

Miam

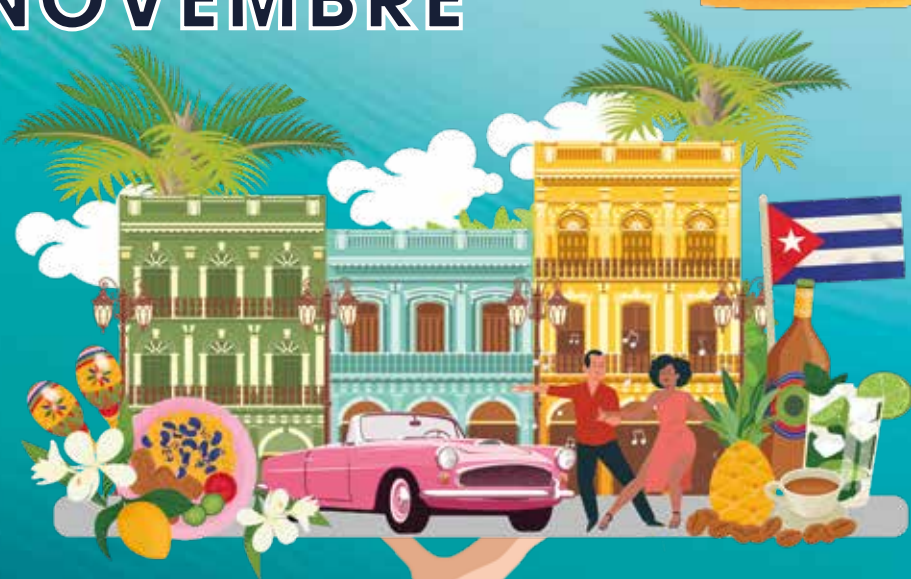


31^{ème} SALON DE LA GASTRONOMIE
& DES PRODUITS DU TERROIR

15, 16, 17 & 18
NOVEMBRE

INVITÉ D'HONNEUR

Cuba



Edition 2024

PARC DES EXPOS
ALÈS CÉVENNES

PROGRAMME ET LISTE EXPOSANTS

Miam

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

Edition
2024



Le Miam est un événement organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard.

Depuis sa création, il y a 31 ans, le salon a gagné en notoriété et en qualité. Le Miam est aujourd'hui un salon de terroir essentiel et incontournable en Occitanie. Il s'agit d'un événement à taille humaine qui malgré son succès propose des produits accessibles à tous les budgets. Cette année, les visiteurs pourront découvrir plus de 140 exposants dont 20% de nouveaux.

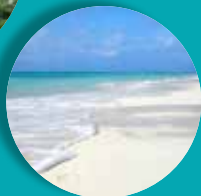
Le salon a connu une évolution remarquable dans la qualité des produits exposés et dans les animations proposées. Les exposants et les produits sont rigoureusement sélectionnés grâce à un cahier des charges très strict. Les exposants doivent fabriquer ou transformer ce qu'ils vendent.

Le Miam est un salon incontournable, à la fois authentique et avant-gardiste dans l'univers culinaire. Il permet de découvrir les dernières tendances gastronomiques, des astuces de chefs à reproduire chez soi, des produits d'exception pour sublimer les repas du quotidien ou marquer les tables des fêtes de fin d'année. Le salon met également en avant l'art de la présentation et de la dégustation avec de nombreuses animations sur stands, offrant une expérience complète aux visiteurs.

Très apprécié, le salon valorise ses chefs, qui, de plus en plus nombreux, investissent la cuisine centrale pour partager leurs créations en direct avec le public. Démonstrations culinaires, dégustations, animations gourmandes font de ce salon un incontournable de l'automne!

SOMMAIRE

- Cuba, l'invité d'honneur 2
- Les animations 3 - 4
- Le parrain 5
- Plan du salon 6 - 7
- Liste des exposants 8 - 9
- Les démonstrations culinaires 10 - 11
- Se restaurer 12
- Les partenaires 13
- Les infos pratiques 14



Participez à la tombola du Miam !

