

# 28<sup>e</sup> Salon de la Gastronomie

Concours de cuisine, exposants, démonstrations culinaires...



## 8-10

Novembre 2024

## Le MAS

800 av de l'Europe

VENDREDI 14H - 20H | SAMEDI-DIMANCHE 10H - 19H

LE MÉE-SUR-SEINE

Ville gastronomique



ENTRÉE GRATUITE



le Mée  
sur Seine



Site - réseaux sociaux - appli

# Programme

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

**Vendredi**  
**8 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**  
**9 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**  
et le lycée professionnel Antonin  
Carême.

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, un Navarin d'agneau revisité.

**Samedi**  
**9 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  
récompensés pour leur travail.



Dimanche  
10 novembre



**Miss Seine-et-Marne, Charlène Izard, et Miss Île-de-France, Julie Dupond** 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  
10 novembre  
à partir de  
17h30

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

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

Pour la deuxième 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 5 novembre à l'Hôtel de Ville pour départager les concurrents.

La remise des prix du concours clôturera le salon, le dimanche à 17h30.

## 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 de 180 M<sup>2</sup>, 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
- ◆ **La Ferme Gourgoussa** - Foie gras, confits, coffrets cadeaux, vins des Landes
- ◆ **Les Confitures de Gilberte** - Confitures
- ◆ **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
- ◆ **Laiterie de Bresnay** - Fromage de chèvre et Saint-Nectaire
- ◆ **Les macarons de Charlou**
- ◆ **La carafe sourde, Mozza'Oro** - Pizza, burrata, mozzarella
- ◆ **Aux délices des papilles** - Chocolats
- ◆ **Charcuterie d'Export** - Charcuterie maison, andouillette, et pâté lorrain
- ◆ **Fromagerie Delaval**
- ◆ **Le Fournil briard** - Boulanger
- ◆ **Les lutins joyeux** - Authentiques Pithiviers (gâteaux)
- ◆ **Les moissons d'Emeline** - Pâtes artisanales
- ◆ **La wafflette** - Gaufres au sirop et gelée
- ◆ **Omye** - Pâte à tartiner artisanale
- ◆ **La carte aux épices** - Épices et thé en vrac

## VINS ET SPIRITUEUX

- ◆ **Domaine Montchaney** - Chirouble, Morgon
- ◆ **C'Rhum** - Rhum élaboré artisanal
- ◆ **Château les Grands Vallons** - Vins Côtes de Blaye
- ◆ **Launois et Lebrun** - Champagne
- ◆ **Échoppe de Frère Tuck** - Brevages anciens, Hydromel, Whisky français
- ◆ **Domaine de l'Harandah** - Château Haut Cazevert - Vins de Bordeaux
- ◆ **Gaec Touret** - Coteau du Layon, Cabernet d'Anjou rouge et blanc, Crémants de Loire, Rosé de Loire
- ◆ **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

## AUTRES

- ◆ **Thermomix**
- ◆ **Radigue France Prestige** - Poêles, sauteuses, cocottes
- ◆ **Confrérie du Brie de Melun**
- ◆ **Confrérie Saint-Vincent** - Vin de Seine-et-Marne
- ◆ **Comité des Fêtes**
- ◆ **Fnac de Melun**
- ◆ **Comité de Jumelage**
- ◆ **Office du tourisme Melun-Val-de-Seine**

## 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 ◆ Le lycée professionnel Antonin Carême ◆ La radio Oxygène ◆ L'UTEC d'Avon ◆ Résidence du Château ◆ Le Crédit Agricole.