 « Atelier Gourmand » à Saint Privat des Vieux, un traiteur dédié à l'événementiel et à la vente à emporter avec leurs deux boutiques, nombreuses récompenses et médailles d'or au Gard Gourmand.

En 2021, le Guide Michelin, lui décerne l'étoile verte, la seule dans tout le Gard, qui récompense son identité culinaire sincère et responsable, favorisant les circuits courts.

Pour continuer dans cette lancée et développement, Gwladys & Sébastien réouvrent une nouvelle institution en mai 2023, « L'auberge Saint Hilaire » à Saint Hilaire de Brethmas. Un restaurant gastronomique, proposant également des cours de cuisine et d'œnologie.

## TAHITI POUR LA 30<sup>e</sup> ÉDITION DU MIAM



### Parc des expositions.

Le salon de la gastronomie et des produits du terroir fêtera ses 30 ans du 17 au 20 novembre. Pour cette édition anniversaire, la culture culinaire tahitienne sera mise à l'honneur. Rigoureusement sélectionnés pour leur talent et la qualité de leurs produits, 135 exposants proposeront également des démonstrations de cuisine, des recettes, ainsi que des dégustations.

Ce salon populaire et à taille humaine valorise depuis trois décennies la gastronomie et les produits des régions françaises, transmet le goût de la bonne cuisine et quelques secrets que chacun peut reproduire chez soi derrière les fourneaux.

Les 17 et 18 de 10h à 22h, le 19 de 10h à 20h, le 20 de 10h à 18h

Entrée : 5 € (gratuit - 12 ans et après 19h)

[www.miam-ales.com](http://www.miam-ales.com)

## Le salon du Miam à Tahiti

### ALÈS

À l'occasion de ses 30 ans, le salon dédié à la gastronomie s'offre un voyage en Polynésie, du 17 au 20 novembre, au parc des expositions.

Le salon Miam s'ouvrira par des danses traditionnelles tahitiennes, histoire d'être tout de suite dans le bain. Les quatre jours du salon seront rythmés par des animations autour de l'archipel : découverte du monoï, de cocktails, ateliers sculpture de fruits et légumes, démonstrations culinaires, dégustations de vins de Tahiti...

Vous pourrez choisir de vous restaurer dans un des trois res-

taurants du salon, dont celui de l'association Poherer, qui proposera de découvrir les plats typiques de l'archipel : poisson cru au lait de coco, poulet croustillant au citron, porc au caramel, sashimi polynésien, poe banane et potiron... Le restaurant des militants du goût et Le comptoir des viandes, en mezzanine, qui servira des spécialités alsaciennes – pour le coup rien à voir avec... la chou-

croute -, vous accueilleront également. Le chef sébastien Rath est le parrain de la 30<sup>e</sup> édition de ce rendez-vous incontournable de la gastronomie. Il préparera plusieurs recettes.

Karine Pras, du Grau gourmand au Grau-du-Roi, Gilles Grandier, de L'auberge cigalise à Saint-Hippolyte-du-Fort, Emmanuel Leblay, de la Pie qui couette, le célèbre restaurant des huiles de Nîmes, ou encore Rodolphe Bellinguier, du Gard manger à Manduel, feront également démonstration de leurs talents en cuisinant des recettes.

C. U.

> [miam-ales.com](http://miam-ales.com)



Le Miam se met à l'heure de la Polynésie avec des démonstrations, des atelier



**ici** PAR  
FRANCE BLEU  
ET FRANCE 3

**Le média  
de la vie locale**

13 NOVEMBRE 2023

**Interviews en direct / en studio :**

- Lundi 13 Novembre à 7h45 - Tamatoa Murat – Invité d’honneur – Interview téléphonique
- Lundi 13 Novembre à 17h00 - Direct studio - Stéphane Fourdrigniez
- Autres interviews réalisées à compléter

## GASTRONOMIE

La 30<sup>e</sup> édition du salon se tiendra du 17 au 20 novembre, au parc des expositions d'Alès.

Charles Leduc  
cleduc@midilibre.com

« Ce salon va être une très belle manifestation », prédit Éric Giraudier, le président de la chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Gard. Pour le 30<sup>e</sup> opus de cet événement gastronomique qu'est le Miam, organisé durant quatre jours, à compter du 17 novembre, au parc des expositions de Méjannes-lès-Alès (lire ci-dessous), le dépaysement s'annonce même garanti, sachant qu'il emmènera les visiteurs jusqu'au Pacifique. L'invité d'honneur de cette édition, Tahiti en l'occurrence, attire toutes les attentions. Colette Ruegger, présidente de la délégation alésienne de la CCI et « cheville ouvrière » de ce salon, se fend d'ailleurs d'emblée d'une annonce : « Nous médions les îles et nous faisons gagner un voyage à Tahiti, sous la forme d'une tombola. Cela comprendra le vol, neuf nuits sur place et un combiné de trois îles. »

La bonne humeur est d'ores et déjà promise sur l'espace qui sera réservé à la Polynésie. « Pendant quatre jours, la gastronomie nous vivra par le biais de nos spécialités, lâche l'Alésien Tamatoa, membre-fondateur de l'association Pacifique France, en souriant. C'est le soleil qu'on vous amène, et on en a bien besoin en ce moment... » L'endroit réservé aux îles sera scindé en plusieurs pôles, dont, bien sûr, sur 120 m<sup>2</sup>, celui du restaurant géré par l'association



Tamatoa, un ambassadeur de Tahiti en terre cévenole. ALEXIS BÉTHUNE

Poehere. Là, sera notamment servi l'Ia Ota, qui, précise Tamatoa, est « un poisson cru à la tahitienne, le plat typique de la Polynésie ». Il ajoute : « La cuisine va s'articuler autour de cet aliment principal, le poisson. » Cela, sans toutefois faire l'impasse sur une « gamme de plats assez variés », à base de poulet et de porc. « La cuisine polynésienne est très influencée par la cuisine fran-

çaise, qui est un art, précise-t-il. Avec une touche asiatique aussi ! » À proximité, le public trouvera également un bar polynésien où, annonce Tamatoa, il y aura « des noix de coco fraîches que vous pourrez ouvrir vous-mêmes et boire, avant de manger la pulpe ». En parallèle, des tatoueurs feront le déplacement, et seront proposés des produits cosmétiques, de l'artisanat d'art, etc. Avant de jouer

quelques notes sur son ukulélé, le fondateur de Pacifique France se montre persuadé que « beaucoup de gens vont aussi se déplacer pour la bonne humeur polynésienne », au rythme des chants, des danses et des distributions de colliers de fleurs.

### Un parrain « honoré »

Tout autour de cet espace réservé à la Polynésie, le Miam mettra en scène quelque 130 exposants proposant leurs produits voir, notamment, se projeter vers les repas des fêtes de fin d'année. Cette année encore, l'espace « cuisine centrale » sera là, même si, précise Colette Ruegger, « il a été relooké et renommé « Les saveurs du Miam » » ; durant les quatre jours, s'y succéderont ainsi les démonstrations et « recettes en direct » d'une vingtaine de chefs. Dont Sébastien Rath, du restaurant Le Saint-Hilaire, lequel est le parrain de ce 30<sup>e</sup> salon ! « Extrêmement heureux » et « honoré » d'avoir été choisi, il rappelle qu'il a « évolué avec ce salon. J'ai d'abord été visiteur, puis exposant, restaurateur, et maintenant parrain. » S'il a une vocation « économique » pour les exposants, comme ne manque pas de le souligner Éric Giraudier, le Miam, qui a attiré l'an passé plus de 19 200 visiteurs, est pour le grand public « une activité ludique ». Et celui-ci aura, une fois de plus, l'occasion de se divertir et d'en prendre plein les yeux. Par exemple, en observant la technique d'Olivier Herbomel, champion du monde et olympique de sculpture sur fruits et légumes, de retour cette année, ou en voyant, dans les allées du parc des expos, déambuler Chloé Hervieux, Miss Alès 2022, qui portera une robe en chocolat qui avait été présentée lors du salon du chocolat de Lyon.