A gagner :

Voyage à Cuba
pour 2 personnes :
Circuit « Perle des Caraïbes »
9 jours/ 7 nuits, vols + transferts
+ circuit + repas.

Ce voyage comprend 3 sites inscrits
au patrimoine mondial de l'Unesco,
séjour de 2 nuits au Framissima Sol
Palmeras et des cours de Salsa
à Trinidad.

Un événement

 CCI GARD

L'INVITÉ D'HONNEUR

Cuba

Cuba, île des Caraïbes aux paysages enchanteurs, est riche d'une culture vibrante et d'une histoire fascinante. Berceau de la salsa, ce pays est également reconnu pour sa cuisine, qui reflète un mélange unique d'influences espagnoles, africaines et caribéennes. La gastronomie cubaine est un véritable miroir de son passé colonial et de ses traditions.



Le plat cubain par excellence est le «ropa vieja», un mijoté de viande de bœuf effilochée avec des légumes, souvent accompagné de riz et de haricots noirs, éléments de base de nombreux repas.



Le «lechón asado», porc rôti, est un incontournable des festivités, surtout lors des grandes occasions familiales. Ces plats mettent en lumière l'importance des saveurs simples mais généreuses, sublimées par des herbes et épices locales comme le cumin, l'origan et la coriandre.

Le poisson et les fruits de mer, grâce à la situation géographique de l'île, jouent également un rôle majeur. On retrouve des spécialités comme les crevettes à la sauce criolla, une sauce à base de tomates, poivrons et oignons.

Les amateurs de douceurs ne sont pas en reste avec des desserts tels que le «flan cubano». Les fruits tropicaux comme la mangue, la goyave et l'ananas sont aussi omniprésents, souvent consommés frais ou en jus.

Enfin, aucun repas cubain ne serait complet sans évoquer les boissons emblématiques du pays. Le «mojito», la «piña colada» et le «daiquiri», concoctés à partir du célèbre rhum cubain, sont des cocktails prisés à travers le monde, tout comme le café cubain, réputé pour sa force et son arôme intense.



Cuba vous invite à une expérience culinaire riche en couleurs, en saveurs et en histoires, à l'image de ce pays fascinant.

LES ANIMATIONS

VENDEDI 15

- 10h - Ouverture du salon
Accueil groupe cubain
- 12h - Spectacle de danse
& animation salsa
- 13h - Atelier cocktails Mojito
(bar du village cubain)
- 15h - Initiation salsa
- 17h - Dégustation rhum Blak Tears
- 18h - Danse avec groupe de salsa
- 19h - Déambulation salon
- 20h - Soirée salsa, spectacle latino
avec dj

DIMANCHE 17

- 10h - Chanteuse cubaine
- 11h - Présentation stand cigares
- 12h - Animation latine Miguel de Cuba
- 13h - Restauration cubaine
- 14h - Présentation partenaires
- 15h - Initiation salsa
- 17h - Atelier cocktail Canchancarra
- 18h - Live cubain
- 19h - Salsa dans le salon

SAMEDI 16

- 10h - Accueil dansant
- 11h - Déambulation latine
- 12h - Dégustation de rhum cubain
- 13h - Animation musicale (village cubain)
- 15h - Initiation salsa (village cubain)
- 18h - Spectacle de danse (village cubain)
- 19h - Groupe musique cubaine
- 20h - Soirée salsa, spectacle latino

LUNDI 18

- 10h - Accueil latino
- 11h - Déambulation salsa
- 12h - Cocktail cubain Mojito
- 14h - Présentation Daffy voiture américaine
- 15h - Initiation danse du monde
- 17h - Animation musicale Miguel de Cuba

A NE PAS MANQUER

Démonstrations et initiations à la danse Cubaine par l'Association Miguel de Cuba.

Des animations musicales :

- Vendredi groupe live : SON YUMA Salsa Reggaeton

- Samedi et Dimanche : CONJUNTO MEZCLAO Salsa Cubaine

Des **voitures américaines** exposées par «California Mustang» situé à Milhaud (Gard)

Le stand de l'**Association Cuba Coopération France** de Alès

Et aussi, du café (Association AZUCAR), du rhum (Embargo et Black Tears) et de la déco exotique (La Boutik à Aimargues), tableaux et performances live du peintre LAZARO.

