

29^e Salon de la Gastronomie

Concours de cuisine, exposants, démonstrations culinaires...

7-9 Novembre 2025

VENDREDI : 14H - 20H ■ SAMEDI, DIMANCHE : 10H - 19H

ENTRÉE
GRATUITE

Le MAS

800 av de l'Europe
Le Mée-sur-Seine



SITE - RÉSEAUX SOCIAUX - APPLI

Programme

Vendredi de 14h00 à 20h00

Samedi et dimanche de 10h00 à 19h00

Vendredi
7 novembre
à 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)

Samedi
8 novembre
à partir de
10h00

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 retransmis
sur grands écrans, découvrez toutes
les vingt minutes les préparations
des élèves des écoles hôtelières de
la région. Ils devront présenter, en
binôme, une volaille cuisinée avec un
panier garni.

Samedi
8 novembre
à 18h00

Remise des prix du Trophée Jacques Durand

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



Dimanche
9 novembre



Miss Seine-et-Marne, Tahera Guilloteau nous fera l'honneur d'être présente le dimanche après-midi. Elle fera le tour des stands et se prêtera volontiers au jeu des photos.



Dimanche
9 novembre
à partir de
17h30

Remise des prix du 3^e concours du meilleur macaron d'Île-de-France

Organisé en partenariat avec la Maison de la boulangerie de Seine-et-Marne.

Pour la 3^e fois, les pâtisseries franciliens ont été sollicités pour réaliser le meilleur macaron de la région.

Le jury de ce concours se sera réuni le mardi 4 novembre à l'Hôtel de Ville pour départager les concurrents.

La remise des prix du concours clôturera le salon.

Tout au long du week-end

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 loisir de consommer les mets achetés auprès des producteurs exposants dans un espace encore plus grand cette année, 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
- ◆ **La ferme Gourgoussa** - Foie gras, confits, coffrets cadeaux, vins des Landes
- ◆ **Les Confitures de Gilberte** - Confiture
- ◆ **Dominique Duward** - Miel et produits dérivés
- ◆ **La Cantonade** - Tapenades, olives, tomates séchées
- ◆ **Kikinapa Sonnougat** - Nougat tendre de Villedieu en Provence
- ◆ **Au P'tit Crémier** - Aligot, produits de Lozère
- ◆ **Terroir d'Alsace** - Produits d'Alsace : choucroute, charcuterie, palette
- ◆ **Escargots de France** - Escargots
- ◆ **Le Grand Banc** - Huîtres

VINS ET SPIRITUEUX

- ◆ **Domaine Montchaney** - Chirouble, Morgon
- ◆ **C'Rhum** - Rhum élaboré artisanal
- ◆ **Château les Grands Vallons** - Vins Côtes de Blaye
- ◆ **Domaine de l'Harandalh** - Château haut Cazevert - Vins de Bordeaux
- ◆ **Gaëc Touret** - Coteau du Layon, Cabernet d'Anjou rouge et blanc, Crémants de Loire, Rosé de Loire

AUTRES

- ◆ **Confrérie du Brie de Melun**
- ◆ **Confrérie Saint-Vincent** - Vin de Seine-et-Marne
- ◆ **Comité des Fêtes**

- ◆ **Laiterie de Bresnay** - Fromage de chèvre et Saint-Nectaire
- ◆ **Les Macarons de Charlou**
- ◆ **La carafe sourde, Mozza'Oro** - Pizza, épicerie italienne
- ◆ **Aux délices des papilles** - Chocolats
- ◆ **Charcuterie d'Export** - Charcuterie maison
- ◆ **Fromagerie Delaval**
- ◆ **Le fournil briard** - Boulanger
- ◆ **Les lutins joyeux** - authentique Pithiviers (gâteaux)
- ◆ **Les moissons d'Émeline** - Pâtes artisanales
- ◆ **La wafflette** - Gaufres au sirop et gelée
- ◆ **La carte aux épices** - Épices et thé en vrac
- ◆ **Le safran de Normandie** - Safran, yuzu, ail noir, ail des ours
- ◆ **Corsican Corner** - Produits corses
- ◆ **Jojo's Dough** - Cookies
- ◆ **Boulangerie Payeur** - Pâté Lorrain
- ◆ **Maison Valot** - Liqueur artisanale
- ◆ **Maison Romy** - Confiserie artisanale
- ◆ **Les Moissons d'Émeline** - Pâtes artisanales
- ◆ **M. Rault** - Noix de Saint-Jacques, Baie de Saint-Brieuc

- ◆ **Domaine de Pinte** - Bourgogne, Pommard
- ◆ **Christian Morin** - Vins de Bourgogne, Chitry, Chablis, Crémant
- ◆ **Chocolate in the bottle** - Fusion du chocolat belge et du vin français 100% Blanc de Blancs
- ◆ **Brasserie des Grottes** - Bière artisanale Crémant

Merci à tous nos partenaires

- ◆ L'Académie Nationale de Cuisine ◆ La Communauté d'Agglomération Melun Val de Seine
- ◆ L'Office de Tourisme ◆ La Maison de la Boulangerie de Seine et Marne ◆ Le lycée professionnel Antonin Carême ◆ Le lycée professionnel Château des Coudraies ◆ La radio Oxygène ◆ L'UTEC d'Avon
- ◆ Résidence du Château ◆ Le Crédit Agricole ◆ Pomona ◆ Unox.