

**15 au 17**

**novembre 2019**

Centre de Congrès  
Jean Monnier  
**ANGERS**

Salon

**Arts & Saveurs**  
d'Exception

**DOSSIER DE PRESSE**

Organisé par :



Avec le soutien de :



En partenariat avec :



# UN ÉVÉNEMENT BASÉ SUR LA VALORISATION DE L'EXCEPTION

## ARTS ET SAVEURS D'EXCEPTION

Le nouveau rendez-vous annuel dédié  
au Beau Fait Main, au Bon Fait Maison !

Ce nouveau salon installé au cœur de la Cité du bon Roi René a pour objectif de permettre au grand public de côtoyer, dans un même lieu des restaurateurs du patrimoine et des créateurs qui travaillent la matière (bois, verre, textile, métal, terre...) en associant savoir-faire, tradition et modernité mais également des professionnels du monde des saveurs chères à nos palets qui feront découvrir leurs productions locales.

Ainsi, créé par la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Maine-et-Loire** et **Destination Angers**, ce salon s'annonce comme le rendez-vous automnal à la fois des Métiers d'art et de de la gastronomie en Anjou.

Cinq semaines avant Noël, c'est l'occasion de trouver LES idées et cadeaux au contact des **nombreux professionnels de qualité** qui seront à l'écoute des visiteurs tout au long du week-end.

PASSION

MAITRISE

SAVOIR-FAIRE

AUDACE

CRÉATIVITÉ

EXIGENCE

sont les mots clés qui caractérisent ces professionnels.

# UN ÉVÉNEMENT BASÉ SUR LA VALORISATION DE L'EXCEPTION

Le salon se tient **du 15 au 17 novembre au Centre de Congrès d'Angers**

Les visiteurs pourront y découvrir des savoir-faire, échanger avec les professionnels et voir l'expression de leur créativité et leur sens artistique quelque soit le métier présenté.

Cette manifestation permet de :

- répondre aux besoins de la profession, tant sur le plan du développement commercial en favorisant les rencontres entre professionnels et clients, que sur celui de la valorisation des savoir faire
- sensibiliser le grand public à la qualité et à la technicité que requièrent ces métiers
- montrer la richesse et la diversité des métiers d'art en un seul lieu
- découvrir des savoir-faire méconnus ou qu'il convient de perpétuer
- faire partager la passion des artisans pour leurs métiers avec le grand public
- susciter des vocations chez les plus jeunes

C'est un moment unique d'échanges et de découvertes, le salon accueille 70 exposants et espère accueillir 6 000 visiteurs, grand public et professionnels, pendant ces 2.5 jours.

---

# CÔTÉ MÉTIERS D'ART

L'univers dédié aux métiers d'art regroupe **plus de quarante exposants**. Les artisans d'art séduiront les visiteurs du salon en transmettant leur passion à travers leurs œuvres. Les exposants de l'univers des métiers d'art sont **des hommes et des femmes passionnés qui façonnent, restaurent et imaginent chaque jour des pièces d'exception**, à l'unité ou en petite série. Plusieurs des exposants sont reconnus à l'échelle nationale pour la qualité de leur art.

Ce rendez-vous exceptionnel permettra au grand public de côtoyer, dans un même lieu **des restaurateurs du patrimoine et des créateurs** qui travaillent la matière et illustrent la diversité des prestations d'excellence contribuant à l'identité territoriale.