Sans oublier, des cocktails à l'espace Restaurant Cubain proposés par Pascal, de la restauration et des pâtisseries (Gâteaux et compagnies).

LES ANIMATIONS

● A gagner !

Participez à la grande tombola du MIAM et remportez peut être un voyage à Cuba pour 2 personnes « Circuit Perle des Caraïbes » 9 jours/ 7 nuits, vols + transferts + circuit + repas.

● Immortalisez votre venue

Envie d'un selfie avec notre mascotte « MIAM le Loup » ? Il sera là! ... A vous de le trouver et de le poster sur les réseaux.

● Roue de la chance

Faites tourner la «Roue de la Chance» et gagnez l'un des 800 lots dont des Cartes Cadeaux Inside (dispositif CCI Gard).

Retrouvez l'espace des Jeunes Agriculteurs : Tente des régions

- Dégustation et vente de vins du Gard au verre.

- Ventes de produits locaux

- *Mathieu Duplan Viandes bovines et ovins Elevage Duplan – Les plans*
- *Anthony Combe Apiculteur St Hilaire de Brethmas*
- *Caroline Barcelo Baron des Cévennes Alès*
- *Ludivine Verlaquet Jus de raisin et d'abricot St Gilles*
- *Les bulleurs du Sud Limonades Roquemaure*
- *Cédric Sadoulet Pois Chiche - Lentilles Beaucaire*

- Animations tout au long du salon :

- *Jeux sous forme de quiz : les Incollables version agricole*
- *Jeux pour aider les plus jeunes à reconnaître les graines et leurs déclinaisons culinaires (blé dur, blé tendre, etc.).*

Une première au MIAM ! Les Jeunes Agriculteurs viendront accompagnés de leurs vaches et moutons.

LE PARRAIN



Chaque année, le MIAM, salon de la gastronomie et des produits du terroir (organisé par la CCI du Gard), accueille un chef invité d'honneur.

Invité d'honneur au Salon MIAM **Guido Niño TORRES**

Après une première participation l'an dernier à l'Espace «Les Saveurs du MIAM» où il avait présenté sa recette du «Ceviche de saison», Guido Niño Torres, chef du restaurant Likoké situé à Les Vans, reviendra cette année en tant que Parrain du MIAM.

Guido Niño Torres, ancien sous-chef du restaurant Likoké a pris le relais de la cuisine en tant que chef du restaurant fin 2019 et s'est associé avec le sommelier Cyriel Huysentruyt.

Les jeunes entrepreneurs ont implanté leur propre vision tout en respectant



la philosophie du passé. Ensemble ils racontent leurs histoires et

leurs voyages, leurs expériences et l'influence de leur famille tout au long d'une expérience guidée par des produits locaux. Les uniques impasses qui sont faites sont avec des produits rapportés avec eux lors de leurs voyages. La disponibilité des produits locaux commande la direction des plats et des menus, souvent contraints par leur saisonnalité.