## Restaurants et espace pique-nique

**PRATIQUE** L'inauguration officielle de ce 30<sup>e</sup> Miam est programmée le premier jour, à 10 h 30. Ceci étant, ce salon gastronomique sera ouvert du 17 au 20 novembre et proposera au public deux nocturnes, jusqu'à 22 heures. Dans le détail, il ouvrira ses portes les vendredi et samedi, de 10 h à 22 heures, le dimanche, de 10 h à 20 heures, et le lundi, de 10 h à 18 heures. Outre les exposants et l'espace « Les saveurs du Miam », les visiteurs disposeront de trois restaurants : celui de l'invité d'honneur (lire ci-dessus), de Militant du Goût et du comptoir des viandes, sur la mezzanine. Un espace pique-nique est également prévu pour déguster les mets achetés sur place. Quant au tirage au sort de la tombola permettant de remporter un séjour à Tahiti (prix du ticket : 2€), il aura lieu le lundi, à 17 heures. Enfin, le montant de l'entrée est de 5 € (gratuit pour les moins de 12 ans et après 19 heures). Les places sont d'ores et déjà disponibles, ainsi que le programme complet, sur le site internet [www.miam-ales.com](http://www.miam-ales.com)

## FAIT DU SOIR Les saveurs polynésiennes et l'ensoleillement de Tahiti réchaufferont l'automnal salon Miam



Le ciel alésien venait de s'assombrir ce vendredi matin, déversant même quelques gouttes, quand Tamatoa Murat et son teint mat, aidé de son ukulélé, a dégagé l'horizon soudainement redevenu ensoleillé. "C'est le soleil qu'on vous emmène et on en a franchement besoin par les temps qui courent", a d'ailleurs enclenché l'Alésien, membre-fondateur de la fondation Pacifique France.

En milieu de matinée, le dernier nommé a participé à la conférence de presse d'annonce du 30e salon de la gastronomie et des produits du terroir - plus connu sous le nom de salon Miam - qui s'est tenue dans les entrailles du restaurant d'application du Purple Campus, à Alès. "Un salon qui n'a cessé de progresser", a contextualisé Colette Ruegger, présidente de la délégation alésienne de la CCI et cheville ouvrière de la manifestation avec l'aide précieuse de l'homme de l'ombre Stéphane Fourdrigniez.

"L'importance économique" de l'évènement soulignée par Éric Giraudier, fraîchement réélu à la tête de la chambre consulaire, s'illustre par ces chiffres pour le moins éloquentes : 200 000 euros de retombées économiques générées pour le territoire à travers les nuitées notamment, 800 000 euros de chiffre d'affaires sur place et 20 000 entrées par édition en moyenne. Après quoi, Colette Ruegger a pris plaisir à annoncer la thématique choisie pour célébrer la 30e édition du Miam, laquelle avait déjà filtré sur les réseaux sociaux : Tahiti succédant ainsi à la Sicile dans la peau de "l'invité d'honneur".

Et à l'inverse de l'an dernier, lorsque la présence de la diaspora italienne au parc des expositions de Méjannes-les-Alès fut assez discrète, celle de la délégation polynésienne se remarquera. "L'espace polynésien va se décliner sous plusieurs pôles, dont le pôle restauration qui sera le centre névralgique", a prévenu le musicien Tamatoa Murat. Plat typique de Tahiti, l'ia ota s'y dégustera. "C'est le poisson cru à la tahitienne. Mais le poisson n'est pas vraiment cru. J'ai plutôt tendance à appeler ça la salade tahitienne", explique le dernier nommé, reconnaissant que sa terre natale a "la chance d'avoir un espace maritime vaste" dont elle ne manque pas de se servir.

Et si le membre-fondateur de la fondation Pacifique France admet que la cuisine tahitienne a subi "l'influence de la cuisine française", elle est également agrémentée d'une "petite touche asiatique". Le poe, dessert tahitien par excellence à base de pâte sucrée faite de racine de taro, tout comme le poulet fafa au lait de coco, se laisseront découvrir par les visiteurs du salon. À proximité, un bar polynésien servira la Hinano, "la fameuse bière de Tahiti", mais aussi une déclinaison de punch, du rhum polynésien, des liqueurs parfumées et des noix de coco fraîches.



Tamatoa Murat a merveilleusement "vendu" la Polynésie ce vendredi. • Corentin Migoule

La vanille de Tahiti, du monoï, des cosmétiques et des produits des arts de la table se côtoieront au sein d'un même espace. *"Petite nouveauté, des tatoueurs exerceront sur place"*, a annoncé Tamatoa Murat, précisant par ailleurs qu'une troupe composée d'animateurs et de danseurs *"traduira la bonne humeur polynésienne"* tout au long du salon. Initiation au ukulélé, déambulation dansante et concert sont ainsi au programme des quatre journées.

*"Sous la forme d'une tombola, nous faisons gagner un voyage à Tahiti payé par la Chambre de commerce"*, a clamé Colette Ruegger, insistant sur le caractère *"exceptionnel"* de la démarche. Ce dernier comprend le vol, l'hôtel pour neuf nuits (petit déjeuner compris) et la visite combinée de trois îles. Mais s'il lui fait la part belle, le 30e salon Miam ne se limite pas aux saveurs tahitiennes. Près de 150 exposants prendront possession du parc des expos, dont le restaurant Militant du goût et ses menus à 30 € sous la houlette des chefs Christophe Castello, Vincent Croizard et Gilles Granier.

La mezzanine revient au restaurant Le comptoir des trois viandes qui servira des spécialités alsaciennes, tandis que le sculpteur sur fruits et légumes Olivier Herbonel, médaillé d'or à la Coupe du monde de la discipline, épatera les visiteurs. Relooké et renommé *"Les saveurs du Miam"*, l'espace cuisine centrale sera le cœur battant des démonstrations. Désigné parrain de la 30 édition, le chef Sébastien Rath présenté comme *"l'enfant du pays"* rivalisera de dextérité avec ses confrères.

## **Miss Alès 2022 et sa robe en chocolat**

*"J'ai connu ce salon en tant que visiteur, en tant qu'exposant, en tant que restaurateur. Maintenant en tant que parrain, que voulez vous de plus !"*, savoure le chef titulaire de l'étoile verte, patron du restaurant le Saint-Hilaire. Fils et petit-fils d'une famille de bouchers-charcutiers, éduqué au goût des bons produits, formé par des chefs de renom tels que Michel Kayser et Christian Morisset, Sébastien Rath promet de *"donner corps et âme à ce salon"*.

*"Quoi rêver de mieux que d'être le filleul d'un parrain chef local qui promeut les produits locaux"*, a commenté à son sujet Cathy Chaulet. La conseillère départementale déléguée à la Qualité alimentaire voit par ailleurs en le Miam une formidable occasion de *"véhiculer toutes les valeurs autour du bien-manger"*. À titre exceptionnel, Chloé Hervieux, plus connue sous le titre de *"Miss Alès 2022"*, reprendra du service à l'occasion d'un défilé au cours duquel elle sublimerà une robe en chocolat.

*"Rendez-vous pour l'inauguration vendredi prochain à 10h30"*, a lancé Éric Giraudier en guise de conclusion. Avant de rajouter : *"Venez constater sur place que tout ce qui vous a été vendu est totalement juste."* *"Si vous avez des paréos cachés dans vos placards, sortez les !"*, a quant à lui encouragé Tamatoa Murat, promettant une distribution de couronnes de fleurs.

*Inauguration du 30e salon Miam le vendredi 17 novembre à 10h30. Horaires d'ouverture : le vendredi et le samedi, de 10h à 22h, dimanche de 10h à 20h et lundi de 10h à 18h. Entrée générale : 5 €, gratuit pour les moins de 12 ans et après 19h.*

## Alès : Tahiti pour la 30<sup>e</sup> édition du MIAM

🕒 Temps de lecture 35 sec 🕒 mardi 14 novembre 2023

Partager [f](#) [in](#) [t](#)

Ales



Le MIAM mettait à l'honneur la Sicile l'année dernière  
photo © LeMag Alès

### **Le salon de la gastronomie et des produits du terroir fêtera ses 30 ans du 17 au 20 novembre. Les organisateurs viennent de dévoiler la programmation.**

Pour cette édition anniversaire, la culture culinaire tahitienne sera mise à l'honneur. Rigoureusement sélectionnés pour leur talent et la qualité de leurs produits, 140 exposants (dont 26 nouveaux) proposeront également des démonstrations de cuisine, des recettes, ainsi que des dégustations.

Par ailleurs, le chef alésien Sébastien Rath sera le parrain de cette 30<sup>e</sup> édition. *« Merci à lui et à Gwladys Rath pour leur soutien et leur implication à nos côtés depuis toutes ces années. Sébastien ne manque jamais un salon : il s'implique, il prépare ses interventions avec minutie, il embarque avec lui les visiteurs qui arrivent très tôt pour être au plus près des fourneaux. Il mobilise ses consœurs et confrères pour les encourager à montrer, démontrer, animer et transmettre ! »* témoigne-t-on du côté de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, qui organise cet événement.

