27è Salon de la Gastronomie

Concours de cuisine, exposants, démonstrations culinaires...

10-12 Novembre 2023

Le MAS

800 av de l'Europe

ENTRÉE GRATUITE

ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

MELUN VAL DE SEINE

METRO

Antonin Carême

utec

RATIONAL

CHATEAU-DES COUDRAIES

CA

Centre des Fêtes

Jumelage

leMée sur Seine

Application AppCom

lemeesurseine.fr

villledumeesurseine

Programme

Vendredi de 14h00 à 20h00
Samedi et dimanche de 10h00 à 19h00

Vendredi 10 novembre 18h00

Inauguration officielle

En présence de **Franck Vernin**, Maire du Mée-sur-Seine et Président de l'Agglomération Melun Val de Seine ; **Serge Durand**, Premier adjoint de la ville et coordinateur du Salon, les Chefs de **l'Académie Nationale de Cuisine** (ANC) et les partenaires.

Samedi 11 novembre à partir de 11h30

Concours de Cuisine et des Arts de la table, Trophée Jacques Durand

Organisé en partenariat avec l'Académie nationale de cuisine. En direct sur scène, et retransmises sur grands écrans, découvrez toutes les vingts minutes les préparations des élèves des écoles hôtelières de la région. Ils devront présenter, en binôme, un suprême de volaille Agnès Sorel sur des tables décorées sur le thème d'Halloween.

Samedi 11 novembre à 18h00

Remises des prix du Trophée Jacques Durand

Les élèves qui auront participé au concours de Cuisine et des Arts de la table se verront récompenser pour leur travail.

Dimanche 12 novembre à partir de 13h00

Animation en présence de Jérôme Anthony

Animateur de l'émission ***Tous en cuisine*** sur M6 aux côtés de Cyril Lignac, nous offrira une animation culinaire !

Dimanche 12 novembre

Miss Seine-et-Marne, Theaphany Hy, et Miss Île-de-France, Elena Faliez nous feront l'honneur d'être présentes le dimanche après-midi. Elles feront le tour des stands et se prêteront volontiers au jeu des photos.

Dimanche 12 novembre à partir de 17h30

Remise des prix du premier concours du meilleur macaron d'Île-de-France

Organisé en partenariat avec la Maison de la boulangerie.
Pour la première fois, les pâtissiers franciliens ont été sollicités pour réaliser le meilleur macaron de la région.
Le jury de ce concours se sera réuni le mardi 7 novembre à la Résidence du Château pour départager les concourrants.
La remise des prix du concours clôturera le salon, le dimanche à 17h30.

Merci à tous nos partenaires

L'Académie Nationale de Cuisine ◆ La Communauté d'Agglomération Melun Val de Seine ◆ Métro ◆ L'Office de Tourisme ◆ La Maison de la Boulangerie de Seine-et-Marne ◆ Lycée professionnel Antonin Carême ◆ UTEC d'Avon ◆ Lycée professionnel Chateau des Coudraies ◆ Rational ◆ La radio Oxygène ◆ Résidence Château du Mée ◆ Le Crédit Agricole ◆ Le Comité des Fêtes ◆ Le Comité de Jumelage

Tout au long week-end

Marché gastronomique
Les exposants venus de la France entière vous permettront de découvrir, goûter et acheter des mets de qualité.

Garderie gratuite
Samedi et dimanche de 14h00 à 18h00, les animateurs de la ville s'occuperont de vos enfants pendant que vous profiterez pleinement des dégustations, du marché de producteurs, des démonstrations et des animations culinaires. La garderie est ouverte gratuitement aux enfants de 3 à 10 ans.

Espace restauration
Tout au long du Salon, vous avez loisirs de consommer les mets achetés auprès des producteurs exposants dans un espace dédié, équipé de grands écrans, dans une ambiance conviviale.

Exposants

ALIMENTATION

- **Bretagne Artisanale :** pâtisserie bretonne, cidre, jus de pomme, caramel, andouille de Guémené.
- **Mille Saveurs :** produits de Madagascar.
- **Association les Flamboyants :** produits antillais et réunionnais.
- **Bayeux confiserie « Lady Nath » :** bonbons artisanaux.
- **EARL Gourgoussa :** foie gras, confits, coffrets cadeaux, vins des Landes.
- **Les Confitures de Gilberte :** confiture.
- **Dominique Duward :** miel et produits dérivés.
- **Au Four Gaulois :** pain, fougace, charcuterie et fromage d'Auvergne.
- **Le Charcutier d'Antan :** charcuterie artisanale.
- **La Cantonade :** tapenades, olives, tomates séchées.
- **Kikinapa Sonnougat :** nougat tendre de Villedieu en Provence.
- **L'Affineur des Alpages :** fromage et charcuterie.
- **Ferme de Crubillé de la Prune au Pruneau :** pruneaux, confitures, crème, jus.
- **Au P'tit Crémier :** aligot, produits de Lozère.
- **Brasserie des Grottes :** bière artisanale.
- **Terroir d'Alsace :** produits d'Alsace (choucroute, charcuterie, palette...).
- **Escargots de France :** escargots.
- **EARL du Grand Banc :** huîtres.
- **Laiterie de Bresnay :** fromage de chèvre et Saint-Nectaire.
- **Goût et Saveur du Terroir :** pâté lorrain
- **Vincent Gé Conseil :** truffe fraîche et produits dérivés.
- **Les macarons de Charlou.**
- **La carafe sourde, Mozza'Oro :** pizza, burrata, mozzarella.
- **Aux délices des papilles :** chocolats
- **Charcuterie d'Export :** charcuterie maison, andouillette, pâté...
- **Lepainsecq :** fromagerie
- **GAB d'Ile-de-France :** paniers de produits bio
- **Le fournil briard :** boulanger, patissier
- **Les lutins joyeux :** authentiques Pithiviers (gâteaux)
- **Châtaignes Elodie :** châtaignes chaudes, crêpes

VINS ET SPIRITUEUX

- **Alain Voisin :** vins de Bordeaux
- **Domaine Montchaney :** vins Chirouble, Morgon
- **C'Rhum :** rhum élaboré artisanalement
- **Château les Grands Vallons :** vins Côtes de Blaye
- **Stéphane Launois :** Champagne
- **Domaine Motz :** vins d'Alsace
- **Échoppe de Frère Tuck :** breuvages anciens, Hydromels, Whisky français
- **Domaine de l'Harandalh - Château haut Cazevert :** vins de Bordeaux
- **Gaec Touret :** vins Coteau du Layon, Cabernet d'Anjou rouge et blanc, Crémants de Loire, Rosé de Loire
- **Domaine de Pinte :** vin de Bourgogne, Pommard
- **Domaine des Quatre Saisons :** vins Chablis, Bourgogne
- **Terre et Mer Spiritueux :** Vodka de Provins

AUTRES

- **F. Epaulard :** Thermomix
- **Kieffer-Lelarge :** poêles, sauteuses, cocottes
- **Confrérie du Brie de Melun**
- **Confrérie Saint-Vincent :** vin de Seine-et-Marne
- **Comité des Fêtes**
- **Comité de Jumelage**