# Arts Saveurs d'Exception

Valorisez vos savoir-faire et l'excellence de vos métiers

10-12 nov. 2023

# Centre de Congrès Angers

Vendredi 10 novembre 14h - 19h

Samedi 11 novembre 11h - 19h

Dimanche 12 novembre 11h - 18h

Métiers d'art

Gastronomie



en Co organisation

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Destination Angers













# Réunir l'excellence des Métiers d'Art et des Saveurs

Créé en 2019 à l'initiative de la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat** et de **Destination Angers**, cette manifestation ancrée dans le territoire, répond aux besoins des différents professionnels tant sur le plan de la valorisation des savoir-faire, que sur celui du développement commercial en favorisant les rencontres entre professionnels et clients.

Sa 3<sup>ème</sup> édition fut une réussite, le Salon ayant dépassé son objectif en drainant plus de 4 500 visiteurs. Qualité, convivialité, échanges et affaires ont été les maîtres mots des visiteurs mais aussi des exposants. Ce Salon a été à l'image des métiers représentés, tant dans les animations proposées que dans la présentation des stands.

La 4<sup>ème</sup> édition, rendez-vous automnal pour les Métiers d'art et la Gastronomie en Anjou, donne l'occasion aux visiteurs de trouver, six semaines avant Noël, les idées et cadeaux, réalisés et produits par des artisans et des producteurs.

C'est également un véritable outil de sensibilisation auprès du grand public, pour démontrer la qualité, la technicité que requièrent ces métiers.

# Qui expose?

# LES MÉTIERS D'ART

Architecture et jardins
Ameublement et décoration
Luminaire
Bijouterie, Joaillerie, Orfèvrerie, Horlogerie
Facture instrumentale
Mode et accessoires
Papier, Graphisme et Impression
Restauration du patrimoine bâti et mobilier
(bois • pierre • terre • verre • métal • cuir)
Univers enfant (mobilier, vêtement, jouet...)

# **LES SAVEURS**

Épicerie fine sucrée et salée Pâtisserie et confiserie Chocolat Primeur Boissons (jus de fruits, bières...) Charcuterie artisanale Viandes, volailles Produits de la mer Fromages affinés Vins et spiritueux Ustensiles de cuisine

# Qui visite?

Le coeur de cible du visitorat est le grand public, avec des profils bien spécifiques : des gourmands, des fans d'artisanat, des passionnés de savoir-faire et de local.

# Pourquoi exposer?

- · Pour faire découvrir au public vos dernières créations
- · Pour trouver de nouveaux clients et entretenir vos relations avec vos clients actuels
- · Pour réaliser des ventes et concrétiser des commandes à proximité des fêtes de Noël
- Pour rencontrer des professionnels
- · Pour accroître votre visibilité et votre notoriété grâce à un plan de communication d'envergure

### Retour enquête exposants

Note attribuée au salon : **8,3 sur 10** 

Bonne ambiance: 97%

Bonne qualité des produits : 96%

70% des exposants ont vu leurs clients habituels

100% des exposants ont rencontré de nouveaux clients

Les contacts étaient intéressants pour 92%

# Des animations

De nombreuses animations, telles que des démonstrations, des dégustations, des masterclass autour des cépages d'Anjou, des expositions et des remises de prix, ont lieu sur le salon pour permettre aux visiteurs de découvrir les métiers et savoir-faire.

Vous souhaitez proposer une animation pendant le salon? N'hésitez pas à nous contacter dès à présent.

# Une campagne de communication dynamique

Le salon renforce l'image et la notoriété de votre entreprise grâce au plan média multicanal.

### AFFICHAGE

Angers et ses 31 communes de l'agglomération, Pays d'Angers (2<sup>ème</sup> couronne). Ainsi que Cholet, Saumur, Segré. Vitrines de magasin Distribution de flyers

### MÉDIA

Encarts publicitaires dans la presse généraliste et spécialisée

### RADIO

### MARKETING WEB et DIRECT

Campagne display sur le web (pub Facebook, Maville.com ...)
Réseaux sociaux : animation d'une page Facebook et d'un compte Instagram
Mailings et marketing direct sur les personnes à hauts revenus
Marketing direct : envoi de newsletters à notre base de données
(15 000 contacts emails uniques et valides)

# Critères de sélection pour les Métiers d'art

- £tre un professionnel (arrêté du 24 décembre 2015)
- · Exercer l'activité à titre principal
- · Produire des objets uniques ou des petites séries, maîtriser le savoir-faire en créant et réalisant par vous-même et dans votre atelier

# **Nos offres**

### Partie Métiers d'Art

### **Partie Saveurs**

Stand <b>classique</b> (à partir de 6 $m^2$ )	00 € TTC le m²
Stand <b>Jeunes pousses</b> [moins de 36 mois] (à partir de 4 $m^2$ ) 60 $\in$ HT / 7	72 € TTC le m²

<sup>\*</sup> sous réserve de validation



SALON DE L'ARTISANAT EN ANJOU

# **Contacts**

# **COMITÉ DE SÉLECTION**



# Philippe LAMOUR

02 41 22 61 04

wema49@artisanatpaysdelaloire.fr

# INSCRIPTIONS / CONTACTS COMMERCIAUX



## **Evelyne LORIDO**

Responsable projet - Congrès et Evènements 02 41 93 40 40

evelyne.lorido@destination-angers.com

### **Contact secteur ARTS**

# **Malory DIETRICH**

02 41 93 62 78

malory.dietrich@destination-angers.com

### **Contact secteur SAVEURS**

## Véronique DAUTRICHE

02 41 93 40 51

veronique.dautriche@destination-angers.com