Ce salon populaire et à taille humaine valorise depuis trois décennies la gastronomie et les produits des régions françaises, transmet le goût de la bonne cuisine et quelques secrets que chacun peut reproduire chez soi derrière les fourneaux.

Ouverture les 17 et 18 novembre de 10h à 22h, le 19 novembre de 10h à 20h, et le 20 novembre de 10h à 18h

Entrée : 5 € (gratuit - 12 ans et après 19h)

[www.miam-ales.com](http://www.miam-ales.com)

# Au Miam, on va mettre la main à la pâte ce week-end

## SAVEURS

Dans les allées à l'intérieur du parc des expositions d'Alès Agglo, où se tiendra, du 17 au 20 novembre, le Miam, salon de la gastronomie et des produits du terroir, pas encore de franche activité.

Les premiers exposants arrivés vaquent à leur installation, tandis que sur les parkings autour du bâtiment, les déchargements des camions suivent leur cours. Et même là, ce n'est pas évident pour tous. Seul un chargeur est disponible pour aider les exposants à descendre leur matériel, parfois bien lourd.

Le grand comptoir tahitien trône déjà à l'entrée. Des tikis sont posés çà et là. Signes de protection chez les Tahitiens. Un stand est déjà prêt, et couvert en attendant le jour J de l'ouverture, celui des Italiens.

Alès Plage sera aussi de la partie pour la deuxième année, avec un stand « cave à vin et bières aussi », précise Christophe Hugon, le patron. *Et les tapas seront préparées juste à côté par La ferme des saveurs* ».

La traditionnelle buvette du parc, installé au fond de la grande salle, a laissé sa place à ce qui sera des cuisines pour des démonstrations de recettes. Une orientation sur le salon cette année se dessine donc. « *Nous, on va préparer nos gâteaux sur place* », décrit Bruno Mallorday, venu avec sa femme Valérie, le couple habitué des allées alésiennes arrive de Concarneau avec dans sa remorque des kilos de beurre pour réaliser des centaines de kouign-amann.

**Thomas Delannoy**



Pendant tout le salon auront lieu des démonstrations de cuisine.

## Le Salon Miam fête ses trente ans

🕒 Temps de lecture 43 sec 🕒 mercredi 15 novembre 2023

Partager   

Alès



Les 30 ans du Salon Miam  
photo © L. Givélet

**Le Miam est organisé par la CCI du Gard, avec le partenariat du Conseil départemental. La barre des 20 000 visiteurs devrait être franchie cette année, avec 150 exposants dont 10 % de renouvelés.**

C'est sur un air de ukulele que la présentation du Salon a été faite. Sébastien Tamatoa, originaire de Tahiti, installé à Alès, fait partie de l'association Pacifique France qui rassemble des professionnels et des artistes qui gravitent autour des îles du Pacifique.



Un village tahitien se tiendra à l'entrée du Miam où chacun pourra boire rhum, cocktail, bière, manger du poisson cru au lait de coco, du poulet croustillant au citron, du porc au caramel, des desserts à base de banane, de vanille, de papaye ou de la citrouille baignée dans une sauce au lait de coco. Des musiciens et des danseuses déambuleront dans les allées pour le plaisir des nombreux visiteurs. Un collier de fleurs sera distribué à chaque vahiné. Concert chaque soir.

### **Sébastien Rath, le parrain**

Les premières années du salon, il y est allé avec ses parents, leur tenant la main. Des parents, des grands parents bouchers, charcutiers et traiteurs. Il aime les goûts du terroir, les bons produits, s'est formé auprès de grands chefs comme Christian Morisset à Juan-les-Pins, ou Michel Kayser du restaurant Alexandre à Garons. Depuis mai, Stéphane et Gwladys Rath sont installés au Saint Hilaire à Saint-Hilaire-de-Brethmas.

Le panier moyen de l'ensemble des visiteurs frôle les 800 000 euros pour les trois jours du Miam.

3 chefs assurent la gestion du restaurant éphémère le Gard militant du Goût : Vincent Croizard, Gilles Granier et Christophe Castello.

Au sein de l'espace les saveurs du Miam, des animations culinaires, pour apprendre à cuisiner comme les grands chefs. Le vendredi à 14h, le chef Cathiana Hareapo proposera un sushi cake tahitien au thon. Suivi à 15 h, d'une recette de salade de poulpe fraîcheur par Karine Pras du Grau- du-Roi. Toutes les heures, un nouveau chef, une nouvelle recette, clôture lundi par Sébastien Rath.

Ouverture les 17 et 18 novembre de 10h à 22h, le 19 novembre de 10h à 20h, et le 20 novembre de 10h à 18h

Entrée : 5 € (gratuit - 12 ans et après 19h)

[www.miam-ales.com](http://www.miam-ales.com)

Reportage de 1:34 mn

Miam : Le salon de la gastronomie célèbre ses 30 ans avec Tahiti en invitée d'honneur (viaoccitanie.tv)  
<https://viaoccitanie.tv/miam-le-salon-de-la-gastronomie-celebre-ses-30-ans-avec-tahiti-en-invitee-dhonneur/>



Alès (30)

Le salon Miam célèbre ses 30 ans avec Tahiti en invitée d'honneur

Alès | Société | Par Michel Olivier | Publié le 17/11/2023 à 17:13

f Facebook

🐦 Twitter

🔗 Partager

## Miam : Le salon de la gastronomie célèbre ses 30 ans avec Tahiti en invitée d'honneur

Le salon Miam, salon de la gastronomie et des produits du terroir a ouvert ses portes pour 4 jours au Parc exposition d'Alès. Organisé par la CCI du Gard, il est parrainé par le chef Sébastien Rath et célèbre cette année ses 30 ans d'existence avec en invité d'honneur Tahiti. L'occasion de découvrir sur un seul et même site un pan de la culture Polynésienne. Un salon qui fait la part belle à la dégustation comme a pu le constater Olivier Michel

Interviews sur salon : [https://fb.watch/onDA0JY8\\_r/](https://fb.watch/onDA0JY8_r/)





**ici** PAR  
FRANCE BLEU  
ET FRANCE 3

Le média  
de la vie locale

17 NOVEMBRE 2023

Emission en direct du salon MIAM - Vendredi 17 Novembre de 14h à 16 h



France Bleu Gard Lozère en direct du Salon Miam, au Parc des Expos d'Alès © Radio France - Sabine Maillochon



SITE WEB France Bleu Gard Lozère

Reportages suite à l'émission en direct le vendredi 17 novembre 2023.

https://www.francebleu.fr/infos/societe/video-c-est-parti-pour-le-30e-salon-miam-au-parc-des-expositions-d-ales-7750664



ID PUBLIC

Accueil > Occitanie > Gard > Infos > Société > VIDÉO - C'est parti pour le 30e salon Miam au Parc des Expositions d'Alès

société

VIDÉO - C'est parti pour le 30e salon Miam au Parc des Expositions d'Alès

140 exposants sont réunis jusqu'à lundi au Parc des Expositions d'Alès pour le 30e édition du Salon Miam.

Location and metadata: Mias, MiamexpoAlès, Du Tony Soléiz, Sabine Malherbe, Vendredi 17 novembre 2023 à 17:20, France Bleu Gard Lozère, social media icons.



Le Salon Miam fête ce week-end son 30e anniversaire. Organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, il se déroule jusqu'à lundi 20 novembre inclus, au parc des Expositions d'Alès (Gard). 140 exposants sont réunis. Tendances culinaires, produits qui feront le petit effet sur la table des fêtes en fin d'année, c'est le rendez-vous culinaire de cette fin d'année dans le bassin alésien.

Advertisement for 'Votre France Bleu' with a play button icon and text: 'Actu, musique et bonne humeur... Écoutez en direct la radio qui vous rassemble !'.

Publicité

fin d'année, c'est le rendez-vous culinaire de cette fin d'année dans le bassin alésien.

Le pain, le chef Sébastien Rats, en démonstration.