Vous pourrez y croiser des :

- Bijoutier
- Canneur-rempailleur
- Cartonnier
- Céramiste
- Chapelier
- Couturier
- Doreur
- Ébéniste
- Encadreur
- Enlumineur
- Fabricant de luminaires
- Fabricant papeterie brodée
- Ferronnier
- Fileur au chalumeau
- Fresquiste – Laqueur
- Horloger
- Joailler
- Luthier en guitare
- Maçon du patrimoine bâti
- Menuisier
- Métallier
- Mosaïste
- Peintre en décor
- Peintre sur porcelaine
- Relieur
- Restaurateur d'objets d'art
- Restaurateur de mobiliers
- Sculpteur sur pierre
- Tailleur-créateur
- Tapissier d'ameublement
- Tourneur sur bois
- Vannier
- Verrier à la main

# QU'EST-CE QU'UN MÉTIER D'ART ?

---

## TROIS CRITÈRES PRINCIPAUX DÉFINISSENT LES MÉTIERS D'ART

- un métier au sens technique, ou d'un ensemble de **savoir-faire complexes**, souvent longs à acquérir, fondés sur une transformation de la **matière** (bois, verre, métal...),
- une production d'objets **uniques ou de petites séries**, présentant un caractère artistique et de création,
- un professionnel maîtrisant ce métier dans sa **globalité**.

**Une autre distinction permet d'approfondir la connaissance du secteur et de différencier les entreprises.**

## ELLE RÉPARTIT LES ACTIVITÉS EN 3 GRANDS SECTEURS

- les métiers de la conservation et de la restauration du patrimoine, qu'il soit immobilier ou mobilier,
- les métiers de la tradition,
- les métiers de la création.

Une **liste officielle**, publiée en **décembre 2015**, comporte **198 métiers et 83 spécialités répartis en 16 domaines d'activité** (architecture et jardin, ameublement et décoration, mode et accessoires, verre et cristal, etc...).

L'organisation de la liste a été refondée dans une logique de filières économiques afin de les relier à leurs univers de marchés.



# LES ANIMATIONS MÉTIER D'ART



En rez-de-jardin, vous trouverez **plus de quarante professionnels des métiers d'art** qui, chacun à leur façon, vous permettront :

- de préparer de la meilleure des façons **Noël**, en dénichant un objet unique à installer au pied du sapin
- de montrer la richesse et la **diversité des métiers d'art** (Habitat - Décoration - Patrimoine - Mode)
- de faire partager leur **passion** pour leur métier
- de **susciter des vocations** auprès de vos enfants pour des métiers qui permettent d'exprimer créativité et sens artistique

**TOUT AU LONG DU WEEK-END**

Plus de la moitié des professionnels présents réaliseront des démonstrations devant vous. N'hésitez pas à les solliciter, ils adorent parler de leur métier.

# LES ANIMATIONS MÉTIERS D'ART

L'association « **L'Outil en Main** » qui œuvre pour la transmission des savoir-faire entre les générations (grands-parents / petits enfants) se chargera d'animer des ateliers à destination du jeune public, à l'aide de bénévoles, ayant exercé des métiers d'art tels que tailleur de pierre, mosaïste, ferronnier-forgeron, vitrailliste. Ce sera l'occasion pour les plus jeunes de toucher la matière, de repartir avec leur création et qui sait, de susciter des vocations.



Des **films de professionnels de métiers d'art récemment primés** (Mains d'Or, Excellence Artisanale) seront projetés en boucle.

Les œuvres réalisées par les professionnels participant au **Concours « Alliance des savoir-faire »** dont le Prix sera remis le dimanche 17 novembre sur le salon (15h00).

# LES ANIMATIONS MÉTIERS D'ART

**VENDREDI 15 NOVEMBRE À PARTIR DE 19h00**

## L'EXCELLENCE ARTISANALE MISE À L'HONNEUR

Les élus et collaborateurs de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat auront le plaisir, en présence de Meilleurs Ouvriers de France, de promouvoir le savoir-faire de qualité des artisans en mettant en valeur plusieurs d'entre eux titrés Maîtres-artisans.

**SAMEDI 16 NOVEMBRE À PARTIR DE 15h00**

## PLACE AU SHOW BODY PAINTING

C'est un véritable show de body painting que présentera **Nadège Dekenuydt-Bascoulergue**, esthéticienne angevine alliant créativité, technicité, recherche de la perfection dans chaque détail, récente « **Meilleure Ouvrière de France** » en esthétique et art du maquillage.



