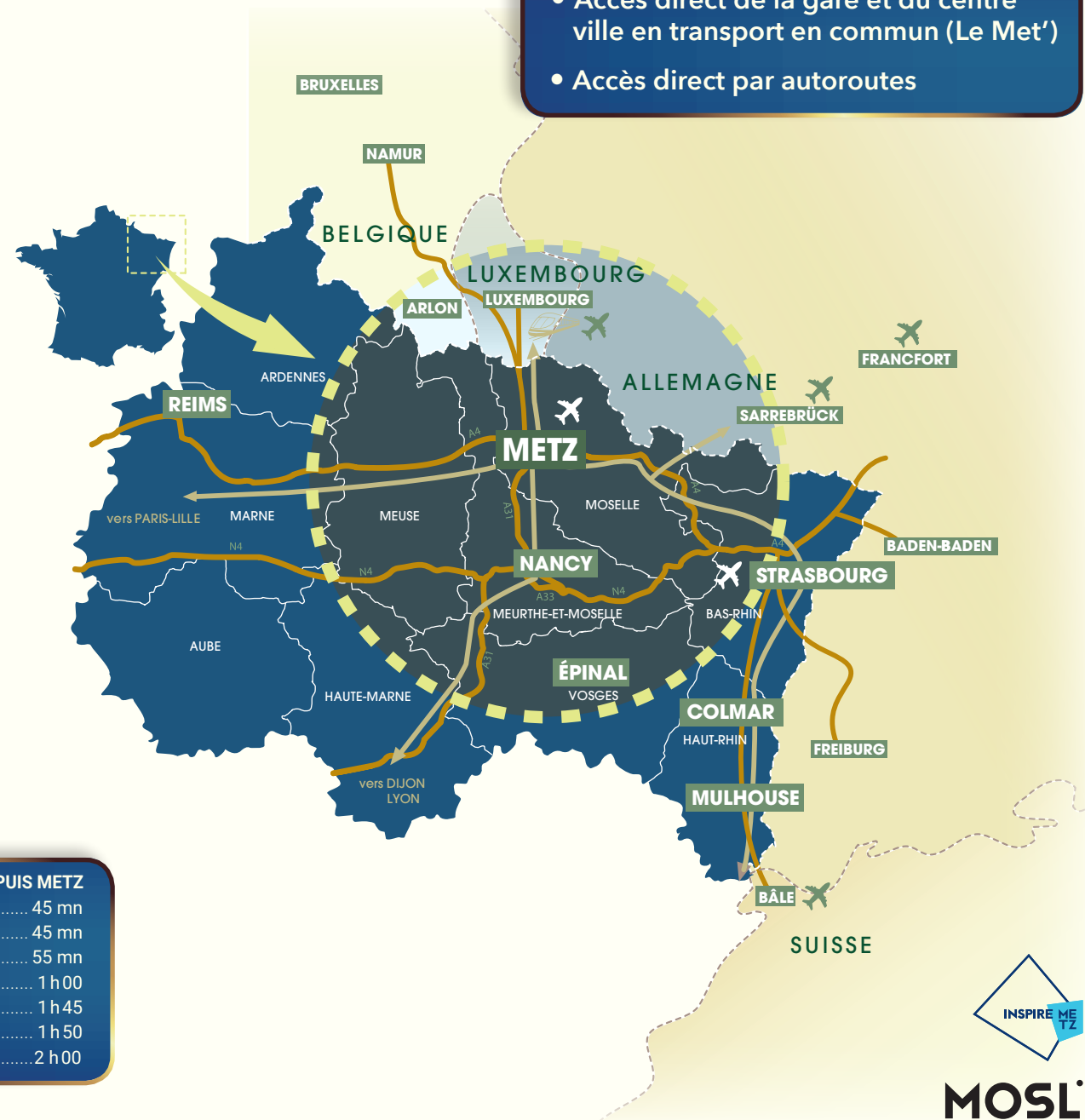


Le Centre Foires et Conventions de Metz Métropole, une situation idéale.

- Accès direct de la gare et du centre ville en transport en commun (Le Met')
- Accès direct par autoroutes



Informations Pratiques

Horaires d'ouverture :
de 10 heures à 19 heures

Tarif entrée : 7€
Gratuit pour les moins de 10 ans

info@metz-expo.com
www.metz-expo.com
www.gourmest.fr

Contacts

Metz Expo Événements
Centre Foires et Conventions de Metz Métropole
Rue de la Grange-aux-Bois
BP 45059
57072 Metz Cedex 03

T +33 3 87 55 66 00
F +33 3 87 55 66 18



Gourm'est

Le rendez-vous
des gastronomes

www.gourmest.fr

Samedi 16
et
dimanche 17
novembre
2019



Centre Foires et Conventions de Metz Métropole



METZ
ÉVÉNEMENTS

Le Salon Gourm'est est le rendez-vous d'automne de Metz Expo Événements pour tous les gastronomes, amateurs et passionnés du Grand Est. Ce rendez-vous réunira des exposants de produits et de services gastronomiques, des grands chefs, des MOF, des experts, des critiques...



La Gastronomie en France

- Le repas est avant tout un synonyme de **plaisir (34%)**, de **convivialité (23%)**, de **partage (15%)**.
- La gastronomie française est incarnée par les **produits** (spécialités régionales, qualité et diversité à **78%**), les repas au sein du **foyer** (cuisine familiale, art de la table, repas en famille à **50%**), les **professionnels de la restauration** (chefs cuisiniers étoilés, restaurants à **37%**).
- Le modèle alimentaire français doit véhiculer des valeurs telles que : le **savoir-faire** et la **qualité (22%)**, une alimentation **variée et équilibrée (24%)**, le **patrimoine culinaire** et les **spécialités régionales (20%)**.

Source : CSA Research Janvier 2019. Panel de 1000 personnes interrogées.

Qui expose à Gourm'est ?



Arts de la table (vaisselle, coutellerie, verrerie...)

Librairie

Décoration/matériel pour pâtisserie

Produits du terroir

Produits locaux

Produits haut de gamme

Produits Bio

Chocolats, confiserie, pâtisserie

Cuisine du monde

Vins, spiritueux, bières, produits dérivés

Boissons soft

Services (assurances, recrutement...)



Les temps forts du Salon

Parrainé par Michel Roth

Natif de Sarreguemines, il est l'un des chefs les plus titrés de France (dont le 1^{er} prix Taittinger et Auguste Escoffier, Bocuse d'or, Meilleur Ouvrier de France). Chef et Directeur des cuisines au Ritz, Chef exécutif à l'hôtel **Président Wilson** à Genève, il nous fait l'honneur de son parrainage pour cette nouvelle édition du salon **Gourm'est** ouverte au grand public.



Concours **Cristal Michel Roth**

Dimanche 17 novembre 2019

Ouvert aux professionnels

Jury désigné par **Michel Roth**.

Thème : « Volaille fermière au vin de Moselle, champignons des sous-bois et vin de Moselle
Timbale de salsifis et pommes de terre - 1 garniture végétale libre. »

Concours européen des **Vins de Moselle**

avec un espace vente et dégustation de vins.



Démonstrations et dégustation de pâtisseries

Samedi 16 novembre 2019

Concours de cuisine

Dimanche 17 novembre 2019

Ouvert aux amateurs

Jury de professionnels.

Thème : « Le foie gras poêlé de fête. »

