

LE MIAM EXPLORERA LES SAVEURS DE LA GUADELOUPE

Du 15 au 18 novembre, le salon de la gastronomie et des produits du terroir revient avec son lot de dégustations, de découvertes et d'animations.

Le salon MIAM 2019 aura les yeux et les papilles tournés vers les Antilles. En effet, la Guadeloupe sera l'invitée d'honneur de la 27^e édition de ce salon organisé par la CCI et désormais incontournable dans le calendrier de tout gourmet qui se respecte.

« *Je ne connais ce salon que de nom, mais avec tout ce que nous en avons entendu, nous sommes impatients de participer, confie Jean Courson, chargé de préparer le terrain pour la délégation antillaise. Une dizaine de Guadeloupéens présenteront les productions de leur terroir* ».

Les Grand-Alésiens pourront donc se familiariser avec les saveurs et parfums des épices venus tout droit de Pointe-à-Pitre. Au menu de l'espace guadeloupéen, vous trouverez entre autres les acras de morue, les écrevisses, le columbo de poulet et bien sûr le rhum, produit de base du ti-punch qui fait la réputation des Antilles.

Les produits sublimes par des chefs étoilés

Le MIAM, c'est aussi un moment privilégié pour redécouvrir des spécialités cévenoles comme le Baron des Cévennes ou encore les châtaignes, les fromages, les figues, les viandes de Bovigard ou le miel IGP des Cévennes. Autant de produits qui seront sublimes par les chefs : chaque jour, plusieurs démonstrations et animations culinaires seront proposées et attireront à coup sûr la foule.

Les enseignants et les apprentis en cuisine et en boulangerie de Sud Formation Alès seront également présents pour montrer leur savoir-faire et faire goûter leurs productions.

Enfin, quatre espaces restauration, dont un restaurant dédié à la Guadeloupe et un restaurant bistrannique mené par le chef Païta, proposeront leurs menus à déguster sur place.

Les temps forts à ne pas manquer

- **Philippe Conticini.** Lundi 18, de 14h à 16h, pour l'ultime jour du salon, Philippe Conticini, chef pâtissier, viendra dédicacer son dernier ouvrage *Cochon de lait*, paru au Cherche Midi. Un moment exceptionnel à passer avec celui qui est considéré comme l'un des tous meilleurs chefs pâtissiers au monde.



- **Philippe Parc.** Meilleur ouvrier de France et champion du monde des desserts, il réalisera des préparations devant le public du MIAM dimanche 17 novembre, de 10h à 13h et de 14h à 18h.
- **Alès Agglomération.** Partenaire incontournable du MIAM, la collectivité aura sa place dans le salon pour présenter les filières qu'elle soutient comme le Baron des Cévennes, BoviGigard, ou encore les plantes aromatiques et médicinales.
- **Chefs de l'Agglo.** Pierre Taix ("La Table des Saisons", Anduze), Tania Van Muylen ("Vents d'Ange", Bagard), Quentin Bonnet ("Épices et Tout", Alès), Denis Haon ("La fleur de Sel", Alès) et Sébastien Rath ("Riche Hôtel", Alès) se succéderont à la cuisine centrale durant tout le salon pour montrer le savoir faire des cuisiniers du territoire.
- **Apprentis.** Avec leurs professeurs, les élèves de Sud Formation Alès seront, comme chaque année, fidèles au MIAM pour montrer leur travail en cuisine et en boulangerie, puis faire déguster au public.

Salon MIAM

Horaires

Vendredi 15 et samedi 16 novembre de 10h à 22h,
dimanche 17 de 10h à 20h, et lundi 18 de 10h à 18h



Adresse

Parc des expositions, Méjannes-lès-Alès

Tarif

Entrée : 5 €.

Gratuit pour les moins de 12 ans et après 19h.

A lire aussi