**DIMANCHE 17 NOVEMBRE À PARTIR DE 15h00**

## REMISE DU PRIX « ALLIANCE DES SAVOIR-FAIRE »

C'est dimanche après-midi que le prix « Alliance des savoir-faire » sera remis à l'un des 6 groupements de professionnels participants au concours cette année.

Ce concours, lancé sous le signe de la mutualisation des compétences et des moyens, de la collaboration créative entre les métiers d'art, est l'occasion de découvrir différents professionnels qui associent leurs talents pour créer, transformer, restaurer ou encore conserver des ouvrages et des objets produits en pièce unique ou en petite série.

En cours de préparation actuellement pour concourir cette année : luminaire, fauteuil, chaise, manège en céramique...

# CÔTÉ SAVEURS

Lancé en 2016, au Centre de Congrès d'Angers, cet événement, gourmand et authentique, s'installe de nouveau au Centre de Congrès pour son édition 2019.

A l'approche de Noël, **2.5 jours autour de la gastronomie fine et produits du terroir seront proposés pour les plus fins des gourmets** ! Cette édition 2019 très attendue, s'inscrit une fois de plus comme un événement qualitatif, gourmand, authentique.

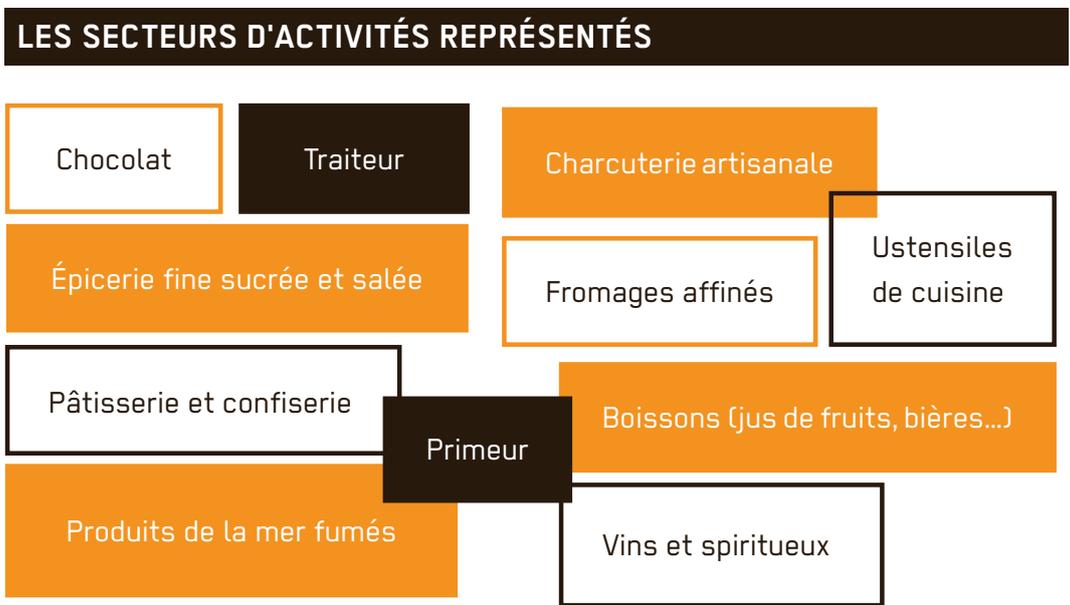
Retrouvez au cœur de cet événement vos commerçants, producteurs et distributeurs locaux angevins qui vous présenteront leurs produits d'exception, leurs nouveautés et partageront avec vous, passion et savoir-faire !

Ce salon permet de **valoriser les productions locales, les boutiques haut de gamme dans le thème de la gastronomie** et de **créer un rendez vous annuel des Angevins**, fins gourmets, pour associer cet événement à celui du Centre de Congrès.