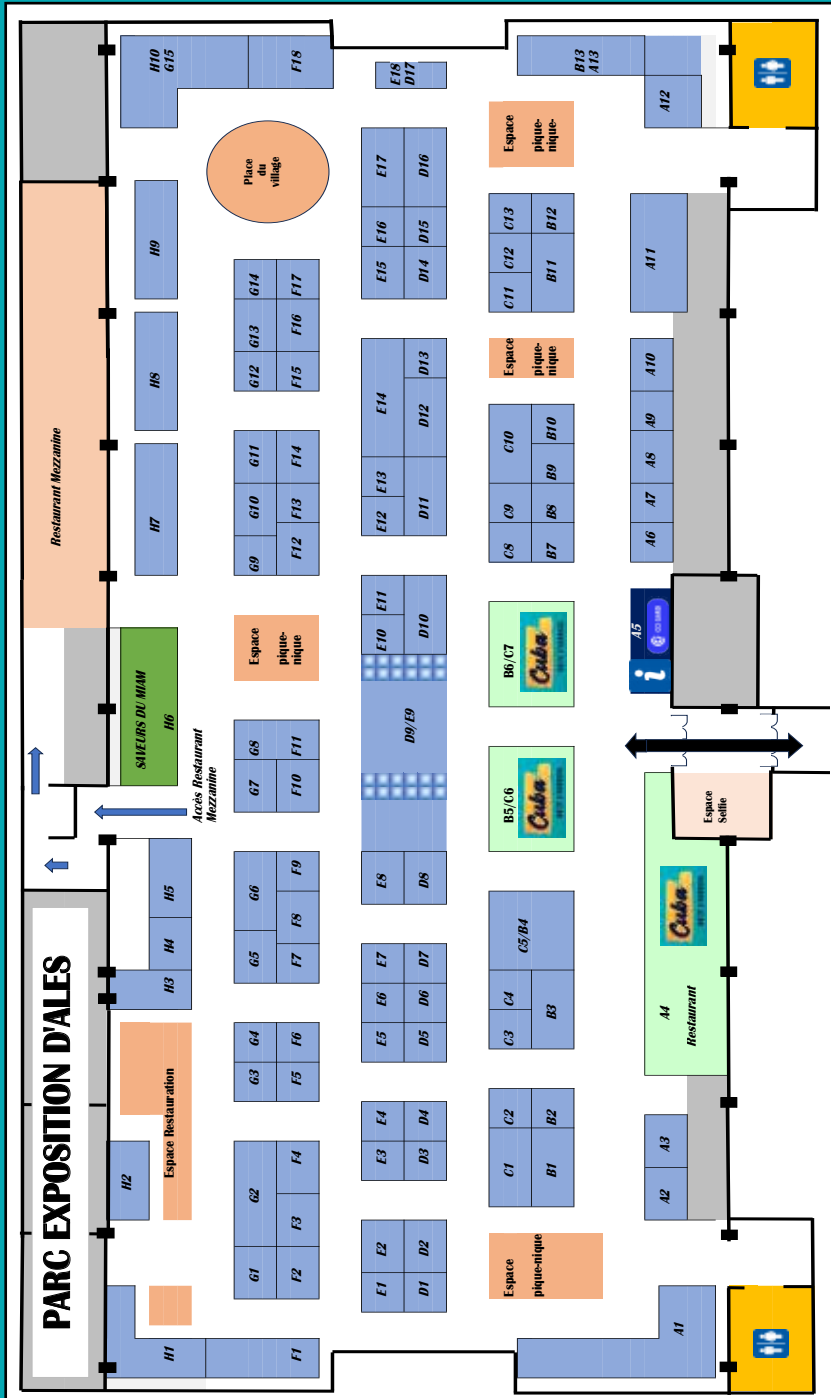
Guido et Cyriel ont conservé l'Etoile au Guide Michelin obtenue en 2014 par l'ancien chef et père de Cyriel.

Guido a été reconnu comme **GRAND DE DEMAIN** Région Rhône Alpes - Auvergne au Gault et Millau en 2023.

Vous pourrez rencontrer Guido Niño TORRES durant le salon et lors de la présentation d'une de ses recettes