Tony Soléiz France Bleu Gard Lozère

Sabine Malherbe France Bleu Gard Lozère

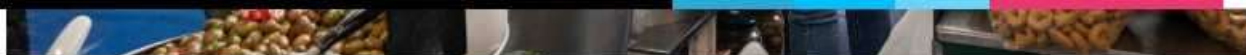
TERROIR

## La 30<sup>e</sup> édition du Miam est lancée et met Tahiti et le local à l'honneur

Cuisine Gastronomie MIAM Salon

Ce vendredi 17 novembre, le célèbre salon de la gastronomie et des produits du terroir a été inauguré au parc des expositions d'Alès Agglomération. L'évènement se tient jusqu'au lundi 20 novembre.





Avec un record de 140 exposants cette année, le MIAM ne cesse d'attirer les curieux et les gourmands. Convivial et très populaire, le salon qui génère environ 800 000 € par an « *joue la carte de la qualité et de la proximité* », a expliqué Éric Giraudier, président de la CCI du Gard qui organise l'évènement, avant de couper le ruban d'inauguration. Cette année, la culture polynésienne est à l'honneur, portée par l'association "Pacifique France". Outre les spécialités culinaires comme le ia ota, plat national à Tahiti, qu'il est possible de déguster sur place, les exposants polynésiens proposent également des perles de culture, des tissus fleuris traditionnels, ou des cosmétiques bio à l'huile de coco ou au monoi. Deux artistes tatoueurs polynésiens sont même installés sur le salon pour présenter et tatouer leurs plus beaux modèles de tatouages maori.

## "Ici, c'est local !"

Le MIAM, c'est aussi l'occasion de valoriser le travail des producteurs locaux en le faisant découvrir au public. « *Ce salon, humainement et économiquement important, est également dans le cadre du déploiement du Plan Alimentaire Territorial*, a précisé Christophe Rivenq, président d'Alès Agglomération. *Le PAT a pour objectif de permettre une suffisance alimentaire en filière courte et qualitative. Le MIAM est donc un temps fort pour présenter les produits labellisés de nos producteurs, de nos agriculteurs et de ces paysans que nous aimons tant, qui font la fierté de cette économie de maintien de notre territoire* ». Dans cette logique et pour remercier son implication depuis de nombreuses années au salon gastronomique, le chef alsésien et propriétaire du restaurant *Le Saint-Hilaire*, Sébastien Rath, a été choisi comme parrain de cette édition anniversaire.

Très attendu et déjà très fréquenté dès l'ouverture, le stand d'Alès Agglomération "Ici, c'est local !" fait donc la part belle au terroir cévenol. On retrouve entre autres, le miel et le Baron des Cévennes, les bières artisanales du sud Meduz, ou le sirop à la rose de damas bio de la P'tite cévenole qui a remporté la médaille d'argent du concours Gard gourmand 2023. « *C'est important pour nous d'être présents sur le MIAM*, explique Emmanuelle Polge, qui représente le Jus de pomme 100 % Cévennes sur le stand. *La filière pomme est soutenue par l'Agglo à plusieurs titres. Pour les démarches de dépôt de marque et aussi financièrement, pour la création d'un nouvel atelier de presse. C'est bien que les Alséiens puissent goûter notre produit et qu'ils sachent le reconnaître* ».

L'inauguration du stand "Ici, c'est Local !" était également l'occasion d'annoncer officiellement l'obtention du label AOP pour 60 producteurs de la Châtaigne des Cévennes.

- › Salon MIAM
- › Ouverture les 17 et 18 novembre de 10h à 22h, le 19 novembre de 10h à 20h, et le 20 novembre de 10h à 18h
- › Entrée : 5 € (gratuit – 12 ans et après 19h)
- › [www.miam-ales.com](http://www.miam-ales.com)

## Lettre d'informations

Inscrivez-vous gratuitement et recevez notre actualité dans votre boîte e-mail !

[ Cliquez ici pour vous inscrire ]

## Lettre d'informations

Inscrivez-vous gratuitement et recevez notre actualité dans votre boîte e-mail !

[ Cliquez ici pour vous inscrire ]



### Alès Agglomération

Adresse : Bâtiment ATOME, 2 rue Michelet, 30105 Alès Cédex  
Horaires : du lundi au vendredi de 8h15 à 12h15 et de 13h30 à 17h30  
Contact : 04 66 78 89 00 - [contact@alesagglo.fr](mailto:contact@alesagglo.fr)



### Ville d'Alès

Adresse : Place de l'Hôtel de Ville, 30100 Alès  
Horaires : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h15 et de 13h30 à 17h15  
Contact : 04 66 56 11 00 - [contact@ville-ales.fr](mailto:contact@ville-ales.fr)

**FRANCE 3 OCCITANIE** : Interviews Stéphane Fourdrigniez – Diffusion le lundi 20 novembre 2023



# Le Miam est « un moment de bien-être, de plaisir »

## GASTRONOMIE

Le salon a ouvert ses portes au parc des expos, ce vendredi, avec Tahiti en vedette.

Charles Leduc  
cleduc@midilibre.com

Il est 10 h 45, ce vendredi, à Méjannes-lès-Alès. Le parking du parc des expositions se remplit et la foule, avide de se rendre au Miam, patiente devant le portail du site. En ce premier jour de ce salon gastronomique qui se tient jusqu'à lundi soir ([www.miam-ales.com](http://www.miam-ales.com)), alors que les femmes se voient remettre systématiquement un collier de fleurs, Tamatoa, membre fondateur de l'association Pacifique France, à l'heure de l'inauguration, est loin de boudier son plaisir de voir Tahiti être l'invitée d'honneur de ce 30<sup>e</sup> opus (*notre édition du 11 novembre*). Il lâche d'emblée quelques mots aux sonorités venus du bout du monde, « *le légendaire accueil polynésien quand vous descendez de l'avion* », avant de lancer, en préambule de la présentation de l'espace consacré à son archipel : « *Le soleil, on va vous l'apporter...* » « *Les saveurs du Miam prennent à chaque fois des goûts particuliers*, dit Éric Giraudier, le président de la chambre de



Un collier de fleurs est remis aux visiteurs du Miam.

ALEXIS BÉTHUNE

commerce et d'industrie (CCI) du Gard, organisatrice de l'événement. *Tahiti, c'est important. La France, ce sont aussi les territoires d'outre-mer et il est important que la plus grande île de Polynésie présente tous ses secrets, ses saveurs, sa vie, ce qu'il se fait autour de la mer.* » Mais le patron de la chambre consulaire n'en oublie pas les racines du Miam, qui « *joue le rôle de la qualité, de la proximité* », en s'appuyant sur le « *gage de qualité des exposants* », qui sont plus de 140 ce week-end, « *rigoureusement sélectionnés* ». Ici, on parle de plaisirs. Mais d'économie également, rappelle Éric Giraudier : « *Ce salon se veut convivial, mais nous sommes aussi chambre de commerce. 800 000 € de chiffre d'affaires sont réalisés et j'en suis*

*fier.* » Sur la même longueur d'onde, Christophe Rivenq, le président d'Alès Agglomération, souligne, pour sa part, qu'« *au-delà de l'intérêt économique, il y a l'intérêt humain dans la période que nous traversons. Ce genre de rencontres est aussi l'occasion d'oublier ce monde-là et de se projeter dans un moment de bien-être, de plaisir.* » Les visiteurs ont encore trois jours pour en prendre plein les yeux, se régaler, voire apprendre lors d'ateliers. « *Garçon comblé* » d'avoir été choisi comme parrain de cette édition 2023, le chef Sébastien Rath les attend d'ailleurs : « *À très vite sur ce salon pour les recettes. Je n'ai aucun secret...* »

> Retrouvez "Midi Libre" sur son stand, près de l'espace polynésien.

# Au Miam, entre amis : « On a déjà trouvé nos cadeaux pour Noël »



La confrérie des Taste-fougasse réunie pour introniser Ludovic Ladreyt de la maison de la fougasse.



Miss Alès, Chloé Hervieux, remet le couvert.



Les fars bretons du Concarnois Bruno plaisent.

## GASTRONOMIE

Le salon bat son plein lors de sa deuxième journée d'ouverture, au parc des expositions.