Pâtisseries, chocolatiers, meuniers, fromagers, fabricants de bières et de sodas, de liqueurs, de caviar, de saumon fumé... Un salon idéal pour faire le plein de bonnes idées et de bons produits ! Impossible de ne pas trouver son bonheur !

Les bonnes raisons de visiter le salon : parce qu'on est gourmet, parce que ce sont des produits d'ici, parce que c'est toujours enrichissant de rencontrer des passionnés, parce que le centre de congrès c'est un lieu super pour faire une pause !

L'univers de la gastronomie rassemble **une trentaine de stands riches en saveurs**. Sucré, salé, un savoureux mélange de goûts pour le plus grand plaisir de nos papilles. Dégustations, animations, c'est un programme riche en découvertes culinaires que les artisans réservent aux visiteurs.



# LES ANIMATIONS CÔTÉ SAVEURS

## LE ROY RENÉ

Créée en 1920, LE ROY RENÉ est une entreprise familiale, spécialisée dans la **confection de confiseries provençales** (nougat de Provence, biscuits aux amandes, des confitures-crèmes, des fruits confits).

**Une calissonnière** sera présente pendant tout le salon pour confectionner des calissons. Le calisson est un produit artisanal dont sa recette reste inchangée depuis 500 ans. Ses secrets de fabrication se transmettent de génération en génération.

Depuis la création de l'entreprise Confiserie du Roy René en 1920, ce sont quatre générations qui se sont succédées. Elles témoignent d'un savoir-faire transmis au sein de l'entreprise puisqu'il n'existe aucune formation pour devenir calissonnier.

Malgré la modernisation et l'automatisation de certaines machines, le travail manuel reste toujours très présent, notamment au moment du façonnage des calissons. Toujours réalisée à la main, cette étape cruciale donne sa forme finale au calisson. L'ensemble du processus de fabrication participe à la préservation et à la qualité de ce produit haut de gamme, témoignage gourmand de l'excellence du savoir-faire français.

## FROMAGERIE PASQUIER & WINE NOT CAVE À VINS

Le bar à fromage **ANGE ET FROMAGE** et la cave à vins **WINE NOT** s'unissent sur un espace commun pour un voyage gustatif avec des accords fromages et vins/bières.

## LE POTAGER D'AUTREFOIS

LE POTAGER D'AUTREFOIS est spécialiste de **PLANTES D'EXCEPTION**. Ils présenteront sur le Salon une collection de **CITRONS CAVIAR et 5 couleurs de perles** : blanches, jaunes, roses et pour la première fois la perle exceptionnelle, rouge sanguine.

## GREEN TRAITEUR - DÉLICIEUSEMENT DIFFÉRENT

Pour le Salon Arts & Saveurs d'Exception, **GREEN TRAITEUR** vous proposera pour son animation, en dégustation (et à la vente) : Pata Negra, Boeuf gravlax à l'huile de Truffe, Saumon Gravlax, Glaces salées et sucrées minute sur l'Ice green.

Sans oublier la cuisson de viandes sur teppanyaki avec la participation des cuisines professionnelles Bora avec dispositifs d'aspiration par le bas.



# INFOS PRATIQUES

## OÙ ?

Centre de Congrès Jean Monnier

## QUAND ?

Vendredi 15 novembre : 14h00 - 19h30

Samedi 16 novembre : 10h00 - 19h00

Dimanche 17 novembre : 10h00 - 18h00

## COMBIEN ?

Tarif unique : 5 €

Entrées en vente sur place

GRATUIT pour les enfants de -16 ans, accompagnés de leurs parents

## SERVICES SUR PLACE

Des points de restauration seront à votre disposition

- restaurant (dans la Salle Panoramique)
- petite restauration au bar

## CONTACT

Pour plus de renseignements : 02 41 96 32 32

UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR