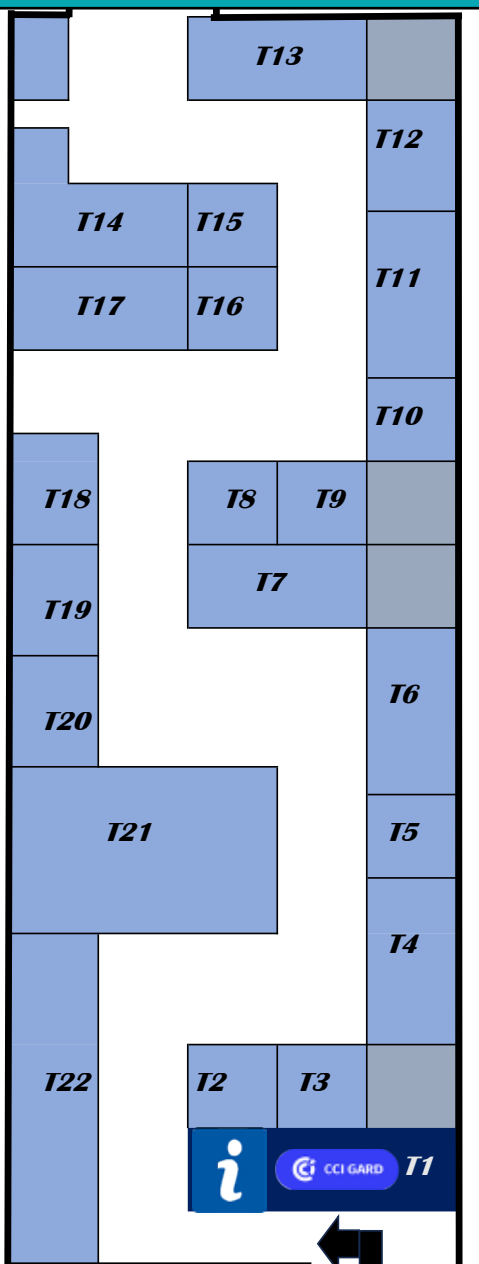
le SAMEDI 16 à 15h & le DIMANCHE 17 à 15h sur l'espace «Les Saveurs du Miam».

PLAN DU HALL



PLAN DE LA TENTE DES RÉGIONS

TENTE DES REGIONS



EXPO EN EXTERIEUR



LES EXPOSANTS

HALL PARC DES EXPOSITIONS

- A1 COMPTOIR DES MOUSSES (LE)
- A2 SIGNORINI TARTUFI UZES
- A3 JADE COQUILLAGES
- A4 CUBA - invité d'honneur
- A5 ACCUEIL SALON MIAM - CCI DU GARD
- A6 LE GARD MILITANT DU GOUT
- A7 MIDI LIBRE
- A8 ENZO PATES DE FRUITS ARTISANALES
- A9 VERGERS DE PEYRETTE (LES)
- A10 FROMAGERIE DES CEVENNES (LA)
- A11 WALCZAK PÈRE ET FILS CHAMPAGNE
- A12 SALAISONS DU GOLFE DE BRETAGNE (LES)
- A13 VIAGGO IN SICILIA

- B1 VILLAGE CORSE (LE)
- B2 MAS MOURIES GAEC
- B3 EVERLYS STE
- B4 BRULERIE (LA)
- B5-B6 CUBA - invité d'honneur
- B7 PPMR RHUM DERANGE
- B8 SAUCIRON (LE)
- B9 CIDRERIE HUBY
- B10 DOMAINE CLAU DU SOL
- B11 CHOCOLATIER EVERLYS - CHOCOLATE IN THE BOTTLE
- B12 BAR A TRUFFES
- B13 VIAGGO IN SICILIA

- C1 RHUM DES "ILS"
- C2 LES LOUPS DANS LA BERGERIE
- C3 FROMAGERIE DES LOUBES
- C4 VINS DES SALINS DU MIDI
- C5 LA BRULERIE
- C6-C7 CUBA - Invité d'Honneur
Cuba Coopération France
- C8 ESPERANTINE (L')
- C9 MAS DE LA ROSERAIE
- C10 MAISON COUDENE
- C11 CHÂTEAU DE CAUVIAC
- C12 DISTILLERIE DES CAMISARDS
- C13 BRANDADE MORUE SUGIER
FAITE MAISON

- D1 DISTILLERIE PAGES
- D2 CEDRIC COQUILLAGES - MORILLAS ETS
- D3 DIDIER BEIGNETS
- D4 NICOLAS PAINS D'EPICES
- D5 L'OURS ORANGE - EPICES - POIVRES
- D6 ROQUEFORT LA PASTOURELLE
- D7 DOMAINE LA GRAND'TERRE
- D8 JARDINS DE NOUVEAU (LES)
- D9 ALES AGGLOMERATION
- D10 NOUGATERIE DES FUMADES
- D11 MAISON DE STEBAN
- D12 CONSERVERIE DES CEVENNES
- D13 DOMAINE DES VIEUX FOUURES
- D14 MALAKOFF ET CIE
- D15 PETIT JONQUIER (LE)
- D16 ROULOTTE GOURMANDE (LA)
- D17 LA CARACOLE
PRODUCTEUR D'ESCARGOTS