Thomas Delannoy  
Photos : Alexis Béthune  
redac.ales@midilibre.com

« C'est toute ma vie ; je suis né dans la boulangerie », clame celui qu'on surnommait "Fougasse" dans la rue, Ludovic Ladreyt, gérant de la Maison de la fougasse, à Alès, comme un poisson dans l'eau au milieu de cette ambiance d'euphorie mêlant dégustation et préparation, où les verres se vident et se remplissent aussi vite. Au Miam, le

salon de la gastronomie et des produits du terroir, ouvert jusqu'à lundi soir ([www.miam-ales.com](http://www.miam-ales.com)), au parc des expositions de Méjannes-lès-Alès, les membres de la confrérie internationale du Taste-Fougasse intronisaient, ce samedi matin, leur collègue alésien Ludovic Ladreyt. « Je suis boulanger de la deuxième génération. Mon fils, Yoan, sera la troisième », se réjouit-il, au milieu de ses confrères.

### La femme chocolat

Le salon est un moment de détente bienvenu et de petits plaisirs. Comme ce moment où Miss Alès 2022, Chloé Hervieux, est reparue avec une robe en chocolat, préparé par Florent Thévenon, chocolatier à Lyon. « Je suis anxieuse, confie-t-elle. J'ai peur que ça fonde... » Un

passage remarqué pour celle qui continue ses études d'infirmières. « J'avais envie de défiler à nouveau. C'est un plaisir. » À midi, les tables des restaurants se remplissent. C'est le moment de tenter les spécialités ou de se remémorer des saveurs passées. Comme le fait la famille Ferret qui a rejoint des amis alésiens, pour partager un poisson au lait de coco. « On a vécu deux ans à Tahiti, autour de 2005... C'est une façon d'y retourner », retrace la mère de famille, heureuse de retrouver ces saveurs. En parlant de saveurs, en voilà une, bien de chez nous, La brandade Sugier. Depuis 56 ans, Hervé fait vivre cette enseigne à Alès, et s'installe au Miam depuis bientôt dix ans. « J'ai mis deux années à créer ces recettes à l'époque », se souvient l'ancien traiteur. Et les petits pots

de brandade partent comme des petits pots de beurre, tant l'homme est affable et souriant.

### Entre copains, c'est bien

Sérieusement installée sur une grande table, un peu à l'écart, une bande de copains, Gaëtan, Manon, Tony, Marion, Thierry et Justine, a étalé charcuterie, samoussa, huîtres et bouteilles de vin blanc ou de rhum... « Ça y est, on a déjà trouvé nos cadeaux de Noël... On reste encore cet après-midi, car le lieu est accueillant. Déjà, hier soir, on a bien profité », confirme Gaëtan, porte-parole de l'équipe. Pour Bruno, des Délices de Bretagne : « Premier jour très bien, les habitués étaient là. Quand tu goûtes, tu adoptes... »

> Retrouvez "Midi Libre" sur son stand, près de l'espace polynésien.

# Téva, au Miam : « Ce que j'aime, ce sont le partage et la création »

## ARTISANAT

L'association Pacifique France présente les emblématiques savoir-faire polynésiens.

Thomas Delannoy  
tdelannoy@midilibre.com

Mises à l'honneur durant tout le week-end du Miam, le salon de la gastronomie et des produits du terroir alsésien qui se tient jusqu'à ce lundi soir, au parc des expositions de Mèjannes-lès-Alès ([www.miam-ales.com](http://www.miam-ales.com)), Tahiti et ses îles recèlent de trésors et de savoir-faire traditionnels, en plus de ses saveurs tropicales et océaniques.

Même si jusque-là, les visiteurs n'avaient d'yeux que pour les incroyables plats du restaurant tahitiens, les autres stands proposent de découvrir ce qui rend ces îles du bout du monde magiques, ses emblèmes connus dans le monde entier.

### Les symboles tahitiens

Parmi les bijoux, colliers de coquillages ou de fleurs, tissus, sacs, vaisselles, tous ornés de dessins, le support le plus personnel reste son corps. Et les tatouages, en Polynésie, c'est toute une affaire ! « J'ai rencontré Téva il y a deux ans, à Nîmes, se rappelle Philippe, allongé sur



Téva imprime sur le bras de son modèle protection et force, pour rendre unique sa réalisation.

T.D.

la table tandis que le tatoueur travaille sur son bras droit. *Depuis, je l'ai revu chez lui en Normandie, près de Paris et dans un salon à Bordeaux. Après, je m'attaquerai à l'intérieur de mon bras...* » Président de l'association Pacifique France, qui anime la communauté polynésienne de métropole, Téva pratique l'art du tatouage depuis presque vingt ans : « *Ce sont des dessins traditionnels polynésiens que je réalise toujours en noir et gris. Ce que j'aime dans le tatouage, ce sont le partage et la création. Je dois faire connaissance avec la personne avant.* » Un art où un lien se crée entre l'artiste et le modèle.

À quoi ressemblerait la musique des îles sans cet instrument ? Le ukulélé est traditionnellement fait à partir d'un morceau de bois unique, taillé et creusé. « *J'utilise des bois exotique ou européen. Le façonnage d'un instrument va me prendre au moins une vingtaine d'heures* », décrit Sébastien Bulteau. L'homme s'est découvert une passion pour la lutherie alors qu'il souhaitait en faire un seul, pour lui-même. Depuis 2017, il a réalisé environ 600 ukulélés. Aujourd'hui, ses instruments sont recherchés par les Tahitiens, en métropole. La perle de Tahiti, endémique à ce territoire, ne supporte pas l'eau douce. « *C'est aussi celle*

*sées, décrit Tamatoa, gérant de Oz Tahiti, spécialisé dans l'export de perles tahitiennes. Pour obtenir une perle, après deux ans, on retrouve 2 000 microcouches déposées par l'huître. On parle de pierres précieuses aussi pour les perles.* » Tamatoa a travaillé dix ans dans l'industrie perlière avant de venir en métropole. Ses contacts lui sont très utiles aujourd'hui : « *C'est aussi une part de voyage et de rêve, donc on veut que ce soit accessible. On propose des perles à partir d'une trentaine d'euros* ». Un premier contact avec le paradis.

> Retrouvez "Midi Libre" sur son stand, près de l'espace polynésien.

## SALON MIAM La Nîmoise Ophélie Manen dévoile sa recette de cookies végétaux



Ophélie, gérante de l'épicerie fine À La Végétale, présente au salon Miam 2023.  
- Photo Instagram À La Végétale

Jeune entrepreneure de 26 ans à la tête d'une épicerie fine végétale à Nîmes du nom de "À La Végétale", Ophélie Manen a non seulement enchanté le public du 30e Salon Miam avec sa démonstration culinaire, mais a également partagé généreusement sa recette de cookies végétaux tant convoitée, offrant ainsi une invitation à tous à recréer ces délices chez eux.

Installée au cœur du Salon Miam à Méjannes-lès-Alès sur la cuisine centrale, Ophélie Manen a captivé les visiteurs en dévoilant les mystères de ses créations gourmandes. Sa brillante démonstration a prouvé que le végétal, souvent critiqué, peut parfois rivaliser, voire surpasser, les saveurs des produits traditionnels. Au cours de cette présentation, la Gardoise a partagé avec enthousiasme les coulisses de la préparation de ses cookies végétaux à succès sur Nîmes, détaillant chaque étape, mettant en avant des ingrédients simples et des astuces accessibles, ouvrant ainsi la voie à la reproduction de sa magie culinaire dans n'importe quelle cuisine domestique.

Cette générosité a évidemment créé une atmosphère de partage et d'apprentissage, incitant le public présent à s'impliquer davantage dans le processus culinaire. Les questions fusant de toutes parts sur la cuisine vegan, entre ce qu'elle se laisse le droit d'utiliser ou non, ont permis à Ophélie de fournir des conseils personnalisés, adaptés aux différents niveaux d'expertise culinaire.

Et en exclusivité pour les plus gourmands d'entre vous, vous trouverez ci-dessous la recette de cookies végétaux réalisés par Ophélie Manen, gérante de l'épicerie À la végétale :

## Les ingrédients (pour 10 cookies) :

- 260g de farine t55
- 200g de chocolat
- 80g de sucre de coco
- 2 cuillères à café de vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate
- 100g de yaourt soja
- 80g de margarine
- 1 cuillère à café de vinaigre de cidre

## La préparation (pour 10 cookies) :

Crémer la margarine avec le yaourt soja

Ajouter le vinaigre de cidre, mélanger et laisser poser quelques minutes

Ajouter le sucre

Mélanger le reste des ingrédients secs ensemble (farine, levure chimique, bicarbonate, poudre de vanille)

Ajouter les ingrédients secs au mélange yaourt/margarine/vinaigre/sucre

Ajouter le chocolat en morceaux

Mélanger et former une boule

Diviser en 10 boules de cookies, les aplatir légèrement

Faire cuire 10min dans un four préchauffé à 180°C

Laisser refroidir quelques minutes avant dégustation

### INFOS PRATIQUE

Retrouvez Ophélie Manen et ses cookies à son épicerie / coffee shop "À la Végétale" au 3 Rue de l'Horloge, à Nîmes. Horaires d'ouverture : du mardi au samedi de 10h00 à 19h00.

