



Communiqué de presse

## 17<sup>ème</sup> Marché des Plaisirs Gourmands

***Du 17 au 20 novembre 2023 Parc des expositions de Mâcon  
Le Rendez-vous de la gastronomie***

**Vitrine de la gastronomie**, le Marché des Plaisirs Gourmands est un **concept unique** : Les visiteurs ont la possibilité **de créer leurs menus** parmi la centaine d'exposants et de **déguster en toute liberté**, Pendant 4 jours, les 25 000 visiteurs pourront découvrir ou redécouvrir des produits authentiques de la gastronomie française mais aussi étrangère pour un **voyage culinaire tout au long de la journée**.

Chaque année de **nouveaux produits et de nouvelles saveurs** à découvrir :

- -la **Bouche Rit**, charcutier boucher dans le département voisin de l'Ain, à Feillens, qui proposera sa gamme de pâté croute
  - -**Safran fleurs de nuit**, producteur de safran basé dans le Loiret (45) : safran en pistils et produits dérivés au safran (liqueur, huile...) [www.safran-fleursdenuit.fr](http://www.safran-fleursdenuit.fr)
  - -**A la Brochaine**, Food Truck à Lugny (71), et son Burger et frites maison, cuisinés avec des produits locaux.
  - -**Carnacus**, Brasserie artisanale locale basée à Charnay les Mâcon (71), les 2 amis brasseurs feront découvrir leur gamme de bières, en bouteille et pression [www.carnacus.com](http://www.carnacus.com)
  - -**Le Pain du Gône**, boulangerie régionale avec ses boutiques en Rhône Alpes (Limas, Villefranche sur Saône, Halles Bocuse à Lyon) mais aussi son magasin local à Vinzelles (71) [www.lepaindugone.fr](http://www.lepaindugone.fr)
  - -**Les Dénicheurs**, épicerie fine basée en centre-ville de Mâcon (71) présentera des produits italiens (panettone, noisettes du piémont, huile d'olive...) [www.lesdenicheurs-fromagerie.com](http://www.lesdenicheurs-fromagerie.com)
  - -**La Truite qui fume** atelier de fumage et conserverie artisanale basé à Saint Bénigne (01) fera découvrir et déguster ses truites fumées et sa gamme de rillettes [www.latruitequifume.com](http://www.latruitequifume.com)
  - -**Champagne Dechelle**, exploitation familiale située sur les coteaux sud de la Vallée de la Marne à Brasles [www.champagnehenridechelle.com](http://www.champagnehenridechelle.com)
- **Ateliers accords mets et vins** : plus de 20 exposants proposent des appellations viticoles françaises
- **Invité d'honneur** : **La ville jumelle de Mâcon en Italie : Lecco** et ses produits italiens comme les bières artisanales du brasseur Herba Monstrum

À propos du Comité des Salons et Concours de Mâcon :

Depuis 1954, le Comité organise le Concours des Grands Vins de France, et décide en 2004, de lancer le Salon des Vins qui se déroule en parallèle du Concours. Puis le Marché des Plaisirs Gourmands, salon gastronomique, voit le jour en 2006. À travers ces 3 événements, c'est plus de 36 000 visiteurs, exposants et dégustateurs qui sont accueillis chaque année (chiffres 2022). Le Comité est présidé par Bernard Rey, accompagné sur cet événement par Didier Pin, Président délégué en charge du Marché des Plaisirs Gourmands et Hervé Reynaud, Président Délégué en charge de la communication et des relations publiques.



### **Espace démonstrations : c'est près de 20 démonstrations et masterclass durant 4 jours**

Les fins gourmets retrouveront pour une nouvelle fois **les démonstrations des chefs** : espace dédié où de nombreux chefs locaux et régionaux exprimeront tout leur talent à travers des démonstrations culinaires programmées tout au long de la journée, le « **Moulin du gastronome** » et Mathieu Fauquemberge, « **l'Ethym'sel** » et Nicolas Pagnon, « **l'Autre Rive** » et Vincent Rivon ainsi que de nouveaux chefs avec les restaurants « **Cassis** » et Aymeric Buiron, « **Le Saint-Lazare** » et Clément Bidard, « **l'Orphée** » et Benjamin Pelisson, mais aussi le salon de thé « **Les Coursives** ».

Sans oublier, comme chaque année, le « **Concours de la Gaufrette Mâconnaise** » organisé par la Confrérie de la Gaufrette, qui décernera le prix de « Meilleure gaufrette 2023 », le **Lundi 20 novembre à 11h**.

**Pour cette 17<sup>ème</sup> édition**, Le Marché des plaisirs gourmands proposera **pour la 1<sup>ère</sup> fois, un concours culinaire réservé aux enfants entre 8 et 11 ans qui s'intitulera « le Concours des Mini Chefs »** et sera chapeauté par **Nelly Grezaud Soudani**, formatrice ayant longtemps œuvré dans le secteur de la petite enfance.

Les inscriptions pour les jeunes cuisiniers sont ouvertes ! ils peuvent s'inscrire en écrivant à l'adresse suivante : [communication@concours-des-vins.com](mailto:communication@concours-des-vins.com)

L'espace des démonstrations proposera aussi cette année des ateliers et animations avec :

- une **Démonstration de Cocktails** avec le restaurant « **Au Bureau** » à Mâcon
- un **atelier dégustation** autour du **café et du thé**.
- des **ateliers initiation et dégustation** avec **Fabrice sommier**, MOF et fondateur de la Wine School et cofondateur de la Maison des Ateliers à Mâcon.

**Les Chiffres clés**, en 2022, **25 000 visiteurs** sur plus de 3700m<sup>2</sup>, **100 exposants** en gastronomie dont 25 dédiés aux vins, bières et spiritueux.

### **Infos Pratiques**

**Du 17 au 20 novembre 2023** - parc des expositions - 71000 MACON

**Horaires** : vendredi 11h-22h, samedi 10h-22h, dimanche 10h-21h, lundi 10h-18h

**Tarifs** : 3€, gratuit entre 12h et 13h, gratuit pour les moins de 12 ans

**Organisateur** : Comité des Salons et Concours de Mâcon

**Contact Presse** : Raphaële MERCIER 03 85 21 30 44

[raphaele.mercier@concours-des-vins.com](mailto:raphaele.mercier@concours-des-vins.com)