- E1 CROQUANTS DE VELLERON
- E2 VIGNOBLES VELLAS
- E3 RUCHERS DE L'UZEGE
- E4 DELICES DU SCAMANDRE (LES)
- E5 DOMAINE SCHLEGEL-BOEGLIN
- E6 P'TITE FRINGALE (LA)
- E7 BLANC DAVID APICULTURE
- E8 ROMERIA DEL SOL / A BASE DE RHUM
- E9 ALES AGGLOMERATION
- E10 BARON DES CEVENNES
- E11 BRASSERIE ARTISANALE MEDUZ SAS
- E12 CHAI DU ROUSSOIR
- E13 MAISON PAGEZI
- E14 CEZARENQUE PRODUITS DU TERROIR
- E15 HOTEL DE FRANCE.
- E16 DOMAINE DU CALCERNIER
- E17 POISSONNERIE SETOISE

- F1 BOUCHERIE BORNES
- F2 DOMAINE JULIEN DE L'EMBIQUE
- F3 PISCICULTURE DES FUMADES (LA)
- F4 FERME DU LUGUEN
- F5 DOMAINE DEBRAY
- F6 SAVEURS D'UZES (LES)
- F7 DIDIER DUCOS CHAMPAGNE EARL
- F8 COMPTOIR DE MATHILDE (LE)
- F9 BRUGNOLI - PARMIGIANO
- F10 CLAIRETTE DE DIE TRUCHEFAUD

LES EXPOSANTS

F11 DELICES DES PAYRES
F12 ÉTÉ EN PROVENCE (UN)
F13 DOMAINE DES MALADIERES
F14 AUX DELICES DE BRETAGNE ARTISAN
F15 ICE LOOPS -
 PLANCHA GLACEE BUBBLE WAFFLE
F16 FERME LA PROVIDENCE
F17 L'HARMONIEUX LIQUEURS
F18 ALES PLAGE / SARL LE SABLE FIN

G1 MAISON TAMISIER
G2 CHAMPAGNE LECOMTE PÈRE ET FILS
G3 CANTONADE (LA)
G4 DISTILLERIE CASTAN SAS
G5 BRASSERIE TRIPLE A
G6 ALAZARD & ROUX-TAUREAU CAMARGUE
G7 FERME DE TOULAIR
G8 DELICES DES PAYRES
G9 FLORENT THEVENON CHOCOLATIER
G10 EXPLOITATION JB / DELICES DE CB
G11 FROMAGERIE DE LA TOUR ROQUEFORT
G12 FERME ARNABAR
G13 DOMAINE LES CADINIERES
G14 TRESORS DU BERGER (LES)
G15 FERME DES SAVEURS

H1 NORMANDIE (LA)
H2 MARC ET SYVLIE TRAITEUR
H3 GLOBETRAITEUR
H4 ARCADIE - COOK - L'HERBIER - EPICES
H5 DOUCEUR CARIBENNE
H6 ESPACE LES SAVEURS DU MIAM
H7 PATISSERIE FLORENT FRIZON
H8 ATELIER BOULANGERIE
H9 V AND B
H10 FERME DES SAVEURS

Mezzanine

CCR - COMPTOIRS DES 3 VIANDES
LA TAVERNE BAVAROISE

TENTE DES REGIONS

T1 ACCUEIL SALON MIAM - CCI DU GARD
T2 MAISON CLUSMAN
T3 SAFRAN DE CAMARGUE
T4 LGD DIFFUSION - ESPACE CUISINE
T5 HERBIER DES GARRIGUES
T6 FROMAGE C'EST LA VIE
T7 LES TETES DE CHOCO D'ALSACE
T8 ANESSENCE
T9 CHÂTEAU DE LA TUILLERIE
T10 MADA WORLD VANILLA
T11 PRADEL EXCELLENCE
T12 CHAUDRON PROVENÇAL (LE)
T13 TERRE DU SUD (BLOUMI)
T14 OUSTAL DES SAVEURS
T15 PRODUCTEURS DE CHATAIGNE DES CEVENNES
T16 GOURMANDISES DE JERO (LES)
T17 HORTUS MIRABILIS
T18 MULLER JOHN
T19 CORSE GOURMANDE
T20 FOIES GRAS LALUQUE
T21 JEUNES AGRICULTEURS DU GARD
T22 NUNZIO FONSFITURI E FIGLI SRL