EN DIRECT À Méjannes-lès-Alès, le 30e salon Miam est lancé !



C'est parti pour la 30e édition du salon Miam !  
- Corentin Migoule

Orchestrée par la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Gard, la 30e édition du salon de la gastronomie et des produits du terroir faisant la part belle à Tahiti est lancée ! L'affluence est déjà importante au parc des expositions de Méjannes-lès-Alès ce vendredi 17 novembre.

Rarement la file d'attente pour pénétrer dans le parc des expositions de Méjannes-Alès avait été aussi longue un vendredi matin à l'ouverture du Miam ! Dans des proportions impressionnantes, l'affluence est déjà au rendez-vous en cette matinée d'inauguration de la 30e édition du salon de la gastronomie et des produits du terroir créé par la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Gard.

En fin de matinée, son président Éric Giraudier a introduit une "inauguration particulière", marquant le "trentième anniversaire" de ce Miam qui "joue le jeu de la qualité et de la proximité". Dans les yeux du dernier nommé, il est "une vitrine de ce qui se fait de mieux en matière de métiers de bouche" grâce à la présence de plus de 140 exposants - un record ! - "rigoureusement sélectionnés".

"Beaucoup" d'entre eux sont labellisés "Militants du goût ou primés Gard Gourmand". Mais s'il se veut "convivial", ce salon rime aussi avec commerce puisqu'un chiffre d'affaires de l'ordre de 800 000 euros est réalisé au cours du week-end - le salon durant jusqu'à lundi -. Pendant quatre jours, Tahiti, "la plus grande île de Polynésie" et destination culinaire choisie par les organisateurs pour succéder à la Sicile livrera tous ses secrets.



C'est parti pour la 30e édition du salon Miam ! • Corentin Migoule

"Maeva et manava", a lancé Tamatoa Murat au moment des discours inauguraux. En usant de cette formule polynésienne synonyme de message de bienvenue, l'Alésien, membre-fondateur de la fondation Pacifique France, promettait de "donner du soleil pendant quatre jours" aux visiteurs du Miam, tout en les invitant à déguster sans modération les spécialités de son île natale, dont l'ia ota.

Le parrain Sébastien Rath s'est présenté comme "un garçon comblé" en ce jour qu'il "attendait". "Mon papa aurait été très heureux de voir l'ascension que l'on est en train de faire avec mon épouse", a conclu le chef du restaurant le Saint-Hilaire en guise d'hommage. Lui succédant au micro, le président d'Alès Agglomération Christophe Rivenq a parlé du Miam comme "quelque chose d'économiquement important", tout en insistant sur "l'intérêt humain" qu'il revêt dans "la période stressante que nous vivons".

mardi 22/11/23

en région

## Vers un record pour le Miam

**ALÈS** Le salon Miam s'est terminé ce lundi à Alès. Depuis vendredi, quelque 130 stands de producteurs et de restaurateurs représentant la gastronomie et le terroir ont fait le plein. La CCI du Gard, qui organise chaque année l'événement depuis trente ans, devrait communiquer les chiffres définitifs de la fréquentation ce mardi. Mais selon plusieurs éleveurs, la barre des 23 000 visiteurs devrait être aisément franchie. Un résultat qui surclasserait ainsi la précédente édition. « Ce Miam a très bien marché. Une grosse majorité (des commerçants présents) pense déjà revenir l'an prochain », indique Stéphane Foudrigniez, qui signait ici sa toute dernière édition du Miam en tant qu'organisateur.

## Salon Miam d'Alès : la CCI du Gard confirme un record de fréquentation pour cette édition 2023



Au lendemain des quatre jours de la 30<sup>e</sup> édition du salon gastronomique, la CCI souligne, ce mercredi 22 novembre, une fréquentation exceptionnelle, avec 22 580 visiteurs.

"Cette 30<sup>ème</sup> édition marque le record d'affluence de ce salon !" **Durant le salon, les professionnels présents s'attendaient à des chiffres plus que positifs.** Selon les calculs de la CCI rendus publics ce mercredi 22 novembre, l'édition 2023 du salon Miam d'Alès, qui s'est tenu du 17 au 20 novembre au parc des expositions, affiche une fréquentation jusque-là inégalée, avec 22 580 visiteurs recensés sur les quatre jours.

Toujours selon la chambre de commerce et d'industrie, le salon a vécu son pic de fréquentation samedi 18 novembre, avec 9 998 visiteurs reçus. Vendredi, le premier jour, où l'entrée était gratuite pour le public, a également accueilli 8 878 personnes. "En comparaison à l'année 2019, 15 % d'entrées en plus", indiquent les services de la CCI.

En plus de ces résultats, elle confirme également le retour du salon Miam au parc des expos de Méjannes-les-Alès pour une 31<sup>e</sup> édition qui se déroulera du 15 au 18 novembre 2024.

## GARD. UN RECORD D'AFFLUENCE POUR LE 30E SALON MIAM

Publié le mercredi 22 novembre 2023 16:07 - Colin DELPRAT



©CD

La 30e édition du salon Miam, déroulée du 17 au 20 novembre, marque un nouveau record d'affluence avec 22 580 visiteurs au parc des Expositions d'Alès.

Le rendez-vous de la gastronomie, avec la Polynésie française à l'honneur cette année, a frôlé la barre des 10 000 visiteurs (9 998) le samedi et celle des 9 000 le vendredi (8 878). Cette fréquentation globale est en hausse de 15% par rapport à 2019.

La CCI du Gard, organisatrice du salon, donne déjà rendez-vous pour la prochaine édition du 15 au 18 novembre 2024.

ÉVÈNEMENTS

## Record d'affluence pour le Salon Miam d'Alès

🕒 Temps de lecture 25 sec 🕒 mercredi 22 novembre 2023

Partager   

Ales



Cette 30<sup>ème</sup> édition marque le record d'affluence de ce salon  
photo © tous droits réservés

**Organisé par la CCI du Gard, le salon MIAM qui s'est déroulé du 17 au 20 novembre 2023 avec Tahiti en invité d'honneur a fermé ses portes lundi soir après avoir reçu 22 580 visiteurs.**

En détails, ce salon a rassemblé vendredi 8 878 visiteurs, samedi 9 998 visiteurs, dimanche 5 792 visiteurs et lundi 2 544 visiteurs. En comparaison à l'année 2019, 15 % d'entrées en plus.

Cette 30<sup>ème</sup> édition marque le record d'affluence de ce salon !

La qualité des 140 exposants, les produits présentés ainsi que les animations culinaires réalisées ravivent chaque année les visiteurs

La présence également de nombreux chefs et personnalités dont la renommée dépasse nos frontières appuie la convivialité de ce salon.

Le parrain de cette 30<sup>ème</sup> édition a contribué à ce succès, Sébastien Rath chef étoilé du restaurant Le Saint Hilaire by Sébastien Rath à St Hilaire-de-Brethmas a su répondre aux nombreuses questions lors de ses démonstrations avec la générosité et la gentillesse qui le caractérisent.

## GARD : AFFLUENCE RECORD AU SALON MIAM À ALÈS

Plus de 22500 visiteurs pour la 30ème édition du salon



par Dorian Le Hen — il y a 2 heures

AA



CCI du Gard

Le **Salon MIAM**, orchestré par la **CCI du Gard**, a clôturé ses portes le lundi 20 novembre 2023, en accueillant un nombre impressionnant de visiteurs, atteignant un total de **22 580 personnes**. Notons que Tahiti était l'invité d'honneur de cet événement qui s'est déroulé à **Alès** dans le **Gard**

### Un accroissement remarquable

Pour être plus précis, le salon a attiré 8 878 visiteurs le vendredi, 9 998 le samedi, 5 792 le dimanche, et 2 544 le lundi. En comparaison à l'édition 2019, cette fréquentation représente une augmentation substantielle de 15 %.

Cette 30ème édition s'est démarquée en établissant un **record d'affluence pour le Salon MIAM**. La qualité des 140 exposants, la diversité des produits exposés, ainsi que les animations culinaires, ont continué à séduire les visiteurs d'année en année.