LES DÉMONSTRATIONS

Rdv sur l'espace «Les Saveurs du Miam»

Tous les jours, assistez en direct à des démonstrations culinaires. Des grands noms de la gastronomie locale, équipés de micros, se succéderont pour vous présenter leur recette. Des écrans retransmettront les gestes techniques des chefs, permettant de suivre chaque étape de leurs créations culinaires pour pouvoir les reproduire chez vous !

VENREDI 15

10h -14h **Purple Campus** - Préparation du buffet d'inauguration par les apprentis du Purple Campus Alès

14h - 15h **Gâteau & Compagnie - Marisel LEZCANO FABRE** - Caveirac
Recette : Carajillo



Chef invité d'honneur

15h - 16h **Les Délices de CB - Cécile JULIAN** - Bezouze
Recette : Mini vol au vent pois chiche, ail noir, thon - Trio de verrines: verrine de truite, petits poicamole et œuf de truite /verrine Olivade Noire aromatisée à la truffe, œufs brouillés / verrine chèvre, confiture de citre, magret fumé, Brie farcie à l'ail noir

16h - 17h **Cévennes en ses veines - Jean-Yves PICCINALI** - Alès
Recette : Cappuccino Cévennes en ses veines

17h - 18h **Au Petit Bonheur - Mme Julie MARTIN** - Grau du Roi
Recette : Crevettes sautées à la cubaine et son crumble noir

SAMEDI 16

11h -12h **L'Aumbressum - David PIERREDON** - Villetelle
Recette : Ballotine de volaille aux saveurs automnales

12h - 13h **Les Vents d'anges - Tania VAN MUYLEN** - Bagard
Recette : Fricassée d'escargots façon nord & sud et son émincé de jambon de Pays

13h - 14h **Le Brasero- Manuel HOSPITAL** - Boisset & Gaujac

14h - 15h **Gourmandises Factory - Axel THENARD** - Saint Julien de Cassagnas
Recette : Souvenir de Cuba

15h - 16h **Le Likoké - Guido Niño TORRES - Chef 1 étoile** - Les Vans
Recette : Chou fleur, canard, chocolat et noisettes



Le parrain 2024

16h - 17h **Taïsson Gourmand - Elodie CHIORI** - Alès
Recette : Macaron au citron

17h - 18h **Mamie & Co - Laurent SCHENKELS** - Cavillargues
Recette : Joues de porc Saint Gervais

DIMANCHE 17

- 11h - 12h **Avecci Food - Cindy AVECCEI** - Tresques
Recette : Crespeou
- 12h - 13h **Le Pt'it Mercier - Hugo MERCIER** - Saint Siffret
Recette : Pithiviers végétal d'automne et crème de cresson
- 13h - 14h **La Soleiade - Mathieur & Noelle JULIE** - Orsan
Recette : Risotto de langouste à l'émulsion de bisque
- 14h - 15h **Jéronimo Traiteur - Jérôme SANCHEZ** - Bellegarde
Recette : Le cordon bleu de Jérôme
- 15h - 16h **Le Likoké - Guido Niño TORRES - Chef 1 étoile** - Les Vans
Recette : Chou fleur, canard, chocolat et noisettes
- 16h - 17h **Brasserie des Garonnais & Le Braconnier** - Garons
Au Gard'Manger - Rodolphe BELINGUIER - Manduel
Recette : Pâté croûte au porc et foie gras
- 17h - 18h **L'Auberge Saint Hilaire - Sébastien Rath - Chef 1 étoile et 1 étoile verte**
Saint Hilaire de Brethmas
Recette : Chicorée, betterave, pomelo, grenade, poulpe du Roc du Grau du Roi