Le parrain de cette 30ème édition, le chef étoilé **Sébastien Rath**, du restaurant « Le Saint Hilaire by Sébastien Rath » à St Hilaire de Brethmas, a su captiver le public avec ses démonstrations généreuses et sa gentillesse.

### Rendez-vous en 2024

Pour les amateurs de produits du terroir et les passionnés de gastronomie, notez d'ores et déjà la date du rendez-vous l'année prochaine, du 15 au 18 novembre 2024, pour une nouvelle édition prometteuse du Salon MIAM à Alès !

## RECORD D'AFFLUENCE POUR LE SALON MIAM D'ALÈS !



Organisé par la CCI du Gard, le salon MIAM qui s'est déroulé du 17 au 20 novembre 2023 avec Tahiti en invité d'honneur a fermé ses portes lundi soir après avoir reçu **22 580 visiteurs**.

En détail, ce salon a rassemblé vendredi 8 878 visiteurs, samedi 9 998 visiteurs, dimanche 5 792 visiteurs et lundi 2 544 visiteurs. En comparaison à l'année 2019, 15 % d'entrées en plus.

**Cette 30<sup>ème</sup> édition marque le record d'affluence de ce salon !**

La qualité des 140 exposants, les produits présentés ainsi que les animations culinaires réalisées ravivent chaque année les visiteurs.

La présence également de nombreux chefs et personnalités dont la renommée dépasse nos frontières appuie la convivialité de ce salon.

Le parrain de cette 30<sup>ème</sup> édition a contribué à ce succès, Sébastien Rath chef étoilé du restaurant Le Saint Hilaire by Sébastien Rath à St Hilaire de Brethmas a su répondre aux nombreuses questions lors de ses démonstrations avec la générosité et la gentillesse qui le caractérisent.

Nous donnons donc rendez-vous à tous les gourmets et amateurs de nos produits du terroir, l'année prochaine du 15 au 18 novembre 2024.





Article papier

## GARD Une habitante de Vergèze remporte le voyage à Tahiti lors du salon Miam 2023




Remise, en mains propres, du lot à la gagnante du voyage à Tahiti.  
- Photo Salon Miam

Le salon Miam 2023 a pris fin le mois dernier, laissant derrière lui une gagnante chanceuse de Vergèze. Cette habituée du salon a remporté le prix principal de la tombola : un voyage pour deux à Tahiti, une agréable surprise qui conclut l'événement dédié à la gastronomie et aux produits du terroir.

par l'adoolia

La remise du prix s'est déroulée en présence de représentants tels que Tamatoa Murat de Tahiti, Colette Ruegger de la CCI Gard délégation d'Alès, et Stéphane Fourdrigniez, commissaire du salon. La gagnante, qui avait participé à la tombola le samedi 18 novembre, a appris sa victoire le lundi suivant, ajoutant une note exceptionnelle à sa semaine. Prête à s'envoler vers Tahiti en avril 2024, elle profitera d'un voyage comprenant le vol et l'hébergement sur place pendant 9 jours, dont 7 jours complets à explorer l'île de la Polynésie française. Reconnaisante et enchantée par cette opportunité, elle a promis de revenir au salon Miam l'année prochaine, soulignant une nouvelle fois sa fidélité à cet événement annuel. Quant à l'invité d'honneur de l'édition 2024, l'annonce reste en suspens, ajoutant une dose de mystère au prochain salon.

## Facebook Objectif gard

 ObjectifGard

---

### Intro

Toute l'actualité du Gard en temps réel : politique, économie, société, sport, sorties...

**Page** · Société de médias/d'actualités

19 avenue Feuchères, Nîmes, France

04 66 68 97 80


contact@objectifgard.com



objectifgard.com

Évaluation · 3,7 (52 avis)


### Photos

Toutes les photos











 ObjectifGard · 1 j · 


Le salon Miam 2023 a pris fin le mois dernier, laissant derrière lui une gagnante chanceuse de Vergèze. Cette habituée du salon a remporté le prix principal de la tombola : un voyage pour deux à Tahiti, une agréable surprise qui conclut l'événement dédié à la gastronomie et aux produits du terroir.  
#Vergeze #Miam2023 #SalonMiam #Tombola #Occitanie #Gard



OBJECTIFGARD.COM  
**GARD Une habitante de Vergèze remporte le voyage à Tahiti lors du salon Miam 2023**

   104  9  10

 J'aime  Commenter  Partager

 Muriel Muller  
Je n'ai plus qu'à jeter mon ticket que j'espérais gagnant 😊 c'était une belle manifestation ...bravo aux organisateurs 🙌

1 j

[Voir plus de commentaires](#)

Restez en contact avec ObjectifGard sur Facebook



[Retourner aux actualités](#)



**BOOSTER VOTRE VISIBILITÉ**  
Annonces (gratuite & sponsorisée), publicités et abonnements

Revue de presse 30 ☆



🔔 Recevoir des notifications  
💖 Trouver un défibrillateur

📍 Revue de presse 30  
📍 ObjectifGard  
📅 20/12/2023

Le salon Miam 2023 a pris fin le mois dernier, laissant derrière lui une gagnante chanceuse de Vergèze. Cette habituée du salon a remporté le prix principal de la tombola : un voyage pour deux à Tahiti, une agréable surprise qui conclut l'événement dédié à la gastronomie et aux produits du terroir.

[Plus d'informations](#)

Publication ciblée :

Gard (30)



**illicado**

Assurance de ne pas manquer d'illies!

Avec la carte cadeau illicado, offrez le cholestérol sans l'embaras.

[Découvrir](#) [Besoin d'aide ?](#)



La CCI Gard vous invite au salon Miam: le salon de la gastronomie et des produits du terroir. Pour sa 30ème édition, le salon MIAM a décidé de vous faire voyager en accueillant comme invité d'honneur l'île de TAHITI.

Du 17 au 20 novembre  
au Parc des Expos Alès Cévennes



### 140 exposants dont 26 nouveaux

Si vous êtes un fidèle du salon Miam, vous avez sans doute une idée de ce que vous venez chercher. Vous avez envie de retrouver vos produits phares ? La bonne nouvelle c'est qu'ils seront quasiment tous là !

Une envie de nouveauté ? Découvrez 26 nouveaux exposants pour vous faire plaisir.

[Voir les exposants](#)

### Le programme des animations

Voici un aperçu du programme !

- Des démonstrations culinaires réalisées par des chefs en live.
- Des ateliers de devinettes du goût et des odeurs pour les enfants.
- Un show de sculpture sur fruits exotiques par Olivier Herbomel, médaillé d'or coupe du monde et double médaillé d'or olympique !
- La réalisation d'une pièce artistique pour les 30 ans du Miam par un Meilleur Ouvrier de France Boulangerie.

[Voir le programme complet](#)

### Horaires

- Nocturnes vendredi et samedi jusqu'à 22h30
- Vendredi 17 et samedi 18 novembre de 10h00 à 22h30
- Dimanche 19 novembre de 10h00 à 20h00
- Lundi 20 novembre de 10h00 à 18h00

### Tarifs

- Entrée générale = 5€
- Gratuit pour les moins de 12 ans et après 19h00

Invitation gratuite pour le lundi ou le vendredi, c'est [ici](#) !



### Contact

Stéphane Fourdrigniez  
04 66 78 49 35 | [s.fourdrigniez@gard.cci.fr](mailto:s.fourdrigniez@gard.cci.fr)

[Voir en ligne](#) | [Être retiré de la liste de diffusion](#)



793 chemin du mas  
de Vignolles  
CS 4005  
30032 Nîmes Cedex 01



[Voir en ligne](#) | [Partager la newsletter](#)



L'actualité des entreprises gardoises

| Décembre 2023

## A LA UNE



### Devenez partenaire de la Cérémonie des diplômes du Campus CCI Gard !

Près de 300 élèves et étudiants recevront leur diplôme le samedi 16 décembre au CGR de Nîmes en présence des familles, intervenants professionnels, parrains et marraines de promotion et institutionnels.

Participez à la réussite des jeunes et faites rayonner votre entreprise grâce aux partenariats avec les établissements de formations CCI Gard.

[Devenir partenaire](#)

## ACTUALITES

### COMMERCE | TOURISME



### Découvrez notre livret recettes réalisé pour les SAVEURS DU MIAM

Le Salon MIAM est terminé ! Vous n'avez pas pu venir ? Vous recherchez des idées recettes pour faire plaisir à vos proches ?...

Découvrez sans plus attendre le **Livret Recettes 2023** qui met à l'honneur 23 succulentes recettes proposées par nos Chefs Gardois !

*Une opération réalisée avec le soutien du Département du Gard dans le cadre de la signature Militant du Goût.*

[Consulter le livret de recettes](#)

# INSTAGRAM

## Couverture

Instagram



### Couverture ⓘ

**4 532**

Comptes touchés

Followers

Non-followers

### Par type de contenu

Tout

Followers

Non-followers



### Meilleur contenu d'après la couverture



## Principaux indicateurs Instagram

2023

- Le nombre d'abonnés est en hausse de 44,17 % avec 643 followers en 2023 contre 446 en 2022
- La couverture de la page en 2023 est de 44 312 contre 23 930 en 2022 soit une hausse de 85,17%
- 5880 comptes touchés dont 5360 de non abonnés et 520 d'abonnés avec 46439 impressions
- Le nombre de publications est de 28 contre 31 en 2022
- Le nombre de stories est de 151 contre 94 en 2022
- le nombre de reels est de 12 avec 317 interactions contre 7 en 2022
- La page a généré 1256 visites et 73 clics sur le site web contre 676 visites et 35 clics en 2022

# FACEBOOK

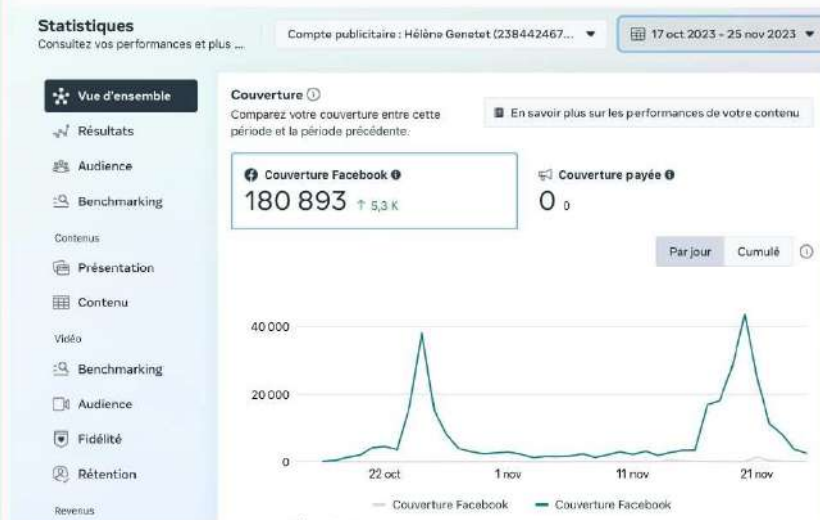
## Principaux indicateurs Facebook

2023

- Le nombre d'abonnés est en hausse de 11,38 % contre 8,21% en 2022
- Le nombre de publications classiques est en hausse de 7,27 % contre 25,81% en 2022
- Le nombre de publications et de partage de stories est en hausse de 77 %
- La couverture de la page est de 180 914 avec une hausse de 147,65 % par rapport à 2022 (suite à la modification de l'algorithme la couverture avait chuté à 73 051)
- Les interactions avec les publications et les stories sont en hausse de 45 % contre 37,54% en 2022

## Bilan campagne digitale MIAM 2023

Facebook



## Publications et abonnés

Facebook

Nombre de publications en hausse : 59 publications en 2023 contre 55 en 2022

79 stories en 2023 contre 18 en 2022 (création de stories et partage des stories mentionnant le MIAM)

Réponse aux messages, modération des commentaires en aval, pendant et en amont de l'événement



# SITE INTERNET

www.miam-ales.com

13 pages

+

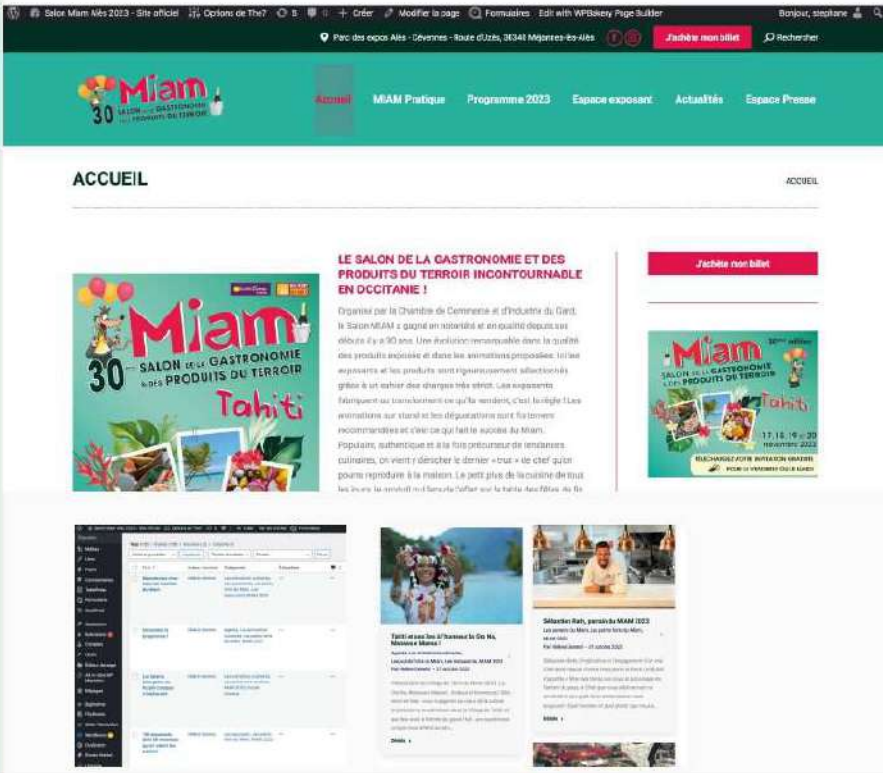
1 billetterie en ligne en progression de 49 % en 2023 !

## Site web

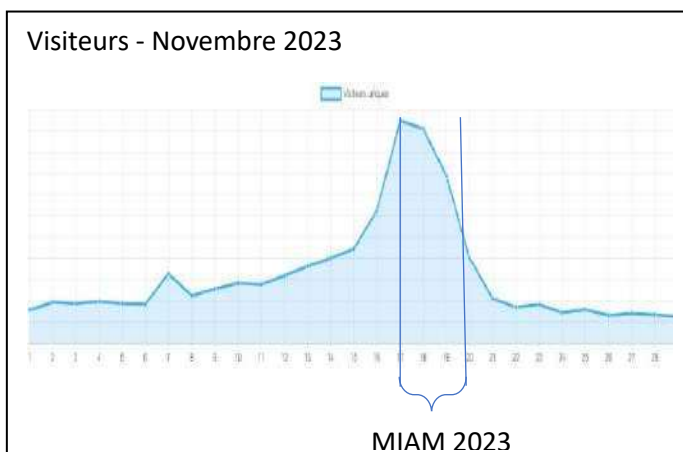
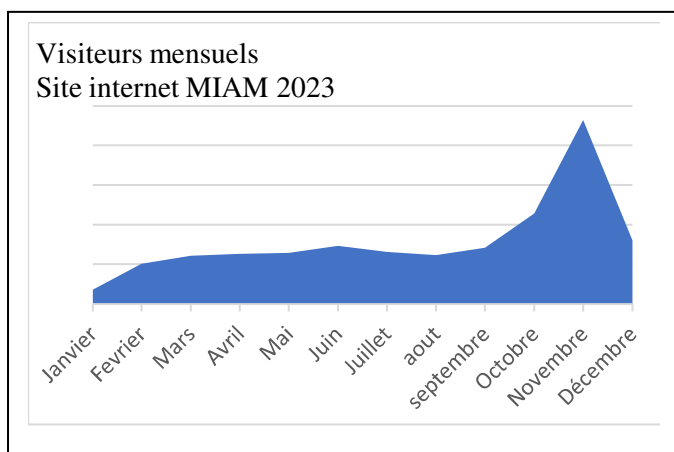
Rédaction 7 articles

- Le miam fête ses 30 ans rdv ...
- Tahiti et ses îles à l'honneur
- Sébastien Rath parrain du miam
- 140 exposants dont 26 nouveaux
- Les talents émergents du Purple Campus
- Demandez le programme
- Reproduisez les recettes chez vous

Un événement  
CCI GARD



## Principaux indicateurs :



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