Le petit plus
2024

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

LUNDI 18

- 11h - 12h **L'Atelier de Pierre - Pierre TAIX** - Anduze
Recette : Foie gras mi-cuit, brioche, confiture de figues
- 12h - 13h **La Table de Sonia - Sonia MARTINEZ** - Aramon
Recette : Le sublime cake
- 13h - 14h **Pasqualiono Traiteur - Pascal CUOZZO** - Tavel
Recette : Pâtes à la truffe noire Pasqualino, flambée à la Grappa dans sa meule de parmesan
- 14h - 17h **Maison Familiale Rurale Garrigues du Pic Saint Loup - Franck MATHIEU**
Recette : Croque au fromage de chèvre - Curry de légumes - Cookie butternut
- 14h - 15h **Au Pétrin de Julian - M Julian LUCIO** - Uchaud
Recette : Madeleines au pain d'épices
- 15h - 16h **Auberge Cigaloise - Gilles GRANIER** - Saint Hippolyte du Fort
Recette : Parfait figue & Pélardon



Le petit plus

En complément, un carnet de recettes spécialement édité en partenariat avec le Conseil Départemental Militant du Goût sera disponible gratuitement à l'accueil du salon MIAM, vous offrant la possibilité de reproduire chez vous ces recettes uniques.



SE RESTAURER

Restaurant invité d'honneur : Cuba

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

Au programme : découverte des recettes traditionnelles tout en savourant des créations innovantes, témoignage du dynamisme et de l'évolution de la gastronomie cubaine contemporaine.

Restaurant traditionnel

« Le comptoir des 3 viandes – La Taverne Bavaroise »
situé en Mezzanine

Spécialités Alsaciennes : Choucroute, Jarrets frits,
Choux entrecôte, Jambon braisé



Traiteurs et exposants :

Les exposants proposent de nombreux plats qui peuvent être savourés dans les espaces pique-nique répartis dans le salon et aussi dans le nouvel espace restauration.

Aligot, Assiettes de charcuterie, Assiettes d'huîtres et fruits de mer, Fruits de mer à la plancha, Brouillade de truffes, Crêpes salées sucrées, Cookies, Gâteaux, Escargots (cuisinés à la Cévenole, brochettes d'escargots), Fromages, Glaces, Grillades, Hamburgers de truite, Wrap truite fumée, Moelleux châtaigne, Poêlées spécialités normandes, Poêlées cévenoles, Ravioles, Salades avec toasts de foie gras, Sandwiches avec produits safranés (paté, brandade, fromage local), Tartes à l'oignon doux des Cévennes, Tartes salées et sucrées,

Tartines de chèvre chaud, Toasts à la tapenade, Tripes, Toast de chèvre chaud, Truffes (Hot dog et frites cheddar truffes, hot dog sauce truffes,, vins et pétillants truffes, soft + bières truffes), etc.



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



Midi Libre

TVSUD

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

31^e SALON DE LA GASTRONOMIE
& DES PRODUITS DU TERROIR

 PARC DES EXPOS ALÈS CEVENNES
Route d'Uzès - 30340 Méjannes les Alès
Parking gratuit

 DU 15 AU 18 NOVEMBRE

- Nocturnes : vendredi & samedi jusqu'à 22h
- Vendredi 15 et samedi 16 de 10h à 22h
- Dimanche 17 de 10h à 20h
- Lundi 18 de 10h à 18h

TARIFS

- Entrée générale (sur place ou en ligne) : 5€
- Nocturnes dès 19h : gratuit
- Tarif famille (uniquement en ligne) : 16€
- Gratuit moins de 12 ans

Retrouvez toute l'actualité
du salon Miam sur

MIAM-ALÈS.COM

 [salon.miam.ales](https://www.facebook.com/salon.miam.ales)

 [salon_miam_ales_officiel](https://www.instagram.com/salon_miam_ales_officiel)



Un événement

 CCI GARD